

ALCANCE DIGITAL N° 34

LA GACETA

Diario Oficial

Año CXXXVI

San José, Costa Rica, lunes 14 de julio del 2014

N° 134

PODER LEGISLATIVO

LEYES

N° 9239

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 38508

REGLAMENTOS

COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN

NORMA CERTIFICACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA PARA EMPRESAS GASTRONÓMICAS DE COSTA RICA

TOMO II

2014
Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.



- 4.37.1.4.** Una persona farmacéutica por cada 10,000 recetas mensuales o fracción para pacientes ambulatorios.
- 4.37.1.5.** Una persona farmacéutica por cada programa o servicio farmacéutico especializado.
- 4.37.1.6.** Una persona técnica en farmacia o su equivalente por 50 camas, para el área dispensación de medicamentos a pacientes hospitalizados.
- 4.37.1.7.** Una persona auxiliar de farmacia o su equivalente por cada 3,500 recetas mensuales o fracción; cuando exista sistema automatizado, 0 por cada 2500 recetas mensuales cuando exista sistema manual para el área de dispensación de medicamentos a pacientes ambulatorios.
- 4.37.1.8.** Una persona auxiliar de farmacia por cada dos mil quinientas recetas mensuales o fracción para el área de dispensación de medicamentos a pacientes ambulatorios.
- 4.37.1.9.** Una persona como bodeguera de la farmacia.
- 4.37.1.10.** Una persona como misceláneo.
- 4.37.1.11.** Una persona que realice funciones como asistente administrativo.
- 4.37.1.12.** Una persona que se desempeñe como secretario, puede ser compartida con otros servicios.

4.37.2. Planta Física

- 4.37.2.1.** La farmacia debe contar con un área exclusiva y de circulación restringida.
- 4.37.2.2.** El servicio debe contar con las siguientes secciones claramente definidas:
 - 4.37.2.2.1.** Área de dispensación para pacientes hospitalizados.
 - 4.37.2.2.2.** Área de dispensación para pacientes ambulatorios.
 - 4.37.2.2.3.** Área de pre-conteo.
 - 4.37.2.2.4.** Área de fraccionamiento (cuando aplique).
 - 4.37.2.2.5.** Área de preparación de formulas parenterales.
 - 4.37.2.2.6.** Área para formulación y preparación de medicamentos.
 - 4.37.2.2.7.** Área de almacenamiento de medicamentos.
 - 4.37.2.2.8.** Bodega de psicotrónicos custodiada por el regente farmacéutico.
 - 4.37.2.2.9.** Área administrativa y de dirección.
 - 4.37.2.2.10.** Andén para la recepción de medicamentos, con protección climática.
 - 4.37.2.2.11.** Área para servicio de información de medicamentos y docencia
 - 4.37.2.2.12.** Área de espera para usuarios (puede ser compartida).
 - 4.37.2.2.13.** Área de servicios personales.
 - 4.37.2.2.14.** Contar con acceso a servicios sanitarios básicos separados tanto para el público como para el personal. Los mismos deben contar con dispensador de jabón líquido, papel higiénico, toallas no textiles para el secado de manos así como basurero con tapa.
 - 4.37.2.2.15.** Áreas de 250 m² o más de superficie, deben contar con dos puertas de salida de 1.20 m de ancho separadas al menos 3 m, que abran hacia afuera y que no se encuentren a más de 45 m del punto de trabajado más alejado.
 - 4.37.2.2.16.** Para áreas que cuenten con más de 100 personas se obliga a tener una puerta de salida adicional con las condiciones antes citadas.
 - 4.37.2.2.17.** El servicio debe contar con un lavatorio para uso del personal dentro su área de funcionamiento.
 - 4.37.2.2.18.** Los pisos, paredes y cielo rasos deben estar en buen estado, limpios y ser de un material que permita su fácil limpieza.
 - 4.37.2.2.19.** En las áreas de almacenamiento, las cajas deben estar en tarimas y no exceder el número de bultos apilados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.
 - 4.37.2.2.20.** Todos los productos farmacéuticos deben estar alejados y protegidos de fuentes de calor, humedad, polvo y polución.
 - 4.37.2.2.21.** El servicio debe contar con luz natural o artificial, en las áreas de preparación y conteo no menor a 500 luxes, y en el resto de las áreas no menos de 300 luxes.
 - 4.37.2.2.22.** El servicio debe contar con un suministro continuo de agua potable.

4.37.3. Recurso Material

- 4.37.3.1.** Las áreas de dispensación debe contar con:
 - 4.37.3.1.1.** Mostrador con una sección entre los 0.85 y 0.90m de altura.
 - 4.37.3.1.2.** Reloj marcador (fechador).
- 4.37.3.2.** El área de pre-conteo y fraccionamiento deben contar con mesas trabajo limpias y con superficies lisas.

- 4.37.3.3.** El área para formulación y preparación de medicamentos debe contar con (en los lugares donde se realice esta función):
- 4.37.3.3.1.** Mesas trabajo limpias y con superficies lisas.
 - 4.37.3.3.2.** Calculadora.
 - 4.37.3.3.3.** Espátula.
 - 4.37.3.3.4.** Mortero.
 - 4.37.3.3.5.** Pistilo.
 - 4.37.3.3.6.** Probeta.
 - 4.37.3.3.7.** Goteros.
 - 4.37.3.3.8.** Balanza.
 - 4.37.3.3.9.** Pesa granataria.
 - 4.37.3.3.10.** Beakers.
- 4.37.3.4.** Las áreas de preparación especiales (fórmulas parenterales) deben contar con campanas de flujo laminar vertical u horizontal según se requiera.
- 4.37.3.5.** El área de almacenamiento de medicamentos debe contar con un:
- 4.37.3.5.1.** Anaqueles anclados en piso, cielo y entre sí; con 0.60 m de separación entre sí.
 - 4.37.3.5.2.** Detectores de humo y alarma contra incendios.
 - 4.37.3.5.3.** Contar con un extintor ABC de 9.5 litros por cada 200 m².
 - 4.37.3.5.4.** Un termómetro y un sistema para el control de la temperatura en las áreas donde se almacenan los medicamentos:
 - 4.37.3.5.4.1.** Los medicamentos deben ser almacenados a una temperatura entre los 20 y 25°C.
 - 4.37.3.5.4.2.** En el caso de biológicos, la temperatura deberá estar entre 2 y 8°C.
 - 4.37.3.5.5.** El servicio de farmacia debe contar con una refrigeradora o cámara para el almacenamiento exclusivo de vacunas con las siguientes características:
 - 4.37.3.5.5.1.** La cámara de refrigeración debe encontrarse limpia, preferiblemente sin escarcha y con su base nivelada.
 - 4.37.3.5.5.2.** La gaveta inferior del refrigerador no debe tener tapa.
 - 4.37.3.5.5.3.** Termostato debe encontrarse en buen estado para que regule la temperatura deseada.
 - 4.37.3.5.5.4.** Los empaques de las puertas deben estar en buen estado.
 - 4.37.3.5.5.5.** Contar con paquetes fríos.
 - 4.37.3.5.5.6.** Contar con un termómetro en buen estado, con temperatura entre 2°C y 98°C.
 - 4.37.3.5.5.7.** Contar con gráficas de control de temperatura.
 - 4.37.3.5.5.8.** Contar con una cámara de refrigeración o refrigeradora para medicamentos termolábiles.
- 4.37.3.6.** El área administrativa y de dirección debe contar con el material y equipo de oficina necesario para la realización de sus funciones:
- 4.37.3.6.1.** Estación de trabajo.
 - 4.37.3.6.2.** Computadora.
 - 4.37.3.6.3.** Calculadora.
 - 4.37.3.6.4.** Archivo para documentos.

- 4.37.3.6.5.** Teléfono con línea interna y externa.
- 4.37.3.6.6.** Acceso al servicio de fax.

4.37.3.7. El área de servicios personales debe contar con:

- 4.37.3.7.1.** Acceso a servicios sanitarios básicos para uso exclusivo del personal
- 4.37.3.7.2.** Contar con casilleros para uso del personal.

4.37.4. Documentación

- 4.37.4.1.** El servicio de farmacia debe contar con un manual de protocolos técnicos, de preparación y dispensación de recetas. Este manual debe ser conocido por todo el personal del servicio.
- 4.37.4.2.** Contar con un protocolo técnico para el control de fecha de vencimiento, obsolescencia y deterioro de los medicamentos.
- 4.37.4.3.** El servicio de farmacia debe contar con un manual de procedimientos administrativos y de funciones del personal. Este manual debe ser conocido por todo el personal del servicio.
- 4.37.4.4.** El servicio de farmacia debe contar con una lista oficial de medicamentos (impresa o electrónica).
- 4.37.4.5.** Contar con un registro de las recetas mensuales dispensadas de psicotrópicos, estupefacientes y otros medicamentos regulados por el Ministerio de Salud.
- 4.37.4.6.** Contar con normas para la conservación de la cadena de frío, las cuales deben ser conocidas por todo el personal y cumplir con los requisitos:

- 4.37.4.6.1.** Ubicar los estabilizadores de frío de costado en el congelador, en números de 5 a 8.
- 4.37.4.6.2.** Colocar la cámara a una distancia de 15 a 20 cm de la pared, alejada de fuentes de calos.
- 4.37.4.6.3.** Las vacunas deben ser colocadas en los estantes centrales únicamente.
- 4.37.4.6.4.** En el estante superior deben ubicarse los liofilizados y la vacuna de polio; en el estante inferior los biológicos líquidos.
- 4.37.4.6.5.** Las etiquetas deben estar en buen estado, legibles y con fecha de caducidad.
- 4.37.4.6.6.** Deben tener botellas con agua colocadas verticalmente en la gaveta inferior y preferiblemente coloreadas.
- 4.37.4.6.7.** Las vacunas deben tener un sistema de rotación (primeras en entrar primeras en salir), de acuerdo con la facturación, número de boletas y fechas de vencimiento)
- 4.37.4.6.8.** Se deben llevar controles gráficos diarios de temperatura por escrito con fecha y firma del responsable, mínimo 2 lecturas mañana y tarde.

4.37.4.7. El servicio de farmacia debe contar con un archivo con las gráficas del control de temperatura de sus equipos de enfriamiento.

4.37.5. Gestión

- 4.37.5.1.** El servicio debe garantizar el suministro de medicamentos las veinticuatro horas del día para casos de urgencia y de hospitalización.
- 4.37.5.2.** Los estupefacientes y psicotrópicos deben estar almacenados con llave, custodiados y controlados por el o la farmacéutico(a).
- 4.37.5.3.** Los productos farmacéuticos deben poseer las siguientes características:

- 4.37.5.3.1. Número de registro sanitario al día y la etiqueta claramente legible.
- 4.37.5.3.2. Número de lote.
- 4.37.5.3.3. Empaques en buen estado.
- 4.37.5.3.4. Nombre del producto.
- 4.37.5.3.5. Nombre y concentración de los principios activos.
- 4.37.5.3.6. Forma farmacéutica.
- 4.37.5.3.7. Vía de administración.
- 4.37.5.3.8. Contenido, cantidad o volumen total del producto en unidades internacionales.
- 4.37.5.3.9. Fecha de vencimiento.
- 4.37.5.3.10. Incluir el nombre de los laboratorios farmacéuticos involucrados en los diferentes procesos de elaboración.
- 4.37.5.3.11. Condiciones de almacenamiento en caso especial.

4.37.5.4. Los medicamentos dispensados por el servicio deben estar identificados con una etiqueta que contenga al menos la información siguiente:

- 4.37.5.4.1. Nombre y dos apellidos del paciente.
- 4.37.5.4.2. Número de identificación del paciente.
- 4.37.5.4.3. Nombre, presentación y fuerza o concentración del medicamento.
- 4.37.5.4.4. Cantidad de medicamento que se dispensa.
- 4.37.5.4.5. Instrucciones para tomar o aplicar el medicamento: dosis, vía de administración, frecuencia y tiempo del tratamiento.
- 4.37.5.4.6. Instrucciones especiales para uso, manejo y preparación del medicamento.
- 4.37.5.4.7. Fecha de dispensación de recetas.
- 4.37.5.4.8. Número de receta.

4.38. Diagnóstico por Imágenes

4.38.1. Recurso Humano

- 4.38.1.1. El servicio de diagnóstico por imágenes debe contar con una persona especialista en radiología responsable del servicio.
- 4.38.1.2. Indicar la cantidad de pacientes mensuales que son atendidos en jornada ordinaria en el servicio.

4.38.1.3. El servicio debe contar en jornada ordinaria, con el siguiente personal:

- 4.38.1.3.1. Una persona técnico en radiología por cada dos salas de rayos X.
- 4.38.1.3.2. Una persona revelador de placas, por cada dos salas de rayos X.
- 4.38.1.3.3. Contar con acceso a una persona enfermero profesional en la sala donde se realicen estudios con medios de contraste intravenoso.
- 4.38.1.3.4. Una persona que realice funciones como Recepcionista.
- 4.38.1.3.5. Una persona que realice las funciones de miscelánea.

4.38.1.4. El servicio debe contar en jornada extraordinaria, con el siguiente personal:

- 4.38.1.4.1. Una persona especialista en radiología de guardia.
- 4.38.1.4.2. Una persona técnico en radiología de guardia.

4.38.2. Planta Física

- 4.38.2.1. El servicio de diagnóstico por imágenes debe contar con un área exclusiva, de circulación restringida para su funcionamiento, debidamente rotulada según nomenclatura internacional.
- 4.38.2.2. Contar con un sistema de ventilación, inyección, extracción de aire acondicionado.
- 4.38.2.3. El servicio debe contar con espacios claramente definidos para:
 - 4.38.2.3.1. Recepción.
 - 4.38.2.3.2. Acceso a una sala de espera.
 - 4.38.2.3.3. Acceso a servicios sanitarios básicos para el público.
 - 4.38.2.3.4. Vestidores para los usuarios(as).
 - 4.38.2.3.5. Consultorio para ultrasonografía (cuando aplique).
 - 4.38.2.3.6. Sala de exámenes con los acabados de superficies en pisos, cielos y paredes especiales para cada equipo de diagnóstico.
 - 4.38.2.3.7. Salas de imagenología; donde se utilicen emisores de radiaciones ionizantes y resonancia magnética deben:
 - 4.38.2.3.7.1. Contar cada una con una cabina de control.
 - 4.38.2.3.7.2. Luz roja en el dintel para indicar que se están realizando procedimientos.
 - 4.38.2.3.8. Cuarto de revelado con ventilación mecánica y filtro de seguridad
 - 4.38.2.3.9. Área de bodega.
 - 4.38.2.3.10. Contar con puertas y ventanas de cierre hermético y con el pictograma internacional de radiaciones (logo negro sobre fondo amarillo).
- 4.38.2.4. Contar con una oficina para uso de la jefatura del servicio.
- 4.38.2.5. Contar con un servicio sanitario completo para funcionarios.
- 4.38.2.6. Contar con servicio sanitario básico de uso exclusivo para los(as) usuarios(as).

4.38.3. Recurso material y equipo

- 4.38.3.1. Contar con batas para los usuarios(as) del servicio.
- 4.38.3.2. El servicio debe contar con un extintor ABC de 9.5 litros por cada 200 m².
- 4.38.3.3. Detectores de humo y alarma contra incendios.
- 4.38.3.4. En caso de realizar exámenes especiales con medios de contraste, el servicio debe contar con el equipo y medicamentos necesarios para atender un paro cardio-respiratorio, de acuerdo con el Anexo D.
- 4.38.3.5. El consultorio destinado a la realización de ultrasonidos debe contar con:
 - 4.38.3.5.1. Cama con gradilla.
 - 4.38.3.5.2. Gel lubricante para ultrasonido.
 - 4.38.3.5.3. Sabanas limpias para las camas y camillas.
 - 4.38.3.5.4. Condones (en caso de realizar ultrasonido transvaginal, transrectal).
 - 4.38.3.5.5. Basurero con tapa para material desechable y para material infectocontagioso de acuerdo con la normativa de manejo de desechos peligrosos.

4.38.4. Documentación

- 4.38.4.1. Disponer de un manual de funciones que incluya a todo el personal que labora en el servicio.
- 4.38.4.2. El servicio diagnóstico por imágenes debe tener los siguientes documentos actualizados, cada dos años:
 - 4.38.4.2.1. Protocolos escritos para la realización de las pruebas.

4.38.4.2.2. Programa escrito de mantenimiento preventivo y correctivo del equipo con las respectivas bitácoras de controles.

4.38.5. Gestión

4.38.5.1. El servicio debe realizar controles periódicos del nivel de radiación al que se exponen sus funcionarios(as). Lo anterior debe encontrarse documentado y al día.

4.38.5.2. El servicio debe estar disponible durante toda la jornada en que el hospital ofrece sus servicios.

4.38.5.3. El servicio debe contar con la autorización de funcionamiento expedida por el Programa de Control de Radiaciones de la Unidad de Gestión del Riesgo del Ministerio de Salud, cumpliendo lo estipulado en el reglamento sobre protección contra Radiaciones Ionizantes, Decreto 24037-S.

4.38.5.4. Los equipos portátiles de Rayos X deben contar con la autorización de funcionamiento expedida por el Programa de Control de Radiaciones de la Unidad de Gestión del Riesgo del Ministerio de Salud, cumpliendo lo estipulado en el reglamento sobre protección contra Radiaciones Ionizantes, Decreto 24037-S.

4.39. Laboratorio Clínico y Banco de Sangre

Aplican las Normas para la Habilitación de Laboratorios de Microbiología y Química Clínica y de las Divisiones de Inmunohematología y Bancos de Sangre, vigentes a la fecha.

4.40. Odontología

Aplica la Norma para la Habilitación de Establecimientos Odontológicos, vigente a la fecha.

4.41. Cirugía Ambulatoria

Aplica la Norma para la Habilitación de Establecimientos con Cirugía Ambulatoria General o por Especialidades vigente. En los casos que exista el servicio de cirugía ambulatoria, el servicio de esterilización será evaluado con lo establecido en la presente norma.

4.42. Consulta Médica General y por Especialidades

4.42.1. Recurso Humano

4.42.1.1. El servicio debe contar con una persona médica debidamente incorporada al Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica a cargo del servicio.

4.42.1.2. El servicio debe contar con una persona médico(a) general o especialista; según el tipo de consulta que se ofrece, debidamente incorporada al Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.

4.42.1.3. Contar con una persona enfermera debidamente incorporada al Colegio de Enfermeras de Costa Rica.

4.42.1.4. Contar con un auxiliar de enfermería debidamente incorporado al Colegio de Enfermeras de Costa Rica.

4.42.1.5. Contar con acceso a una persona asistente de pacientes.

4.42.1.6. Contar con una persona oficinista.

4.42.2. Planta Física

4.42.2.1. El establecimiento debe contar en su planta física con los siguientes espacios claramente definidos y con iluminación y ventilación que permita realizar las actividades:

4.42.2.1.1. Sala de espera con asientos a razón de 0.7m² por silla.

4.42.2.1.2. Consultorios con privacidad para la atención de pacientes, los cuales deben contar con:

4.42.2.1.2.1. Un área de 6m² y 2.4m de alto

4.42.2.1.2.2. Paredes lisas, en buen estado, pintadas con colores claros y deben permitir su limpieza y desinfección

4.42.2.1.2.3. Pisos lisos, antideslizantes e impermeables, de fácil limpieza y en buen estado. El área de exploración no debe ser alfombrada.

4.42.2.1.2.4. Contar con un lavatorio limpio y en buen estado, de material liso, no poroso que permita su desinfección.

4.42.2.1.2.5. Dispensador de jabón líquido, toallas desechables y basurero con tapa.

4.42.2.1.3. Área de evaluación antropométrica y de signos vitales, el cual puede ubicarse dentro del consultorio o estar centralizado dentro del servicio.

4.42.2.1.4. Contar con cubículos para procedimientos sépticos y asépticos, físicamente separados

4.42.2.1.5. En caso de brindar el servicio de inmunizaciones debe cumplir con lo establecido en el Manual de Normas de Habilitación para vacunatorios e inyectables.

4.42.2.1.6. Acceso a un área de archivo de historias clínicas cuando no sea electrónico.

4.42.2.1.7. Un área exclusiva para lavado de equipo de limpieza.

4.42.2.1.8. Contar con acceso al servicio de esterilización y centro de equipos en los casos en que se utiliza material no descartable o reutilizable.

4.42.2.1.9. Contar con un servicio sanitario básico en buen estado, para el personal y separados por sexo para usuarios(as) con las siguientes características:

4.42.2.1.9.1. Ventilación e iluminación natural o mecánica,

4.42.2.1.9.2. Limpios y libres de humedad.

4.42.3. Recurso material

4.42.3.1. Para la atención de los pacientes, cada consultorio debe contar con:

4.42.3.1.1. Escritorio y sillas con respaldo, tanto para el médico(a) como para el paciente y un acompañante.

4.42.3.1.2. Teléfono.

4.42.3.1.3. Papelería (Historia clínica, examen físico, evolución, solicitud de exámenes de laboratorio, gabinete y especiales).

4.42.3.1.4. Archivadores o estantes para documentos.

4.42.3.1.5. Silla o camilla de exploración apropiada según la especialidad correspondiente (Ginecológica, general, otorrinolaringología, oftalmología, entre otras). Esta debe contar con papel o sábanas individuales limpias.

4.42.3.1.6. Equipo de diagnóstico portátil o fijo en pared.

4.42.3.1.7. Estetoscopio.

4.42.3.1.8. Guantes limpios y estériles.

- 4.42.3.1.9.** Bajalenguas.
- 4.42.3.1.10.** Aplicadores.
- 4.42.3.1.11.** Recipientes con tapa debidamente identificados para el manejo del material desechable, reusable y desecho de material bioinfeccioso.

4.42.3.2. El área de evaluación antropométrica y de signos vitales debe contar con los siguientes recursos:

- 4.42.3.2.1.** Balanza calibrada niños y adultos según el grupo etario atendido.
- 4.42.3.2.2.** Tallímetro, infantómetro y pediómetro según corresponda.
- 4.42.3.2.3.** Esfigmomanómetro manual o electrónico.
- 4.42.3.2.4.** Estetoscopio.
- 4.42.3.2.5.** Termómetros.

4.42.3.3. Contar con acceso a un cubículo para procedimientos sépticos:

- 4.42.3.3.1.** Pila limpia, de material liso, no poroso que permita su desinfección.
- 4.42.3.3.2.** Cama de hospitalización o camilla de exploración general, con gradilla.
- 4.42.3.3.3.** Acceso a equipo de diagnóstico.
- 4.42.3.3.4.** Acceso a equipos de curación.
- 4.42.3.3.5.** Recipientes con tapa para materiales desechables, para materiales re-usables, para material contaminado y para material punzo-cortante.
- 4.42.3.3.6.** Lavamanos de accionamiento por medio de codo, rodilla, pedal o automático para uso de los funcionarios. Debe contar con dispensador de jabón líquido, toallas no textiles para el secado de manos y basureros con tapa.
- 4.42.3.3.7.** Tomas de oxígeno y succión.

4.42.3.4. Contar con acceso a un cubículo para procedimientos asépticos:

- 4.42.3.4.1.** Pila limpia, de material liso, no poroso que permita su desinfección
- 4.42.3.4.2.** Cama de hospitalización o camilla de exploración general, con gradilla.
- 4.42.3.4.3.** Acceso a equipo de diagnóstico.
- 4.42.3.4.4.** Acceso a equipos de curación.

4.42.3.4.5. Recipientes con tapa para materiales desechables, para materiales re-usables y para material punzo-cortante.

4.42.3.4.6. Lavamanos de accionamiento por medio de codo, rodilla, pedal o automático para uso de los funcionarios. Debe contar con dispensador de jabón líquido, toallas no textiles para el secado de manos y basureros con tapa.

4.42.3.4.7. Tomas de oxígeno y succión.

4.42.4. Documentación

- 4.42.4.1. *El servicio debe contar con un registro diario de las actividades que se realizan y confeccionar consolidados periódicos.*
- 4.42.4.2. *El servicio debe disponer de una historia clínica individual en papel o electrónico con el debido respaldo*
- 4.42.4.3. *Las historias clínicas individuales deben contar como mínimo con los siguientes apartados:*
 - 4.42.4.3.1. *Identificación*
 - 4.42.4.3.2. *Lista de problemas*
 - 4.42.4.3.3. *Anamnesis*
 - 4.42.4.3.4. *Examen Físico*
 - 4.42.4.3.5. *Evolución y Tratamiento*
 - 4.42.4.3.6. *Resultados de exámenes de laboratorio*
 - 4.42.4.3.7. *Resultados de estudios radiológicos*
 - 4.42.4.3.8. *Estudios especiales.*
 - 4.42.4.3.9. *Instrumento del Núcleo Básico (Anexo S)*
- 4.42.4.4. *Debe asegurarse que toda la información clínica que se derive de la atención brindada al paciente sea incorporada al expediente clínico individual:*
 - 4.42.4.4.1. *Anotando el código del profesional tratante*
 - 4.42.4.4.2. *Registrando la fecha y hora correspondiente en que se realiza la consulta o el procedimiento.*
- 4.42.4.5. *En el caso de que la atención se realice a una persona con diagnóstico de Discapacidad se debe aplicar el Instrumento de Núcleo Básico (Anexo S).*
- 4.42.4.6. *La jefatura del servicio debe contar con el Decreto de Organización y Funcionamiento del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud.*
- 4.42.4.7. *Contar con la papelería del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud, boletas VE-01, VE-02, y el informe de inmunizaciones (en los lugares donde se apliquen vacunas).*
- 4.42.4.8. *El servicio debe contar con protocolos de seguridad para la prevención de enfermedades infectocontagiosas (hepatitis B, SIDA) en la atención de pacientes. Deben ser conocidos por todo el personal.*
- 4.42.4.9. *El servicio debe contar con una copia del protocolo institucional para el manejo y disposición final de desechos o material bioinfeccioso. Debe ser conocidos por todo el personal.*
- 4.42.4.10. *El servicio debe contar con una copia del plan de emergencia institucional, misma que debe ser conocido por todo el personal.*

4.42.5. Gestión y manejo de información

- 4.42.5.1. *Contar con un sistema para la medición de la satisfacción de los usuarios en forma periódica y sistemática (al menos una vez al año).*
- 4.42.5.2. *Presentar planes de mejoramiento elaborados con base en los problemas detectados en cada medición.*
- 4.42.5.3. *La jefatura del servicio debe contar con una copia del protocolo de limpieza del hospital, específicamente el área de consulta médica, y asegurar que el mismo se cumple.*
- 4.42.5.4. *En caso de que se brinde el servicio de inmunizaciones, el servicio debe de contar con un sistema de registro y control de la cadena de frío para el mantenimiento de vacunas según lo estipulado en el Manual de Normas para Vacunatorios e Inyectables.*

- 4.42.5.5. Realizar los reportes correspondientes de los registros diarios de las dosis de vacunas aplicadas, así como el registro del control del gasto diario de biológico por tipo, según la norma y proceso (solo en lugares donde apliquen vacunas)
- 4.42.5.6. El Profesional que brinda la atención debe realizar el registro de las enfermedades de notificación obligatoria y notificarlo a la instancia correspondiente. Debe mantenerse una constancia escrita de que se realiza este procedimiento.
- 4.42.5.7. El profesional que brinda la atención está en la obligación de notificar, dentro de las 24 horas siguientes, los nacimientos y defunciones ocurridos en éstos y los casos de toxicomanías, a la instancia correspondiente.

4.42.6. Educación

- 4.42.6.1. Elaborar un programa de educación continua para todo el personal del servicio.
- 4.42.6.2. Contar con material educativo adecuado a las necesidades de la población que atiende.

4.43. Esterilización

4.43.1. Recurso Humano

- 4.43.1.1. El servicio de esterilización debe estar a cargo de una persona profesional en enfermería capacitada en técnicas y equipos de esterilización.

4.43.2. Planta Física

- 4.43.2.1. El servicio debe contar con un área exclusiva y de circulación restringida unidireccional, rotulada, para la preparación y esterilización de todos los materiales utilizados, sin intercambio de ventilación con otras áreas, presión positiva y aire acondicionado.
- 4.43.2.2. El servicio debe contar con una puerta de entrada de material y equipo usado y una de salida de material e instrumental estéril con una separación mínima de 3m. Ambas puertas deben ser divididas en dos secciones, inferior abatible hasta 0.9m con mostrador de 0.3cm de ancho con fijación, y superior abatible hasta 2.1m.
- 4.43.2.3. El servicio debe estar ubicado contiguo horizontal a no más de 10m de distancia o verticalmente con comunicación electro-con los quirófanos y salas de parto.
- 4.43.2.4. Contar con una zona de transición para la colocación de botas para ingresar a la zona estéril que no permita la contaminación de las mismas.
- 4.43.2.5. El servicio debe tener las siguientes áreas claramente definidas, diferenciadas y rotuladas:
 - 4.43.2.5.1. Recepción del equipo usado, ventanilla de 0.60m o más.
 - 4.43.2.5.2. Lavado de equipo usado
 - 4.43.2.5.3. Preparación de equipos
 - 4.43.2.5.4. Esterilización de equipo con:
 - 4.43.2.5.4.1. Una zona de autoclaves a vapor con control de temperatura.
 - 4.43.2.5.4.2. Una zona de autoclaves a en frío o con óxido de etileno con detector de fugas, alarma y equipo de protección personal.
 - 4.43.2.5.5. Almacenamiento de equipo y material estéril, rotulado y fechado
 - 4.43.2.5.6. Área de entrega de material y equipo estéril, con una ventanilla de 60cm o más.
 - 4.43.2.5.7. Bodega de material descartable.
 - 4.43.2.5.8. Vestidores y servicios sanitarios completos para los funcionarios, un inodoro, un lavatorio, un mingitorio y una ducha por cada 10

personas, en un área mínima de 1.0 m² por cada pieza sanitaria como mínimo.

4.43.2.5.9. Área de desechos contaminados

4.43.2.6. El servicio debe tener un flujo secuencial, sin cruces de proceso de material usado y contaminado y material limpio y estéril.

4.43.3. Recurso Material

4.43.3.1. El servicio debe tener el siguiente equipo de protección para el personal:

4.43.3.1.1. Batas.

4.43.3.1.2. Botas.

4.43.3.1.3. Ropa limpia para uso exclusivo del área.

4.43.3.1.4. Lentes de protección.

4.43.3.1.5. Protectores de cabello.

4.43.3.1.6. Guantes (guantes protectores de calor, guantes domésticos para el lavado de instrumental y guantes de látex descartables ambidiestros).

4.43.4. Documentación

4.43.4.1. El servicio debe contar con un programa escrito y actualizado de control biológico del material estéril.

4.43.4.2. El servicio debe tener por escrito manuales de procedimientos; actualizados cada dos años, los cuales deben ser conocidos por todo el personal.

4.43.4.3. Contar con un manual de procedimientos de limpieza y desinfección. El mismo debe incluir al menos responsables, procedimientos, productos utilizados y periodicidad.

4.43.5. Gestión

4.43.5.1. El establecimiento debe tener un programa de control de fecha y de caducidad del material estéril.

4.43.5.2. El servicio de esterilización debe asegurar la disponibilidad de material estéril durante el horario de funcionamiento del establecimiento.

4.43.5.3. El establecimiento debe realizar controles biológicos al material estéril de acuerdo con el tipo de material en forma periódica.

4.44. Nutrición

4.44.1. Recurso Humano

4.44.1.1. El servicio de nutrición debe estar a cargo de un profesional en nutrición, con grado profesional de licenciatura.

4.44.1.2. El servicio de nutrición debe contar con el siguiente recurso humano, profesional licenciado en nutrición, según complejidad del hospital, número de camas, número de raciones a producir y programas de atención especializada. Anexo L (apartado L1).

4.44.1.3. El servicio de nutrición debe contar con el recurso de apoyo administrativo y de producción, según la complejidad del hospital, el número de camas y la cantidad de raciones a producir, Anexo L. (Apartado L2).

4.44.1.4. El servicio de nutrición debe tener personal exclusivo para las labores de limpieza interna del servicio.

4.44.2. Planta Física

- 4.44.2.1.** El servicio de nutrición debe estar ubicado a 50m de lugares insalubres o con riesgo de contaminación de las actividades que se realicen dentro del mismo.
- 4.44.2.2.** La ubicación física del servicio de nutrición debe permitir el fácil y seguro acceso de la provisión de alimentos y otros materiales, la distribución de los alimentos la disposición de los desechos.
- 4.44.2.3.** El servicio debe contar con las siguientes áreas debidamente identificadas, separadas, de uso exclusivo y que cumplan con los requisitos establecidos en el Anexo M.
 - 4.44.2.3.1.** Administrativa.
 - 4.44.2.3.2.** Manufactura.
 - 4.44.2.3.3.** Recepción de alimentos.
 - 4.44.2.3.4.** Almacenamiento de alimentos, equipo y materiales.
 - 4.44.2.3.5.** Producción de alimentos.
 - 4.44.2.3.6.** Distribución de alimentos.
 - 4.44.2.3.7.** Fórmulas lácteas (cuando aplique).
 - 4.44.2.3.8.** Fórmulas enterales (cuando aplique).
 - 4.44.2.3.9.** Almacenamiento temporal de residuos y desechos.
 - 4.44.2.3.10.** Nutrición Clínica.
 - 4.44.2.3.11.** Consulta externa.
 - 4.44.2.3.12.** Educación.
 - 4.44.2.3.13.** Higiene del personal.
 - 4.44.2.3.14.** Aseo.
- 4.44.2.4.** El servicio debe tener todas las áreas internas y externas, ordenadas, limpias, con ventilación e iluminación.
- 4.44.2.5.** *Las áreas de almacenamiento, producción y distribución de alimentos deben estar libres de objetos e implementos ajenos al proceso, como plantas, adornos, objetos de entretenimiento y otros, que constituyan fuentes potenciales de contaminación.*
- 4.44.2.6.** *Todas las áreas del servicio deben cumplir los requisitos de accesibilidad física establecidos en la Ley 7600. Igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad.*
- 4.44.2.7.** Todas las instalaciones electromecánicas deben estar protegidas.

4.44.3. Recurso Material

- 4.44.3.1.** *El servicio de nutrición debe contar con el equipo estipulado en el Anexo N, para el cumplimiento de cada una de sus actividades.*
- 4.44.3.2.** *El servicio de nutrición debe asegurar que el material empleado, el equipo y los utensilios de trabajo, no contengan elementos que puedan pasar y contaminar los alimentos en las diferentes etapas de proceso.*

4.44.4. Documentación

- 4.44.4.1.** *El servicio de nutrición debe tener los siguientes documentos actualizados:*
 - 4.44.4.1.1.** *Manual de perfil de puestos del personal.*
 - 4.44.4.1.2.** *Manual de funciones del Personal.*
 - 4.44.4.1.3.** *Manual de inducción para el personal de nuevo ingreso.*
 - 4.44.4.1.4.** *Registro de información general del personal, que incluya certificado de curso de manipulación de alimentos (impartido por una institución educativa acreditada o profesional acreditado por el Ministerio de Salud para este propósito) y otra capacitación recibida. Después de cinco años*

de haber aprobado el curso de manipuladores de alimentos, debe tenerse el curso de Refrescamiento de Manipuladores de alimentos.

- 4.44.4.1.5.** *Registro de control de exámenes de salud del personal. El registro debe incluir: análisis químico-clínicos de coprocultivo en serie y cultivo de esputo, realizado por laboratorios oficiales y privados cada seis meses.*
 - 4.44.4.1.6.** *Manual Normas y Procedimientos Técnicos de los procesos de producción y distribución de alimentos.*
 - 4.44.4.1.7.** *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, específico para el servicio.*
 - 4.44.4.1.8.** *Manual de supervisión, que incluya los instrumentos de supervisión.*
 - 4.44.4.1.9.** *Manual de mantenimiento preventivo y correctivo para el equipo, que incluya el programa de realización.*
 - 4.44.4.1.10.** *Bitácora de control de cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo.*
 - 4.44.4.1.11.** *Protocolo de limpieza y desinfección de áreas y equipo.*
 - 4.44.4.1.12.** *Manual de control de plagas.*
 - 4.44.4.1.13.** *Manual de dietas hospitalarias*
 - 4.44.4.1.14.** *Manual de capacitación y educación para pacientes, familiares y funcionarios.*
 - 4.44.4.1.15.** *Protocolo de dieta terapia para las cinco causas de atención más frecuente.*
 - 4.44.4.1.16.** *Protocolos de investigación (cuando aplique).*
- 4.44.4.2.** *Copia del decreto 30965-S “Reglamento sobre la gestión de los desechos infectocontagiosos que se generan en establecimientos que presten atención a la salud y afines”.*
- 4.44.4.3.** *Copia de la Ley No. 9028 General de Control del Tabaco y sus Efectos Nocivos en la Salud*
- 4.44.4.4.** *Copia de la Ley “Derechos y deberes de las personas usuarias de los servicios de salud públicos y privados”.*
- 4.44.4.5.** *Copia del Decreto 19479-S “Reglamento de servicios de alimentación al público”.*
- 4.44.4.6.** *Todos los documentos deben ser conocidos por el personal según el perfil de funciones.*
- 4.44.4.7.** *El servicio debe tener los siguientes ciclos de menús, elaborados y avalados por un profesional en nutrición:*
- 4.44.4.7.1.** *Un ciclo de menús por tipo de régimen, debidamente estructurado, al menos para quince días. (Esto no aplica para servicios que brindan atención a la carta).*
 - 4.44.4.7.2.** *Un ciclo de menús para comedor de empleados, debidamente estructurado, al menos para quince días. (Aplica para servicios que brindan alimentación a empleados).*
- 4.44.4.8.** *Las recetas del ciclo de menús deben estar estandarizadas e incluir el valor nutritivo.*

4.44.5. Gestión

- 4.44.5.1.** *El personal debe cumplir con los requisitos de vestuario y prácticas saludables que asegure la producción y distribución de alimentos higiénicamente y la autoprotección.*
- 4.44.5.2.** *El servicio debe cumplir con la normas sanitarias específicas para la elaboración de alimentos, según el decreto 19479-S, “Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público “.*
- 4.44.5.3.** *El servicio debe contar con agua apta para el consumo humano en cantidad suficiente para las necesidades, de esto debe haber evidencia escrita.*

- 4.44.5.4. El servicio debe asegurar la inocuidad de los alimentos al menos con control bacteriológico para:
 - 4.44.5.4.1. Agua.
 - 4.44.5.4.2. Hielo.
 - 4.44.5.4.3. bebidas frías.
 - 4.44.5.4.4. fórmulas lácteas.
 - 4.44.5.4.5. fórmulas enterales.
- 4.44.5.5. El servicio debe asegurar que todo el equipo funcione y se encuentre limpio.
- 4.44.5.6. El servicio debe asegurar que el equipo utilizado para todas las labores de limpieza, sea exclusivo para cada área dentro del servicio.
- 4.44.5.7. El servicio debe asegurar en caso de contratación de alimentos preparados a terceros que la empresa o establecimiento proveedor cumpla los mismos requisitos establecidos en esta normativa.

4.45. Trabajo Social

4.45.1. Recurso Humano

- 4.45.1.1. El servicio de Trabajo Social debe estar a cargo de un profesional en Trabajo Social, con grado mínimo de Licenciatura.
- 4.45.1.2. El servicio debe contar con el siguiente personal:
- 4.45.1.3. Una persona Trabajadora Social por cada treinta y cinco camas ocupadas y cuarenta consultas sociales por mes en consulta externa. Además de tres proyectos a cargo o participación en comisiones interdisciplinarias.
- 4.45.1.4. Una persona Trabajadora Social para el servicio de emergencias.
- 4.45.1.5. Una persona Trabajadora Social por cada tres Equipos Básicos de Atención Integral en salud (EBAIS), cuando el Hospital brinde este servicio.
- 4.45.1.6. Una persona que realice funciones de Asistente Administrativo o una secretaria por cada seis trabajadores sociales.

4.45.2. Planta Física

- 4.45.2.1. *El servicio de trabajo social debe contar con un área con privacidad para atender a los(as) usuarios(as) por cada profesional en trabajo social.*
- 4.45.2.2. *El servicio debe contar con un área dentro del hospital para la atención de grupos, familiares, capacitaciones, sesiones de equipo técnico.*
- 4.45.2.3. *El servicio debe contar con un área de espera con bancas en buen estado para pacientes y acompañantes.*
- 4.45.2.4. *Contar con acceso a servicios sanitarios básicos para el personal, próximos a las oficinas.*
- 4.45.2.5. *Contar con acceso a servicios sanitarios básicos para el público, uno de ellos debe cumplir con los requisitos de la Ley 7600.*

4.45.3. Recurso Material

- 4.45.3.1. El servicio debe contar con el soporte administrativo y el siguiente equipo para el desarrollo de sus funciones:
 - 4.45.3.1.1. Computadora.
 - 4.45.3.1.2. Archivo.
 - 4.45.3.1.3. Teléfono con línea interna y externa.

- 4.45.3.1.4. Acceso a servicio de fax.
- 4.45.3.1.5. Acceso a equipo audiovisual.
- 4.45.3.1.6. Acceso a fotocopidora.
- 4.45.3.1.7. Acceso a vehículo mínimo 1 vez por semana.

4.45.4. Documentación

- 4.45.4.1. El servicio debe contar con un Manual de Funciones para todo su Personal.
- 4.45.4.2. El servicio debe contar con protocolos de intervención profesional.

4.45.5. Educación

- 4.45.5.1. Contar con un programa de educación continua para todo el personal del servicio.

4.46. Infecciones Intrahospitalarias

4.46.1. Recurso Humano

- 4.46.1.1. El comité de infecciones intrahospitalarias debe contar con una persona enfermera por cada doscientos cincuenta camas:
- 4.46.1.2. Hospitales públicos nacionales debe haber una enfermera a tiempo completo.
- 4.46.1.3. Hospitales públicos regionales y periféricos; y hospitales privados; el/la enfermero(a) debe dedicar cuatro horas diarias al Comité de Infecciones Intrahospitalarias.

4.46.2. Documentación

- 4.46.2.1. El hospital debe tener protocolos escritos de prevención y el control de las infecciones intrahospitalarias. Dichos protocolos deben ser conocidos por todo el personal que labore en el hospital.
- 4.46.2.2. Presentar el reporte estadístico actualizado de las infecciones intrahospitalarias del establecimiento.

4.46.3. Gestión

- 4.46.3.1. *El hospital debe tener un Comité Interdisciplinario de Prevención y Control de Infecciones, encargado de la generación de directrices respecto a las infecciones intrahospitalarias.*
- 4.46.3.2. *El comité deberá estar integrado por el siguiente personal del hospital:*
 - 4.46.3.2.1. *Médico.*
 - 4.46.3.2.2. *Enfermeros(as) asignados(as) al comité.*
 - 4.46.3.2.3. *Microbiólogo químico clínico.*
 - 4.46.3.2.4. *Farmacéutico(a).*
 - 4.46.3.2.5. *Administrador(a) del hospital o representante.*
 - 4.46.3.2.6. *Dirección del hospital o representante.*

4.46.3.3. *El hospital debe asegurar que el Comité Interdisciplinario de Prevención y Control de Infecciones, tenga el recurso material necesario para realizar sus funciones:*

4.46.3.3.1. *Oficina debe medir como mínimo 6 m², con acceso a servicio sanitario básico.*

4.46.3.3.2. *Archivos.*

4.46.3.3.3. *Computadora.*

4.46.3.3.4. *Teléfono.*

4.46.3.3.5. *Fax.*

4.47. Dirección

4.47.1. Recurso Humano

4.47.1.1. El hospital debe contar con un profesional en ciencias médicas que funja como director(a).

4.47.1.2. El profesional de salud que funge como director (a) debe ser miembro activo al Colegio Profesional respectivo.

4.47.1.3. El director(a) del hospital debe tener formación en administración de servicios de salud, gerencia y similares.

4.47.2. Planta Física

4.47.2.1. Cuenta el área de Dirección con un espacio destinado las funciones gerenciales de 7,5 m² por funcionario como mínimo.

4.47.3. Gestión

4.47.3.1. *La dirección debe tener por escrito un plan de trabajo anual que oriente el desarrollo de las acciones de los diferentes servicios de la institución, así como la respectiva asignación de los recursos a cada uno de éstos.*

4.47.3.2. *El hospital debe tener los siguientes comités interdisciplinarios activos:*

4.47.3.3. Comité de análisis de la morbi-mortalidad materna.

4.47.3.4. Comité de análisis de la morbi-mortalidad perinatal e infantil (neonatal y residual).

4.47.3.5. Comité de farmacoterapia.

4.47.3.6. Comité de control de calidad de expedientes y registros de salud.

4.47.3.7. Comité de lactancia materna.

4.47.3.8. Comité de prevención y atención de desastres.

4.47.3.9. Comité de infecciones intra-hospitalarias.

4.47.3.10. Comité de manejo de desechos.

4.47.3.11. Comité de vigilancia epidemiológica.

4.47.3.12. Comité de salud ocupacional.

4.47.4. El hospital debe tener acceso a la práctica de autopsia en todo caso de muerte materna, muerte perinatal, fetal tardía o neonatal y al estudio anatomopatológico de placenta y otros en casos seleccionados.

4.47.5. Manejo de la información

- 4.47.5.1. *El hospital debe generar información periódica de la productividad y gestión de la atención, conteniendo al menos los indicadores básicos contemplados en el Anexo O.*
- 4.47.5.2. El hospital debe enviar al Ministerio de Salud información periódica de la productividad y gestión de la atención, al menos una vez al año y ésta, debe estar disponible, actualizada y ser del conocimiento del personal.

4.48. Administración

4.48.1. Recurso Humano

- 4.48.1.1. La administración del hospital debe contar con profesional graduado en administración hospitalaria o en alguna de las siguientes carreras afines, como administración de negocios, administración pública, economía u otras.

4.48.2. Planta Física

- 4.48.2.1. El establecimiento debe contar con un espacio físico destinado al área administrativa.
- 4.48.2.2. Contar con un área acondicionada para el almacenaje de insumos, equipo y maquinaria.

4.48.3. Recurso Material

- 4.48.3.1. El área administrativa debe tener el equipo y material adecuado y suficiente para la realización de las labores propias de cada una de las áreas.

4.48.4. Documentación

- 4.48.4.1. El establecimiento debe tener un manual de procedimientos administrativos, manual de funciones y responsabilidades que incluya a todo el personal que labora en el mismo.
- 4.48.4.2. La administración debe tener por escrito un manual de organización (organigrama) que especifique las relaciones de mando y coordinación entre sus funcionarios. Dicho organigrama debe estar a la vista.
- 4.48.4.3. El establecimiento debe contar con un Reglamento Interno de Trabajo, de acuerdo con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- 4.48.4.4. La administración debe contar con un registro actualizado de los atestados de todo el personal del establecimiento, entregar una certificación en la que se indique que se cuenta con este registro actualizado.
- 4.48.4.5. Aportar un informe ejecutivo que especifique el gasto por cada uno de los servicios que brinda el establecimiento o de acuerdo con las partidas específicas para la ejecución presupuestaria.
- 4.48.4.6. La administración debe contar con un protocolo de limpieza y aseo diario, específico para cada servicio, el cual debe ser del conocimiento de todo el personal.

4.49. Dirección de enfermería

4.49.1. Recurso Humano

- 4.49.1.1. La Dirección de enfermería debe estar a cargo de una persona profesional en enfermería, inscrita ante el Colegio Profesional correspondiente.

4.49.1.2. Una persona supervisora de enfermería, por cada 50 camas durante las veinticuatro horas del día.

4.49.2. Planta Física

4.49.2.1. Contar con una oficina de 6.0 m² exclusiva para el servicio, con acceso a servicio sanitario exclusivo para el personal.

4.49.2.2. Contar con acceso a sala de sesiones.

4.49.3. Documentación

4.49.3.1. *El servicio de enfermería debe tener protocolos escritos para la atención de los(as) pacientes a su cargo, de acuerdo con las cinco primeras causa de egreso por servicios a su cargo.*

4.49.3.2. *El servicio de enfermería debe contar con un Manual de Funciones de todo el personal.*

4.49.3.3. *El servicio debe tener disponibles los manuales de uso de los equipos que utiliza en la atención de los(as) pacientes.*

4.50. Registros y estadísticas de salud

4.50.1. Recurso Humano

4.50.1.1. La jefatura del servicio de registros médicos, y las de sus unidades, deberán estar a cargo de personal con preparación universitaria de al menos grado de bachiller en registros médicos o carrera afín como estadística, administración de sistemas de información en salud u otros.

4.50.1.2. El personal operativo del servicio deberá contar con capacitación básica de técnicos y auxiliares de REDES.

4.50.2. Planta Física

4.50.2.1. El servicio de registros médicos debe contar con un área o sistema específico para la conservación de expedientes que garantice su protección, confidencialidad y control.

4.50.2.2. La ubicación física del servicio, debe garantizar el suministro oportuno del expediente para cada acto de atención.

4.50.2.3. El hospital debe contar con una unidad responsable de identificar y admitir (dar ingreso) al paciente durante la jornada en que el establecimiento ofrece sus servicios.

4.50.2.4. Las unidades encargadas de registrar los datos de identificación, deben contar con una estructura física que garantice la privacidad y confidencialidad en el interrogatorio al paciente.

4.50.3. Documentación

4.50.3.1. Todo(a) paciente atendido en el hospital debe tener confeccionado un expediente clínico. Se exceptúa el servicio de emergencias, cuyas atenciones deben consignarse en registro específico para este servicio.

4.50.3.2. El hospital debe contar con expedientes clínico cuyo contenido cumpla con el orden de acuerdo con el Anexo P.

4.50.3.3. El establecimiento debe realizar el reporte correspondiente de las Boletas del Núcleo Básico (Anexo S) para personas con discapacidad según lo establece la Ley 8661 Convención de los derechos para las personas con discapacidad.

4.50.4. Recurso Material

4.50.4.1. El servicio debe tener para cada unidad, los recursos físicos y tecnológicos para llevar a cabo una labor eficiente (pueden compartirlas entre las unidades):

4.50.4.1.1. Computadora.

4.50.4.1.2. Teléfono con línea interna y externa.

4.50.4.1.3. Fax.

4.50.4.1.4. Archivador para documentos.

4.50.4.1.5. Papelería.

4.50.5. Manejo de la información

4.50.5.1. El servicio debe utilizar la Clasificación Internacional de Enfermedades e Intervenciones Quirúrgicas vigente para la codificación de la morbi-mortalidad y procedimientos quirúrgicos a cuatro dígitos.

4.50.5.2. El hospital debe realizar el reporte correspondiente de las enfermedades de declaración obligatoria, muertes maternas, muertes infantiles según lo el Decreto Ejecutivo N°37306-S, "Reglamento de Vigilancia de la Salud", del 27 de agosto del 2012.

4.51. Servicio de ingeniería y mantenimiento

4.51.1. Recurso Humano

4.51.1.1. Contar con un ingeniero con preparación o experiencia en gestión de mantenimiento a cargo del servicio.

4.51.1.2. El establecimiento debe contar con una persona encargada del mantenimiento por cada 1000m² de área, equipamiento y planta física.

4.51.1.3. Contar con un profesional en ingeniería electrónica o electromedicina para las áreas de:

4.51.1.3.1. Equipo médico

4.51.2. Contar con un profesional en ingeniería electro mecánica o mantenimiento industrial para las áreas de:

4.51.2.1.1. Electromecánicos

4.51.2.1.2. Proyectos eléctricos

4.51.3. Contar con una persona encargada de caldera los turnos en que este equipo esté funcionando.

4.51.4. Contar con una persona encargada del sistema de información de mantenimiento para el control de los protocolos y estadísticas de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo.

4.51.5. Contar con una persona que se desempeñe como secretaria para el servicio.

4.51.6. Contar con una persona dibujante arquitectónico, para la actualización permanente de los planos.

4.51.7. Planta Física

- 4.51.7.1.** Contar con una oficina para la jefatura y secretaría de 7,5m² como mínimo por funcionario (con área para custodia de catálogos y manuales).
- 4.51.7.2.** El servicio debe contar con un área exclusiva para las actividades de mantenimiento y reparaciones; con accesos y circulaciones especialmente construidos, para facilitar el desplazamiento de maquinaria y equipos. Además debe de estar ubicada en una zona en la que no afecte las demás labores del establecimiento por ruido, polvo, humo o cualquier otro tipo de contaminación.
- 4.51.7.3.** Esta área de mantenimiento y reparaciones debe incluir:
 - 4.51.7.3.1.** Talleres, clasificados y separados por especialidades (carpintería y maderas, metales y soldadura, pintura, electricidad y equipos médicos, entre otros) de 18 m² como mínimo por especialidad.
 - 4.51.7.3.2.** Bodegas para mantenimiento general (escaleras, andamios) y por especialidades (fontanería, carpintería, pintura, metalurgia, accesorios sanitarios, eléctricos y equipo médico)
 - 4.51.7.3.3.** Bodega para aparatos, mobiliario y equipos desechados.
 - 4.51.7.3.4.** Patio para secado y trabajo de obras de mayor envergadura (pintura, ensamblaje entre otros)
 - 4.51.7.3.5.** Contar con un cuarto de aseo o limpieza del taller, de 2 m² como mínimo.
 - 4.51.7.3.6.** Un área para lavado de equipos y herramientas con control de fluidos residuales.
 - 4.51.7.3.7.** La circulación de aire deberá garantizar al menos 8 cambios del volumen total por hora, deberá ser natural y cruzada.
 - 4.51.7.3.8.** La iluminación en el área de talleres deberá contar al menos con 300 y 500 luxes en las superficies de trabajo, natural y alterna eléctrica, con lámparas puntuales para las mesas de trabajo.
 - 4.51.7.3.9.** Los pisos en las áreas de trabajo serán antideslizantes según lo establecido en el anexo I, nivelados y que permitan su limpieza.
 - 4.51.7.3.10.** Disponer de un espacio con casilleros para servir a los operarios, al menos uno por funcionario de planta, separados por género, hombres y mujeres. Deberá contemplar un mínimo de 6m² por usuario y una altura mínima de piso a cielo de 3,0m.
 - 4.51.7.3.11.** Contar con vestidores y baños completos para los funcionarios, un lavatorio, un inodoro y una ducha por cada 10 operarios en un área de 1,8 m² por cada pieza sanitaria.

4.51.8. Recurso material

- 4.51.8.1.** El servicio debe contar con herramientas e instrumentos básicos de medición:
 - 4.51.8.1.1.** Equipo de cómputo
 - 4.51.8.1.2.** Tester (voltímetro multi-funcional)
 - 4.51.8.1.3.** Amperímetro
 - 4.51.8.1.4.** Medidor de temperatura ambiental
 - 4.51.8.1.5.** Calibradores para los equipos de medición
 - 4.51.8.1.6.** Cinta métrica

4.51.9. Documentación

- 4.51.9.1.** Contar con protocolos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo médico, equipos industriales e instalaciones electromecánicas críticas con las bitácoras respectivas, archivados en condiciones que resguarden su integridad y que permitan su fácil ubicación.

- 4.51.9.2.** Contar con un manual o perfil de funciones que incluya a todo el personal.
- 4.51.9.3.** Disponer de un manual de procedimientos del servicio el cual debe ser de conocimiento de todo el personal.
- 4.51.9.4.** Inventario técnico de equipos, planta física, instalaciones que al menos contenga el estado, localización características técnicas, tipo de mantenimiento y garantías.
- 4.51.9.5.** Resguardar la documentación edilicia, planos de la edificación y del servicio de ingeniería y mantenimiento.
- 4.51.10. Gestión**
- 4.51.10.1.** La Jefatura debe tener por escrito un plan de trabajo que oriente el desarrollo de las acciones de mantenimiento del inmueble, así como la respectiva asignación de recursos materiales y personal.

4.52. Salud y seguridad en el trabajo

4.52.1. Recurso Humano

- 4.52.1.1.** El hospital debe contar con una oficina o departamento de salud ocupacional, dirigida por un egresado de Diplomado Universitario, Bachiller o Licenciado en Salud Ocupacional o un profesional de cualquier disciplina con cursos de especialización, post grados, maestrías y doctorados en áreas atinentes a la salud ocupacional. (Decreto N°27434-MTSS).

4.52.2. Planta Física

- 4.52.2.1.** El hospital debe contar con señalización y demarcación en pinturas de hule clorinado o especial según el uso.
- 4.52.2.2.** La rotulación y señalización del inmueble debe ser de plástico laminado o acrílico, en formato internacional, según se indica y que al menos incluya lo siguiente:
 - 4.52.2.2.1.** Ambientes térmicos (fondo amarillo / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.2.** Áreas riesgosas de trabajo (fondo amarillo / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.3.** Equipos contra incendio (fondo rojo / pictograma blanco).
 - 4.52.2.2.4.** Equipos de seguridad ocupacional (fondo blanco / pictograma azul).
 - 4.52.2.2.5.** Información genera (fondo azul / pictograma blanco).
 - 4.52.2.2.6.** Maquinaria equipos y herramientas (fondo amarillo / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.7.** Prohibiciones en general (fondo blanco / pictograma rojo/negro).
 - 4.52.2.2.8.** Radiaciones ionizantes (fondo amarillo / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.9.** Residuos peligrosos (fondo naranja / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.10.** Riesgo biológico (fondo naranja / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.11.** Rutas de evacuación (fondo verde / pictograma blanco).
 - 4.52.2.2.12.** Salidas de emergencia (fondo verde / pictograma blanco).
 - 4.52.2.2.13.** Sustancias peligrosas o irritantes (fondo naranja / pictograma negro).
 - 4.52.2.2.14.** Zonas de seguridad (fondo verde / pictograma blanco).
- 4.52.2.3.** El establecimiento debe contar con señalización de seguridad en todas sus áreas, que incluya al menos:
 - 4.52.2.3.1.** Equipos de control de incendios.
 - 4.52.2.3.2.** Salidas de emergencia.
 - 4.52.2.3.3.** Rutas de evacuación.
 - 4.52.2.3.4.** Zonas de seguridad.

4.52.2.3.5. Áreas riesgosas de trabajo.

4.52.2.4. Salidas al exterior.

- 4.52.2.4.1.** Recorrido no superior a 46m entre cualquier puerta de una habitación y una salida cuando el centro no disponga de rociadores automáticos.
- 4.52.2.4.2.** Recorrido no superior a 61m entre el punto más alejado de una habitación y una salida cuando el centro disponga de rociadores automáticos.
- 4.52.2.4.3.** La distancia de recorrido entre cualquier punto dentro de un dormitorio para pacientes y una puerta de acceso a dicho dormitorio, no debe superar los 15 m.
- 4.52.2.4.4.** En edificios que excedan los 2100m², los medios de egreso, el número de salidas, rampas, balcones, barreras cortafuego, escaleras de escape, carga de ocupantes, deberán cumplir con lo señalado en el anexo 10
- 4.52.2.4.5.** La separación entre la salida de emergencia y una salida ordinaria deberán estar alejadas entre sí, para que se minimice la posibilidad de quedar bloqueadas por un incendio u otra condición de emergencia.
- 4.52.2.4.6.** La separación será al menos: La mitad de la diagonal entre los vértices de la superficie mayor del edificio.
- 4.52.2.4.7.** Si se cuenta con rociadores automáticos, diseñados, instalados y supervisados, la separación será: un tercio de la diagonal entre los vértices de la superficie mayor del edificio.

4.52.2.5. Pasillos

- 4.52.2.5.1.** El ancho de los pasillos principales será según la carga de ocupación, pero no será inferior 2.40m. de ancho libre sin obstrucciones.
- 4.52.2.5.2.** Pasillos secundarios no deben ser inferiores a 1.20m de ancho libre sin obstrucciones.
- 4.52.2.5.3.** La altura mínima de las barandas será de 1.20m.
- 4.52.2.5.4.** Los edificios destinados a hospital de dos o más pisos deben contar con escaleras de emergencia.

4.52.2.6. Protección Pasiva

- 4.52.2.6.1.** Todas las instalaciones deberán estar diseñadas, construidas, mantenidas y operadas para minimizar las posibilidades que se genere un incendio que requiera la evacuación de los ocupantes.
 - 4.52.2.6.2.** La resistencia al fuego de las paredes entre las diferentes áreas debe ser mínimo de tres horas, según Reglamento Construcción, artículo XII.17.
 - 4.52.2.6.3.** La resistencia de las losas de entepiso debe ser de mínimo de tres horas.
 - 4.52.2.6.4.** Se deberán compartimentar todas las aberturas verticales tales como escaleras, ductos electromecánicos, ductos de comunicación informática y toda comunicación vertical que facilite el traslado del humo por el edificio.
- 4.52.2.7.** Todo acceso vehicular a un espacio a cielo abierto, deberá contar con las siguientes dimensiones:

- 4.52.2.7.1.** Ancho libre: 5,00 m.
- 4.52.2.7.2.** Altura libre: 5,00 m.
- 4.52.2.7.3.** Radio de giro externo: 13,00 m.
- 4.52.2.7.4.** Para determinar las características de los accesos se toma como referencia, las dimensiones de la escalera de rescate (BRONTO), siguientes:
 - 4.52.2.7.4.1.** Ancho: 2,60 m.
 - 4.52.2.7.4.2.** Ancho con escoras: 6,00 m.
 - 4.52.2.7.4.3.** Largo: 12,74 m.
 - 4.52.2.7.4.4.** Altura: 4 m.
 - 4.52.2.7.4.5.** Radio de giro externo: 12,60 m.
 - 4.52.2.7.4.6.** Peso bruto vehicular: 35 toneladas, 3 ejes (rodando).
 - 4.52.2.7.4.7.** 35 toneladas, 4 puntos de apoyo (estabilizada).

- 4.52.2.8.** Los edificios que contienen instalaciones sanitarias deben estar subdivididos mediante barreras contra humo. Cada uno de los dormitorios para pacientes deberá tener una puerta o ventana hacia el exterior.
- 4.52.2.9.** Los muebles, cortinas, decorados, separadores colgantes, colchones deben cumplir con la normativa de ley 8228.
- 4.52.2.10.** En el caso de en centros existentes debe presentarse un plan de sustitución paulatino en las futuras compras.
- 4.52.2.11.** Las áreas para almacenamiento y administración de gases medicinales deberán estar protegidas.
- 4.52.2.12.** Están totalmente prohibidas las decoraciones con materiales que no sean retardadores del fuego. Se exceptúan las cortinas de las duchas.
- 4.52.2.13.** Conductos para residuos y lavandería. Los conductos para residuos, incineradores y conductos para lavandería deben cumplir con la normativa ley 8228.

4.52.3. Protección activa

- 4.52.3.1.** Todo edificio de uso sanitario deberá contar con iluminación de emergencia.
 - 4.52.3.2.** En donde se requieran sistemas de mantenimiento de vida, es necesario contar con iluminación de emergencia alimentada por el circuito de seguridad vital del sistema eléctrico.
 - 4.52.3.3.** La autonomía de la iluminación debe ser de al menos 90 minutos.
 - 4.52.3.4.** El desempeño de la iluminación debe ser de al menos 10,8 lux promedio en el inicio y 1,1 lux a lo largo de las vías medidas a nivel del suelo.
 - 4.52.3.5.** El desempeño de la iluminación al final de la carga de la batería debe ser en promedio no menor a 6,5 lux y 0.65 lux al final de la duración de la iluminación.
 - 4.52.3.6.** La iluminación de emergencia debe colocarse a lo largo de la ruta de evacuación, pasillos, accesos a salidas de emergencia, escaleras, descarga de escaleras.

4.52.4. Señalización

- 4.52.4.1.** La señalización de emergencia debe colocarse a lo largo de la ruta de evacuación, pasillos, accesos a salidas de emergencia, escaleras, descarga de escaleras, según requerimiento técnico del Cuerpo de Bomberos del INS y la norma Inte 21-02-02-96 (Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica). Decreto 26232 MEIC

4.52.5. Detección y Alarma

4.52.5.1. Todo edificio de uso sanitario deberá contar con un sistema de detección, alarma automático y comunicaciones.

4.53. Sistemas fijos para el combate de Incendios.

4.53.1. Rociadores automáticos.

4.53.1.1. Los edificios que contengan instalaciones Hospitalarias deberán estar protegidos en su totalidad por un sistema de rociadores automáticos y un sistema Clase I.

4.53.1.2. Los edificios existentes que no cuenten con sistema fijo contra incendios, deben presentar un plan remedial que indique los planes de inversión y plazos para corregir esta no conformidad, el mismo debe ser avalado por el Departamento de Ingeniería del Cuerpo de Bomberos.

4.53.2. Hidrantes

4.53.2.1. Todo edificio de uso sanitario con un área de construcción mayor o igual a 800 m² deberá contar con un hidrantes separados un máximo de 180m, instalados a la red pública en un diámetro de tubería no inferior a 150 milímetros donde esté disponible, caso contrario, el diámetro mínimo aceptado será de 100 milímetros. Si esto no es posible, el tanque descrito en el Reglamento de Construcciones, artículo XII.4.3, no debe ser menor a 57 m³ y debe tener acceso a las máquinas de bomberos, instalando una toma directa según el apartado 8.1.3.6.

4.53.2.2. La distribución de los hidrantes deberá realizarse iniciando en el acceso vehicular principal.

4.53.2.3. El hidrante siempre que sea posible deberá separarse una distancia de 12 m con respecto al primer edificio dentro de la propiedad y se pintara en color amarillo.

4.53.3. Toma directa de agua para bomberos

4.53.3.1. Cuando el tanque de agua del edificio tenga una capacidad neta de 57 m³ o más y exista posibilidad de acceso para unidad de Bomberos, se deberá instalar una toma directa según las siguientes características:

4.53.3.2. Tanque asentado o aéreo: Válvula de vástago ascendente de 115 milímetros de diámetro con una terminal en rosca macho NST (National Standard Treat) y la tapa correspondiente, accesible a las máquinas de bomberos a una distancia máxima de 5 m entre la máquina y la válvula, considere un Radio de giro externo de 13 m y un peso vehicular de 35 toneladas (3 ejes).

4.53.3.3. Tanque subterráneo: Placa antivórtice dos veces el diámetro del tubo o 1.2 m x 1.2 m, tubo en acero negro cédula 40 de 150 milímetros de diámetro, longitud máxima vertical 3 m, terminal en rosca NST (National Standard Treat) de 115 milímetros con la respectiva tapa, accesible a las máquinas de bomberos a una distancia máxima de 5 m entre la máquina y la toma, considere un Radio de giro externo de 13 m y un peso vehicular de 35 toneladas (3 ejes).

4.53.4. Sistemas portátiles para el combate de Incendios.

4.53.4.1. Se debe contar con un extintor portátil de 9.5Kg tipo ABC por cada 250m² de área. Según Decreto 25985 MEIC- MTSS.

4.53.5. Edificios de menos de 2500m²:

4.53.5.1. Una batería de extintores compuesta por uno de dióxido de carbono de 4,54kg y uno de agua a presión de 9.7l, ubicados a cada 23m de separación, para ser utilizados principalmente en el área de hospitalización.

4.53.5.2. Ubicación recomendada: Puestos de trabajo de enfermería.

4.53.5.3. En áreas como casa de máquinas, talleres de mantenimiento, puede utilizarse otro tipo de extintores siempre y cuando estén certificados para aplicar al tipo de fuego que se pretende combatir.

4.53.6. Edificios de 2500 m² o más.

4.53.6.1. Además de lo especificado en el punto 14.9.1, un extintor de dióxido de carbono de 4,54kg de capacidad, ubicado en cada gabinete del sistema contra incendio.

4.53.6.2. En los lugares que se busque proteger equipo electrónico debe instalarse únicamente el extintor a base dióxido de carbono, agente limpio, o cualquier otro extintor certificado para proteger este tipo de equipos.

4.53.6.3. Todos los extintores deben instalarse a una altura no mayor a 1.25m medidos desde el nivel de piso al soporte del extintor. Según Inte 21-01-01-96 (Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica).

4.53.6.4. La distribución de los extintores en la medida de lo posible, siempre debe iniciar en la puerta de los aposentos a proteger.

4.53.7. Instalaciones de gas licuado de petróleo.

4.53.7.1. La instalación de los sistemas de gas licuado de petróleo deberá realizarse tomando como referencia la Ley N°8228 “Ley del benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica, del 19 de marzo del 2002 y su Reglamento N°37615-MP, del 4 de marzo del 2013, artículo 66, para el caso en específico la Norma NFPA58 “Código del Gas Licuado de Petróleo”.

4.53.7.2. Toda instalación de gas licuado de petróleo que brinde servicio a un edificio de uso sanitario deberá contar con un sistema de detección de fugas de gas, capaz de activar una alarma que indique el problema, cerrando automáticamente mediante una electro-válvula u otro mecanismo autorizado, la alimentación del gas en la salida del tanque y en cada uno de los locales o grupo de equipos.

4.53.7.3. Todo tanque o grupo de tanques de gas licuado de petróleo cuya capacidad sea mayor o igual a 15.1 m³ de agua, deberá contar con un sistema de protección de incendios.

4.53.8. Sistemas de Pararrayos.

4.53.8.1. Todo edificio de ocupación hospitalaria, deberá estar protegido por un sistema de pararrayos.

4.53.9. Almacenamiento de Líquidos Inflamables.

4.53.9.1. Todas las instalaciones hospitalarias que manipulen o almacenen líquidos inflamables deben cumplir con la normativa establecida para tal fin por el Ministerio de Ambiente y Energía (MINAE).

4.53.10. Banco de cilindros de gases de uso médico

4.53.10.1. Contar con área o banco de cilindros de gases de uso médico ubicado en un sitio separado de zonas peligrosas, con factores de riesgo que generen chispa o calor.

4.53.10.2. El banco de cilindros de gases debe contar con acceso restringido, debidamente rotulado.

4.53.10.3. Los cilindros de gases de uso médico, que están en uso y los almacenados, estarán anclados y protegidos.

4.53.10.4. Contar con carretillas especiales para transporte de cilindros

4.53.10.5. Las válvulas del banco de cilindros deben estar protegidas del alcance de personal no autorizado.

4.53.10.6. Las válvulas y tuberías se encontrarán pintados según colores primarios de la normativa internacional:

Color rojo: elemento de protección contra incendio (sistema de rociadores, red de suministro de agua, etc.).

Color amarillo: gases y ácidos tóxicos o corrosivos.

Verde con franjas anaranjadas: agua caliente y calefacción:

Color gris: para electricidad, luz, timbres, alta tensión, teléfonos, aguas negras y pluviales.

Color castaño: combustibles líquidos, gases y aceites lubricantes.

Color verde: agua (fría, potable, de río).

Color azul: aire, aire comprimido.

Color blanco: entrada y salida de corriente de ventilación, refrigeración.

Color anaranjado: vapor.

CLASE 1 Explosivos (negro sobre fondo naranja).

CLASE 2.1 Gases comprimidos no inflamables (negro sobre fondo verde).

CLASE 2.2 Gases inflamables (negro sobre fondo rojo).

CLASE 2.3 Gases venenosos (negro sobre fondo blanco).

CLASE 3 Líquidos inflamables (negro sobre fondo rojo).

CLASE 4.1 Sólidos inflamables (negro sobre fondo blanco) con rayas verticales rojas).

CLASE 4.2 Sustancias propicias a combustión espontánea (negro sobre fondo blanco; mitad inferior rojo).

CLASE 4.3 Sustancias que en contacto con agua emiten gas inflamable (negro sobre fondo azul).

CLASE 5.1 Sustancias oxidantes (negro sobre fondo amarillo) CLASE 5.2 Peróxidos orgánicos (negro sobre fondo amarillo).

CLASE 6 Sustancias venenosas (negro sobre fondo blanco).

CLASE 7.1 Sustancias radioactivas (negro sobre fondo blanco con una raya roja vertical en la mitad inferior).

CLASE 7.2 Sustancias radioactivas (negro sobre fondo amarillo, mitad inferior blanca con tres rayas rojas verticales).

CLASE 7.3 Sustancias radioactivas (negro con fondo amarillo, mitad inferior blanca con tres rayas rojas verticales).

CLASE 8 Corrosivos (negro sobre fondo blanco, mitad inferior negra con borde blanco).

4.53.11. Centro de acopio

4.53.11.1. Hospitales con servicio de Anatomo-patología, contarán con un **centro de acopio especializado**, exclusivamente acondicionado con una cámara o sistema de refrigeración para la disposición de desechos de patología y restos humanos.

4.53.11.2. Contar con un **centro de acopio de desechos** sólidos con las siguientes características:

4.53.11.2.1. Acabados lavables, impermeables y desinfectables hasta 2.0m de altura a partir del nivel de suelo.

4.53.11.2.2. Aristas entre muros y estos con el piso, redondeado mínimo de 50mm de diámetro y si es chaflán será de 45° y de 50mm de lado.

4.53.11.2.3. Contar con área y pileta de lavado de los carros de transporte y equipos de tratamiento de desechos.

4.53.11.2.4. Contar con un drenaje para los lixiviados conectado al sistema general de desechos líquidos, con tratamiento previo al vertido final.

4.53.11.2.5. Tener separadas con divisiones en malla metálica o paredes sólidas, las áreas de residuos clasificados según tipo de desechos: bio-infecciosos, comunes, reciclables y especiales.

4.53.11.2.6. Contar con al menos una ducha y una pileta lavaojos de emergencia a no más de 5m de distancia del centro para el personal de aseo.

4.53.12. Recurso Material

4.53.12.1. El hospital debe contar con un sistema para el control de incendios, que incluya un dispositivo de alarma para el aviso de evacuación por incendio o evento natural. El personal debe conocer el uso y manejo de tales equipos.

4.53.12.2. Todas las áreas de trabajo del hospital deben contar con equipo de protección personal, en cantidad y tipo apropiado, según el tipo de riesgo que signifique realizar las funciones.

4.53.13. Documentación

4.53.13.1. La oficina o Departamento de Salud Ocupacional deberá mantener la siguiente información:

4.53.13.1.1. Lista de materias primas y sustancias peligrosas empleadas en el inmueble con sus hojas de seguridad (MSDS por sus siglas en inglés).

4.53.13.1.2. Identificación de los factores o agentes de riesgo presentes en las áreas de trabajo por ubicación, prioridades, y sistemas de control mediante sistema de mapas de riesgo.

4.53.13.1.3. Relación de la cantidad de trabajadores expuestos a diferentes factores de riesgos.

4.53.13.1.4. Evaluación de los agentes de riesgo y de los sistemas de control utilizados.

4.53.13.1.5. Recopilación y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales.

4.53.13.1.6. Resultado y evidencia de las inspecciones periódicas internas y externas (MTSS-INS) en salud ocupacional.

4.53.13.1.7. Cumplimiento de programas de capacitación y educación.

4.53.13.2. El hospital debe tener un Programa de Salud Ocupacional, actualizado cada 2 años.

4.53.13.3. El hospital debe tener por escrito un Plan de Emergencias aprobado por el Ministerio de Salud y ser conocido por todo el personal. Deben realizar simulacros al menos una vez al año para evaluar la efectividad del plan.

4.53.14. Plan de evacuación y reubicación

4.53.14.1. La administración de cada ocupación sanitaria debe tener en vigencia y disponible un plan para la protección de todas las personas, que incluya evacuación y reubicación.

4.53.14.2. El personal de las ocupaciones sanitarias, conocerá y será capacitado en el uso y respuesta ante las alarmas previstas en el plan de evacuación.

4.53.14.3. Será obligatorio realizar simulacros para todo el personal de las instalaciones, en estos no se requerirá movilizar a todos los pacientes.

4.53.15. Gestión

4.53.15.1. *El hospital debe contar con una Comisión de Salud Ocupacional debidamente inscrita ante el Consejo de Salud Ocupacional, de acuerdo con el Reglamento de Comisiones de Salud Ocupacional, Decreto No. 18379-TSS.*

4.53.15.2. Las medidas de seguridad ocupacional e higiene laboral serán aplicables a todo el inmueble y deberán implementarse en todas las áreas en que se encuentren funcionarios laborando.

4.53.15.3. Todas las áreas de trabajo y atención de pacientes, estarán permanentemente en condiciones de orden y limpieza.

4.53.15.4. Se realizará el análisis de la potabilidad del agua al menos cada seis meses, debidamente protocolizado.

4.53.15.5. Se debe realizar el control de aguas residuales incluyendo reporte operacional al menos cada año debidamente protocolizado.

4.53.15.6. Se debe realizar el control de emisiones al ambiente por fuentes fijas (incluye reporte operacional) al menos una vez al año debidamente protocolizado.

4.53.15.7. Realizar un programa de manejo de desechos sólidos, comunes y de reciclaje (reporte operacional de tratamiento de desechos bio-infecciosos) al menos una vez al año debidamente protocolizado.

4.53.15.8. Realizar el monitoreo de agentes químicos al menos una vez al año debidamente protocolizado.

4.53.15.9. Realizar el monitoreo de agentes biológicos (recuento bacteriano en ambientes laborales), al menos una vez al año debidamente protocolizado.

4.54. Lavandería y/o Ropería

4.54.1. Recurso Humano

- 4.54.1.1.** El servicio de lavandería y ropería debe contar con una persona encargada de la administración.
- 4.54.1.2.** La persona que administra la lavandería o ropería debe contar con capacitación en manejo de Técnica Aséptica Médica, Técnica Aséptica Quirúrgica y Manejo de Desechos Hospitalarios.

4.54.2. Planta Física

- 4.54.2.1.** El servicio de lavandería debe tener un área específica y exclusiva para su funcionamiento, esta debe asegurar la ventilación con al menos 8 cambios del volumen total por hora e iluminación ya sea natural o mecánica de al menos 750 luxes por m².
- 4.54.2.2.** La lavandería debe contar con los siguientes espacios dedicados a cada etapa del proceso:
 - 4.54.2.2.1.** Recepción de ropa (usada, sucia y contaminada).
 - 4.54.2.2.2.** Clasificación.
 - 4.54.2.2.3.** Lavado.
 - 4.54.2.2.4.** Secado.
 - 4.54.2.2.5.** Planchado, doblado y empaque.
 - 4.54.2.2.6.** Almacenamiento de ropa.
 - 4.54.2.2.7.** Área específica para el lavado y almacenamiento de equipo de limpieza tanto para el área de ropa sucia como para el área ropa limpia.
 - 4.54.2.2.8.** Bodega para el almacenamiento de químicos utilizados en el proceso de lavado de ropa debidamente identificada con ventilación cruzada natural o mecánica de 8 cambios de volumen total por hora.
- 4.54.2.3.** Los pisos y paredes deben contar con tratamiento superficial de grado industrial que permita el lavado con pendiente hacia los sistemas de drenado.
- 4.54.2.4.** Aquellas lavanderías que no cuenten con lavadoras de paso a través, debe contar con exclusión de desinfección para evitar la contaminación cruzada.
- 4.54.2.5.** El área de recepción de ropa (usada, sucia y contaminada) debe disponer de un lavamanos en buen estado, de accionamiento por medio de codo rodilla, pedal o automático, con dispensador de jabón líquido desinfectante, toallas desechables, basurero con tapa.
- 4.54.2.6.** El personal de las áreas limpia deben contar con servicio sanitario básico y el personal del área de ropa sucia deben contar con un servicio sanitario completo. Ambos deben tener acceso a casilleros.
- 4.54.2.7.** El flujo de trabajo debe tener un orden lógico que no permita cruce en los procesos que se desarrollan en la lavandería.
- 4.54.2.8.** El servicio de ropería debe contar con los siguientes espacios dedicados a cada etapa del proceso:
 - 4.54.2.8.1.** Recepción de ropa limpia (con andén y protección climática cuando aplique)
 - 4.54.2.8.2.** Almacenamiento (divido para ropa de hospitalización y ropa quirúrgica)
 - 4.54.2.8.3.** Distribución con puerta tipo holandesa.

4.54.3. Recurso Material

- 4.54.3.1. La lavandería hospitalaria debe tener un suministro constante de agua, electricidad, vapor y aire comprimido; de acuerdo con las necesidades de los equipos que utilice.
- 4.54.3.2. Contará con sistemas que garantizan el control de partículas o pelusa en suspensión, que eviten la contaminación de la atmósfera.
- 4.54.3.3. El servicio debe contar con equipos exclusivos para transporte de ropa limpia, ropa sucia y ropa contaminada debidamente identificados.
- 4.54.3.4. La identificación del equipo debe ser de acuerdo con la condición de la ropa que se transporte (limpia, usada, sucia y contaminada). Dicho equipo debe permitir el cierre de las bolsas de ropa.
- 4.54.3.5. La lavandería debe contar con los siguientes equipos:
 - 4.54.3.5.1. Lavadoras convencionales, de paso a través o túnel de lavado.
 - 4.54.3.5.2. Las mesas de trabajo y la estantería deben encontrarse en buen estado, ser de material no poroso que permita su lavado y desinfección.
 - 4.54.3.5.3. Carros transportadores de ropa en buen estado, de material no poroso que permita su lavado y desinfección debidamente rotulados. Los carros transportadores de lona, debe certificarse que la misma es de grado médico.
- 4.54.3.6. Los vehículos utilizados para el transporte de ropa fuera del centro hospitalario deben contar con el respectivo permiso sanitario de funcionamiento.

4.54.4. Seguridad e higiene laboral

- 4.54.4.1. Las lavanderías deben contar con el siguiente equipo de protección para los trabajadores del área de ropa sucia:
 - 4.54.4.1.1. Corsé para protección de columna.
 - 4.54.4.1.2. Cubre pelo.
 - 4.54.4.1.3. Guantes de nitrilo o de material que impida accidentes punzo-cortantes.
 - 4.54.4.1.4. Cubre bocas.
 - 4.54.4.1.5. Botas.
 - 4.54.4.1.6. Ropa de un color exclusivo para el área.
 - 4.54.4.1.7. Kimono para protección de un color exclusivo para el área.
- 4.54.4.2. Las lavanderías deben contar con el siguiente equipo de protección para los trabajadores del área de ropa limpia:
 - 4.54.4.2.1. Ropa de un color exclusivo para el área.
 - 4.54.4.2.2. Cubre pelo.

4.54.5. Documentación

- 4.54.5.1. El servicio debe tener por escrito protocolos específicos de manejo, clasificación, operación e higiene para cada una de las etapas del proceso y de acuerdo con el tipo de contaminación. Estos deben ser conocidos por todo el personal.
- 4.54.5.2. El servicio debe tener un manual de procedimientos administrativos y de control del proceso. Estos deben ser conocidos por todo el personal.
- 4.54.5.3. En caso de contratación a terceros del servicio de lavandería, se debe aportar copia del contrato con la empresa correspondiente. Dicha empresa debe contar con el Permiso Sanitario Respectivo al igual que los camiones o carros de transporte de ropa hospitalaria.
- 4.54.5.4. Realizar análisis bacteriológicos periódicos de la ropa procesada, de forma trimestral

4.54.6. Gestión

- 4.54.6.1.** Todo el personal de la lavandería debe contar con las vacunas al día contra hepatitis B y tétanos.
- 4.54.6.2.** Todas las áreas del servicio debe mantener condiciones higiénicas de orden y limpieza.

4.55. Documentación Edilicia

- 4.55.1.** Se tendrán en el sitio custodiado y en buen estado, en versión impresa o electrónica lo siguiente:
 - 4.55.1.1.** Planos constructivos actualizados.
 - 4.55.1.2.** Plano de conjunto, ubicación y localización, con catastro.
 - 4.55.1.3.** Planos constructivos de distribución arquitectónica.
 - 4.55.1.4.** Planos constructivos de distribución estructural.
 - 4.55.1.5.** Planos de distribución de instalaciones hidráulicas.
 - 4.55.1.6.** Planos de distribución de instalaciones hidráulicas del sistema de protección y mitigación contra incendio.
 - 4.55.1.7.** Planos de distribución de instalaciones sanitarias.
 - 4.55.1.8.** Planos de distribución de instalaciones pluviales.
 - 4.55.1.9.** Planos de distribución de instalaciones eléctricas de fuerza.
 - 4.55.1.10.** Planos de distribución de instalaciones eléctricas de iluminación.
 - 4.55.1.11.** Planos de distribución de voz, datos e imágenes.
 - 4.55.1.12.** Planos de distribución de instalaciones mecánicas.
 - 4.55.1.13.** Planos de distribución de instalaciones línea de vapor.
 - 4.55.1.14.** Planos de distribución de instalaciones línea de gases.
 - 4.55.1.15.** Ubicación en conjunto de la planta eléctrica de emergencia o respaldo.
 - 4.55.1.16.** Ubicación del tanque de almacenamiento de agua potable y pozos.
 - 4.55.1.17.** Ubicación de la planta de tratamiento de aguas residuales.
 - 4.55.1.18.** Ubicación de tanques de combustibles, gases o energéticos.
 - 4.55.1.19.** Ubicación de las acometidas eléctricas, sectores independientes, mínimo 2 cuando el prestatario del servicio lo pueda dotar.
- 4.55.2.** El administrado contará con los siguientes permisos y licencias, en los hospitales construidos a partir de 1970, salvo que el Ministerio de Salud estime conveniente la tramitación de alguno de estos permisos:
 - 4.55.2.1.** Permiso de ubicación del Ministerio de Salud.
 - 4.55.2.2.** Permiso de uso del suelo del Instituto Nacional de Vivienda y Urbanismo o de la municipalidad respectiva.
 - 4.55.2.3.** En caso de cercanía de aeropuertos, permiso de Aviación Civil.
 - 4.55.2.4.** Frente a carreteras nacionales se tendrá alineamiento vial del Ministerio de Obras Públicas.
 - 4.55.2.5.** Colindancia con vía férrea, permiso del Instituto Costarricense de Ferrocarriles
 - 4.55.2.6.** De colindar con ríos o quebradas, según Ley Forestal se contará con permiso del INVU y Ministerio de Ambiente y Energía, retiro mínimo de 10m.
- 4.55.3.** En caso de ser atravesada por líneas de alta tensión o servidumbre eléctrica, contará con permiso del Instituto Costarricense de Electricidad, el edificio estará a un mínimo de 10m a cada lado del cable central.
- 4.55.4.** Independientemente de la fecha de construcción, los hospitales deben cumplir con:
 - 4.55.4.1.** Contar con la aprobación del Departamento de Bomberos del Instituto Nacional de Seguros.

- 4.55.4.2.** Contar con la actualización en prevención de incendios mediante auditoria humana hecha por ingeniería de riesgos del Instituto Nacional de Seguros.
- 4.55.4.3.** Contará con la autorización y viabilidad de la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA).
- 4.55.5.** En caso de existir duda sobre la calidad de algún material de acabado o el tipo de equipo solicitado se deberá presentar una certificación por parte del fabricante de que se cumple con la normativa.

4.56. Servicios Urbanos

- 4.56.1.** Aceras perimetrales o de conjunto, serán de un ancho mínimo de 120cm, con cordón y caño. Los cortes de acceso y rampas deben ser 90cm de ancho mínimo y no deben entorpecer el flujo peatonal.
- 4.56.2.** Aceras para las áreas de acceso principal y paradas de buses o taxis, serán de un ancho mínimo de 180cm y deben contar con cordón y caño.
- 4.56.3.** Para las aguas pluviales, se dispondrá de un sistema de recolección y distribución de efluentes que evite el anegado del terreno o edificación.
- 4.56.4.** Las aguas pluviales, se descargarán a la red de desfogue, alcantarillado pluvial o a efluentes naturales, sin afectar vías públicas o linderos.
- 4.56.5.** Se contará con sistemas que garanticen el control de los gases, vapores, erupciones tóxicas y humos generados en el centro hospitalario.
- 4.56.6.** Se tendrá un andén, área o sistema de recolección de los desechos industriales, reciclables, y reutilizables.
- 4.56.7.** Contar con un andén, área o sistema de recolección de residuos peligrosos (bio-infecciosos, radiactivos, químicos) comunes y especiales.
- 4.56.8.** Para los restos humanos se tendrá al menos un andén, área o sistema de recolección especializada, con refrigeración.
- 4.56.9.** Áreas iguales o mayores a los 800m², deben tener acceso a un hidrante pintado de color amarillo, a una distancia no mayor a los 180m, instalados a la red pública, diámetro mínimo de la tubería de 100mm, medidos a partir de la entrada vehicular principal, separado al menos 12m del edificio.
- 4.56.10.** El inmueble debe contar con servicios de electricidad, alumbrado público, televisión, telefonía e Internet.
- 4.56.11.** El edificio estará dotado de agua potable, ya sea de la red pública o de pozo propio, con suministro constante y suficiente, según el Reglamento para la Calidad del Agua para Consumo Humano en Establecimientos de Salud, vigente.

4.57. Equipamiento urbano

- 4.57.1.** En edificios con plazoletas de acceso se contará con asientos, uno por persona en espera, el área mínima es de 72cm² (0,6 x 1,2).
- 4.57.2.** Las áreas para público contarán con basureros, papeleras o recipientes para desechos rotulados, al menos uno por cada 100m².
- 4.57.3.** Los edificios que se ubican fuera del predio contarán con camellones de paso de 1.80m de ancho mínimo y al nivel de la acera salvo que existan pasos a desnivel.
- 4.57.4.** Se debe tener un dispensador de agua por cada 500m², este será de uso gratuito e irrestricto con vasos desechables y basurero contiguo.
- 4.57.5.** Como sistema alternativo se podrán tener fuentes para tomar agua apta para consumo humano, una entre 85cm y 90cm de altura y otra entre 100cm y 120cm de altura por cada 500m² de superficie.

- 4.57.6. Lo rótulos tendrán permiso municipal. En caso de que no exista regulación municipal, estos no excederán los 2.0m², no será mayor a 2.0m de largo, ni estará a menos de 2.6m de alto (del suelo a la base).
- 4.57.7. Se debe contar con señalización que permita identificar áreas públicas, privadas, restringidas, peligrosas, de emergencias, de salvamento así como de las entradas y salidas.
- 4.57.8. Se debe contar con señalización de información que permita identificar cada uno de los módulos, edificios o de las áreas que le componen.
- 4.57.9. Dentro del edificio debe mantenerse controlada la colocación de máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas o de ventas ambulantes, que limiten o afecten la circulación y el libre desplazamiento de los usuarios.

4.58. Condiciones del entorno

- 4.58.1. Son indicadores que deben ser valorados por la autoridad sanitaria y en caso de existir incumplimiento, esta deberá notificar a la dependencia correspondiente para su corrección. Estos indicadores serán tomados en consideración para otorgar el visto bueno de ubicación del Ministerio de Salud. Lo anterior con el objetivo de optimizar el funcionamiento del inmueble y el servicio que se presta.
- 4.58.2. No deben haber focos de contaminación de tipo física, química, biológica o malos olores a menos de 200m de las aristas o colindancias del predio.
- 4.58.3. El ruido generado por fuentes externas dentro del inmueble no deberá ser mayor de 60 decibeles en el día o mayor de 40 decibeles en la noche, medidos en el perímetro interno del edificio y será corregido por el ente emisor.
- 4.58.4. Las zonas industriales estarán a más de 100m.
- 4.58.5. No deben existir sitios de expendio o trasiego de combustibles, gases o sustancias peligrosas a menos de 100m.
- 4.58.6. Transporte, el administrado gestionará y velará porque al edificio lleguen servicios de transporte público, privado, colectivo o particular y transporte especializado de pacientes.
- 4.58.7. Los usuarios del centro tienen acceso a una caseta de autobuses o taxis, bajo techo y con banca de espera a no más de 100m, su ubicación no debe obstaculizar el ingreso.
- 4.58.8. En caso de encontrarse frente a vías de 12m de ancho o más, se debe contar con semáforos señalización de velocidad máxima de 25 KPH y zonas de paso peatonal.
- 4.58.9. Se debe tener acceso a cabinas telefónicas de servicio público, a una distancia no mayor de 100m.
- 4.58.10. Se debe contar con teléfonos públicos con facilidad de uso para personas en silla de ruedas o de baja estatura (botonera a 1.0m de altura).
- 4.58.11. Los alrededores del inmueble deben estar libres de ventas ambulantes ilegales para que no interfieran con el libre desplazamiento de los usuarios.
- 4.58.12. Las construcciones vecinas no representarán peligro para el inmueble y cumplirán los retiros indicados por la ley, ya sea por el uso que se les da y la finalidad que cumplen.

4.59. Condiciones del terreno

- 4.59.1. El predio debe localizarse a más de 100m de ríos o zonas con recurrencia de inundaciones o contar con obras de mitigación según estudios y mapas de la Comisión Nacional de Emergencias.
- 4.59.2. El terreno se debe ubicar a más de 100m de potenciales deslizamientos o derrumbes o contar con obras de mitigación, según estudios y mapas de la Comisión Nacional de Emergencias.

- 4.59.3. No deben existir suamos, fosos, zanjas, cunetas o irregularidades en el terreno que puedan generar focos insalubres.
- 4.59.4. Cumplir con las regulaciones para el caso de las servidumbres de tipo eléctrico de alta tensión. El edificio estará a un mínimo 10m a cada lado del cable central.
- 4.59.5. Se cumplirá con las regulaciones para el caso de servidumbres para oleoductos, aguas pluviales y cualquier otro tipo.
- 4.59.6. Se tendrán reguladas las servidumbres peatonales o vehiculares para que no interfieran con el funcionamiento del conjunto.
- 4.59.7. Topografía irregular con pendientes mayores al 10% estarán salvadas mediante rampas o ascensores, para acceder a todos los edificios del conjunto.
- 4.59.8. Se restringirán mediante barreras y rotulación el acceso de pacientes y particulares a las áreas que presenten peligro de caída o accidentes.
- 4.59.9. Se hallarán resguardados los cursos de agua internos, quebradas, acequias o zanjas con elementos que eviten el peligro para las personas.
- 4.59.10. Las zonas verdes estarán en limpias, sin matorrales, ni plantas espinosas o irritantes al contacto.
- 4.59.11. No deben existir acumulaciones de desechos sólidos o vegetales, así como el vertido incontrolado de fluidos en las áreas verdes.

4.60. Conjunto arquitectónico

- 4.60.1. El edificio contará con asta y bandera de Costa Rica.
- 4.60.2. El acceso al edificio estará controlado por vigilancia en una casetilla para guarda con acceso a servicio sanitario básico.
- 4.60.3. El acceso será restringido mediante portón, cadena, aguja o camellón, para vehículos no oficiales o de suministros y desechos.
- 4.60.4. Debe contar con accesos separados físicamente, para vehículos y peatones, con calles, aceras y pasos a desnivel.
- 4.60.5. Los accesos vehiculares estarán separados físicamente para los de servicio, los de abastecimiento y vehículos de salida de materiales o desechos.
- 4.60.6. Debe contarse con facilidades de circulación y de maniobrabilidad irrestricta para vehículos de bomberos, rescate o policía con al menos 5m de ancho, altura libre mínima será de 5m y radio de giro 13m.
- 4.60.7. En las calles principales dentro del predio, el radio de giro vehicular será:
 - 4.60.7.1. Para maquinaria de bomberos, rescate o grúas de mantenimiento, mínimo de 13m en las circulaciones de emergencia,
 - 4.60.7.2. Para los vehículos livianos el radio de giro será mínimo de 6.0m en las circulaciones ordinarias, dentro de los parqueos.
 - 4.60.7.3. Todos los vehículos deben estacionar en posición de salida, para facilitar la evacuación.
 - 4.60.7.4. Restringir el parqueo frente a las instalaciones industriales, y al menos a 10m de distancia, excepto en los espacios para carga y descarga.
- 4.60.8. Se contará con un espacio de parqueo de 2.6m x 5.5m, por cada 100m² de área construida.
- 4.60.9. Del total de espacios para parqueo, un 5% deben tener dimensiones de 3.3m x 5.5m exclusivos para discapacitados, rotulados y demarcados con el pictograma internacional, fondo azul, logotipo blanco.
- 4.60.10. Del total de espacios para parqueo, el 30% se destinará para los usuarios, pacientes, proveedores y visitantes, el otro 70% para los funcionarios.
- 4.60.11. El hospital debe contar con áreas de dispersión de mínimo el 30 % del área de predio las cuales deberán fungir como hospital extramuros o de extensión, en caso de

desastres o emergencias masivas. Dichas áreas deben contar con los siguientes elementos colocados en una columna rotulada y protegida de golpes de automotores:

4.60.11.1. Tomas eléctricas de emergencia 120/240 voltios.

4.60.11.2. Tomas de agua potable.

4.60.11.3. Tomas de gases médicos

4.60.12. Adicional a respaldo de planta se debe contar con espacios, áreas o bodegas rotuladas y protegidas que tengan equipos portátiles, de agua potable, planta eléctrica y tanques de gases médicos, revisados periódicamente.

4.60.13. Contar con bodegas rotuladas y protegidas que tengan equipos portátiles, de agua potable, planta eléctrica y tanques de gases médicos, revisados periódicamente.

4.60.14. Contar con un área de base para radiocomunicación con suministro autónomo de agua y electricidad, que permita su funcionamiento en estados de desastres o emergencias.

4.60.15. Disponer de un sistema de pre-tratamiento de aguas residuales, previo a ser vertido a la red de cloacas en funcionamiento.

4.60.16. En caso de no existir red de cloacas, deberá contar con una planta de tratamiento de aguas residuales que garantice la decantación y descontaminación de las aguas servidas, previo al desfogue final.

4.61. Condiciones generales del edificio

4.61.1. Los servicios se prestarán en un inmueble construido expresamente o adaptado para las necesidades específicas por tipo de servicio, esto deberá constar en los planos constructivos y en el uso de suelo.

4.61.2. Estará integrado en un conjunto que le de acceso con seguridad y protección a las personas a todas las áreas de uso público y atención de pacientes.

4.61.3. La cobertura u ocupación del predio por parte del edificio no excederá el 75% del total del terreno, en los inmuebles esquineros podrá ser el 80%, si el plan regulador municipal no indica otra cosa.

4.61.4. Elementos constructivos, marquesinas, vigas, losas o columnas fuera de línea de construcción estarán sobre los 2.5 m de altura, medido desde el nivel de piso.

4.61.5. Elementos ornamentales o estructurales salientes guardarán la distancia a conductores eléctricos según la normativa de la Autoridad Reguladora de los Servicios Públicos (ARESEP), nunca será menor de 1.0 m.

4.61.6. En caso de contar con servicio de alimentación al público debe contar con el permiso sanitario de funcionamiento para la actividad correspondiente.

4.61.7. Acabados:

4.61.7.1. Acabado aséptico de grado médico, se utilizará en salas de cirugía, (mayor o menor) hasta altura del cielo, debe ser homogéneo sin sisas, flejes ni uniones abiertas, será de material inerte certificado que cumplirá con los estándares internacionales de asepsia, desinfección o esterilización según sea el caso.

4.61.7.2. Acabados asépticos de grado industrial se utilizarán donde hay preparación de alimentos, lavanderías, salas mortuorias, laboratorios, cuartos de desechos y en áreas de procesos de esterilización.

4.61.7.3. Los servicios que requieren de aislamiento para pacientes con enfermedades o procesos contagiosos deben contar con cuarto(s), con servicio sanitario completo exclusivo con lavatorio, acabados lisos y desinfectables, puerta con mirilla, rotulación de advertencia, acceso restringido y separación física de las demás áreas.

4.61.7.4. Se debe contar con alarmas (óptico-sonoras) o llamado de enfermería en los servicios sanitarios de pacientes y en cada cama

de hospitalización (excepto en las unidades de cuidado intensivo). Los controles estarán entre 60 cm como mínimo y 120 cm máximo a partir del piso.

4.61.8. Alturas

- 4.61.8.1.** Los espacios en consultorios y tratamientos de enfermos cumplirán con la altura mínima de 2.5 m. de piso a cielo.
- 4.61.8.2.** Los espacios en los pasillos comunes, públicos y privados cumplirán con la altura mínima de 2,5 m. de piso a cielo.
- 4.61.8.3.** Los locales de espera, vestíbulos, y salas de cirugía no será inferior de 3.0 m
- 4.61.8.4.** Las áreas de procedimientos no será inferior de 2.5 m del nivel de piso terminado a las cuerdas inferiores del cielo.

4.61.9. Áreas

- 4.61.9.1.** La superficie de piso en todos los servicios deberá ser de 6.0 m² mínimo por cama en salas generales y 9.0 m² por cama en cubículos individuales.
- 4.61.9.2.** La superficie de piso en las secciones de hospitalización tendrá 8.0m² mínimo por cama en salones generales y 120m² por cama en cuartos individuales incluyendo el servicio sanitario completo.

4.61.10. Ascensores:

- 4.61.10.1.** Los de servicio común contarán con una puerta mínima de 90cm de ancho libre, la cabina será de un ancho mínimo de 110cm, el fondo será de 140cm. mínimo y la botonera estará a una altura máxima de 120cm con lectura Braille y señal auditiva.
- 4.61.10.2.** Los edificios que cuenten con servicio de hospitalización o diagnóstico por imágenes contarán al menos con uno para transporte de camillas con la cabina de 1.50 m. x 2.30 m. como mínimo.
- 4.61.10.3.** Los establecimientos de más de 1 piso o que estén sobre los 12 m de altura respecto de la calle, contarán como mínimo con un ascensor o poseerán rampa de servicio.
- 4.61.10.4.** Los edificios de más de un piso, que no cuenten con dúctos, rampas o montacargas, contarán con un ascensor de uso exclusivo, o con programación de horarios para trasiego de desechos e insumos.

4.61.11. Circulaciones

- 4.61.11.1.** Las circulaciones, entradas y salidas principales, así como pasillos que comunican servicios entre sí deben ser de 2.40m de ancho.
- 4.61.11.2.** Las circulaciones primarias donde circulen pacientes tendrán como mínimo un ancho libre de 1.80m.
- 4.61.11.3.** Las circulaciones secundarias que son de acceso restringido (áreas de procesos industriales, áreas donde solo circula el paciente asistido por personal de salud) tendrán un mínimo de 1.20m entre muebles y equipos.
- 4.61.11.4.** Las circulaciones terciarias (áreas de procesos médicos) tendrán un mínimo de 90cm entre muebles y equipos.
- 4.61.11.5.** Las circulaciones exclusivas para funcionarios (laboratorios, archivo, entre otras) no podrán ser menores de 60cm entre muebles y equipos.
- 4.61.11.6.** En las áreas de hospitalización la separación debe ser:
- 4.61.11.7.** Entre camas será de 1.20m con espacio independiente para parquear silla de ruedas de 90 x 90 cm.

- 4.61.11.8.** Distancia entre pared o ventana y cama será de 60 cm.
- 4.61.11.9.** Distancia entre pie de cama y pie de cama será de 1.80 m
- 4.61.11.10.** Las circulaciones que evacuan a zonas de dispersión o a escaleras que llevan a la salida, serán de 1.20 m. de ancho, y nunca serán de dimensiones menores al ancho de las escaleras.
- 4.61.11.11.** En los espacios interiores los pasillos serán suficientes para albergar simultáneamente a las personas servidas por cada área, tendrán 0.3 m² por persona (0.50 x 0.60 m).
- 4.61.11.12.** Se deberán colocar barras protectoras de sujeción a lo largo de pasillos, muros, puertas, esquinas a una altura entre los 75cm y 120 cm, ancho mínimo de 10cm, espesor mínimo de agarre de 5cm, separación mínima de la pared 5 cm. Deben ser de material no conductivo ni áspero.
- 4.61.11.13.** En las esquinas de los pasillos y buques de puertas se deben colocar perfiles para solventar el impacto de camillas o equipos, resistentes al roce. Deben tener un ancho mínimo de 10 cm, altura entre 30 cm y 120 cm.
- 4.61.11.14.** Las áreas de vestíbulo tendrán como mínimo un área libre de 6 m².

4.61.12. Dúctos:

- 4.61.12.1.** Puede optarse por sistemas verticales para evacuar basura en edificios mayores a los tres pisos, con acceso a evacuación exterior, la sección mínima debe ser de 35 x 35 cm o la superficie equivalente.
- 4.61.12.2.** Puede optarse por sistemas verticales para trasiego de ropa sucia en edificios mayores a los tres pisos, con acceso exterior, sección mínima de 60 x 60 cm.
- 4.61.12.3.** Deben ser construidos con materiales lisos que permitan limpieza y desinfección. Deben encontrarse limpios, con un protocolo actualizado de mantenimiento y limpieza.

4.61.13. Escaleras

- 4.61.13.1.** Escaleras de emergencia en edificios que sobrepasen los 7.0m del nivel de acceso, serán de estructura incombustible con un área máxima servida por cada una de 600 m².
- 4.61.13.2.** Escaleras de emergencia adosadas al edificio o externas deberán ser sismo resistentes, de material incombustible, ventiladas con aberturas al exterior.
- 4.61.13.3.** Las escaleras de emergencia dentro del edificio deberán ser presurizadas positivamente, con puertas herméticas contra humo y deberán contar con iluminación de emergencia.
- 4.61.13.4.** Las escaleras de servicio de uso exclusivo de funcionarios o uso misceláneo comunicarán todos los niveles, con huellas mínimas de 28cm, contrahuellas máximas de 18cm, con banda amarilla antideslizante o textura rayada.
- 4.61.13.5.** Escaleras principales evacuarán radios menores a los 20m del punto más lejano de la planta respectiva.
- 4.61.13.6.** En los casos donde la planta sirve a más de 40 personas, deberá tenerse otras escaleras adicionales a las principales con cerramiento, barandilla y pasamanos a 90cm.

- 4.61.13.7.** Todas las escaleras de uso público tendrán un ancho mínimo de 120cm, huellas mínimas de 28cm, contrahuellas mínimas entre los 15 y 18cm, baranda a 90cm, serán fijadas al edificio, de paso libre y con letreros y señales visibles.
- 4.61.13.8.** La cobertura máxima de las escaleras será de 1400m², las medidas del ancho tendrán la siguiente relación:
 - 4.61.13.8.1.** Hasta 700m² de cobertura, serán mínimo de 1.20m de ancho.
 - 4.61.13.8.2.** Hasta los 1000m² de superficie, serán mínimo de 1.80m de ancho.
 - 4.61.13.8.3.** Hasta los 1400m² de cobertura, tendrán mínimo 2.40m de ancho.
- 4.61.13.9.** Las escaleras contarán con pasamanos a ambos lados a 90cm de altura mínima y con protección lateral para evitar caída de niños o adultos.
- 4.61.13.10.** Las escaleras o rampas en todos los pisos que tengan dimensiones mayores a de 2.5m de altura entre nivel de piso inferior y nivel de piso superior contarán con descanso del mismo ancho de las escaleras o las rampas.
- 4.61.13.11.** Todas las escaleras con trayectos mayores a 10m de longitud o desarrollo en rampas o escaleras contarán con un descanso del mismo ancho de las mismas.
- 4.61.13.12.** Todas las escaleras contarán con señalización de ruta de evacuación y nivel del piso.
- 4.61.13.13.** En caso de existir áreas confinadas el Ministerio de Salud podrá solicitar un número mayor de escaleras de emergencia aun cuando por área y por distancia se cumpla con la cantidad de escaleras.
- 4.61.13.14.** Las gradas deben contar con banda rugosa en el final de cada huella, de color amarillo.

4.61.14. Iluminación

- 4.61.14.1.** Las zonas de hospitalización deben contar con iluminación natural siguiendo la normativa de residencias durante el día. De noche deberá contar con circuito de emergencia
- 4.61.14.2.** Todas las áreas, excepto en hospitalización la iluminación será natural o artificial según la normativa vigente con circuito de emergencia.
- 4.61.14.3.** La cantidad de luz mínima será de 10 luxes en el inicio de los medios de salida, y de un lux en los pasillos, corredores y escaleras, con un sistema autónomo de al menos 90 minutos.
- 4.61.14.4.** La cantidad de luz mínima será de 300 luxes en oficinas, y mínima de 500 luxes en sitios de atención a los pacientes, en áreas de procedimientos médicos se utilizarán de 1500 a 2000 luxes, y se deberá aumentar según lo establecido en procedimientos quirúrgicos, (según NEC, capítulo de edificaciones de uso sanitario).

4.61.15. Instalaciones

- 4.61.15.1.** Las tuberías y sistemas de agua caliente que se encuentren expuestos deben estar aisladas y termo-protegidas, con control automático de temperatura. Los controles estarán entre 60cm y 100cm.

- 4.61.15.2. Las tuberías y sistemas de agua, teléfonos, luz eléctrica, postes, semáforos, alcantarillas o gas que se ubiquen en aceras estarán en una franja de 1.5m de ancho a partir del cordón.
- 4.61.15.3. Los controles de equipos y sistemas de servicio público, semáforos, teléfonos y buzones que se ubiquen en aceras tendrán una altura máxima de 1.0m
- 4.61.16. Limpieza:
 - 4.61.16.1. En las áreas de hospitalización habrá un cuarto de limpieza de 2 m² como mínimo, por cada sección o ala de encamados.
 - 4.61.16.2. Habrá un cuarto de limpieza de 2m², por cada servicio o por cada especialidad (farmacia, laboratorio, consulta médica, lavandería)
 - 4.61.16.3. Las áreas de acceso restringido (quirófanos, esterilización, unidades de cuidado intensivo o intermedio, nutrición) deben contar con un cuarto exclusivo para limpieza de 2m².
- 4.61.17. Rampas:
 - 4.61.17.1. Tramos menores de 10 m de largo serán con pendientes menores al 10% en y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.
 - 4.61.17.2. Tramos menores a 3 metros de largo serán con pendientes menores al 12% en, y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.
 - 4.61.17.3. Tramos mayores a 10 metros serán con pendientes menores al 8% de largo y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.
 - 4.61.17.4. La pendiente transversal será menor al 2% en pasillos, aceras o superficies oblicuas, para evitar el vuelco de sillas o camillas.
- 4.61.18. Respaldo
 - 4.61.18.1. Se deberá contar con un respaldo hídrico mínimo de 70l por persona por día, o 350l por cama por día, en donde se cuente con hospitalización.
 - 4.61.18.2. Se debe contar con un respaldo de agua apta para consumo humano de 72 horas, para prevención y mitigación de desastres.
 - 4.61.18.3. El tanque de captación se ubicará en un lugar seguro, identificando dimensiones y volumen, estará protegido del acceso de terceros y será de fácil acceso para mantenimiento y reporte operacional.
 - 4.61.18.4. Se debe contar con suministro eléctrico, con dos fuentes de alimentación independientes, uno de suministro normal y al menos otro alternativo.
 - 4.61.18.5. El suministro eléctrico alterno deberá ser por generador accionado por motor (planta eléctrica de emergencia) o sistema alternativo (solar, eólico), con capacidad de al menos 72 horas de suministro, ubicado dentro del predio.
 - 4.61.18.6. Debe contar con un respaldo para el suministro de gases médicos con un volumen equivalente al consumible en 72 h.
- 4.61.19. Salidas
 - 4.61.19.1. Las rutas y salidas al exterior que no estén a nivel de acera tendrán rampa con las características:
 - 4.61.19.1.1. Tramos menores de 10 m de largo serán con pendientes menores al 10% en y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.
 - 4.61.19.1.2. Tramos menores a 3 metros de largo serán con pendientes menores al 12% en, y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.
 - 4.61.19.1.3. Tramos mayores a 10 metros serán con pendientes menores al 8% de largo y tendrán como mínimo 1.2 m. de ancho.

4.61.19.1.4. La pendiente transversal será menor al 2% en pasillos, aceras o superficies oblicuas, para evitar el vuelco de sillas o camillas.

4.61.19.1.5. Todas las áreas que sirven a más de 100 personas o exceden los 250 m² tendrán como mínimo dos salidas al exterior o a rutas de evacuación. Las salidas estarán separadas al menos 3.00 m una de otra y tendrán al menos de 1.20 m. de ancho.

4.61.20. Sección industrial

4.61.20.1. En las zonas donde se realicen procesos industriales (lavandería, casa de máquinas, talleres de mantenimiento, nutrición, centro de acopio) deberá tenerse agua potable permanente con tanque de reserva de 72 horas como mínimo.

4.61.20.2. Los sistemas de distribución, suministro y evacuación de fluidos y energéticos deben estar pintadas y rotuladas por tipo y dirección del flujo según el código internacional:

4.61.20.2.1. Sistema potable color verde.

4.61.20.2.2. Sistema fluido en caliente color blanco.

4.61.20.2.3. Sistema de presión color rojo.

4.61.20.2.4. Sistema de fluido residual color negro

4.61.20.2.5. Sistemas de gases irán del color según tipo.

4.61.20.3. Toda la zona industrial tendrá protección contra ruidos, trepidaciones, alta temperatura, polvo, humo, chispas, vapores y aguas residuales.

4.61.20.4. Las chimeneas de aparatos de combustión tendrán una altura mínima de 5 m por encima del edificio de mayor altura, en un radio de 25 m.

4.61.20.5. Sección industrial, cumplirá con el reglamento de calderas del Consejo de Salud Ocupacional, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social Decreto N° 26789 MTSS.

4.61.20.6. Debe contar con señalización de precaución e información de las instalaciones expuestas, zonas de peligro, zonas de seguridad y accesos. Deberá ser en formato de la normativa internacional.

4.61.20.7. Debe contar con señalización en las rutas de evacuación, corredores, escaleras, ascensores, cambio de dirección o nivel, sentido de las salidas.

4.61.21. Servicios Sanitarios

4.61.21.1. Se tendrán servicios sanitarios básicos para el público, de uso irrestricto, separados por sexo, y al menos uno será para uso de personas discapacitadas.

4.61.21.2. Servicios Sanitarios para uso de personas con discapacidad, tendrán el ancho de la puerta de 90cm, apertura hacia afuera, llamada de emergencia a 60cm de alto, barras de sujeción a 90cm en los puntos de apoyo y transferencia de la silla a las piezas sanitarias.

4.61.21.3. Los servicios sanitarios para uso de personas con discapacidad; que no cuenten con lavatorio dentro del cubículo, deberán medir al menos 180cm x 150cm, con accesorios y espejo a 80cm máximo.

4.61.21.4. En las áreas de hospitalización lo servicios sanitarios, estarán a razón de un lavatorio, uno inodoro, un mingitorio y una ducha por cada seis camas.

- 4.61.21.5. El lavatorio para uso de pacientes tendrá una altura de 80cm, el inodoro medirá entre 40cm y 50cm máximo o contará con adaptador de asiento, sin gradas.
- 4.61.21.6. En los servicios sanitarios de uso de pacientes las llaves de chorro de las duchas y las cacheras de los lavatorios serán adaptadas para discapacitados (palanca o sensor fotoeléctrico)
- 4.61.21.7. Los servicios sanitarios de espacios públicos, deberán estar separados para hombres a razón de 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 mingitorio por cada 400 m², por cada piso.
- 4.61.21.8. Los servicios sanitarios de espacios públicos, deberán estar separados para mujeres 1 inodoro, 1 lavatorio por cada 300 m², por cada piso.
- 4.61.21.9. Los servicios sanitarios para uso exclusivo del personal masculino tendrán 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 mingitorio por cada 18 varones, por cada piso.
- 4.61.21.10. Los servicios sanitarios para uso exclusivo del personal femenino tendrán 1 inodoro, 1 lavatorio por cada 15 mujeres, por cada piso.
- 4.61.21.11. Los servicios sanitarios se hallarán en un solo espacio, que mide como mínimo 4 m²

4.61.22. Temperatura y ventilación

- 4.61.22.1. El ambiente en las áreas de procedimientos y hospitalización estará entre 18° C mínimo y 24° C máximo, se dará la renovación del volumen total de aire cada hora.
- 4.61.22.2. La temperatura ambiente de las áreas industriales estará entre 18° mínimo y 30° máximo, se dará la renovación del volumen total de aire a razón de 8 cambios por hora.
- 4.61.22.3. El flujo de aire de las áreas de encamados deberá ser natural y directo a través de ventanas siguiendo la norma de residencias establecida en el Reglamento de Construcciones. Se exceptúan los cuartos destinados a aislamiento de pacientes con procesos infectocontagiosos o con sistema inmunológico comprometido.
- 4.61.22.4. El flujo de aire de los ambientes no médicos deberá ser natural o artificial mecánico según la normativa vigente en el reglamento de construcciones y el código eléctrico que solicita que cuente con circuito de emergencia.
- 4.61.22.5. El flujo de aire de los ambientes médicos será artificial, inyectado, extraído, filtrado y climatizado según la normativa vigente con circuito de emergencia.

4.61.23. Facilidades de desplazamiento

- 4.61.23.1. Todas las entradas, salidas, circulaciones y zonas de seguridad de las personas, se hallarán libres de vehículos, maquinaria, equipos u objetos que impidan el libre tránsito y evacuación de los edificios o del predio.
- 4.61.23.2. La holgura de movimiento de las personas en todas las áreas privadas o de trabajo exclusivos del personal, los espacios de circulación entre mobiliario o equipos deberá ser igual o mayor a 60cm.
- 4.61.23.3. En los pasillos internos por donde circulen pacientes la holgura de movimiento de los usuarios será suficiente para el desplazamiento

y giro de sillas de ruedas o personas asistidas al menos de 90cm, libres.

- 4.61.23.4.** En los pasillos de uso común o áreas públicas la holgura de movimiento ergonómico con desplazamiento y giro de sillas de ruedas o personas asistidas será de al menos de 1.20m, libres.
- 4.61.23.5.** En las áreas de circulación de pacientes la holgura de movimiento ergonómico para desplazamiento y giro de camillas debe ser mayor o igual a 1.50m.
- 4.61.23.6.** En los pasillos principales o áreas de circulación de pacientes deberá haber suficiente holgura para el desplazamiento y giro de camas mayor o igual a 2.40m.
- 4.61.23.7.** En las áreas transitables, los desniveles mayores a 40cm de altura tendrán baranda de protección con barras a 90cm, 60cm, 30cm y 10cm del nivel del suelo. Las barras de protección pueden ser sustituidas por elementos verticales o continuos.
- 4.61.23.8.** Cualquier ampliación, remodelación, mejora u obra de construcción contará con señalamiento de protección y delimitación de prohibición de paso color amarillo.
- 4.61.23.9.** Todos los ornamentos como maceteros, jardineras, árboles, plantas o vegetación se ubicarán de forma que no representen peligro para los usuarios en los espacios internos o externos.
- 4.61.23.10.** Todos los cruces peatonales, cruces vehiculares o cruces combinados contarán con señalización de dirección, ruta de evacuación, demarcación y visibilidad adecuada, para prevenir accidentes.
- 4.61.23.11.** En los pasillos o sitios de cambio de dirección sin visibilidad se colocará un espejo retrovisor domo-convexo, en la arista superior del cruce que permita observar la circulación.
- 4.61.23.12.** Pasos peatonales exteriores, entre edificios serán con pavimentación antideslizante en condiciones secas o mojadas, según la tabla OS-1 del Ministerio de Salud (anexo K).
- 4.61.23.13.** Pasos peatonales exteriores entre los edificios será sin pavimentos excesivamente rugosos, que excedan la granulometría de grado 40 según tabla OS-1, no se hallarán flojos, quebrados, ni habrá piezas faltantes o límites imprecisos que afecten el desplazamiento de las personas.
- 4.61.23.14.** Los pasos peatonales externos entre los edificios deben contar con cubiertas o techos para protección climática de los usuarios.
- 4.61.23.15.** Pasos internos entre las diferentes áreas, deberán ser sin desniveles aislados. Estos no serán mayores a 17cm ni menores de 10cm de peralte.
- 4.61.23.16.** Pavimentos exteriores y circulaciones interiores, contarán con sendas demarcadas o texturizadas de color contraste, guías de señalamiento específico y rotulación de evacuación.
- 4.61.23.17.** En las áreas de atención de los pacientes no se tendrán alfombras felpudas textiles y las esteras especiales o carpetas serán con fijación al piso.
- 4.61.23.18.** Los pisos de las áreas de procedimientos que generan humedad, vapor o derrames de líquidos serán de materiales antideslizantes en condiciones mojadas.

- 4.61.23.19. Los pisos no deben tener fisuras o aperturas en el piso mayores a 25mm, que presenten peligro de entrabe para pies, muletas, prótesis, órtesis, bastones, andaderas o sillas de ruedas.
- 4.61.23.20. Los pisos en pasillos internos, oficinas, consultorios, habitaciones o salones serán de materiales antideslizantes en condiciones secas.
- 4.61.23.21. Las puertas serán de color contrastante con la pared, contarán con facilidad de apertura en su radio de giro, podrán ser corredizas o abatir hacia fuera y no irrumpirán en las circulaciones.

4.62. Facilidades de uso del inmueble

- 4.62.1. El movimiento y accionar de discapacitados, así como el rodamiento de pacientes en camilla o cama, no debe ser dificultado por barreras físicas permanentes.
- 4.62.2. Se deben proporcionar condiciones mínimas de accesibilidad o facilidades para accionar mecanismos o artefactos que precisen el uso de las manos (graduación de posición camas, cacheras de lavatorios, llavines de puertas, palancas de ventanas o muebles u otros).
- 4.62.3. En las áreas de hospitalización, observación, terapias o diálisis, se contará con alarmas, llamado de enfermeras o señales de auxilio.
- 4.62.4. En las áreas públicas existirá información, rotulación y demarcación gráfica, clara y precisa según la nomenclatura internacional. Al menos un rotulo por servicio y por aposento.
- 4.62.5. La facilidad para la obtención de información se complementará con personas guías, dispositivos sonoro-acústicos, visión limitada o invidentes (Braille) y lumínicos, alarmas, altavoz, timbres o sensores.
- 4.62.6. Mobiliario y equipos deben encontrarse en buen estado, los anaqueles tendrán una altura mínima de 60cm y máxima de 120cms.

4.62.7. Pasillos

- 4.62.7.1. En los pasillos de los espacios compartimentados, salas de cirugía, áreas de cocina y esterilización, las puertas tendrán una ventanilla de 20cm x 50cm colocada en sentido vertical a 90cm de altura respecto al suelo.
- 4.62.7.2. Se podrán usar seca manos electro- térmicos, de flujo de aire, de convección o radiación calorífica, en las áreas públicas o de los funcionarios, pero no se podrán usar en las áreas de procedimientos quirúrgicos o invasivos, ni en ambientes médicos de procedimientos asépticos.

4.62.8. Puertas y ventanas

- 4.62.8.1. En las áreas donde se utiliza equipo peligroso, las puertas deben tener una ventanilla de 0,1m² (0.2 x 0.5cm en sentido vertical) a 0.9m de alto con respecto al suelo.
- 4.62.8.2. Se debe contar con facilidad de apertura de puertas y portones ubicados en las áreas públicas y de atención de pacientes con llavines de palanca, barras, manijas, tiraderas o acción automática.
- 4.62.8.3. Las puertas que cuenten con mecanismo de retorno, cierre automático sea brazo hidráulico o resortes, estará ajustado, de forma

que permita su accionamiento. Los sistemas de seguridad no dificultarán la maniobrabilidad.

- 4.62.8.4.** Los sistemas de cierre de puertas, apagadores, controles y botoneras se hallarán a una altura entre los 90 cm y los 100 cm del nivel del piso.
- 4.62.8.5.** En las áreas públicas todas las puertas que son de vidrio contarán con protector en la parte inferior hasta 90cm de altura.
- 4.62.8.6.** En las zonas de encamados, la superficie total de ventanas debe ser de un 15% del área de piso y el 50% es de apertura para ventilación.
- 4.62.8.7.** Las ventanas ubicadas en las áreas públicas y de uso de los pacientes, el 40% tendrá facilidad de apertura con llavines de palanca, manijas, tiraderas o acción automática para personas con dificultad motora.
- 4.62.8.8.** En las áreas de descanso, salas de día y salas de espera se favorece la visibilidad de los exteriores o jardines interiores para los pacientes.

4.63. Funcionalidad del edificio

- 4.63.1.** Los accesos para la entrada y salida de pacientes y público, deben contar con marquesinas, aleros, pórticos o voladizos de 1.20m mínimo de ancho.
- 4.63.2.** Las entradas y salidas peatonales que cuenten con protección climática, deben ubicarla a 2.4m de altura como mínimo. En caso de acceso de vehículos de emergencia o ambulancias la altura mínima será de 3.0m.
- 4.63.3.** El sistema de entrada de la acometida eléctrica que se ubicare en la acera, cumplirá con la normativa de ARESEP y las empresas eléctricas locales. Debe ubicarse a 25cm del cordón del caño y debidamente protegida de accidentes.
- 4.63.4.** En el predio y la edificación no existirán caídas libres aguas pluviales ni descargas de ningún tipo a las vías públicas, disponiéndose de canoas y bajantes desde los techos.
- 4.63.5.** En zonas urbanas la franja frontal o zonas de retiro serán de al menos 2.0m de ancho en el frente, salvo que se disponga otra cosa por el municipio.
- 4.63.6.** La morgue contará con andén cubierto y con salida directa al exterior.
- 4.63.7.** En el área de sala de operaciones no debe existir cruce entre pacientes preoperatorios y postoperatorios.
- 4.63.8.** Los linderos del inmueble que limiten con casas de máquinas, lavanderías, instalaciones industriales o máquinas de vapor estarán a una distancia mínima de 3.0m.
- 4.63.9.** Las ventanas periféricas estarán a una distancia igual o superior a 3.0m de los vecinos, de ser menor, se permitirán siempre que se cuente con tapia hasta la altura de la viga del cargador de las ventanas, hasta un mínimo de 1.5m.
- 4.63.10.** Los edificios de asistencia hospitalaria contarán con una separación mínima de todos los linderos de 6.0m. siempre que el plan regulador municipal y el uso del suelo, o permiso de funcionamiento no indiquen lo contrario.
- 4.63.11.** En cada servicio o piso, se establecerá una bahía para el acomodo de sillas de rueda y camillas de forma que no interfiera con la circulación de los pacientes y funcionarios. La misma será de 1.20 de ancho por 2.20m de largo mínimo.
- 4.63.12.** Los patios de luz, las aberturas, jardines o áreas internas y las zonas de dispersión, tendrán como mínimo 0.16m, (40 x 40cm) por concurrente cada uno de los aposentos que comuniquen, se contabilizará la totalidad de personas laborando por turno.

- 4.63.13. No debe haber personas laborando en los sótanos, salvo en servicios de radioterapia o radiodiagnóstico y archivo.
- 4.63.14. La salida de desechos o residuos infectocontagiosos no interferirá con el acceso de suministros e insumos de uso humano.
- 4.63.15. La distancia entre camas en áreas de observación, pre-anestesia, post-anestesia, terapias o tratamientos será de 90cm, la distancia entre pie y pie de cama o pared será de 120cm y entre la cama y las paredes laterales o ventanas será de 60cm.
- 4.63.16. La distancia en áreas de hospitalización será de 120cm entre camas de borde a borde y de 180cm de pie a pie de cama o pared.
- 4.63.17. La distancia en las áreas de hospitalización entre camas y paredes, tabiques, cortinas, biombos o ventanas laterales será de 60cm como mínimo.
- 4.63.18. En las áreas de encamados deben separarse en hombres, mujeres, niños(as) y neonatos, no se permite la mezcla.

4.64. Protección de Instalaciones Eléctricas

- 4.64.1. Las instalaciones eléctricas deberán ser revisadas periódicamente y certificada cada 5 años por un ingeniero electricista.
- 4.64.2. Se contará con doble acometida eléctrica de alta tensión, de dos sectores diferentes. En los lugares donde el la compañía proveedora no brinde este servicio deben contar con una constancia.
- 4.64.3. Se deberá implementar un circuito de luces en los medios de salida, pasillos, escaleras, descansos, en cambios de dirección y en las puertas de salida.
- 4.64.4. En todas las vías de escape incluyendo ascensores deben implementarse sistemas de alarma conectados al circuito de emergencia.
- 4.64.5. Cada área de cama tendrá al menos dos circuitos ramales, uno de emergencia y otro normal originado en sus mismos paneles de distribución e identificados.
- 4.64.6. El sistema de interconexión de cables de iluminación, fuerza y comunicaciones, expuestos o en cielos estarán confinados en ductos de EMT (Tubo metálico eléctrico por sus siglas en inglés).
- 4.64.7. El sistema de interconexión de cables de iluminación, fuerza, y comunicaciones confinado en elementos de concreto usarán ductería de PVC (Poli-vinil cloruro)
- 4.64.8. El inmueble debe contar con un sistema de desviación a tierra de rayos (pararrayos) instalado según la normativa vigente, CODELEC o INS.
- 4.64.9. El suministro eléctrico deberá ser al menos con dos circuitos independientes (Circuito de Emergencia y de Equipos) El de emergencias se divide en ramal de seguridad y ramal crítico.
- 4.64.10. El Servicio de Urgencias y Quirófanos deben estar conectados a un circuito especial de respaldo (ramal crítico). Las tomas deben estar fácilmente identificados con una chapeta de color rojo.
- 4.64.11. Al ramal crítico, al menos se conectarán las áreas de cuidados críticos, llamado de enfermeras, bancos de sangre, órganos, sala coronaria y hemodiálisis; así como también el sistema de alumbrado y fuerza de servicios esenciales para la seguridad de la vida, para poder detener ordenadamente los procedimientos.
- 4.64.12. Tableros de aislamiento o cajas de control especial de aislamiento se tendrán con monitor en las áreas de quirófano, cuidado intensivo y sala de partos.
- 4.64.13. Cada espacio para una cama contará con 4 tomacorrientes sencillos, puestos a tierra.
- 4.64.14. Donde se usen gases anestésicos o gases inflamables los tomacorrientes serán separados en un circuito puesto a tierra y de certificación especial.
- 4.64.15. En las zonas pediátricas, los tomacorrientes deben ser resistentes a la manipulación indebida, o tener cubierta certificada resistente a la manipulación.

- 4.64.16.** En el área de cuidados críticos, al menos habrá 6 tomacorrientes por cada espacio de cama, al menos uno conectado al circuito normal y otro de conexión al sistema de emergencia debidamente identificados.
- 4.64.17.** En los sitios húmedos donde se realicen procedimientos, los tomacorrientes estarán protegidos con un interruptor de circuito contra falla a tierra para protección de las personas.
- 4.64.18.** Se contará en el inmueble con un sistema de desviación a tierra de cargas indeseadas o supresión de trascientes.

Anexo A
Requisitos previos para solicitar la habilitación
(Este anexo forma parte integrante del manual de normas)

Todas las personas interesadas, podrán efectuar o iniciar trámites de solicitud de Habilitación por primera vez, cuando su establecimiento cumpla o cuente con la aprobación de las siguientes condiciones, según corresponda:

1. Resolución Municipal de Ubicación. artículo 8, inciso 1) del Decreto N°34728-S, “Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud”.
2. Planos constructivos del establecimiento (incluye sistema de tratamiento de aguas residuales) tramitados y revisados conforme al “Reglamento para el Trámite de Revisión de los Planos para la Construcción” DE-36550-MP-MIVAH-S-MEIC. Dichos planos puede ser de una construcción nueva, modificación o ampliación.
3. Viabilidad (Licencia) ambiental, a excepción de los establecimientos o actividades que no están contemplados en la lista taxativa definida en los Anexos 1 y 2 del Reglamento General sobre los Procedimientos de Evaluación de Impacto Ambiental (EIA), oficializado mediante el Decreto N° 31849-MINAE-S-MOPT-MAG-MEIC, del 24 de mayo del 2004 y sus reformas.
4. Nota de disponibilidad de alcantarillado sanitario del Ente Administrador del Alcantarillado Sanitario (EAAS) correspondiente, cuando el establecimiento vierta aguas residuales directamente a la red del alcantarillado sanitario, a excepción de las actividades exoneradas según el Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales.
5. Permiso de vertido otorgado por el MINAE, si corresponde, según Decreto Ejecutivo N° 34431-MINAE-S de 4 de marzo del 2008 “Reglamento del Canon Ambiental por Vertidos”.
6. Permiso de instalación y de funcionamiento para calderas otorgado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, cuando el establecimiento utilice calderas, según Decreto Ejecutivo N° 26789-MTSS y sus reformas.
7. Cuando utilicen emisores de radiaciones ionizantes deben contar para su funcionamiento con autorización por parte del MS para el uso del emisor, según el Reglamento “sobre protección contra las radiaciones ionizantes”, DE-24037-S y sus reformas.
8. Estar al día en el pago de las cuotas obrero patronales según artículo 74 y 74 bis, de la ley Constitutiva de la Caja Costarricense de Seguro Social y con las obligaciones con el FODESAF según el artículo 22 de la Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares, Ley 5662.
9. Regencia autorizada por el colegio profesional respectivo, cuando Ley General de Salud o alguna ley especial lo requiere según el tipo de establecimiento y la actividad que este desarrolle.
10. Autorización y registro del establecimiento extendido por el colegio profesional correspondiente cuando así lo establezca la Ley General de Salud.
11. Cumplimiento con lo establecido en la Ley 7600 y sus reglamentos, cuando corresponda.

Anexo B
Requisitos de información al realizar la evaluación del establecimiento
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

Evaluación de Habilitación de Hospitales y Servicios Especiales

Nombre del Establecimiento:

1. Datos Generales

Dirección exacta		
Dirección postal		
Teléfono		Fax:
Fecha de la evaluación		Tipo de Centro:
Director		
Evaluadores:		
Contraparte		

2. a Recursos Materiales

Camas totales de internamiento		Quirófanos totales	
Camas Obstetricia		Quirófanos exclusivos de Obstetricia	
Cama de atención de trabajo de parto		Camas de Cirugía	
Camas de expulsivo		Camas de Medicina Interna	
Camas de recuperación de posparto		Camas de Ginecología	
Cama de recuperación anestésica		Camas de Pediatría	
Salas de expulsivo		Camas de Infectología	
Salas de atención de trabajo de parto		Camas de Neurocirugía	
Salas de recuperación de posparto		Camas de Neurología	
Camas de Oncología		Camas de Ortopedia	
Camas en Gastroenterología		Camas de Psiquiatría	
Camas de Geriatria		Camas de U.C.I. Coronarios	
Camas de Hematología		Camas de U.C.I. Médicos	
Camas en Urgencias Médicas Quirúrgicos		Camas de U.C.I Quirúrgicos	

Camas en Neonatología			
Nacimientos Anuales			
Recetas mensuales dispensadas			
Ambulancias disponibles			

2. b Recursos Humanos

Médicos especialistas en Gineco -obstetras		Médicos Especialistas en Pediatria	
Residentes		Enfermeras Especialistas en Pediatria	
Médicos Generales		Auxiliares Enfermería	
Médicos Internos		Asistentes de pacientes	
Médicos especialistas en Neonatología		Médicos especialista Anestesiología	
Enfermeras Obstétricas y perinatología		Técnicos en anestesia	
Enfermeras Especialistas en Salud Mental		Farmacéuticos	
Médicos Especialistas en Cirugía		Técnicos en farmacia	
Enfermeras Especialistas en Cirugía		Auxiliares de farmacia	

Médicos Especialista en Neurocirugía		Microbiólogos	
Médicos Especialista en Neurología		Técnicos de laboratorio	
Médico especialista en Medicina Interna		Asistentes de laboratorio	
Enfermera Especialista en Cuidados Intensivos		Radiólogos	
Enfermeras Especialistas en Oncología		Técnicos en radiología	
Médicos Especialista en Oncología		Nutricionistas	
Médicos Especialista en Ortopedia		Técnicos de nutrición	
Médicos Especialista en Intensivistas		Trabajadores sociales	
Médicos Especialista en Psiquiatría		Técnicos de trabajo social	
Médicos Especialista en Hematología		Emergenciólogos	
Médicos Especialista en Infectología		Médicos con RCP aprobado	
Ingenieros		Odontólogos	
Arquitectos		Técnicos de Odontología	
Administradores		Técnicos de REDES	
Secretarias		Seguridad	
Misceláneos		Otros	

Anexo C:

Equipo Básico del Cubículo de Admisión de Pacientes Obstétricas

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Lavamanos
- 2) Fuente de oxígeno
- 3) Camilla de exploración ginecobstétrica, con grada o escalera
- 4) Banquillo de exploración rotativo
- 5) Lámpara para exploración
- 6) Estetoscopio fetal o doppler
- 7) Historia clínica perinatal
- 8) Instrumental y materiales para la exploración ginecológica y obstétrica: juego de espéculos, pinzas de Forester, guantes estériles y no estériles, torundas y cuadros de gasa estéril, aplicadores de algodón, cinta métrica, balde, lubricante, torniquete,
- 9) Instrumental y materiales para la exploración general: tensiómetro, estetoscopio biauricular, termómetro, bajalenguas, martillo de reflejos, balanza de plataforma, foco de baterías y acceso a equipo diagnóstico.
- 10) Equipo para atención de parto de emergencia
- 11) Papelería de hospitalización (historia clínica, carné perinatal, hojas de atención al período de dilatación y borramiento, al expulsivo, registro médico para el recién nacido, hojas de atención en urgencias)
- 12) Camillas de transporte con baranda y sillas de ruedas con soporte para sueros.
- 13) Acceso a equipo para toma vías intravenosas, equipo de sutura, equipo para canalizar vía umbilical y equipo para cateterización cervical.
- 14) Recipientes con bolsa y tapa para desecho de materiales desechables, re-usables, punzo-cortantes y contaminados.
- 15) Recipiente especial para desecho de materiales punzocortantes
- 16) Acceso a fuente de calor
- 17) Toallas estériles
- 18) Tijeras
- 19) Reloj de pared

Anexo D
Recursos Mínimos para la Atención de un Accidente Cardio-respiratorio
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

1. Furosemida ampollas
2. Sulfato de magnesio
3. Gluconato de calcio ampollas
4. Dexametasona
5. Succinilcolina
6. Bicarbonato de sodio
7. Cloruro de potasio
8. Atropina ampollas
9. Anticonvulsionantes (fenobarbital, diazepam, epamín, midazolam)
10. Epinefrina
11. Lidocaína 2% ampollas, Lidocaína en aerosol 10%,
12. NTG en pastillas y en frasco/ampollas
13. Morfina
14. Aminofilina ampollas
15. Amiodarona ampollas
16. Clorfeniramina ampollas
17. Difenilhidantoína 5% ampollas
18. Digoxina ampollas
19. Dopamina ampollas
20. Hidrocortisona frasco ampolla
21. Manitol 20 o 25 % frasco
22. Metilprednisolona frasco
23. Nitroprusiato de sodio frasco/ampolla
24. Propranolol ampolla
25. Verapamilo ampollas

Equipo:

1. Tabla para masajes
2. Aspirador
3. Desfibrilador
4. Electrocardiógrafo
5. Monitor de Signos Vitales
6. Bomba de infusión
7. Resucitador, tanto para neonatos como para adultos
8. Laringoscopio con hojas para niño y adulto.
9. Mascara Laríngea
10. Catéteres para vía periférica y vía central
11. Tubos endotraqueales de diferentes tamaños
12. Sondas de aspiración, nasogástricas, foley y torácico
13. Equipo de toma de vías

14. Catéteres
15. Torniquete.
16. Esparadrapo
17. Guantes desechables
18. Soluciones intravenosas (sueros)
19. Jeringas desechables
20. Recipientes con tapa para: Material desechable, reusable, punzocortantes, contaminados
21. Tomas de oxígeno y succión

Anexo E

Equipo mínimo para cubículos de exploración ginecológica y obstétrica (Este anexo forma parte integrante de la norma)

E1: Instrumental y materiales para exploración ginecológica y obstétrica:

- 1) Juego de espéculos,
- 2) Pinzas de Forester,
- 3) Guantes estériles y no estériles,
- 4) Torundas y cuadros de gasa estériles,
- 5) Aplicadores de algodón,
- 6) Tensiómetro,
- 7) Estetoscopio biauricular,
- 8) Estetoscopio de auscultación fetal,
- 9) Cinta métrica no extensible,
- 10) Balanza de plataforma,
- 11) Balde y
- 12) Lubricante.

E2: Equipo para la atención de parto de emergencia

Anexo F

Recursos Mínimos de las Unidades de Atención de Expulsivo y Alumbramiento (Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Cama de atención de parto, con los elementos para el sostén de las piernas y mecanismos de cambio de altura de la mesa y posiciones de Fowler y Trendelenburg
- 2) Lámpara cielítica
- 3) Tensiómetro, estetoscopio biauricular, estetoscopio de auscultación fetal en cada una de las unidades de atención al expulsivo. Disponibilidad de auscultación fetal con sistema Doppler
- 4) Ropa estéril
- 5) Equipo básico de fórceps obstétrico
- 6) Equipo básico para atención de un parto normal
- 7) Equipo básico para episiotomía y epiperineorrafia
- 8) Atención del recién nacido: mesa calefaccionada, pediómetro, pesa, sondas gástricas, termómetro, alcohol, ungüento oftálmico, vitamina K
- 9) Equipo de corte y liga de cordón umbilical
- 10) Equipo de oxígeno
- 11) Aspirador
- 12) Agujas
- 13) jeringas varios calibres
- 14) Conexiones
- 15) Oxitocina
- 16) Metergín
- 17) Lidocaína
- 18) Soluciones intravenosas

Anexo G

Equipo básico para la sección de internamiento del servicio de cirugía (Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Acceso a un equipo de diagnóstico completo
- 2) Una silla de ruedas por cada 10 camas
- 3) Un termómetro por cada 6 camas
- 4) Guantes estériles y no estériles
- 5) Una balanza de plataforma por cada 30 camas
- 6) Un soporte para suero por cada cama
- 7) Un monitor con desfibrilador por cada 25 camas
- 8) Un electrocardiógrafo por cada 25 camas
- 9) Un esfigmomanómetro por cada 12 camas
- 10) Un estetoscopio por cada 12 camas
- 11) Un evacuador por cada 3 camas
- 12) Una camilla disponible 24 horas al día (puede ser compartida con otro servicio)
- 13) Una andadera por cada 12 camas
- 14) Una lámpara de cuello de ganso por cada 6 camas
- 15) Una bomba de succión de tórax por cada 12 camas
- 16) Una sonda de tórax por cada 25 camas
- 17) Un sello agua por cada 25 camas
- 18) Acceso a equipo para colocar las sondas Foley
- 19) Una sonda nasogástrica por cada 25 camas
- 20) Negatoscopio por servicio

Anexo H

Equipo básico para el servicio de Medicina Interna (Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Un equipo de diagnóstico completo por cada 10 camas
- 2) Una silla de ruedas por cada 10 camas
- 3) Colchón de aire 1 por cada 10 camas
- 4) Un termómetro por cada 6 camas
- 5) Guantes ambidiestros
- 6) Guantes estériles
- 7) 1 Nebulizador y mascarillas descartables
- 8) Una balanza de plataforma por cada 30 camas
- 9) Un evacuador gástrico por cada 5 camas
- 10) Un monitor por cada 10 camas
- 11) Una toma de oxígeno por cada 2 camas
- 12) Una bomba de infusión por cada 10 camas
- 13) Un estetoscopio por cada 12 camas
- 14) Un soporte para suero por cada cama
- 15) Un esfigmomanómetro por cada 10 camas
- 16) Un desfibrilador por servicio
- 17) Un aspirador por cada 5 camas
- 18) Un electrocardiógrafo por cada 12 camas
- 19) Un glucómetro con frasco de cintas por cada 12 camas
- 20) Negatoscopio por servicio

Anexo I
Equipo básico para la sección de internamiento ginecológico
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Un esfigmomanómetro por cada 12 camas
- 2) Un equipo de diagnóstico por cada 24 camas
- 3) Espéculos grandes, medianos y pequeños (recomendable desechables)
- 4) Guantes estériles y no estériles
- 5) Una lámpara cuello de ganso por camilla ginecológica
- 6) Un banco giratorio por cada camilla ginecológica
- 7) Un termómetro por cada cama (recomendable desechable)
- 8) Baja lenguas
- 9) Un juego de Papanicolau
- 10) Un juego para frotis vaginal
- 11) Un juego para hemocultivos
- 12) Un juego de gases arteriales
- 13) Un juego de biopsia de cuello
- 14) Un tanque de oxígeno con su equipo por cada 10 camas
- 15) Una pinza Kelly recta por cada 6 camas
- 16) Una pinza Forester por cada 3 camas
- 17) Una pinza de cuello por cada 6 camas
- 18) Un foco con baterías
- 19) Un electrocardiógrafo o acceso a uno
- 20) Un juego de electrodos
- 21) Un aspirador móvil por cada 20 camas
- 22) Un juego de cucharillas de Novack por cada 30 camas
- 23) Hilo crómico 30
- 24) Hilo seda 30
- 25) Negatoscopio
- 26) Sondas vesicales de diferentes tamaños
- 27) Equipo para sutura
- 28) Equipo para curaciones

Anexo J
Equipo básico para la sección de internamiento de Pediatría
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Un esfigmomanómetro por cada doce camas.
- 2) Un equipo de diagnóstico.
- 3) Un foco.
- 4) Un infantómetro por servicio.
- 5) Un pediómetro por servicio.
- 6) Una cinta métrica no extensible.
- 7) Dos balanzas para lactantes.
- 8) Dos balanzas de plataforma.
- 9) Un martillo de reflejos.
- 10) Un monitor completo por cada quince camas
- 11) Un electrocardiógrafo por servicio.
- 12) Acceso a una bomba de succión de tórax por cada doce camas.
- 13) Un aspirador por cada tres camas.
- 14) Una camilla exclusiva por servicio.
- 15) Una andadera por cada doce camas.
- 16) Un evacuador por cada quince camas.
- 17) Una fuente de oxígeno completa por cama.
- 18) Un cilindro portátil por cada quince camas.
- 19) Una bomba de infusión por cada cinco camas.
- 20) Un halo por cada dos camas (diferentes tamaños).
- 21) Dos unidades de fototerapia por servicio (una móvil y una fija).
- 22) Una cánula nasal desechable por cama.
- 23) Un oxímetro de pulso por cada diez camas.
- 24) Un estetoscopio por cada médico y enfermera.
- 25) Un ventilador pulmonar de traslado de servicio.
- 26) Una incubadora abierta básica por servicio.
- 27) Una incubadora cerrada por cada quince camas.
- 28) Un termómetro por cama.
- 29) Un gigante por cada cama.
- 30) Una lámpara de cuello de ganso por cada seis camas.
- 31) Un biombo por servicio.
- 32) Negatoscopio.

Anexo K
Tabla de durezas OS-1
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

Pisos antideslizantes

Grado	Textura	Recomendación	Usos	Tipo de Pisos
240 a 400	Muy fina	Condiciones Secas	Vestíbulos Pasillos Oficinas	Terrazos Cerámicas Granito / Mármol
150 a 180	Fina	Condiciones Secas	Salones Habitaciones Corredores	Mosaicos Cerámicas Concretos
100 a 120	Media	Condiciones Secas	Consultorios Cirugías Procedimientos Sanitarios	Cerámicas Concretos Losetas Azulejos
60 a 80	Gruesa	Condiciones Especiales o Húmedas	Procedimientos Sanitarios con Baño Rampas y Gradas Cocinas	Cerámicas Concretos Losetas Azulejos
40 a 50	Muy gruesa	Condiciones Húmedas	Hidroterapia Piscinas Duchas Cocinas	Cerámicas Concretos Losetas Azulejos
0	Lisa <i>ASTM E648-78</i>	Condiciones Especiales	Oficinas Consultorios Quirófanos Laboratorios	Vinílicos Carpetas Esteras Recubrimientos

Anexo L

Recurso Humano para el Servicio de Nutrición

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

Apartado L1. Profesionales Licenciados en nutrición, al menos:

Perfil de función	Área de labor del Profesional	Parámetro/ N° camas de hospitalización	
		100 o más camas	Menos de 100 camas
Un /a Profesional en nutrición, Jefe	Administrativa Jefatura	Todos (TC) ²	Todos (TC)
Un /a Profesional en nutrición, para coordinación del Área administrativa	Administración	(TC) ² aplica para 200 o más camas	Menos de 200 camas no obligatorio
Un/a profesional en nutrición par coordinación del área clínica	Hospitalización	(TC) ² aplica para 200 o más camas	Menos de 200 camas no obligatorio
Un /a Profesional en nutrición por cada 40 camas o fracción. ⁽⁴⁾	Hospitalización	Todos (TC)	Todos (TC)
Un /a Profesional en nutrición, exclusivo para soporte nutricional		No obligatorio ⁽⁵⁾	
Un /a Profesional en nutrición	Consulta externa	Todos (TC) Exclusivo	Cuando exista la consulta Exclusivo (TC)
Un /a Profesional en nutrición para control sanitario	Producción	Todos (TC)	Todos (M T) ³
Un /a Profesional en nutrición para control de calidad		Todos (TC)	Todos (M T)
Un /a Profesional en nutrición para supervisión del área de recurso humano y producción		Todos (TC) ² , aplica para 200 camas o más	Menos de 200 camas no es obligatorio
Un /a Profesional en nutrición para planificación y control de producción.		Todos (TC) ²	No obligatorio
Un /a Profesional en nutrición para programa de educación y capacitación.		Todos (TC) ²	No obligatorio
Un /a Profesional en nutrición para brindar atención ambulatoria	Atención Ambulatoria ¹	Cuando exista la consulta Todos (TC) ²	Cuando exista la consulta Todos (TC) ²

- 1 “Atención nutricional ambulatoria: Entendida como la parte de la atención nutricional al paciente, que se brinda físicamente fuera del hospital y está vinculado a la estrategia de atención primaria de salud o medicina y cuidado paliativo”.
- 2 Jornada laboral tiempo completo (TC).
- 3 Jornada laboral medio tiempo completo (MT).
- 4 En caso de dos o más profesionales uno de ellos ejercerá la función de coordinador del área clínica.
- 5 No aplica en hospitales donde no exista soporte nutricional.

Apartado L2: Personal de apoyo en área administrativa y de producción, al menos:

Perfil de función	Cantidad mínima de personal	Parámetro N° camas ó N° raciones
Área administrativa		
- Asistente administrativo	1	Más de 100 camas
- Secretaria /o	1	Más de 100 camas
- Un mensajero	1	Más de 500 camas
Área de producción		
- Cocineros/as	Según N° raciones diarias	Al menos 2 para 100 raciones diarias 1 extra por cada 80 raciones diarias adicionales
- Auxiliares de cocina	Según N° raciones diarias	1 por cada 10 raciones diarias
- Auxiliar para producción de alimentación enteral	Según número de raciones diarias de alimentación enteral	1 por cada 20 raciones diarias)aplica cuando existan fórmulas lácteas, enterales o artesanales
- Bodeguero	Según N° raciones	1 por cada 200 raciones diarias
- Auxiliar de bodega	Según N° raciones	1 por cada 200 raciones adicionales diarias

¹ Personal para limpieza y orden en pisos, paredes, cielo raso, ventanas y servicios sanitarios y vestidores

Anexo M
Características Básicas de la Planta Física del Servicio de Nutrición
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

M1: Características generales:

- 1) **Pasillos:** los pasillos dentro del servicio deben tener al menos 1.20m de ancho.
- 2) **Pisos:** Deben ser lisos, no porosos, lavables y antideslizantes.
- 3) **Paredes:** Deben ser de acabado liso, no poroso, de color claro y de fácil lavado. Las uniones entre pared y pared, pared y piso deben ser cóncavas.
- 4) **Cielo raso:** Debe ser liso, de color claro, con recubrimiento impermeable de fácil lavado y de diseño que no acumule polvo, ubicado a una altura al menos de 2,5m del piso.
- 5) **Puertas:**
 - a) **Puertas para tránsito de personal:** contar con mecanismo automático de cierre, deben hermética, de material que facilite su limpieza, resistente al fuego y ancho de al menos 90cm.
 - b) **Puertas para tránsito con equipo:** deben ser abatibles, deben ajustarse completamente a los marcos, de material que facilite su limpieza, resistente al fuego y ancho de 90cm.
- 6) **Ventanas:** las aberturas deben estar provistas de una malla desmontable para facilitar el aseo. Cualquier otro tipo de abertura al exterior es debe ser protegida con malla En el lado interno deben tener una inclinación a la altura de la viga banquina o marco inferior tendrán una inclinación al menos de 45° grados hacia adentro.
- 7) **Ventilación:** La ventilación natural o artificial debe garantizar una temperatura ambiental entre 18 y 24°C. Debe tener sistemas de extracción de olores, calor, vapor al menos en el área de cocción y lavado de vajilla. Deben ser de material inerte que permita su limpieza, además recubiertos de material aislante, que impida el calentamiento de áreas adjuntas y provistos de filtros o parrillas de retención de grasa, la cuales deben ser lavadas con periodicidad.

Las campanas de extracción de vapores del área de cocción deben estar en buen estado de funcionamiento, tener un diseño que no permita la condensación en sus paredes de elementos que goteen sobre los alimentos, además contar con lámparas al interior resistentes a las altas temperaturas y protegidas con mallas.
- 8) **Iluminación:** Natural o alumbrado artificial que sea luz blanca. Las lámparas ubicadas sobre el área de preparación contará con protecciones para evitar la caída de vidrios en caso de rompimiento accidental.
- 9) **Ubicación de las áreas:** La ubicación de las distintas áreas administrativa y manufactura debe ser de acuerdo a la secuencia lógica del proceso, a saber: Recepción, almacenamiento, preparación preliminar, preparación final (cocción y preparaciones crudas), ensamblaje de bandejas y carros transportadores, distribución individualizada, recolección de vajilla y residuos, limpieza de vajilla y utensilios, disposición de residuos y desechos. No debe haber cruce de flujo en ninguna de estas áreas.
- 10) **Higiene personal:** Tener un área para higiene exclusiva del personal ubicado contiguo al servicio.

- 11) **Estación de lavado de manos:** En todos los espacios que requieren estación de lavado de manos, debidamente instalada, éstas deben estar provistas de: lavamanos de material no poroso, suficiente agua potable, con dispositivo de accionamiento por medio de codo, rodilla, pie o automático, dispensador de jabón con jabón líquido antiséptico, dispensador de toallas de papel desechables, basurero con tapa con sistema de palanca de pie. Además un cartel con las indicaciones de la técnica correcta de lavado de manos.

M 2: Características específicas por área:

- 1) **Área Administrativa:** Debe tener un cubículo para la jefatura, un espacio para labores de secretaría, un espacio para sala de espera, todos con tamaño no menor de 6m² y un espacio para almacenar materiales de oficina, acceso a servicio sanitario.

2) **Área de manufactura**

a) **Recepción de alimentos:** El área de recepción de alimentos debe estar alejada de focos de contaminación externa (a más de 20m) y en comunicación directa con el área de almacenamiento. Debe permitir el acceso de vehículos transportadores bajo techo o tener las condiciones para que la descarga de alimentos esté protegida de la intemperie. Debe tener al menos una estación de lavado de manos debidamente instalada.

b) **Almacenamiento:** Esta área debe estar formada por espacios para almacenamiento específico y exclusivo de alimentos según la naturaleza de los mismos, además utensilios y otros materiales:

b1. Almacenamiento de alimentos no perecederos: La bodega debe ser al menos de 4m², los alimentos deben estar ordenados y debidamente separados entre sí, debe tener estantes a una altura de 0.30m del piso, anclados al piso o pared. Debe estar provista de elementos para ventilación e iluminación, natural o artificial. Las ventanas y puertas deben cerrar de forma hermética, además junto con otras aberturas deben estar protegidas con mallas.

b2. Almacenamiento de alimentos perecederos: Los cuartos fríos, cámaras y congeladores, deben estar ubicados según el flujo de trabajo y en buenas condiciones de funcionamiento.

Las características en el interior de los cuartos fríos deben ser paredes de material liso, no poroso, lavable y de color claro.

Todas las uniones de pared- pared, pared-piso y pared - techo deben ser cóncavas. El piso debe ser antideslizante, de color claro y sin fisuras.

La puerta debe tener un mecanismo de cierre que permita abrirse por dentro los controles de temperatura deben estar en la parte exterior y accesible.

Los estantes internos deben ser de material inerte y de diseño que no permita la contaminación.

Los recipientes de almacenamiento de alimentos deben tener un diseño de fácil lavado.

Debe tener una estación de lavado de manos debidamente instalada.

b3 Almacenamiento de productos de limpieza y control de plagas: Debe estar físicamente separado de las otras áreas de almacenamiento, con condiciones que permitan el orden y utilización con seguridad de los mismos.

c) Área de producción: Esta área debe tener los espacios según las etapas del proceso:

- c1.** Preparación preliminar
- c2.** Cocción
- c3** Preparaciones frías
- c4** Mantenimiento de producto terminado (caliente o frío)
- c5** Estación de lavado de manos debidamente instalada

d) Distribución de alimentos:

- d1** Ensamblaje de alimentos
- d2** Preparación de carros transportadores
- d3** Estación de lavado de manos debidamente instalada.

e) Fórmulas lácteas: El servicio debe tener un cubículo independiente, debidamente equipado y de uso exclusivo para preparar y mantener las fórmulas lácteas en un ambiente inocuo. Estación de lavado de manos debidamente

f) Fórmulas enterales: El servicio debe tener un cubículo independiente, debidamente equipado y de uso exclusivo para preparar y mantener las fórmulas lácteas en un ambiente inocuo. Estación de lavado de manos debidamente instalada

3) Área de limpieza de equipo y utensilios

- Limpieza y desinfección de vajilla para pacientes
- Limpieza y desinfección de vajilla para empleados
- Limpieza de batería de cocina
- Estación de lavado de manos debidamente instalada.

4) Disposición de residuos y desechos

4.1 Residuos: El servicio debe tener condiciones que permitan el almacenamiento temporal de los residuos de alimentos sin que sufran descomposición por cambios de temperatura o contaminación.

4.2 Desechos: El servicio de nutrición debe tener acceso a un recinto fuera de sus instalaciones para depositar temporalmente los desechos sólidos o basuras. Debe estar construido con material impermeable y condiciones para el fácil lavado y que impida el ingreso y proliferación de insectos y roedores en su interior, además debe poseer recipientes diseñados para ser fácilmente lavables, con tapa debidamente cerrados.

4.3 Estación de lavado de manos debidamente instalada.

- 5) **Higiene del personal:** El área de higiene del personal debe tener acceso interno directo con el servicio de nutrición y con una puerta de entrada y salida al exterior. Estar separado por sexo y debe tener todas las áreas internas y externas en óptimas condiciones de limpieza y orden, ventilación e iluminación.
- 6) **Consulta externa:** El área de consulta externa debe tener acceso a una sala de espera, con asientos confortables, con espacio no menor de 6 m² y acceso a servicios sanitarios por sexo y el cubículo de consultorio exclusivo para la consulta de nutrición. El consultorio debe asegurar privacidad, tener iluminación y ventilación, con espacio no menor de 6 m² necesario para la ubicación del equipo y material requerido para brindar la consulta. Estación de lavado de manos debidamente instalada.
- 7) **Clínica:** El área de clínica debe tener una oficina al menos de 6 m², ningún lado menor a 2 m y un espacio para almacenar materiales, estación de lavado de manos debidamente instalada, además acceso a servicio sanitario cercano.
- 8) **Área para educación:** El servicio debe tener acceso a una sala para actividades de educación y capacitación, con mobiliario apropiado, en buen estado y en cantidad suficiente para el desempeño de las actividades.

Anexo N
Equipo Mínimo por Área del Servicio de Nutrición
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

N1 Área administrativa:

- Escritorios
- Sillas
- Computadora
- Impresora
- Teléfono
- Acceso al servicio de Fax
- Archivos
- Estantería

N 2 Área de manufactura:

N2.1 Recepción de alimentos

- 4.64.19.** Balanza industrial
- 4.64.20.** Carretillas transportadoras de material resistente y sanitario
- 4.64.21.** Tarimas resistentes de material sanitario
- 4.64.22.** Basurero de dispositivo de apertura de pie con tapa y bolsa
- 4.64.23.** Pileta para lavado de preliminar de frutas y vegetales
- 4.64.24.** Estación de lavado de manos debidamente instalada.

N2.2 Almacenamiento de alimentos

a) Alimentos no perecederos

- 4.64.25.** Estantes y tarimas de material sanitario, ubicados a una altura de 30cm del piso.
- 4.64.26.** Recipientes con tapa hermética
- 4.64.27.** Balanza de pesar alimentos
- 4.64.28.** Escritorio, silla y archivo para el bodeguero
- 4.64.29.** Basurero con tapa de accionar de pie

Alimentos perecederos

- 4.64.30.** Cámara frigorífica o cuarto frío con dispositivo control de temperatura, accesible desde el exterior y para almacenar separadamente alimentos preparados y no preparados.
- 4.64.31.** Recipientes con tapa que cierran herméticamente.
- 4.64.32.** Basureros con tapa, de accionar de pie.

Almacenamiento de vajilla, utensilios y equipo.

- 4.64.33.** Estantes de material higiénico, ubicados a 0.30m del nivel del piso y debidamente anclados.

d) Almacenamiento de productos de limpieza

- 4.64.34.** Estantes debidamente anclados y ubicados a 0.30m del nivel del piso.
- 4.64.35.** Puertas con dispositivo de cierre seguro.

N3 Área de producción:

- 4.64.36.** Balanza para pesar alimentos
- 4.64.37.** Cámara frigorífica o cuarto frío
- 4.64.38.** Pelador de vegetales

- 4.64.39. Licuadora industrial
- 4.64.40. Triturador de desperdicios (cuando exista planta de tratamiento)
- 4.64.41. Abre Latas
- 4.64.42. Procesador de alimentos
- 4.64.43. Cocina industrial
- 4.64.44. Horno
- 4.64.45. Sartén inclinable o marmita
- 4.64.46. Batidora
- 4.64.47. Termómetro de alimentos
- 4.64.48. Dispositivo de extracción de vapor y grasa (campana).
- 4.64.49. Equipo para mantener los alimentos preparados calientes a temperatura no menor de 65 °C, con dispositivo de control de temperatura.
- 4.64.50. Pilas de acero inoxidable, en cada sección de trabajo
- 4.64.51. Muebles y mesas de trabajo de acero inoxidable
- 4.64.52. Estación de lavado de manos debidamente instalada
- 4.64.53. Reloj de pared
- 4.64.54. Recipiente con solución desinfectante para mantener las esponjas y paños de limpieza de superficies entre usos.
- 4.64.55. Basureros con tapa de dispositivo de accionar de pie.

N4 Distribución de alimentos

a) Distribución de alimentos a pacientes. Ensamblaje de bandejas y de carros:

- 4.64.56. Mesas de trabajo de acero inoxidable
- 4.64.57. Bandejas o vajilla térmica de material y diseño que permita la limpieza
- 4.64.58. Carros transportadores de acero inoxidable y diseño que permita la limpieza, en perfecto estado de funcionamiento para los propósitos.
- 4.64.59. Basurero con tapa de dispositivo de accionar de pie
- 4.64.60. Estación de lavado de manos debidamente instalada.

b) Distribución de alimentos a personal (comedor empleados):

- 4.64.61. Mesa caliente
- 4.64.62. Dispensador de agua y bebidas frías
- 4.64.63. Dispensador de bebidas calientes
- 4.64.64. Dispensador de hielo
- 4.64.65. Bandejas
- 4.64.66. Vajilla suficiente
- 4.64.67. Mesas
- 4.64.68. Sillas
- 4.64.69. Basurero con tapa de dispositivo de accionar de pie
- 4.64.70. Estación de lavado de manos debidamente instalada

N5 Limpieza y desinfección de vajilla y equipo

- 4.64.71. Lavadora de vajilla con agua caliente
- 4.64.72. Dispositivo para extractor de vapor
- 4.64.73. Canastas y bandejas de diseño y material de fácil limpieza
- 4.64.74. Fregadero de acero inoxidable
- 4.64.75. Piletas para lavado de batería de cocina de material liso
- 4.64.76. Estantes de acero inoxidable

4.64.77. Triturador de sobrantes (únicamente se permite cuando existe planta de purificación de agua)

4.64.78. Basurero con tapa y dispositivo de accionar de pie

N6 Fórmulas lácteas

4.64.79. Mesas de trabajo de acero inoxidable

4.64.80. Pileta de acero inoxidable para proceso

4.64.81. Licuadora exclusiva para fórmulas lácteas

4.64.82. Balanza con sensibilidad de 0,1 gramo

4.64.83. Coladores de acero inoxidable

4.64.84. Tasas medidoras de líquido de vidrio

4.64.85. Tasas medidoras de sólido de acero inoxidable

4.64.86. Cámara de refrigeración con dispositivo de control de temperatura para almacenamiento de fórmulas preparadas

4.64.87. Autoclave

4.64.88. Canastas para autoclave de acero inoxidable

4.64.89. Fregadero de acero inoxidable

4.64.90. Carros transportadores de fórmulas, cerrados y de material inerte

4.64.91. Recipientes para envasar resistentes a altas temperaturas

4.64.92. Sistema de aire acondicionado

4.64.93. Teléfono

4.64.94. Estación de lavado de manos debidamente instalada

4.64.95. Basurero con tapa de accionar de pie.

N7 Fórmulas enterales

4.64.96. Mesas de trabajo de acero inoxidable

4.64.97. Pileta de acero inoxidable para proceso

4.64.98. Licuadora exclusiva para fórmulas enterales

4.64.99. Balanza con sensibilidad de 0,1 gramo

4.64.100. Coladores de acero inoxidable

4.64.101. Tasas medidoras de líquido de vidrio

4.64.102. Tasas medidoras de sólido de acero inoxidable

4.64.103. Cámara de refrigeración con dispositivo de control de temperatura para almacenamiento de fórmulas preparadas

4.64.104. Autoclave o acceso a autoclave

4.64.105. Canastas para autoclave de acero inoxidable

4.64.106. Fregadero de acero inoxidable

4.64.107. Carros transportadores de fórmulas cerrados de acero inoxidable.

4.64.108. Recipientes para envasar resistentes a altas temperaturas

4.64.109. Sistema de aire acondicionado

4.64.110. Teléfono

4.64.111. Estación de lavado de manos debidamente instalada

4.64.112. Basurero con tapa de accionar de pie.

N8 Nutrición clínica

4.64.113. Escritorio

4.64.114. Sillas

4.64.115. Computadora

4.64.116. Archivo

4.64.117. Teléfono

4.64.118. Estación de lavado de manos debidamente instalada

N9 Consulta externa

- Escritorio

- 4.64.119. Sillas
- 4.64.120. Computadora
- 4.64.121. Archivo
- 4.64.122. Teléfono
- 4.64.123. Calculadora
- 4.64.124. Balanza de plataforma calibrada
- 4.64.125. Balanza pediátrica calibrada (cuando aplique)
- 4.64.126. Cinta métrica no extensible
- 4.64.127. Tallímetro de pared debidamente instalado
- 4.64.128. Infantómetro (cuando aplique)
- 4.64.129. Equipo medidor para pliegues subcutáneos o equipo medidor de composición corporal
- 4.64.130. Modelos de porciones de alimentos
- 4.64.131. Material escrito de apoyo para usuarios
- 4.64.132. Estación de lavado de manos debidamente instalada.
- 4.64.133. Basurero con tapa con dispositivo de accionar de pie.

N10 Educación

- 4.64.134. Sillas
- 4.64.135. Pizarra
- 4.64.136. Tiza o marcadores
- 4.64.137. Borradores
- 4.64.138. Acceso a equipo tecnológico de apoyo al proceso educativo

N11 Higiene del personal

a) Área de mujeres

- 4.64.139. Duchas con agua caliente
- 4.64.140. Servicio sanitario con papel higiénico (1 por 15 personas)
- 4.64.141. Estación de lavado de manos debidamente instalada (un lavamanos por 15 personas)
- 4.64.142. Espejo
- 4.64.143. Vestidores
- 4.64.144. Armarios individuales
- 4.64.145. Basurero con tapa de dispositivo de accionar de pie

b) Área de hombres

- 4.64.146. Duchas con agua caliente
- 4.64.147. Servicio sanitario con papel higiénico (1 por 20 personas)
- 4.64.148. Mingitorio (1 por 10 personas)
- 4.64.149. Estación de lavado de manos debidamente instalada (Un lavamanos por 15 personas)
- 4.64.150. Espejo
- 4.64.151. Vestidores
- 4.64.152. Armarios individuales
- 4.64.153. Basurero con tapa de dispositivo de accionar de pie

N 12 Área de Aseo

- 4.64.154. Escobas exclusiva para cada área

- 4.64.155. Trapeador exclusivo para cada área
- 4.64.156. Escurreidor
- 4.64.157. Pileta para el lavado de artículos de aseo.
- 4.64.158. Implementos de limpieza suficientes
- 4.64.159. Estantes para utensilios de limpieza
- 4.64.160. Basurero con tapa de dispositivo de accionar de pie

N 13 Disposición de residuos y sobrantes

- 4.64.161. Cuarto frío sobrantes
- 4.64.162. Balanza
- 4.64.163. Recipientes con tapa y bolsas de empaque de color rojo
- 4.64.164. Carretilla transportadora de recipientes de residuos para el almacenamiento temporal.

Anexo O
Indicadores Básicos del Hospital
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

- 1) Infecciones:**
 - i. Frecuencia de egresos del establecimiento con diagnóstico de infección intrahospitalaria por servicio.

- 2) Mortalidad**
 - i. Tasa de mortalidad por servicio.
 - ii. Causa básica.
 - iii. Tasa de mortalidad infantil neonatal.
 - iv. Tasa de mortalidad infantil neonatal precoz.
 - v. Tasa de mortalidad infantil neonatal tardía.
 - vi. Tasa de mortalidad infantil perinatal.
 - vii. Tasa de mortalidad infantil residual.
 - viii. Tasa de mortalidad materna.
 - ix. Porcentaje de autopsias.

- 3) Producción:**
 - i. Costo promedio día-cama.
 - ii. Giro-cama.
 - iii. Índice o porcentaje ocupacional por servicio.
 - iv. Promedio de días de estancia por servicio.

- 4) Nacimientos:**
 - i. Porcentaje de nacidos con bajo peso al nacer (menos de 2500 gramos).
 - ii. Porcentaje de nacidos de pretérmino (de 20 a 37 semanas de edad gestacional).
 - iii. Porcentaje de nacimientos por operación de fórceps obstétrico.

- 5) Atención del parto:**

Porcentaje de cesáreas intra parto.
Porcentaje de las mujeres atendidas con parto conducido.
Porcentaje de las mujeres atendidas con parto espontáneo.
Porcentaje de las mujeres atendidas con parto inducido.
Porcentaje de partos de alto riesgo.
Porcentaje de nacimientos por operación cesárea.

- 6) Complicaciones:**

Porcentaje de complicaciones médicas.
Porcentaje de complicaciones quirúrgicas.
Porcentaje de complicaciones en el área de recuperación.
Promedio mensual de usuarios atendidos en la sección de recuperación.
Promedio de estancia en el área de recuperación.

- 7) Traslados:**

Frecuencia de traslados a otras unidades de atención médica.

- 8) Egresos:**
 - i. Desglose de egresos por patología por servicio.

9) Salud ocupacional

- i. Índice de accidentalidad, tasas de morbi-mortalidad laboral
- ii. Tasa de ausentismo por enfermedades laborales y accidentes de trabajo.

10) Calidad de la Atención

- i. Registro periódico del grado de satisfacción de los usuarios atendidos.
- ii. Registro periódico del grado de satisfacción de los trabajadores del hospital.

Anexo P

**Ordenamiento de los elementos contenidos en el expediente clínico
(Este anexo es parte integrante de la norma)**

- 1) Identificación.
- 2) Orden de internamiento.
- 3) Consentimiento informado.
- 4) Epicrisis.
- 5) Lista de problemas.
- 6) Anamnesis.
- 7) Examen físico.
- 8) Evolución y tratamiento hospitalario.
- 9) Exámenes de laboratorio.
- 10) Reporte de imágenes médicas.
- 11) Reporte de estudios especiales.
- 12) Registros de enfermería.
- 13) Registro de interconsultas.

Anexo Q

**Instituciones relacionadas con la autorización de ubicación de edificaciones
(Este anexo forma parte integrante de la norma)**

- 1) En el ámbito nacional, en cabeceras de provincia o bien dentro de la Gran Área Metropolitana (GAM), está regulada por el Instituto Nacional de Vivienda y Urbanismo.
- 2) A nivel local, fuera de la GAM, permiso de uso de suelo Municipal correspondiente.
- 3) Tanto en la GAM como fuera de esta, debe contarse con el visto bueno de ubicación por parte del Ministerio de Salud.
- 4) Además deberá contar con el permiso específico de:
 - a) Dirección General de Aviación Civil, en casos de cercanía a los aeropuertos
 - b) Instituto Costarricense de Ferrocarriles, en caso de cercanía de vías férreas
 - c) Ministerio de Obras Públicas y Transportes, en caso de cercanía de carreteras nacionales
 - d) Instituto Costarricense de Electricidad, en caso de cercanía con líneas de alta tensión.

Anexo R
Instrumento de evaluación de planta física
(Este anexo forma parte integrante de la norma)

Hallazgos	E	Observaciones
R.1		Documentación Edilicia:
R,1,1		Planos constructivos (Actualizados)
R,1,2		Plano de Conjunto, Ubicación y Localización, con catastro.
R,1,3		Se tienen en el edificio planos constructivos de Distribución Arquitectónica
R,1,4		Se tienen en el edificio planos constructivos de Distribución Estructural
R,1,5		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Hidráulicas
R,1,6		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Hidráulicas de incendio
R,1,7		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Sanitarias
R,1,8		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Pluviales
R,1,9		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Eléctricas de Fuerza
R,1,10		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Eléctricas de Iluminar
R,1,11		Se cuenta con planos de distribución de Voz, datos e Imágenes
R,1,12		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Mecánicas
R,1,13		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Línea de vapor
R,1,14		Se cuenta con planos de distribución de instalaciones Línea de gases
R,1,15		Ubicación en conjunto de la Planta Eléctrica de Emergencia o respaldo
R,1,16		Ubicación del Tanque de Almacenamiento de Agua Potable y pozos
R,1,17		Ubicación de la planta de tratamiento de aguas residuales
R,1,18		Ubicación de tanques de combustibles, gases o energéticos.
R,1,19		Ubicación de las acometidas eléctricas, sectores independientes.(mínimo 2)
R,2		Gestión
R,2,1		Se cuenta con permiso de ubicación del Ministerio de Salud
R,2,2		Permiso de uso del suelo del Instituto Nacional de Vivienda y Urbanismo.
R,2,3		Tiene autorizado el uso del suelo por la municipalidad respectiva
R,2,4		En caso de cercanía de aeropuertos, cuenta con permiso de Aviación Civil

R,2,5	Frente a carreteras nacionales se tiene alineamiento vial de Obras Públicas		
R,2,6	Colindancia con vía férrea, permiso del Instituto Costarricense de Ferrocarriles		
R,2,7	De colindar con ríos o quebradas, según Ley Forestal se contará con permiso del INVU y Ministerio de Ambiente y Energía, retiro mínimo de 10 mts.		
R,2,8	En caso de ser atravesada por líneas de alta tensión o servidumbre eléctrica, cuenta con permiso del Instituto Costarricense de Electricidad.		
R,2,9	Cuentan los planos con aprobación del Departamento de Bomberos del Instituto Nacional de Seguros		
R,2,10	Se cuenta con la actualización en prevención de incendios mediante auditoria humana hecha por ingeniería de riesgos del Instituto Nacional de Seguros		
R,2,11	Cuenta con la autorización y viabilidad de la Secretaría Técnica Nacional Ambiental.(SETENA)		
T	Planta Física	E	Observaciones
R,3	Generalidades:		
R,3,1	Los servicios se prestan en un inmueble construido expresamente o adaptado para las necesidades específicas por tipo de servicio		
R,3,2	Está integrado en un conjunto que le de acceso con seguridad y protección a las personas a todas las áreas de uso público y atención de pacientes.		
R,4	Servicios Urbanos:		
R,4,1	Aceras de un ancho mínimo de 120 cms, cordón y caño, con los cortes de acceso y rampas de 90 cms de ancho mínimo, no entorpece flujo peatonal.		
R,4,2	Aceras de un ancho mínimo de 180 cms, cordón y caño, para las áreas de Acceso principal y paradas de buses o taxis		
R,4,3	Aguas pluviales , Se dispone de un sistema de recolección y distribución que evite el anegado del terreno o edificación.		
R,4,4	Aguas pluviales , se descargan a la red de desfogue, alcantarillado pluvial o a efluentes naturales, sin afectar vías públicas o linderos.		
R,4,5	Desechos , Se cuenta con sistemas que garantizan el control de los gases, vapores, erupciones tóxicas y humos.		
R,4,6	Desechos , Se tiene andén o sistema de recolección de los desechos industriales, reciclables, y reutilizables.		
R,4,7	Desechos , Se tiene andén o sistema de recolección de residuos bio-infecciosos, contaminados generales o comunes y domésticos.		
R,4,8	Desechos . Se tiene andén o sistema de recolección especializada, con refrigeración de restos humanos		

R,4,9	Desechos , se cuenta con sistemas que garantizan el control de partículas o pelusa en suspensión, que eviten la contaminación de la atmósfera.		
R,4,10	Emergencias : Se tiene acceso a la atención de emergencias de índole médica, rescate, policía y bomberos.		
R,4,11	Hidrante , Si se exceden los 1000 m ² , se accesa al menos a uno, a un río o fuente de agua en los alrededores, a una distancia no mayor a los 200 m.		
R,4,12	Planta de tratamiento o sistema de trato de aguas residuales, que garantizan la decantación y descontaminación de las aguas servidas.		
R,4,13	Pre-tratamiento , Se dispone de un sistema de pre-tratamiento de aguas residuales, previo a ser vertido a la red de cloacas en funcionamiento.		
R,4,14	Servicios , cuenta en el inmueble con electricidad, alumbrado público, televisión, telefonía, e internet.		
R,4,15	Servicios , Está el edificio dotado de agua potable, de la red pública o de pozo propio, con suministro constante y suficiente.		
R,4,16	Tanque séptico , Se tiene sistema de tanque séptico y drenajes, que garantice la descontaminación de los desechos fluidos desfogados.		
R,4,17	Transporte , Al edificio llegan servicios de transporte público, privado, colectivo o particular y transporte especializado de pacientes.		
T	Planta Física	E	Observaciones
R,5	Equipamiento Urbano:		
R,5,1	Alimentos , se facilita a los usuarios la obtención de alimentos y bebidas dentro o fuera del edificio, cumpliendo con la normativa de expendio.		
R,5,2	Bancas , En zonas de acceso o vestíbulo, se cuenta con asientos, al menos uno por persona en espera, <i>área mínima es de 0,72 m² (0,6 x 1,2)</i> .		
R,5,3	Basurero , Áreas públicas, cuentan con basureros rotulados, papeleras o recipientes de desechos, al menos uno por cada 100 metros cuadrados.		
R,5,4	Camellones , los edificios fuera del predio cuentan con camellones de paso de 180cms de ancho mínimo y al nivel de la acera.		
R,5,5	Dispensadores de agua de uso gratuito e irrestricto con vasos desechables y basurero contiguo, al menos una por cada 500 metros cuadrados.		
R,5,6	Fuentes , Se tienen para tomar agua apta para consumo humano, una entre 85 y 90 cms y otra entre 100 y 120 cms por cada 500 metros cuadrados.		
R,5,7	Parabús , En las inmediaciones, a no más de 100 metros, se tiene acceso una caseta de autobuses o taxis, bajo techo y con		

	banca de espera.		
R,5,8	Rótulos tienen permiso municipal, no excede los 2.0 m2, no mayor a 2.0 m de largo, ni está a menos de 2.6 m de alto.(del suelo a la base)		
R,5,9	Rótulos , que permiten identificar áreas públicas, privadas, restringidas, peligrosas, así como de las entradas y salidas.		
R,5,10	Rótulos , señalización que permite identificar cada uno de los módulos, edificios o de las áreas que le componen.		
R,5,11	Sanitarios , Se tienen servicios para el público, de uso irrestricto, separados por sexo, y al menos uno será para uso de personas discapacitadas.		
R,5,12	Semáforos , en caso de encontrarse frente a vías de 12 metros de ancho o mas se cuenta con semáforos y zonas de paso peatonal.		
R,5,13	Teléfonos Públicos , al menos uno cuenta con facilidad de uso para personas en silla de ruedas o baja estatura (Botonera a 1,0 m de alto).		
R,5,14	Teléfonos , Se tiene acceso a cabinas de servicio público, a una distancia no mayor de 100 metros.		
R,5,15	Ventas ambulantes , no existen dentro del edificio, ni en ninguna zona dentro de los linderos que interfiera con el libre desplazamiento de los usuarios.		
R,6	Condiciones del Entorno recomendables (El administrado procurará el cumplimiento de las normas en los siguientes casos):		
R,6,1	Contaminación , no hay focos de tipo física, química, biológica o malos olores a menos de 200 metros de las aristas o colindancias del predio.		
R,6,2	Contaminación sonora, no es percibida, mayor de 60 db en el día o mayor de 40db en la noche, medidos en los linderos del edificio		
R,6,3	Contaminación , No existen ventas de licor ni centros de diversión nocturna a menos de 100 metros del edificio		
R,6,4	Contaminación , Zonas industriales que produzcan alguna de las contaminaciones indicadas en los ítems anteriores están a mas de 100m.		
R,6,5	Peligro , No se encuentran sitios de expendio o trasiego de combustibles, gases o sustancias peligrosas a menos de 100 m		
T	Planta Física	E	Observaciones
R,7	Condiciones del Terreno:		
R,7,1	Peligros , El predio se halla a mas de 100 metros de ríos o zonas con recurrencia de inundaciones, o cuenta con obras de mitigación según CNE		
R,7,2	Peligros , El terreno se ubica a mas de 100 metros de potenciales deslizamientos o derrumbes, o cuenta con obras de		

	mitigación, según CNE		
R,7,3	Peligros , no se encuentran suamos, fosos, zanjas, cunetas o irregularidades en el terreno que puedan generar focos insalubres.		
R,7,4	Servidumbres , Se cumple con las regulaciones para el caso de las de tipo eléctrico de Alta Tensión, mínimo 10 metros a cada lado del cable central.		
R,7,5	Servidumbres , Se cumple con las regulaciones para oleoductos, aguas pluviales y cualquier otro tipo.		
R,7,6	Servidumbres , Se tienen reguladas las peatonales, de semovientes o vehiculares para que no interfieran con el funcionamiento del conjunto.		
R,7,7	Topografía irregular con pendientes mayores al 10% están salvadas mediante rampas o Ascensores, para acceder a los edificios del conjunto.		
R,7,8	Topografía , Se restringe mediante barreras y rotulación el acceso de pacientes y particulares a las áreas que presenten peligro de caída.		
R,7,9	Topografía , cursos de agua internos, quebradas, acequias o zanjas se hallan resguardados con elementos que eviten el peligro para las personas.		
R,7,10	Zonas verdes , están en condiciones de limpieza, no se detecta la existencia de matorrales, ni de plantas espinosas o irritantes al contacto.		
R,7,11	Zonas verdes , No existe acumulación de desechos, sólidos o vegetales, así como el vertido incontrolado de fluidos en los terrenos del proyecto.		
R,8	Conjunto Arquitectónico:		
R,8,1	Bandera , En los servicios del estado, el edificio cuenta con asta y bandera de Costa Rica.		
R,8,2	Acceso al edificio está controlado por vigilancia en una casetilla para guarda con acceso a servicio sanitario		
R,8,3	Acceso y maniobrabilidad irrestricta para vehículos de bomberos, rescate o policía con al menos 5 metros de ancho, altura libre de 5m.		
R,8,4	Acceso restringido mediante portón, cadena, aguja, o camellón, para vehículos no oficiales o de suministros y desechos.		
R,8,5	Accesos vehiculares están separados para los de servicio de abastecimiento y salida de insumos o desechos.		
R,8,6	Accesos están separados físicamente, para vehículos y peatones, con calles, aceras y pasos a nivel.		
R,8,7	Áreas de dispersión , cuenta con tomas eléctricos de emergencia 120/240, agua potable y gases médicos .(En una columna rotulada y protegida)		

R,8,8	Áreas de dispersión , capacitadas para fungir como hospital extramuros, en caso de desastres o emergencias masivas .(mínimo 30 % del área de predio)		
R,8,9	Áreas de dispersión , se cuenta con bodegas que tengan equipos portátiles, de agua potable, planta eléctrica tanques de gases médicos.		
R,8,10	Parqueo , Se cuenta con al menos un espacio de 2.6 x 5.5 m, por cada 100 metros cuadrados de área construida.		
R,8,11	Parqueo , Del total de espacios, un 5% son de 3.3 x 5.5 exclusivos para discapacitados, con el pictograma internacional, fondo azul, logo blanco.		
R,8,12	Parqueo , Del total de espacios, 40% se destina para los usuarios, pacientes y visitantes y el otro 60% para los funcionarios.		
R,8,13	Radio de giro vehicular mínimo de 13,0 metros en las circulaciones de emergencia, para bomberos, rescate o grúas de mantenimiento.		
R,8,14	Radio de giro mínimo de 6,0 metros en las circulaciones ordinarias, dentro de los parqueos.		
R,8,15	Radiobase , Se cuenta con área de base para radiocomunicación, autónoma, con agua y electricidad, funcional en estado de desastres o emergencias.		
T	Condiciones Generales del Edificio:	E	Observaciones
R,9	Facilidades de desplazamiento		
R,9,1	Accesos , salidas, circulaciones y zonas de seguridad de personas, se hallan libres de vehículos u objetos que impidan el libre tránsito y evacuación.		
R,9,2	Amplitud , en todas las áreas privadas o de trabajo del personal los espacios de circulación entre mobiliario o equipos es mayor o igual a 60 cm.		
R,9,3	Amplitud , Pasillos internos o áreas semi-públicas suficiente desplazamiento y giro de sillas de ruedas o personas asistidas al menos de 90cms, libres.		
R,9,4	Amplitud , Pasillos de uso común o áreas públicas con desplazamiento y giro de sillas de ruedas o personas asistidas al menos de 120cm, libres.		
R,9,5	Amplitud , Pasillos principales o áreas de circulación de pacientes hay suficiente desplazamiento y giro de Camas mayor o igual a 2.40 m.		
R,9,6	Amplitud , En las áreas de circulación de pacientes hay suficiente para desplazamiento y giro de Camillas mayor o igual a 150 cm.		
R,9,7	Desniveles , áreas transitables mayores a 40 cm de altura tienen baranda de protección con barras a 90,60, 30 y 10 cm del nivel del suelo.		

R,9,8	Escaleras con los pasamanos que se extienden 45cm al principio y final de la misma, con un grosor mínimo de 5cm.		
R,9,9	Escaleras de 1.2 m de ancho, con pasamanos a ambos lados a 90 cm de altura mínima y protección lateral para evitar caída de niños o adultos.		
R,9,10	Escaleras o rampas en pisos mayores a de 2,5 m de altura cuentan con descanso del mismo ancho.		
R,9,11	Escaleras tienen señalización, con banda rugosa en el final de cada huella, de color amarillo según Decreto 12715 MEIC.		
R,9,12	Escaleras , todos los trayectos mayores a 10 m de longitud o desarrollo en rampas o escaleras cuentan con descanso del mismo ancho.		
R,9,13	Obras , cualquier ampliación, remodelación, mejora u obra de construcción cuenta con señalamiento y delimitación de protección color amarillo.		
R,9,14	Ornamentos , todos los maceteros, jardineras, árboles, plantas o vegetación se hallan bien ubicados y no presentan peligrosidad para los usuarios.		
R,9,15	Pasillos , cruces peatonales, vehiculares o combinados cuentan con señalización y visibilidad adecuada, para prevenir accidentes.		
R,9,16	Pasillos , en los sitios de cambio de dirección sin visibilidad se colocará un espejo retrovisor globo-convexo, que permita observar la circulación.		
R,9,17	Pasos entre edificios son con pavimentación antideslizante en condiciones secas o mojadas, según la tabla OS-1, del Ministerio de Salud.		
R,9,18	Pasos entre edificios sin pavimentación excesivamente rugosa, no se hallan flojos, quebrados, ni hay faltantes o límites imprecisos.		
R,9,19	Pasos peatonales externos entre los edificios cuentan con cubiertas o techos para protección climática de usuarios		
R,9,20	Pasos internos entre áreas sin desniveles aislados, con clara señalización en textura, color, rotulación y no son mayores a 17 cm. de peralte.		
R,9,21	Pavimentos exteriores y circulaciones interiores cuentan con sendas texturizadas o guías de señalamiento específico de evacuación		
R,9,22	Pisos , En las áreas de atención de pacientes no se tienen alfombras felpudas y las esteras especiales o carpetas son con fijación al piso.		
R,9,23	Pisos , Se usan materiales antideslizantes en condiciones mojadas, en áreas de procedimientos que generan humedad, vapor o derrames de líquidos		
R,9,24	Pisos , No hay fisuras o aperturas en el piso mayores a 25mm, que presenten peligro para pies, prótesis, muletas, bastones,		

	andaderas o sillas de ruedas.		
R,9,25	Pisos , Se cuenta con materiales antideslizantes en condiciones secas, en pasillos internos, oficinas, consultorios, habitaciones o salones.		
R,9,26	Puertas , con facilidad de apertura en su radio de giro, son corredizas o abren hacia fuera y no irrumpen en circulaciones. Color contraste con la pared.		
R,9,27	Rampas con pendientes menores al 10% en tramos menores de 10 metros y 1.2 m. de ancho.		
R,9,28	Rampas con pendientes menores al 12% en tramos menores a 3 metros de largo, y 1.2 m. de ancho.		
R,9,29	Rampas con pendientes menores al 8% en tramos mayores a 10 metros y 1.2 m. de ancho. .		
R,9,30	Rampas , La pendiente transversal es menor al 2% en pasillos, aceras o rampas, para evitar el vuelco de sillas o camillas.		
T	Condiciones Generales del Edificio:	E	Observaciones
R,10	Facilidades de uso del inmueble		
R,10,1	Desplazamiento de discapacitados y rodamiento de pacientes en cama, se realiza sin dificultad por no haber barreras físicas permanentes.		
R,10,2	Facilidad de accionar mecanismos o artefactos que precisen el uso de las manos, graduación-posición camas, cacheras, puertas, ventanas o muebles.		
R,10,3	Facilidad , En las áreas de encamados, observación o terapias o diálisis, cuenta con alarmas, llamado de enfermeras o señales de auxilio.		
R,10,4	Información , En áreas públicas existe en cantidad suficiente, gráfica, clara y precisa, según la nomenclatura internacional.		
R,10,5	Información , Se complementa la facilidad de obtención con personas guías, o dispositivos sonoacústicos, lumínicos, alarma, altavoz, timbre, censor.		
R,10,6	Información , Se encuentra en las áreas públicas la existencia en formato alternativo preciso para , personas de visión limitada o invidentes		
R,10,7	Localización adecuada en cuanto a mobiliario misceláneo, teléfonos con la botonera a 1 metro de altura, fuentes de agua, cajeros automáticos.		
R,10,8	Puertas , Donde se maneja equipo peligroso o de manejo cuidadoso, tienen una mirilla de 0,1m ² . (0,2 x 0,5 cm en sentido vertical) a 0,9 m de alto.		
R,10,9	Puertas , En pasillos compartimentados, salas de cirugía, áreas de cocina, y esterilización tienen una mirilla (20 x 50 cm sentido vertical) a 0,9m de alto		
R,10,10	Puertas , Facilidad de apertura en áreas públicas y de pacientes con llavines de palanca, manijas, tiraderas o acción automática.		

R,10,11	Puertas , La apertura con mecanismo de retorno está bien ajustado, es de fácil manejo y los sistemas de seguridad no dificultan la maniobrabilidad.		
R,10,12	Puertas , Todas las que son de vidrio cuentan con protector en la parte inferior hasta 90 cms de altura.		
R,10,13	Puertas en áreas privadas son de correr, plegables o de abatir , cerrojos de botón o pomo, ancho libre abiertas de 80 cms.		
R,10,14	Secadores , Electro térmicos en áreas públicas o de funcionarios, no se usan en áreas de procedimientos invasivos o quirúrgicos.		
R,10,15	Ventanas , en áreas de encamados, la superficie total es un 15%, del área de piso y el 50% es de apertura para ventilación.		
R,10,16	Ventanas , en áreas públicas y de pacientes el 40% tiene facilidad de apertura con llavines de palanca, manijas, tiraderas o acción automática.		
R,10,17	Visibilidad , En áreas de descanso, salas de día y salas de espera se favorece la visibilidad de exteriores o jardines interiores para los pacientes.		
T	Condiciones Generales del Edificio:	E	Observaciones
R,11	Funcionalidad del edificio:		
R,11,1	Acceso de pacientes y público, cuenta con marquesinas, aleros, pórticos o voladizos de 120 cms mínimo, o el ancho de acera menos 50 cm.		
R,11,2	Acceso , con protección climática dispuesta a 2,5 m de altura como mínimo, en caso de acceso de ambulancias la altura mínima es de 3,0 m.		
R,11,3	Acometida eléctrica en la acera, cumple con la normativa de ARESEP y empresas eléctricas locales, están a 25 cms del cordón, y debidamente protegidas.		
R,11,4	Aguas pluviales , No existen caídas libres ni descargas de ningún tipo a las vías públicas, disponiéndose de canoas y bajantes desde los techos.		
R,11,5	Antejardín , o zonas de retiro son de al menos 2,0 m de retiro en el frente, salvo que se disponga otra cosa por el municipio.		
R,11,6	Áreas de procedimientos y curaciones, se separan físicamente con paredes los procesos sépticos de asépticos.		
R,11,7	Circulaciones interiores o vestíbulos mínimo 2,4 m ² (1,20 x 2,00 m), pasillo mínimo de 1.2m. De ancho libre.		
R,11,8	Circulaciones interiores suficientes para albergar simultáneamente a las personas servidas 0,3m ² por persona (0,50 x 0,60 m.)		
R,11,9	Cirugía , No hay cruce entre pacientes preoperatorios y postoperatorios o en condiciones sépticas con los de condiciones de asépticas.		
R,11,10	Colindancias con casas de máquinas, lavanderías, instalaciones industriales o máquinas de vapor están a 3,0 mts.		

R,11,11	Colindancias , las ventanas están a una distancia igual o superior a 3,0 mts, de ser menor, se permiten con tapia hasta la altura de la viga del cargador.		
R,11,12	Colindancias , Los edificios de asistencia hospitalaria cuentan con una separación mínima de todos los linderos de 6,0 mts		
R,11,13	Colindancias , por su uso y finalidad las construcciones vecinas no representan peligro para el inmueble y cumplen los retiros de ley.		
T	Condiciones Generales del Edificio:	E	Observaciones
R,12	Funcionalidad del edificio:		
R,12,1	Área de parqueo de sillas de rueda y camillas, una por piso, bahía, que no interfiera con la circulación de los servicios.		
R,12,2	Nivel de la construcción está al menos a 10 cms sobre el nivel de terreno y salvado por rampa en el acceso principal.		
R,12,3	Patios de Luz y Áreas de dispersión mínimo 0,16m ² por concurrente (40 x 40 cms) de los aposentos se contabiliza la totalidad de personas laborando		
R,12,4	Quirófanos , el cambio de botas se realiza en una transición a la zona estéril, existe área técnica de asepsia.		
R,12,5	Servicio de Cirugía , área de quirófanos, está ubicado en un lugar de uso exclusivo y restringido, y cuenta con salida de emergencias propia.		
R,12,6	Servicio de Cirugía , área de quirófanos, se da la transferencia de pacientes de camillas con ruedas sucias a camillas con ruedas limpias (Transfer)		
R,12,7	Servicio de Esterilización , o Central de Equipos localizado en área de fácil acceso, entrada y salida de insumos con separación física.(sucio / estéril)		
R,12,8	Servicio de Lavandería o Ropería separa físicamente procesos entre el manejo de ropa sucia o contaminada con la ropa limpia o nueva.		
R,12,9	Servicio de Nutrición se ubica en un área de fácil acceso para abasto de insumos y para acopio y salida de desechos.		
R,12,10	Servicios complementarios entre sí tienen relación física o mecánica inmediata vertical u horizontal (ascensor, montacargas o ductos neumáticos)		
R,12,11	Sótano , no hay personas laborando en sótanos, en áreas sin ventilación e iluminación natural y salida de emergencias.		
R,12,12	Semi-sótano , no hay personas laborando, en áreas sin ventilación e iluminación natural y salida de emergencias.		
R,12,13	Suministros , A nivel general la movilidad de las personas no se ve afectada por el manejo de insumos, consumibles y desechos.		
R,12,14	Suministros , la salida de desechos o residuos no interfiere con el acceso de suministros e insumos de uso humano,		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,13	Generales		

R,13,1	Acabado Aséptico Grado Médico , En salas de cirugía hasta cielo, material inerte certificado que cumple con los estándares de asepsia y desinfección.		
R,13,2	Acabado Aséptico , curvatura mínima de 5 cm de diámetro y si es chaflán, es de 45° y de 5 cm de lado, entre piso-pared, pared-pared, pared cielo.		
R,13,3	Acabado Aséptico , es impermeable, desinfectable, hasta 2,0 m, liso o con sisa epóxica, acústico e inerte a los agentes de desinfección		
R,13,4	Acabados Asépticos en salas de curaciones, salas de cirugía, de choque, procedimientos sépticos o asépticos, preparación de alimentos.		
R,13,5	Acabados Asépticos en cuartos sépticos o asépticos, lavanderías, salas mortuorias, laboratorios y cuartos de desechos.		
R,13,6	Accesibilidad , En los edificios de atención al adulto mayor, todas la piezas del inmueble son accesibles mediante rampas o elevadores.		
R,13,7	Aislamiento , cuarto con servicio sanitario exclusivo, con acabados lisos y desinfectables, rotulación, acceso restringido, separación física y lavatorio.		
R,13,8	Aislamiento , las enfermedades contagiosas son tratadas en una sala para uso exclusivo, independiente, aislada con puerta con mirilla.		
R,13,9	Alarmas en los baños de encamados perceptibles en el interior, los controles están entre 60 cms mínimo y 120 cm máximo.		
R,13,10	Altura Consultorios y tratamientos de enfermos cumplen con la altura mínima de 2,5 m. de piso a cielo.		
R,13,11	Altura de pasillos comunes, públicos y privados cumplen con la altura mínima de 2,5 m. de piso a cielo.		
R,13,12	Altura de los locales de espera, vestíbulos, y salas de cirugía no será inferior de 3,0 mts, áreas de procedimientos 2.5m		
R,13,13	Área en todos los servicios deberá ser de 6,0m ² mínimo por cama en salas generales y 9,0m ² `por enfermo en cubículos individuales.		
R,13,14	Área en las Secciones de hospitalización tienen 8,0m ² mínimo por cama en salas generales y 12,0m ² `por cama en cuartos individuales, baño incluido.		
R,13,15	Ascensor con puerta mínima de 90cm, Ancho mínimo cabina 110 cm, fondo 140 cms, Botón altura máxima 1,2 m. con lectura Braille y señal auditiva.		
R,13,16	Ascensor , Edificios con hospitalización o diagnóstico por imagen cuentan con uno para transporte de camilla con cabina de 150 x 230 cms mínimo.		
R,13,17	Ascensor , Edificios del sector salud de más de 1 piso o sobre los 12 metros de altura cuentan como mínimo con uno o posee		

	rampa de servicio.		
R,13,18	Ascensor , de no contar con ductos, rampa o montacargas, cuentan con uno exclusivo, o programación de horarios para trasiego de desechos e insumos.		
R,13,19	Ascensor , Para cálculo de capacidad, por cada planta debe servir a una persona por cada 6 m ² de superficie.		
R,13,20	Cerraduras de puerta, apagadores, controles y botoneras se hallan a una altura no menor de 90 cms y no mayor de 100 cms del nivel del piso.		
R,13,21	Cobertura del edificio no excede el 75% del total del terreno, en esquineros puede ser el 80%, Si el plan regulador municipal no indica otra cosa.		
R,13,22	Distancia entre camas en puestos de observación, pre-anestesia, terapias o tratamiento es de 90 cm. 120 cm al pie y a paredes laterales es de 60 cms.		
R,13,23	Distancia entre camas mínima es de 120 cm, de borde a borde, y de 180 cms de pie a pie de cama.		
R,13,24	Distancia entre camas y paredes, tabiques, cortinas, biombos o ventanas laterales es de 60 cm como mínimo.		
R,13,25	Ductos para evacuar basura en edificios mayores a los tres pisos, con acceso a evacuación exterior, Sección mínima de 35 x 35 cms.		
R,13,26	Ductos para trasiego de ropa sucia en edificios mayores a los tres pisos, con acceso exterior, Sección mínima de 60 x 60 cms.		
R,13,27	Elementos constructivos fuera de línea de construcción están sobre los 2,5 m. de altura, medidos del nivel de piso, cumple norma técnica de ARESEP.		
R,13,28	Elementos ornamentales o estructurales salientes guardan la distancia a conductores eléctricos según el S N E, nunca será menor de 1,0 metro.		
R,13,29	Escalera principal evacua radios menores a los 20 mts del punto más lejano de la planta respectiva.		
R,13,30	Escalera alterna , Si la planta sirve a mas de 40 personas, deberá tener otras escaleras con cerramiento y pasamanos a 90 cms.		
R,13,31	Escalera Ancho mínimo 1,2 m, Huella 28 cm, Contrahuella 18 cm, baranda a 0,9m, Fijas, de paso libre y con Letreros y señales visibles.		
R,13,32	Escalera cobertura máxima 1400 m ² Ancho mínimo de escaleras hasta los 700m ² = 1,2m, hasta 1000m ² = 1,8m, Hasta 1400m ² = 2,4m.		
R,13,33	Escalera con estructura con Coeficiente Retardatorio al fuego de 1hora, pasamanos a 90 cms y continúan 0,45 m, al inicio y final de la escalera.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones

4,45	Generales		
R,13,34	Escalera de emergencia en edificios que sobrepasen los 7,0 m del nivel de acceso, son de estructura incombustible, área máxima servida de 600 m ² .		
R,13,35	Escaleras de emergencia externas deberán ser sismoresistentes, de material incombustible, ventiladas con aberturas al exterior.		
R,13,36	Escalera de emergencia Internas deberán ser presurizadas positivamente, con puertas herméticas, con iluminación de emergencia.		
R,13,37	Escaleras , de servicio comunican todos los niveles, con Huella mínima de 28 cm, contrahuella máxima 18 cm, banda antideslizante o textura rayada.		
R,13,38	Hospitalización se realiza la Separación de sexos y <i>edades</i> , las salas generales serán separadas para hombres, mujeres, niños y neonatos.		
R,13,39	Iluminación En hospitalización es natural siguiendo la norma de residencias durante el día, de noche con circuito de emergencia.		
R,13,40	Iluminación Resto de ambientes será natural o artificial según la normativa vigente con circuito de emergencia.		
R,13,41	Instalaciones de agua caliente expuestas están aisladas, con control automático de temperatura y los controles están entre 60 y 100 cms.		
R,13,42	Instalaciones de servicio público, postes, semáforos, teléfonos, alcantarillas o gas, en aceras están en una franja de 1,5 m. de ancho a partir del cordón.		
R,13,43	Instalaciones de servicio público, semáforos, teléfonos, buzones en aceras tienen los controles a una altura máxima de 100 cms.		
R,13,44	Mobiliario es ergonómico, los anaqueles tienen una altura mínima de 60 cm y máxima de 120 cms.		
R,13,45	Orientación Preferiblemente de las salas de enfermos se encuentran de Noreste - Suroeste y las camas al Sureste, para soleamiento.		
R,13,46	Pasillos de áreas públicas o uso común tienen como mínimo un ancho libre de 120cm.		
R,13,47	Pasillos de cocinas, lavanderías, centros de equipos tendrán un mínimo de 140cm entre muebles y equipos.		
R,13,48	Pasillos en hospitalización son de 1.20m entre camas con espacio para parquear silla de ruedas de 90x90 cms.		
R,13,49	Pasillos evacuan a zonas de dispersión o a escaleras que llevan a la salida, son de 1,2 m. de ancho, o no son menores al ancho de las escaleras.		
R,13,50	Pila de aseo , en áreas de hospitalización hay un cuarto de limpieza de 2m ² como mínimo, por cada sección o ala de encamados.		

R,13,51	Pila de aseo , en las demás áreas hay 1 de 2m ² , por cada servicio o por cada especialidad, uno por cada área o sección de acceso restringido.		
R,13,52	Protector agarradera a lo largo de pasillos, muros , puertas, esquinas, interior y exterior ,a una altura entre 0,75 y 1,20 m.		
R,13,53	Protector agarradera , no conductivo ni áspero, ancho mínimo de 10cm espesor mínimo de agarre de 5 cm, separación mínima de pared 5,0 cm.		
R,13,54	Protectores para impacto de camillas o equipos, resistentes al roce, ancho mínimo de 10cms espesor mínimo de 2,5 cms. altura entre 0,3 y 1,2m		
R,13,55	Radiaciones , laboratorio clínico o radiológico cuenta con permiso de ubicación del Ministerio de Salud, está vigente y visible.		
R,13,56	Salas de cirugía con acabados asépticos, lisos y redondeados. Mínimo de 50mm de diámetro y si es chaflán, será de 45° y de 50mm de lado.		
R,13,57	Salas de cirugía , acceso restringido de puertas abatibles con mirilla, raya roja en piso para evitar el paso de ruedas sucias a las áreas estériles.		
R,13,58	Salas de cirugía , con área de transferencia (Transfer) de camillas y equipos, virtual o físico (rotulado y marcado en rojo en el piso y paredes).		
R,13,59	Salas de Cirugía , y recuperación cuentan con anexos exclusivos, área de descanso, vestidores, casilleros, sanitarios separados para personal.		
R,13,60	Salas de Cirugía , cuentan con bodega ropa limpia, bodega ropa sucia, insumos higiénicos, sección de aislados, arsenal para instrumental.		
R,13,61	Vestíbulos tienen como mínimo un área libre de 3,36 m ² , sean 1,4m de ancho por 2,4m de largo.,		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,13	Generales		
R,13,62	Salas mortuorias , es independiente, con acabados limpiables, área para deudos, con andén cubierto y con salida directa al exterior.		
R,13,63	Salidas al exterior que no están a nivel de acera tienen rampa con las características indicadas en la ley 7600.		
R,13,64	Salidas , Si el área sirve a más de 100 personas o excede los 250 m ² tiene mínimo dos al exterior separadas al menos 3,0 m. Y de 1.2m. De ancho.		
R,13,65	Sección industrial (Lavandería, Maquinas, Mantenimiento, Nutrición), deberá tener agua potable permanente con tanque reserva de 72 horas.		
R,13,66	Sección industrial tuberías pintadas según código internacional Potable = verde, Blanco= Caliente, Presión=Rojo,		

	Residual=Negro, Gases según tipo.		
R,13,67	Sección industrial tiene protección contra ruidos, Trepidaciones, Temperatura, Polvo, Humo, Chispas, Vapores y Aguas residuales.		
R,13,68	Sección industrial, chimeneas de aparatos de combustión tienen altura mínima de 5 m, por encima del edificio de mayor altura en un radio de 25 m.		
R,13,69	Sección industrial , cumple con el reglamento de calderas del Consejo de Salud Ocupacional, MTSS.		
R,13,70	Señalización obligatoria de instalaciones expuestas, zonas de peligro, zonas de seguridad y accesos. Con formato de la normativa internacional		
R,13,71	Señalización obligatoria de rutas de evacuación, corredores, escaleras, Ascensores, cambio de dirección o nivel, sentido de las salidas.		
R,13,72	Servicio Sanitario para Discapacitados , ancho puerta de 90cm, apertura para afuera, llamada de emergencia a 60 cm de alto, barras a 90 cm.		
R,13,73	Servicio Sanitario para Discapacitados , con lavatorio, el cubículo mide al menos 2,25 x 1,55m, con accesorios y espejo a 80 cms máximo.		
R,13,74	Servicio Sanitario para Discapacitados , sin lavatorio el cubículo mide al menos 1,8 x 1,5m, con accesorios y espejo a 80 cms máximo.		
R,13,75	Servicios sanitarios en áreas de hospitalización están a razón de un lavatorio, uno inodoro, un mingitorio y una ducha por cada seis camas.		
R,13,76	Servicios Sanitarios Públicos separados para Hombres: 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 mingitorio por cada 400 m ² , por cada piso.		
R,13,77	Servicios Sanitarios Públicos separados para Mujeres: 1 inodoro, 1 lavatorio por cada 300 m ² , por cada piso.		
R,13,78	Servicios Sanitarios Funcionarios separados para Hombres: 1 inodoro, 1 lavatorio, 1 mingitorio por cada 18 varones, por cada piso.		
R,13,79	Servicios Sanitarios Funcionarios separados para Mujeres: 1 inodoro, 1 lavatorio por cada 15 mujeres, por cada piso.		
R,13,80	Servicios Sanitarios , la altura lavatorio es de 80cms, el Inodoro mide entre 40 y 50cms máximo <i>o cuenta con adaptador de asiento</i> , sin gradas.		
R,13,81	Servicios Sanitarios , Completo, la Ducha y el Inodoro se hallan en un solo espacio, que mide como mínimo 4 m ² .		
R,13,82	Servicios Sanitarios , llaves de chorro de las duchas, cacheras de lavatorios adaptadas para discapacidad, de palanca o sensor fotoeléctrico.		

R,13,83	Tanque de captación Mínimo 70 litros por persona por día, o 350 litros por cama por día.		
R,13,84	Tanque de captación , Hospitales Nacionales, Regionales y Clínicas tipo B115, se cuenta con respaldo para 72 horas, para caso de desastres.		
R,13,85	Tanque de captación , se ubica en un lugar seguro, identificado y protegido, de fácil acceso para mantenimiento y reporte operacional.		
R,13,86	Temperatura en las áreas de procedimientos y hospitalización es entre 18° mínimo y 24° máximo, renovación del volumen total de aire cada 8 minutos.		
R,13,87	Temperatura de las áreas industriales es entre 18° mínimo y 30° máximo, se da la renovación del volumen total de aire cada 8 minutos.		
R,13,88	Ventilación De las áreas de encamados es natural siguiendo la norma de residencias.		
R,13,89	Ventilación De los ambientes no médicos es natural o artificial según la normativa vigente con circuito de emergencia.		
R,13,90	Ventilación De los ambientes médicos es artificial según la normativa vigente con circuito de emergencia.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,14	Protección de estructuras contra incendios:		
R,14,1	Alarmas , el edificio debe contar con sistemas de detección de fuego y con alarmas automáticas cumpliendo la norma		
R,14,2	Áreas , se separan y protegen por tipo de riesgo, A: Sólidos, Madera, Tela, Papel, Caucho y Plásticos.		
R,14,3	Áreas , se separan y protegen por tipo de riesgo, B: Líquidos o Gases, inflamables o combustibles, aceites, grasas, alquitrán, pintura, laca.		
R,14,4	Áreas , se separan y protegen por tipo de riesgo, C: Eléctricos, equipos eléctricos energizados, Tableros de control, cuartos eléctricos.		
R,14,5	Áreas , se separan y protegen por tipo de riesgo, D: Metales combustibles, magnesio, titanio, zirconio, sodio, litio, potasio.		
R,14,6	Áreas , se separan y protegen por tipo de riesgo, K: Aparatos de cocina con medio combustible, aceites minerales y vegetales, grasas.		
R,14,7	Cierre automático , Se cuenta con un Panel de control y cierre automático de válvulas de tanques de oxígeno, LPG o líquidos y gases inflamables.		
R,14,8	Compartimentación a nivel de muros cortafuego de áreas o sectores similares, anexos y afines para permitir evacuación lateral-horizontal.		
R,14,9	Compartimentación , Se compartimentan todas las aberturas verticales, escaleras y ductos de instalaciones.		

R,14,10	Concentración , donde se encuentren más de 50 personas los materiales serán con un coeficiente retardatorio al fuego de 60 minutos mínimo.		
R,14,11	Concentración , donde se encuentren menos de 50 personas, los materiales tendrán coeficiente retardatorio al fuego mínimo de 20 minutos.		
R,14,12	Escalera de Emergencia , si el edificio es de más de 7m. de altura a los pisos, desde la acera, cuenta con escalera de emergencia.		
R,14,13	Escalera de Emergencia Internas deberán ser cerradas y presurizadas, con puertas a prueba de humo, con iluminación de emergencia.		
R,14,14	Estructura Primaria , columnas, vigas y entrepisos están protegidos con materiales incombustibles		
R,14,15	Estructura Secundaria , Paredes exteriores, fachadas o envolventes son incombustibles.		
R,14,16	Estructura Techos , se encuentra protegida mediante cielo raso aislante, cortafuego y retardatorio.		
R,14,17	Extintores , al menos 1 de 9,5 Litros de CO2 o Agua, por cada 200 m2, instalado entre 90 y 125 cm, de piso a manija. Rotulado y de libre acceso.		
R,14,18	Extintores , Edificios de menos de 2500 m2, tendrán un extintor de polvo químico ABC, 4.5 Kg. A cada 15 m.		No recomendado donde hay equipo electromédico
R,14,19	Extintores , Edificios de más de 2500 m2, tendrán un extintor de CO2, de 4.5 Kg, en cada gabinete de mangueras del sistema fijo.		
R,14,20	Hidrantes , Todo edificio de más de 2000m2. Tiene 1 color amarillo, conectado a la red pública, a 12m. Del edificio		
R,14,21	Iluminación , de emergencia, a lo largo de la ruta de evacuación, con autonomía de 90 minutos, 10 luxes al inicio, y de 1 lux, durante el recorrido.		
R,14,22	Materiales , están prohibidos los usos de materiales internos de plástico o materiales que produzcan mucho humo o gas venenoso.		
R,14,23	Paredes exteriores son incombustibles, y las interiores con coeficiente retardatorio al fuego mínimo de 60 minutos.		
R,14,24	Recorrido , el recorrido de escape no es superior a los 45 m. Si no se cuenta con sistema de rociadores.		
R,14,25	Recorrido , el recorrido de escape no es superior a los 60 m. Si se cuenta con sistema de rociadores.		
R,14,26	Rociadores , Si el edificio excede los 2,500 m2, contará con rociadores automáticos (Sprinklers).		
R,14,27	Rociadores , se cuenta con rociadores automáticos (Sprinklers), para edificios de más de 5 pisos conexo al sistema fijo tipo III.		

R,14,28	Rociadores , se cuenta con rociadores automáticos (Sprinklers), para edificios de menos de 5 pisos conexo al sistema fijo tipo II.		
R,14,29	Señalización , a lo largo de la ruta de evacuación, pasillos, acceso y salidas de emergencia, según requerimiento del cuerpo de bomberos.		
R,14,30	Sistema fijo, tipo II , para edificios de menos de 5 pisos, caudal de diseño mínimo de 200 galones por minuto, presión residual de 65 lb/p2.		
R,14,31	Sistema fijo, tipo III , para edificios de más de 5 pisos, caudal de diseño mínimo de 500 galones por minuto, presión residual de 100 lb/p2.		
R,14,32	Sistema fijo, Tanque se cuenta con un tanque de agua de soporte para el sistema contra incendio avalado por Ingeniería de Bomberos del INS.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,15	Protección de Instalaciones Eléctricas		
R,15,1	<i>El inmueble, cumple a cabalidad con todas las disposiciones generales para edificios, y las especiales para establecimientos de asistencia médica.</i>		
R,15,2	Acometida , Se cuenta con doble acometida eléctrica de alta tensión, de dos sectores diferentes. En donde el servicio lo permita.		
R,15,3	Alumbrado , de los medios de salida, de corredores, pasillos, escaleras y descansos en las puertas de salida.		
R,15,4	Alumbrado, en todas las vías de escape , sistemas de alarma y alerta, y los Ascensores, todo conectado al circuito de emergencia		
R,15,5	Circuitos , Cada área de cama, tiene al menos dos circuitos ramales, uno de emergencia y otro normal originado en sus mismos paneles de distribución.		
R,15,6	Distribución , de cables de iluminación, fuerza, y comunicaciones expuestos o en cielos, estarán confinados en ductos de EMT.		
R,15,7	Distribución , de cables de iluminación, fuerza, y comunicaciones confinado en concretos usarán ductería de PVC.		
R,15,8	Iluminación , mínima de 10 luxes en inicio medios de salida, y 1 lux en pasillos, corredores y escaleras, con un sistema autónomo de 90 minutos.		
R,15,9	Iluminación , mínima de 300 luxes en oficinas, 500 luxes en sitios de procedimientos		
R,15,10	Lámparas , cumplen con la ley 7447, sobre regulación de uso racional y ahorro de la energía eléctrica.		
R,15,11	Pararrayos , Cuenta el inmueble con un sistema de desviación a tierra de rayos, instalado según la normativa vigente, CODELEC, INS.		

R,15,12	Ramal crítico , adicionalmente se conectan el Servicio de Urgencias y Quirófanos. Los tomas deben estar fácilmente identificados.		
R,15,13	Ramal crítico , al menos conectan las áreas de cuidados críticos, llamado de enfermeras, bancos de sangre, órganos, sala coronaria y hemodiálisis.		
R,15,14	Suministro , alimenta alumbrado y fuerza de servicios esenciales para la seguridad de la vida, para poder detener ordenadamente los procedimientos.		
R,15,15	Suministro , Con dos circuitos independientes (Circuito de Emergencia y de Equipos) El de emergencias se divide en ramal de seguridad y ramal crítico.		
R,15,16	Suministro , Se cuenta en el edificio con dos fuentes de alimentación independientes, uno de suministro normal y al menos otro alternativo.		
R,15,17	Suministro por Generador , sistema alternativo, accionado por motor, con capacidad de al menos 8 horas de suministro, ubicado en el predio.		
R,15,18	Tableros de aislamiento . Se tienen con monitor en las áreas de quirófano, cuidado intensivo y sala de partos.		
R,15,19	Tomacorrientes , Cada espacio para una cama cuenta al menos con 4 tomacorrientes sencillos, puestos a tierra.		
R,15,20	Tomacorrientes , donde se usen anestésicos o gases inflamables serán separados en circuito, puestos a tierra y de certificación especial.		
R,15,21	Tomacorrientes , En las zonas pediátricas, deben ser resistentes a la manipulación indebida, o cubierta certificada resistente a la manipulación.		
R,15,22	Tomacorrientes , En el área de cuidados críticos, al menos hay 6 tomas por cada espacio de cama, al menos un circuito normal y otro de emergencia.		
R,15,23	Tomacorrientes , En los sitios mojados, los tomas están protegidos con un interruptor de circuito contra falla a tierra para protección de las personas.		
R,15,24	Transformador , Se podrá preferiblemente contar con doble transformador principal al 100% enlazado en caso de falla.		
R,15,25	Trascientes , Cuenta el inmueble con un sistema de desviación a tierra de cargas indeseadas o supresión de trascientes.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,1	Servicio de Emergencias o Urgencias		
R,16,1,1	Acceso de paso libre e irrestricto para vehículos, bajo techo con una altura mínima de 3,0 metros del piso al dintel con área de maniobras y parqueo.		
R,16,1,2	Área de desinfección o fumigación de ambulancias, con desfogue de aguas residuales al sistema general del edificio.		

R,16,1,3	Área de inhaloterapia, a razón de 2,0 m2 por paciente		
R,16,1,4	Consultorios privados de atención individual de 6m2 mínimo		
R,16,1,5	Cubículo con ducha de descontaminación de pacientes con bioinfección o contaminación físico-química, no menor de 1,62m2 (0,9x1,8).		
R,16,1,6	Entrada exclusiva para pacientes críticos, sin barreras arquitectónicas que impidan el libre acceso.		
R,16,1,7	Estación de Enfermería de 6,0 m2, con mostrador a 110 cms de altura y con lavatorio o pileta.		
R,16,1,8	Luces de emergencia una por cada 10 m2, o por cada área individual		
R,16,1,9	Pasillos, los de esta sección serán de 240 cms de ancho libre.		
R,16,1,10	Sala de espera, para pacientes y acompañantes, 0,7 m2 por persona.		
R,16,1,11	Sala de procedimientos asépticos separadas por paredes sólidas y de 6,0 m2 como mínimo, con acabados asépticos.		
R,16,1,12	Sala de procedimientos sépticos separada por paredes sólidas y de 6,0 m2 como mínimo, con acabados inertes.		
R,16,1,13	Sala de Shock, uniones entre pared-pared y pared-piso cóncavos, altura mínima de 2,7m.área mínima de 16 m2, con lavamanos de pedal o censor.		
R,16,1,14	Sala de Observación, con al menos 6,8 m2 por cama, separación de 90 cms mínimo entre camas y de 180 cms de circulación, altura mínima de 2,7m.		
R,16,1,15	Servicios sanitarios completos para el personal.		
R,16,1,16	Servicios sanitarios para pacientes con especificaciones de la ley 7600.		
R,16,1,17	Zona de triage resolutivo, para clasificación de emergencias, acceso regulado.		
R,16,2	Obstetricia y Atención del Recién Nacido		
R,16,2,1	Admisión, área exclusiva y de fácil acceso para la admisión de la paciente.		
R,16,2,2	Sala Espera con bancas para la paciente y sus acompañantes.		
R,16,2,3	Consultorios, habilitados para la atención individual y privada de la paciente.		
T.16,3	Sección de Internamiento		
R,16,3,1	Área Neonatos, con patología cerca a la sala de internamiento.		
R,16,3,2	Sala de postparto con facilidades para alojamiento conjunto		
R,16,3,3	Sala de internamiento con las siguientes áreas separadas:		
R,16,3,4	1 Parto sin patología		
R,16,3,5	2 Parto o postparto de alto riesgo		
R,16,3,6	3 Postparto de bajo riesgo		
R,16,3,7	4 Postparto quirúrgico		
R,16,3,8	Área de aislamiento para pacientes con patologías infectocontagiosas		

R,16,3,9	Las camas del sector cuentan con una separación de 1.2 metros.		
R,16,3,10	Lavamanos, uno por cada seis camas		
R,16,3,11	Baño, uno completo por cada seis camas.		
R,16,3,12	Servicio sanitario, uno completo por cada seis camas		
R,16,3,13	Servicio sanitario, uno completo para uso de los acompañantes.		
R,16,3,14	Servicio sanitario completo para uso del personal.		
R,16,3,15	Estación de enfermería		
R,16,3,16	Cubículo atención individual para procedimientos asépticos		
R,16,3,17	Cubículo atención individual para procedimientos sépticos		
R,16,3,18	Áreas: Educativas, administrativas, organización		
R,16,3,19	Área separada para colocar equipo sucio y material contaminado.		
R,16,3,20	Sistema de comunicación o aviso entre el puesto de enfermería, los salones de internamiento y los baños.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,4	Sector de Parto		
	Existen en este sector las siguientes áreas diferenciadas:		
R,16,4.1	Área de Labor de parto		
R,16,4.2	Sala de Atención del parto		
R,16,4.3	Área de Postparto inmediato		
R,16,4.4	Área de Atención inmediata al recién nacido		
R,16,4.5	Estación de enfermería		
R,16,4.6	Sala de labor de parto y el Quirófano deben estar contiguos o tener facilidades de desplazamiento entre estas.		
R,16,4.7	Sala de atención individual por cada 1500 nacimientos por año o fracción		
R,16,4.8	Sala de expulsivo tiene un espacio mínimo de 10m ²		
R,16,4.9	Servicios sanitarios vestidores y casilleros para personal		
R,16,4.10	Sala de atención inmediata al recién nacido/a debe ser de uso exclusivo y tener un espacio mínimo de 10 m ² .		
R,16,4.11	Sala de atención inmediata al recién nacido, debe cumplir con las Normas Nacionales de Neonatología para el Nivel 1.		
R,16,4	Sector de Parto		
R,16,4.12	Acceso a un quirófano por cada 2000 nacimientos al año.		
R,16,4.13	Sala de operaciones exclusiva por cada 5000 nacimientos al año.		
R,16,4.14	Sala de parto y cirugía en pacientes infectocontagioso.(más de 5000)		
R,16,4.15	Sistema de comunicación o aviso entre área de vigilancia del período de labor, salas de expulsivo y quirófano central o sala de operaciones obstétrica.		
R,16,5	Servicio de Cirugía		
R,16,5,1	Sistema de comunicación o de aviso entre estación de enfermería, salones de internamiento, y Sanitarios.		

R,16,5,2	Inodoro, 1 con barras de apoyo por cada 6 camas.		
R,16,5,3	Baño, con barras de apoyo y asiento, 1 por cada 6 camas.		
R,16,5,4	Lavamanos, 1 en el área de servicios sanitarios.		
R,16,5,5	Con acceso a cuarto de aislamiento, para pacientes portadores de procesos infectocontagiosos con baño completo.		
R,16,5,6	Área de preparación de medicamentos de al menos 6 m ² .		
R,16,5,7	Cubículo, exclusivo para procedimientos sépticos con baño completo.		
R,16,5,8	Cubículo para procedimientos asépticos.		
R,16,5,9	Área de depósito de desechos y equipo sucio.		
R,16,5,10	Cuarto para ropa limpia con estantería.		
R,16,5,11	Cuarto para ropa sucia con depósito.		
R,16,5,12	Cuarto para almacenamiento de equipo de 4m ² .		
R,16,5,13	Lavamanos, 1 en cada salón para uso de funcionarios		
R,16,5,14	Estación de enfermería.		
R,16,5,15	Servicio Sanitario completo, exclusivo para funcionarios/as.		
R,16,5,16	Los pasillos en la sección tienen al menos 2 metros de ancho.		
R,16,5,17	Separación mínima entre camas de internamiento de cirugía de 1,2 metros.		
R,16,6	Servicio de Medicina General		
R,16,6,1	Sistema de comunicación o de aviso entre la estación de enfermería, salones de internamiento y Sanitarios.		
R,16,6,2	Inodoro, 1 con barras de apoyo por cada 6 camas.		
R,16,6,3	Baño, con barras de apoyo y asiento, 1 por cada 6 camas.		
R,16,6,4	Lavamanos, 1 en el área de servicios sanitarios.		
R,16,6,5	Cuarto de aislamiento para pacientes portadores de procesos infectocontagiosos con Sanitario completo.		
R,16,6,6	Área de preparación de medicamentos de al menos 6 m ² .		
R,16,6,7	Cubículo para procedimientos sépticos con baño completo, exclusivo.		
R,16,6,8	Cubículo para procedimientos asépticos.		
R,16,6,9	Área de depósito de desechos y equipo sucio.		
R,16,6,10	Área para ropa limpia con estantería.		
R,16,6,11	Área para ropa sucia con depósito.		
R,16,6,12	Área para almacenamiento de equipo área mínima de 4m ² .		
R,16,6,13	Lavamanos en cada salón para uso de funcionarios		
R,16,6,14	Estación de enfermería.		
R,16,6,15	Sanitario completo para uso exclusivo de los funcionarios		
R,16,6,16	Los pasillos en la sección tienen al menos 1,8 metros de ancho.		
R,16,6,17	Separación mínima entre camas de internamiento de cirugía debe de 1,2 m.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,7	Servicio de Ginecología		

R,16,7,1	Sistema de comunicación o de aviso entre la estación de enfermería, salones de internamiento y Sanitarios.		
R,16,7,2	Inodoro, 1 con barras de apoyo por cada 6 camas ocupadas.		
R,16,7,3	Baño, con barras de apoyo y asiento, 1 por cada 6 camas.		
R,16,7,4	Lavamanos, 1 en el área de servicios sanitarios.		
R,16,7,5	Cuarto de aislamiento para pacientes portadores de procesos infectocontagiosos con Sanitario completo.		
R,16,7,6	Área de preparación de medicamentos de al menos 6 m ² .		
R,16,7,7	Cubículo de procedimientos sépticos con sanitario completo exclusivo.		
R,16,7,8	Cubículo para procedimientos asépticos.		
R,16,7,9	Área de depósito de desechos y equipo sucio.		
R,16,7,10	Área para ropa limpia con estantería.		
R,16,7,11	Área para ropa sucia con depósito.		
R,16,7,12	Área para almacenamiento de equipo, área mínima de 4m ² .		
R,16,7,13	Un lavamanos en cada salón para uso de funcionarios		
R,16,7,14	Estación de enfermería.		
R,16,7,15	Servicio completo para uso exclusivo de los/as funcionario/as.		
R,16,7,16	Los pasillos en la sección tienen al menos 1,8 metros de ancho.		
R,16,7,17	Separación mínima entre camas de internamiento de cirugía de 1,2 metros.		
R,16,8	Servicio de Pediatría		
R,16,8,1	Sistema de comunicación o de aviso entre la estación de enfermería, salones de internamiento y sanitarios.		
R,16,8,2	Inodoro, 1 con barras de apoyo por cada 10 camas o cunas ocupadas.		
R,16,8,3	Baño, 1 por cada 10 camas o cunas.		
R,16,8,4	Lavamanos, 1 en el área de servicios sanitarios.		
R,16,8,5	Cuarto de aislamiento para pacientes portadores de procesos infectocontagiosos con sanitario completo.		
R,16,8,6	Área de preparación de medicamentos de al menos 6 m ² .		
R,16,8,7	Cubículo para procedimientos sépticos con sanitario completo exclusivo.		
R,16,8,8	Cubículo para procedimientos asépticos.		
R,16,8,9	Área de depósito de desechos y equipo sucio.		
R,16,8,10	Área para ropa limpia con estantería.		
R,16,8,11	Área para ropa sucia con depósito.		
R,16,8,12	Área para almacenamiento de equipo de 4m ² .		
R,16,8,13	Un lavamanos en cada salón para uso de funcionarios		
R,16,8,14	Estación de enfermería.		
R,16,8,15	Servicio completo para uso exclusivo de los/as funcionarios/as		
R,16,8,16	Los pasillos en la sección tienen al menos 1,8 metros de ancho.		
R,16,8,17	Separación mínima entre camas de internamiento de cirugía de 1,2 metros.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones

R,16	Específicas		
R,16,9	Servicio de Terapia Física		
R,16,9,1	Área exclusiva, con accesos y circulaciones especialmente contruidos para facilitar el del desplazamiento de las personas con limitaciones físicas.		
R,16,9,2	Área de Hidroterapia, con acabados superficiales especiales para condiciones húmedas, impermeables y antideslizantes.		
R,16,9,3	Área de Hidroterapia, con tinas o piscinas temperadas entre 20°C y 35°C. Accesibles por las personas discapacitadas.		
R,16,9,4	Área de Gimnasio, con pisos especiales para este propósito, lavables, con sistema de absorción de impacto, deflexión máxima de 1.0 cm.		
R,16,9,5	Sala de Tratamiento General a razón de 2m2 por usuario		
R,16,9,6	Cubículos de Tratamiento Individual, con área mínima de 4m2 por paciente.		
R,16,9,7	Área de Bodega, para aparataje		
R,16,9,8	Área de Cuarto Auxiliar		
R,16,9,9	Equipo de Terapia Física, en buenas condiciones		
R,16,9,10	Área para lavado de material e instrumentos con una pila de acero inoxidable, exclusiva para este propósito.		
R,16,9,11	Área de casilleros para al menos el 15% de los usuarios / 1,7 m2x persona		
R,16,9,12	Área contempla mínimo 2,7 m2 por usuario, altura mínima de 2,7 m.		
R,16,9,13	Espejos de altura total de cuerpo, al menos en una de las paredes del área		
R,16,9,14	Los pisos en las áreas de electroterapia serán conductivos y antibacterianos.		
R,16,9,15	Áreas de masajes con un lavatorio y una ducha como mínimo.		
R,16,9,16	Accesorios de metal son de acero inoxidable, aluminio o titanio.		
R,16,9,17	Servicios Sanitarios según normativa de la Ley 7600		
R,16,9,18	Ventilación, circulación de aire garantiza al menos 8 cambios del volumen total por hora		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,10	Servicio de Banco de Sangre e Inmunoematología		
	Aplica el instrumento del Reglamento para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de Funcionamiento a los Servicios de Banco de Sangre e Inmunoematología.		
R,16,11	Servicio de Cirugía Oftalmológica Ambulatoria		
R,16,11,1	Área exclusiva, de fácil acceso para la admisión de paciente.		
R,16,11,2	Consultorio con privacidad para la atención de pacientes, con lavamanos y área mínima de 6.0 m2.		
R,16,11,3	Quirófano con área mínima de 16 m2, para la realización de procedimientos (curaciones), con todos los requisitos de las		

	salas de cirugía.		
R,16,11,4	Quirófano con anexo para lavamanos quirúrgico.		
R,16,11,5	Sala de recuperación, al menos 8m2 por paciente.		
R,16,11,6	Servicios sanitarios, básicos para el público separados por sexo.		
R,16,11,7	Servicios sanitarios, básicos para el personal.		
R,16,11,8	Área separada para la recepción y archivo de historias clínicas		
R,16,11,9	Un área para lavado y/o esterilizado de material.		
5,1,11,8	Área de dilatación de pupilas.		
R,16,12	Servicio de Consulta Externa General y de Especialidades Médicas		
R,16,12,1	Área debidamente identificada y de uso exclusivo.		
R,16,12,2	Área de secretarías.		
R,16,12,3	Sala de espera con al menos tres espacios por consultorio de 0,72 m2 (0,6 x 1,2) por cada usuario, sean 2,16 m2 por consultorio (1,8 x 1,2).		
R,16,12,4	Consultorio por cada Médico/Paciente/Especialidad, con privacidad para atención con lavamanos, mínimo 6.0 m2 por unidad.		
R,16,12,5	Cuarto para procedimientos asépticos con lavamanos, mínimo 6.0 m2 por unidad (2m ancho mínimo x 3m).		
R,16,12,6	Cuarto para procedimientos sépticos, con lavamanos, mínimo 6.0 m2 por unidad (2m ancho mínimo x 3m), con acabados inertes, lisos y redondeado.		
R,16,12,7	Espacio separado para vacunaciones o Inyectables, mínimo 4 m2.		
R,16,12,8	Espacio para evaluación antropométrica, mínimo 4 m2		
R,16,12,9	Servicios sanitarios, básicos para el público separados por sexo.		
R,16,12,10	Servicios sanitarios, básicos para el personal		
R,16,12,11	área para la recepción y archivo de historias clínicas		
R,16,12,12	Área exclusiva para lavado de equipo de limpieza		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,13	Servicio de Odontología		
R,16,13,1	Área clínico operativa para 1 unidad dental, dimensiones mínimas de 2,4 m. de alto x 2 m. de ancho x 3 m. de largo, con 15% libre del espacio total.		
R,16,13,2	Área clínico operativa para docencia, el espacio aumenta proporcionalmente con el aumento del personal.		
R,16,13,3	Compresor, ubicado con ventilación directa para la circulación del aire, se garantiza la protección sónica.		
R,16,13,4	Compresor, sistema eléctrico sigue las Normas del Código Eléctrico y cumple con las especificaciones de la Norma.		
R,16,13,5	Lavatorio en el área clínico operativa para el lavado de manos del personal.		

R,16,13,6	Área de lavado del instrumental cuenta con una pila de acero inoxidable o material no poroso exclusivo para esta actividad.		
R,16,13,7	Centro Radiológico, con el permiso en vigencia y con acabados inertes.		
R,16,13,8	Cuarto oscuro cuenta con ventilación directa o ventilación de un sistema mecánico.		
R,16,13,9	Depósito dental con ventilación directa o a través del sistema de circulación mecánica.		
R,16,13,10	Área para procesos infecciosos.		
R,16,13,11	Área para desechos.		
R,16,13,12	Área para bodega de mobiliario y equipo.		
R,16,14	Servicio de Optometría		
R,16,14,1	Consultorio especializado, de 6 m2 mínimo, Oscurecible y ventilado.		
R,16,14,2	Despacho, con mostrador de Aros y Lentes, a una altura máxima de 90 cms.		
R,16,14,3	Bodega de insumos y equipos.		
R,16,14,4	Área para la fabricación de lentes y confección de anteojos con lavado de material e instrumentos con pila de acero inoxidable, exclusiva.		
R,16,15	Servicio de Anestesiología		
R,16,15,1	Área específica y privada para valoración del paciente (puede ser compartida).		
R,16,15,2	Circulación restringida y dedicada exclusivamente al cuidado postanestésico		
R,16,15,3	Fuente de oxígeno, 1 por camilla		
R,16,15,4	Fuente de succión, 1 por camilla		
R,16,15,5	Paredes con revestimiento impermeable y Lavable hasta 2,0 mR, Color claro, redondeado de 5 cm de diámetro, o chaflán, de 45° y de 50mm de lado		
R,16,15,6	Pisos con revestimiento impermeable y Lavable Color claro redondeado mínimo de 50mm de diámetro. si es chaflán, será de 45° y de 50 cm de lado		
R,16,15,7	Tomas eléctricas, 2 por camilla conectadas a la red de emergencia		
R,16,16	Servicio de Quirófanos		
R,16,16,1	Área exclusiva , de acceso restringido, está debidamente rotulado.		
R,16,16,2	Área exclusiva , climatizada mecánicamente, control de temperatura, humedad, filtración HEPA 95%, evacuación de gases anestésicos.		
R,16,16,3	Acabados asépticos, lisos y redondeados. Mínimo de 50mm de diámetro y si es chaflán, será de 45° y de 50mm de lado.		
R,16,16,4	Acceso restringido con puertas abatibles o esclusa con mirilla, raya roja en piso para impedir el paso de ruedas sucias a las áreas estériles.		

R,16,16,5	Altura mínima de las salas de 3,0m, de piso a cielo		
R,16,16,6	Anexos exclusivos, área de descanso para el personal con sillones, mesa de café y televisor.		
R,16,16,7	Anexos exclusivos, servicios sanitarios completos para personal, separados para hombre y mujeres, con iluminación y ventilación mecánica.		
R,16,16,8	Anexos exclusivos, vestidores con casilleros, a razón de 6 por cada sala de cirugía, con banca y 0,6m ² por cada uno.		
R,16,16,9	Área de recuperación, pacientes sépticos, separada físicamente.		
R,16,16,10	Área de recuperación, separación entre camas de 90cm, de pared de 60cm		
R,16,16,11	Área de transferencia (<i>Transfer</i>) de camillas y equipos, virtual o físico (rotulado y marcado en rojo en el piso y paredes).		
R,16,16,12	Bodega , de arsenal de instrumental, 1,2m ² por cada sala		
R,16,16,13	Bodega , de insumos higiénicos, 0,6m ² por cada sala		
R,16,16,14	Bodega , de ropa limpia, 0,6m ² por cada sala		
R,16,16,15	Bodega , de ropa sucia, 0,6m ² por cada sala		
R,16,16,16	Reloj , de pared, análogo o digital, visible en cada sala y en los pasillos		
R,16,16,17	Salida de emergencia exclusiva del servicio a no más de 45m de distancia del punto más alejado, de 1.2m con llavín de empuje.		
R,16,16,18	Sistema de equilibrio o anclaje a paredes o piso, de cilindros de gas y equipos electromecánicos inestables.		
R,16,16,19	Sistema de alarmas óptico - sonoras, contra eventos sísmicos o incendio.		
R,16,16,20	Sistema de detectores de humo o fuego en caso de incendio.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,17	Servicio de Farmacia		
R,16,17,1	Almacén rotulado de biológicos con temperatura entre 2°C y 8 ° C.		
R,16,17,2	Almacén de medicamentos e insumos, temperatura entre 20 y 25 ° C.		
R,16,17,3	Área de administrativa y de dirección		
R,16,17,4	Área de almacenamiento, Todos los anaqueles o góndolas se hallan debidamente anclados entre sí, al piso y al cielo.		
R,16,17,5	Área de almacenamiento, las cajas deben estar en tarimas y no exceder el número de bultos apilados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.		
R,16,17,6	Área de andén de llegada de medicamentos y salida de desechos.		
R,16,17,7	Área de dispensación para pacientes ambulatorios		
R,16,17,8	Área de dispensación para pacientes hospitalizados		
R,16,17,9	Área de espera para usuarios		
R,16,17,10	Área de fraccionamiento de medicamentos		

R,16,17,11	Área de inyectables de 4m2 mínimo		
R,16,17,12	Área de parenterales, aislada y con capilla de flujo laminar.		
R,16,17,13	Área de servicios personales y de descanso		
R,16,17,14	Área para servicio de información de medicamentos y docencia		
R,16,17,15	Bodega especialmente segura para sicotrópicos y estupefacientes.		
R,16,17,16	Condiciones ambientales controladas de humedad y temperatura que aseguren la conservación o estabilidad de los medicamentos.		
R,16,17,17	El servicio debe tener un sistema para el control de la temperatura en las áreas en que se almacenan los medicamentos.		
R,16,17,18	Iluminación de 500 luxes en las superficies de trabajo.		
R,16,17,19	Lavatorio para uso del personal dentro su área de funcionamiento		
R,16,17,20	Servicios sanitarios completos, para funcionarios		
R,16,18	Servicio de Enfermería		
R,16,18,1	Se cuenta al menos con una oficina de 6.0 m2 exclusiva, para el servicio, se tiene acceso a sala de sesiones y servicio sanitario.		
R,16,19	Servicio de Diagnóstico por Imágenes o Radiodiagnóstico		
R,16,19,1	Área exclusiva y de circulación restringida, debidamente rotulada.		
R,16,19,2	Recepción, con mostrador de atención a una altura entre 80 y 90 cms. y orientación a las personas.		
R,16,19,3	Sala de espera , con al menos dos espacios por sala de diagnóstico de 0,72 m2 (0,6 x 1,2) por cada usuario, sean 1,44 m2 por sala, (1,2x1,2)		
R,16,19,4	Vestidores, con puerta o cortina, área mínima de 1.6 m2.(180 x 90 cms)		
R,16,19,5	Sala de revelado, Oscurecible y con ventilación mecánica o natural profusa con control de vertido de líquidos de revelado		
R,16,19,6	Sala de exámenes, con los acabados de superficies en pisos, cielos y paredes, especiales para cada equipo de diagnóstico.		
R,16,19,7	Sala de exámenes, con blindaje y cabina de protección para los operadores donde se requiera (Rx, TAC, MRI).		
R,16,19,8	Sistema de ventilación, inyección, extracción de Aire acondicionado.		
R,16,19,9	Puertas y ventanas de cierre hermético y con el pictograma internacional de radiaciones (Logo negro sobre fondo amarillo).		
R,16,19,10	Luz roja, en el dintel exterior de cada sala de diagnóstico que indique encendiéndose cuando se realizan procedimientos.		
R,16,19,11	Servicio sanitario completo para funcionarios		
R,16,19,12	Servicio sanitario completo de uso exclusivo para los usuarios.		
T	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		

R,16,20	Servicio de Laboratorio Químico - Clínico		
	Aplica el instrumento del Reglamento para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de Funcionamiento a los Laboratorios de Microbiología.		
R,16,21	Servicio de Esterilización o Centro de Equipos		
R,16,21,1	Tiene el establecimiento un área exclusiva y de circulación restringida.		
R,16,21,2	Distribución con flujo lógico, ordenado, en condiciones asépticas, sin cruzar o contactar los elementos sucios o contaminados con lo limpio y/o estéril.		
R,16,21,3	Cambio de botas, se realiza en una transición a la zona estéril.		
R,16,21,4	Área de Recepción de material usado		
R,16,21,5	Área de Lavado de material usado		
R,16,21,6	Área de Preparación de equipos y empaque		
R,16,21,7	Área de Esterilización, Zona de autoclaves a vapor, control de temperatura.		
R,16,21,8	Área de Esterilización, Zona de autoclaves en frío o con oxido de etileno, con detector de fugas, alarma y equipo de protección personal.		
R,16,21,9	Almacén de material estéril, rotulado y fechado		
R,16,21,10	Área de entrega de material estéril		
R,16,21,11	Bodega de material descartable		
R,16,21,12	Servicios Sanitarios completos para los funcionarios		
R,16,21,13	Vestidores con casilleros para los funcionarios		
R,16,21,14	Sistema de acondicionamiento de aire.		
R,16,21,15	Entrada exclusiva para material y equipo usado, sucio o contaminado.		
R,16,21,16	Salida exclusiva del instrumental o equipo estéril.		
R,16,21,17	Ubicada contiguo o a no más de 10 metros de la sala de operaciones y la maternidad.		
	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,22	Servicio de Nutrición		
R,16,22,1	Distribución con flujo inocuo de procesos, sin cruce en el abasto, preparación, cocción, servido y disposición, acopio y salida de desechos.		
R,16,22,2	Acceso para los alimentos alejado de lugares insalubres o con riesgo de contaminación (Distancia mínima de 25 metros).		
R,16,22,3	Ventilación e Iluminación natural y artificial con lámparas e instalaciones protegidas.		
R,16,22,4	Revestimiento impermeable y Lavable hasta 2,0 mts / Color claro.		
R,16,22,5	Sistema de extracción de calor, extractor de olores.		
R,16,22,6	Extintores, 1 por cada 200m ² de área, ABC y uno adicional tipo K.		

R,16,22,7	Lavatorio y pilas separados dentro del área		
R,16,22,8	Ventanas con aberturas al exterior con malla desmontable.		
R,16,22,9	Puertas con cierre automático, hermético y contrapuerta de malla.		
R,16,22,10	Áreas de servicio abiertas cuentan con cortinas de aire vertical.		
R,16,22,11	Servicios Sanitarios completo separado para el personal dentro del servicio		
R,16,22,12	Vestidor-Ropería con casilleros, separado para el personal dentro del servicio.		
R,16,22,13	Área a más de 200m de focos de contaminación, física o química.		
R,16,22,14	Salida Emergencia propia al exterior o a zona de dispersión.		
R,16,22,15	Andén de recibo de insumos, salida de desechos separados físicamente, pisos impermeables y antideslizantes, con alero hasta el tope del andén.		
R,16,22,16	Recepción y bodega de productos, clasificados, en granos, verduras, envasados, cárnicos, lácteos, cuarto frío o cámara fría.		
R,16,22,17	Área de Producción, Lavado, Preparación, Cocción, Ensamble.		
R,16,22,18	Área de Distribución, Preparación de carritos, Bandejas y Raciones		
R,16,22,19	Área de Lavado de vajillas, separado el de pacientes con el del personal		
R,16,22,20	Área de Lavado de carritos y bandejas de distribución		
R,16,22,21	Área de dietas		
R,16,22,22	Área de formulas lácteas		
R,16,22,23	Área de Aseo y Limpieza		
R,16,22,24	Consulta externa, Oficina de Nutricionista		
R,16,22,25	Área de Educación		
R,16,22,26	Área de Atención al personal		
R,16,22,27	Pisos: Lisos, impermeables, lavables y antideslizantes. Deben contar con desagüe perimetral en las áreas de trabajo y desfogue al sistema sanitario.		
R,16,22,28	Paredes: Acabado liso, hasta 1,5 metros de altura, no poroso, impermeables y de fácil lavado.		
R,16,22,29	Cielo raso: Láminas lisas, sea sin textura o perforaciones, color claro, recubrimiento impermeable lavable, sisas o flejes sellados.		
R,16,22,30	Aristas, Uniones entre pared y pared, pared y piso deben ser cóncavas.		
R,16,22,31	Puertas: Abren hacia afuera o son de doble abatimiento de diseño y material que facilite su limpieza.		
R,16,22,32	Ventanas: o aberturas con malla desmontable para facilitar el aseo.		
R,16,22,33	Ventanas: a la altura de la viga banquina o buque inferior de la ventana llevarán un ochavo de 45 grados hacia adentro.		
R,16,22,34	Ventilación: natural o artificial que garantice una temperatura ambiental que no supere los 24°C.		

R,16,22,35	Campanas extractoras de olores, calor, vapor construidas en acero inoxidable con material aislante para evitar el calentamiento de las áreas adjuntas.		
R,16,22,36	Termómetro de pared. Visible para controlar la temperatura interna		
R,16,22,37	Iluminación: natural y/o artificial, 500 luxes, luz blanca 4100° Kelvin, lámparas ubicadas sobre el área de preparación con protecciones.		
R,16,22,38	Consultorio (consulta externa): con sala de espera y privacidad.		
	Disposiciones para el Edificio:	E	Observaciones
R,16	Específicas		
R,16,23	Servicio de Trabajo Social		
R,16,23,1	Área específica y privada para la atención de los/as usuarios/as del servicio		
R,16,23,2	Área dentro del hospital para la atención de grupos.		
R,16,23,3	Sala de espera con asientos para pacientes y acompañantes		
R,16,24	Dirección y Administración		
R,16,24,1	Cuenta el área administrativa con un espacio destinado las funciones gerenciales de 7,5 m2 por funcionario como mínimo.		
R,16,25	Servicio de Registros Médicos y Estadística		
R,16,25,1	Área de microfilmado y digitalización de datos.		
R,16,25,2	Área específica para la conservación, que garantice el control, protección y confidencialidad de los expedientes médicos		
R,16,25,3	Detector de humo, alarma contra incendios y extintores especiales para papel (Clase A).		
R,16,25,4	Pasillos primarios entre los estantes y de salida de emergencia serán de 1,20m		
R,16,25,5	Estantes con una separación no menor de 60 cms, y debidamente anclados al piso, a las paredes, entre sí o al cielo.		
R,16,25,6	Salida de emergencia exclusiva del servicio a no más de 45m de distancia del punto más alejado, de 1.2m de ancho, con llavín de empuje.		
R,16,25,7	Unidad de admisión, responsable de identificar y dar ingreso al paciente, área que garantice la privacidad y confidencialidad en el interrogatorio.		
R,16,26	Servicio de Lavandería y /o Ropería		
R,16,26,1	Área exclusiva para su Operación.		
R,16,26,2	Andén, área o zona de Recepción y pesaje, con acceso restringido		
R,16,26,3	Área de Clasificación, con personal equipado para no contaminarse		
R,16,26,4	Área de Lavado, con control de manejo de aguas residuales		
R,16,26,5	Área de Secado, con control de emisión de pelusa al ambiente		
R,16,26,6	Área de Planchado, con control de áreas peligrosas por		

	quemaduras		
R,16,26,7	Almacenamiento, clasificado, en ropa de salas de cirugía, ropa nueva y ropa común. Todo en estantería o tarimas, nada en el suelo.		
R,16,26,8	Área de Entrega de Ropa Limpia, separada físicamente del ingreso de ropa sucia.		
R,16,26,9	Cumple con el reglamento de protección contra ruidos, Trepidaciones, Temperatura, Polvo, Humo, Chispas, Vapores y Aguas residuales.		
R,16,26,10	Suministro constante de agua, electricidad, vapor, aire comprimido; gas propano, de acuerdo con las necesidades de los equipos que utilice.		
R,16,26,11	Taller de mantenimiento propio, especializado.		
R,16,27	Servicios de Ingeniería y Mantenimiento		
R,16,27,1	Área de Casa de Máquinas exclusiva, limpia y ordenada, cumple con los requisitos de seguridad e higiene laboral.		
R,16,27,2	Taller de Mantenimiento de casa de maquinas		
R,16,27,3	Área de conservación de planos y documentación técnica, con mesa de lectura y revisión		
R,16,27,4	Área de supervisión , 2,5m2 por cada supervisor		
R,16,27,5	Área exclusiva de mantenimiento y reparación, con accesos y circulaciones construidos para facilitar el desplazamiento de maquinaria y equipos.		
R,16,27,6	Taller clasificado y separado por especialidad, Maderas y carpintería.		
R,16,27,7	Taller clasificado y separado por especialidad Metales y soldadura.		
R,16,27,8	Taller clasificado y separado por especialidad Pintura y acabados.		
R,16,27,9	Taller clasificado y separado por especialidad de Electricidad.		
R,16,27,10	Taller clasificado y separado por especialidad de Equipo Médico.		
R,16,27,11	Bodega clasificada por especialidad de fontanería.		
R,16,27,12	Bodega clasificada por especialidad de carpintería o maderas.		
R,16,27,13	Bodega clasificada por especialidad de pintura y solventes combustibles.		
R,16,27,14	Bodega clasificada por especialidad de metales, perfiles y tuberías.		
R,16,27,15	Bodega clasificada por especialidad de accesorios y piezas sanitarias.		
R,16,27,16	Bodega clasificada por especialidad de accesorios eléctricos.		
R,16,27,17	Bodega de equipos de mantenimiento, escaleras y andamios.		
R,16,27,18	Oficina de jefatura y secretaría de 7,5 m2 mínimo por funcionario.(con área de custodia de manuales)		
R,16,27,19	Bodega, para aparataje, mobiliario y equipos desechados.		
R,16,27,20	Cuarto de aseo / limpieza del taller.		
R,16,27,21	Área para lavado de equipos y herramientas.		

R,16,27,22	Área de casilleros para servir a los operarios, al menos uno por funcionario de planta, separados por género, hombres y mujeres.		
R,16,27,23	Altura del área mínima de piso a cielo de 3,0 m, tiene un mínimo de 6 m ² por operario.		
R,16,27,24	Piso: en las áreas de trabajo serán antideslizantes, nivelados y permitirán su limpieza		
R,16,27,25	Ventilación: La circulación de aire deberá garantizar al menos 8 cambios del volumen total por hora, deberá ser natural y cruzada.		
R,16,27,26	Iluminación: al menos 500 luxes en las superficies de trabajo, natural y alterna eléctrica, con lámparas puntuales para las mesas de trabajo.		
R,16,27,27	Vestidores y baños completos para los funcionarios, separados por género, un lavatorio, un inodoro y una ducha por cada 10 operarios en un área de 1,8 m ² por unidad.		
R,16,27,28	Ubicación, en una zona en la que no afecte las demás labores hospitalarias por ruido, polvo, humo o cualquier otro tipo de contaminación.		
T	Salud y seguridad en el trabajo	E	Observaciones
R,16	Generales		
R,16,28	A. Instalaciones en estado general de orden y limpieza		
R,16,28,1	Banco de cilindros de gases de uso médico, con las válvulas protegidas del alcance de personal no autorizado.		
R,16,28,2	Banco de cilindros de gases de uso médico, ubicado en un sitio separado de zonas peligrosas, con acceso restringido, debidamente rotulado.		
R,16,28,3	Centro de Acopio acondicionado, para la disposición de desechos de Patología y Restos humanos.		
R,16,28,4	Centro de Acopio con acabados Lavables, Impermeables, desinfectables, hasta 2,0 mts, redondeado entre muros y estos con el piso.		
R,16,28,5	Centro de Acopio con área y pileta de lavado de los carros de transporte y equipos de tratamiento de desechos.		
R,16,28,6	Centro de Acopio con drenaje para los lixiviados conectado al sistema general de desechos líquidos, con tratamiento previo al vertido final.		
R,16,28,7	Centro de Acopio con el redondeado mínimo de 50mm de diámetro y si es chaflán, será de 45° y de 50mm de lado.		
R,16,28,8	Centro de Acopio para la disposición de desechos clasificados en Bioinfecciosos, Comunes, Reciclables y Especiales, con ducha y lavajos		
R,16,28,9	Cilindros de gases , válvulas y tuberías se encuentran pintados según colores primarios de la normativa internacional:		
R,16,28,10	Verde = Oxígeno, Azul = Oxido Nitroso, Amarillo = Aire Comprimido		
R,16,28,11	Naranja = Acetileno, Blanco = Esterilizante, Gris = Dióxido CO ₂		

R,16,28,12	Negro = Nitrógeno, Rojo = Hidrógeno, Café = Helio		
R,16,28,13	Cilindros de gases de uso médico, que están en uso y los almacenados, están anclados y protegidos.		
R,16,28,14	Gestión Ambiental: Análisis de la potabilidad del agua		
R,16,28,15	Gestión Ambiental: Control de aguas residuales incluye reporte operacional		
R,16,28,16	Gestión ambiental: Control de emisiones al ambiente por fuente fijas (incluye reporte operacional)		
R,16,28,17	Gestión Ambiental: Programa de manejo de desechos sólidos, comunes y de reciclaje (reporte operacional de tratamiento de desechos Bioinfecciosos)		
R,16,28,18	Gestión del Riesgo: Prevención y mitigación de desastres naturales, antrópico o tecnológicos		
R,16,28,19	Medicina del trabajo Ergonometría y Antropometría		
R,16,28,20	Monitoreo de agentes físicos: Estrés y confort térmico		
R,16,28,21	Monitoreo de agentes físicos: Iluminación y Ventilación		
R,16,28,22	Monitoreo de agentes físicos: Ruido (audiodosimetrías)		
R,16,28,23	Monitoreo de agentes químicos (listado de hojas de seguridad MSDS y por agentes prioritarios)		
R,16,28,24	Monitoreos de agentes biológicos (recuento bacteriano en ambientes laborales)		
R,16,28,25	Rotulación de Pisos y Demarcación en pinturas de hule clorinado o especial según el uso.		
R,16,28,26	Rotulación y Señalización de plástico laminado o acrílico, en formato internacional, según se indica y que al menos incluya lo siguiente:		
R,16,28,27	Ambientes térmicos	Fondo Amarillo / Pictograma Negro	
R,16,28,28	Áreas riesgosas de trabajo,	Fondo Amarillo / Pictograma Negro	
R,16,28,29	Equipos contra incendio,	Fondo Rojo / Pictograma Blanco	
R,16,28,30	Equipos de seguridad ocupacional ,	Fondo Blanco / Pictograma Azul	
R,16,28,31	Información General,	Fondo Azul / Pictograma Blanco	
R,16,28,32	Maquinaria equipos y herramientas	Fondo Amarillo / Pictograma Negro	
R,16,28,33	Prohibiciones en general ,	Fondo Blanco / Pictograma Rojo/Negro	
R,16,28,34	Radiaciones ionizantes	Fondo Amarillo / Pictograma Negro	
R,16,28,35	Residuos peligrosos,	Fondo Naranja / Pictograma Negro	
R,16,28,36	Riesgo biológico,	Fondo Naranja / Pictograma Negro	

R,16,28,37	Rutas de evacuación, Blanco	Fondo Verde / Pictograma		
R,16,28,38	Salidas de emergencia, Blanco	Fondo Verde / Pictograma		
R,16,28,39	Sustancias peligrosas o irritantes, Negro	Fondo Naranja / Pictograma		
R,16,28,40	Zonas de seguridad, Blanco	Fondo Verde / Pictograma		
R,16,28,41	Secciones de almacenaje de productos inflamables o explosivos, con detector de humo y alarma, extintor especial para sustancias. (clase B)			
R,16,28,42	Secciones de almacenaje de productos inflamables o explosivos, con sistema de recolección de derrames mayores o menores según corresponda.			
R,16,28,43	Secciones de almacenaje de productos inflamables o explosivos, rotuladas, construida en materiales incombustibles.			
R,16,28,44	Secciones de almacenaje de productos inflamables o explosivos, ubicado en un sitio perimetral y con acceso directo del exterior.			
R,17	Estado de la Estructura, Instalaciones y Sistemas:		E	Observaciones
R,17,1	Estructura Primaria, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:			
R,17,1,1	Fundaciones, Cimientos, Placas aisladas			
R,17,1,2	Placas corridas, Pilotes, Basas, y todo elemento sustentante			
R,17,1,3	Se revisa el estado de Soporte externos: Muros de Retención,			
R,17,1,4	Gaviones, Tablestacados, Tierra armada.			
R,17,1,5	Se revisa el estado de Estructura Primaria Vertical: Columnas			
R,17,1,6	Vertical: Pilotes, Pilares, Pedestales, Mochetas, Puntales, Cimbras			
R,17,1,7	Se revisa el estado de Estructura Primaria Horizontal: Vigas, Trabes			
R,17,1,8	Horizontal: Dinteles, Cargadores, Soleras, Travesaños.			
R,17,1,9	Se revisa el estado de Estructura Primaria adicional: Entrepisos			
R,17,1,10	Adicional: Losas, Marquesinas, Banquinas, Voladizos, Pórticos.			
R,17,2	Estructura Secundaria o Envolvente Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:			
R,17,2,1	Se realiza revisión detallada de Envolvente: Paredes de Mampostería			
R,17,2,2	Paredes de Bloques, Ladrillos, Prefabricados, Panelería, Láminas.			
R,17,2,3	Se realiza revisión detallada de Divisiones Internas: Mampostería			
R,17,2,4	Divisiones Internas: Panelería, tabiques, ornamentales.			
R,17,2,5	Se realiza revisión detallada del Cerramiento Exterior de predio: Malla			
R,17,2,6	Perímetro, Bardas, Barandas, Alambradas, Verjas, Rejas,			

	Tapias.		
R,17,3	Circulaciones e Intercomunicaciones, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,17,3,1	Se revisa el estado de Rampas con pasamanos.		
R,17,3,2	Revisión de Escaleras Fijas, Concreto, Metal, Madera con pasamanos		
R,17,3,3	Revisión de Pasillos o Corredores Con protecciones de camilla.		
R,17,3,4	Revisión de Puentes entre edificios con pasamanos y protección.		
R,17,4	Instalaciones Eléctricas, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,17,4,1	Se comprueba funcionamiento de línea de fuerza Tomacorrientes		
R,17,4,2	Se comprueba funcionamiento de Iluminación ordinaria		
R,17,4,3	Se comprueba funcionamiento de Planta de Emergencia		
R,17,4,4	Se comprueba funcionamiento de Circuito de Emergencia en tomas		
R,17,4,5	Se comprueba funcionamiento de Circuito de Emergencia en luces		
R,17,5	Instalaciones Mecánicas, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,17,5,1	Se verifica funcionamiento de Red Potable / Agua Fría		
R,17,5,2	Se verifica funcionamiento de Tanques de Almacenamiento y Bombas		
R,17,5,3	Se verifica funcionamiento Red Sanitaria Aguas Jabonosas y Negras		
R,17,5,4	Se verifica funcionamiento de Planta Tratamiento o Tanques Sépticos		
R,17,6	Instalaciones Pluviales, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,17,6,1	Se hace revisión de función de Canoas , Bajantes, Cajas Registro		
R,17,6,2	Se hace revisión de función de Cunetas, Desfogues y Alcantarillado.		
R,17,7	Instalaciones Especiales, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,17,7,1	Verificación de Suministro de Gases Médicos / Tanques		
R,17,7,2	Funcionamiento de Ascensores, Escaleras Mecánicas, Montacargas		
R,17,7,3	Sistemas de Aire acondicionado y Ventilación mecánica		
R,17,7,4	Sistemas contra incendio, alarmas y sensores		
R,18	Estado de la Estructura, Instalaciones y Sistemas:	E	Observaciones
R,18,1	Sistema de Cubiertas, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,1,1	Se ejecuta revisión de Techos, Aleros, Marquesinas y Losas.		
R,18,1,2	Se ejecuta revisión de Toldos, Lucernarios y Pasos cubiertos		

R,18,1,3	Se ejecuta revisión de Estructura de Techos: Vigas, Cerchas		
R,18,1,4	Se ejecuta revisión de Arzones, Correas, Clavadores, Cinchas.		
R,18,1,5	Se ejecuta revisión de Cielos Rasos : Emplantillados, Artesonados		
R,18,1,6	Se ejecuta revisión de Cielos Suspendidos, Planos , Aislamientos		
R,18,2	Sistema de Pisos, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,2,1	Revisión del estado de Pavimentos Interiores, Cerámicas, Mosaicos		
R,18,2,2	Revisión del estado de Terrazos, Maderas, Vinílicos, Lujados		
R,18,2,3	Revisión del estado de Pavimentos Exteriores peatonales Aceras		
R,18,2,4	Revisión del estado de Planchas, Veredas, Concreto o Adoquinados.		
R,18,2,5	Revisión del estado de Pavimentos exteriores vehiculares, parqueos.		
R,18,2,6	Revisión del estado de calles, andenes, Lastrado, Asfalto, Concreto.		
R,18,3	Ventanería y Portería, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,3,1	Revisión del estado de Jambas, Marcos , Contramarcos, Venillas		
R,18,3,2	Revisión del estado de Celosías, Linternillas, Abatibles, Corredizas.		
R,18,3,3	Revisión del estado de Vidrios Transparentes, Traslúcidos, Paletas.		
R,18,3,4	Revisión del estado de Puertas Externas, Portones, Contrapuertas.		
R,18,3,5	Revisión del estado de Puertas Externas de Emergencia.		
R,18,3,6	Revisión del estado de Puertas Internas en Baños y Aposentos		
R,18,4	Cerrajería y Bisutería, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,4,1	Revisión del estado de Cerrajería y bisutería, cerraduras, candados.		
R,18,4,2	Revisión del estado de aldabas, bisagras, tiraderas, pomos, palancas.		
R,18,5	Piezas Sanitarias, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,5,1	Se verifica funcionamiento de Lavatorios, Inodoros, Mingitorios, Bidetes		
R,18,5,2	Se verifica funcionamiento de Fregaderos, Piletas, Fuentes, Vertederos		
R,18,5,3	Se verifica estado de Accesorios, toallero, gancho, jabonera, espejos		
R,18,6	Acabados Superficiales, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,6,1	Inspección del estado de Repellos, Liso o Texturado,		

	Revestimientos		
R,18,6,2	Inspección del estado de Enchapes, Forros, Fachadas.		
R,18,6,3	Inspección del estado de Pintura y Recubrimientos Exteriores.		
R,18,6,4	Inspección del estado de Pintura y Recubrimientos Interiores.		
R,18,7	Especialidades, Revisa, mantiene y documenta el administrado lo siguiente:		
R,18,7,1	Revisión de Rotulación Miscelánea, pabellones, aposentos, servicios.		
R,18,7,2	Revisión de Rotulación de Emergencia, Evacuación, Zona Seguridad		
R,18,7,3	Revisión de Protectores de Camilla, Pasamanos, Barras de apoyo		
R,18,7,4	Revisión de Mobiliario administrativo: Ventanillas y Mostradores		
R,18,7,5	Revisión de Estaciones de Trabajo, Archivos, Escritorios, Sillas.		
R,18,7,6	Revisión de Mobiliario misceláneo: Sillas y bancas de espera		
R,18,7,7	Revisión de Basureros, Papeleras, Fuentes.		
R,18,7,8	Revisión de Mobiliario Medico: Camas, Camillas, Sillas de Ruedas		
R,18,7,9	Revisión de Mobiliario Medico Biombos, Lámparas, Estantes.		
R,18,7,10	Inspección de Zonas Verdes, Antejardines, Jardines internos		
R,18,7,11	Inspección de Patios Internos, Maceteras, Árboles y senderos.		
R,18,7,12	Instalaciones o infraestructuras Especiales:		

ANEXO S
(ESTE INSTRUMENTO ES PARTE DE LA NORMA)

Número de boleta _____

NÚCLEO BÁSICO



El proyecto kàloie, ejecutado por el CNREE y la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA) desarrolla el registro de discapacidad a nivel nacional con el objetivo de conocer mejor a la población con discapacidad y facilitar la coordinación de diferentes sectores para que brinde una atención más integral. LA INFORMACIÓN QUE NOS BRINDE SERÁ TRATADA SEGÚN EL MARCO JURÍDICO EXISTENTE. LE AGRADECEMOS MUCHO SU COLABORACIÓN.

Es fácil llenar la boleta, solo marque con X del lado izquierdo, la opción que se adapte más a su situación u opinión o escriba la información solicitada. Aquí no hay respuestas buenas o malas, solo queremos conocer más acerca de usted.

1. Presenta usted (o la persona a quien ayuda a llenar el cuestionario) alguna de las siguientes situaciones. Marque con X al lado izquierdo según la que corresponda a su situación. Puede marcar varias

1 Dificultad para manipular objetos	6 Dificultad para oír	11 Dificultad para tragar
2 Presenta dificultad para caminar	7 Dificultad para entender	12 Dificultad para controlar esfínteres
3 Presenta alteraciones en la columna	8 Dificultad para hablar	13 Dificultad para relacionarse con otras
4 Presenta alteraciones en otra parte del cuerpo	9 Dificultad para leer	14 Dificultad para controlar el miedo, pánico, pensamientos que provoquen malestar, ansiedad
5 Dificultad para ver	10 Dificultad para aprender	15 Otra, cuál?

2. ¿Esta discapacidad es adquirida o de nacimiento?		3. ¿La condición de discapacidad es temporal o permanente?	
1 Nacimiento		1 Permanente	
2 Adquirida, ¿cómo la adquirió?		2 Temporal	
1 Accidente tránsito (como peatón)		9 No sabe o no responde	
2 Accidente tránsito (como conductor o pasajero de vehículo o autobús)		3.a Diagnóstico de discapacidad	
3 Accidente en el lugar de trabajo o estudio (empresa, institución)			
4 Accidente en vivienda			
5 Debido a la edad			
6 Debido a enfermedad, a cuál?			
7 Otro, ¿cuál?			
9 No sabe, no responde			

4. Presenta usted (o la persona a quien ayuda a llenar la boleta) alguna de las siguientes situaciones. Marque con X del lado izquierdo la que corresponda a su situación.

4.a. Al movilizarme dentro de la casa:		4.b Si utiliza algún tipo de ayuda técnica para movilizarse dentro de su casa, favor indicar cuál
1 Me movilizó de manera independiente	➔	1 No utilizo
2 Me movilizó apoyándome en la pared o mueble		2 Andadera
3 Me movilizó si me ayuda alguien		3 Bastón
4 Me muevo gateando ó de alguna otra forma		4 Silla de Ruedas
5 No puedo moverme con mi propia fuerza		5 Otra, ¿cuál?
9 No sabe o no responde		9 No sabe o no responde
4.c. Al movilizarme fuera de la casa:		4.d Si utiliza algún tipo de ayuda técnica para movilizarse fuera de su casa, favor indicar cuál
1 Me movilizó sin apoyo personal a lugares	➔	1 No utilizo
2 Me movilizó sin apoyo personal a lugares cercanos		2 Andadera
3 Me movilizó con apoyo parcial de alguien		3 Bastón
4 Me movilizó con apoyo total de alguien		4 Silla de Ruedas
5 No puedo movilizarme fuera		5 Otra, ¿Cuál?
9 No sabe o no responde		9 No sabe o no responde

4.e Con respecto a mí (o su) cuidado personal (bañarse, ir al baño, tomar alimentos, vestirse)		4.f Si usted necesita ayuda (o la persona a quien ayuda a llenar la boleta) de otra persona para realizar sus actividades, por favor indíquenos quien es esa persona (puede marcar varios)	
1	Realizo con independencia actividades de cuidado personal en mi casa	1	No necesito ayuda de ninguna persona
2	Me atiendo con independencia con el apoyo de alguna ayuda técnica	2	Madre
3	De vez en cuando pido ayuda alguien	3	Padre
4	Casi siempre pido ayuda a alguien	4	Esposa
5	Pido ayuda siempre	5	Esposo
9	No sabe o no responde	6	Hermana(s)
		7	Hermano(s)
		8	Hija(s)
		9	Hijo(s)
		10	Algún otro familiar, ¿quién?
		11	Una persona no familiar
		99	No sabe o no responde

4.g Desea agregar alguna observación con respecto a la situación de movilización o cuidado personal

5. A continuación se presentan diversas situaciones sobre la interacción con los quehaceres domésticos y la relación con su comunidad. Favor marque con una X de lado izquierdo la opción u opciones que se parecen más a su situación (o a la situación de la persona a quien ayuda a llenar la boleta).

5.a Como considera su participación en el ámbito doméstico (cocinar, lavar ropa, limpiar la casa, hacer compras)		5.b Como considera su participación en el ámbito comunal (actividades relacionadas con su comunidad) Puede marcar varias	
1	Realizo todas las actividades de manera independiente	1	Participo en actividades cívico-políticas
2	Realizo las actividades apoyándome en la pared y/o mueble	2	Participo en las actividades propias mi religión
3	Realizo todas las actividades de manera independiente con ayudas técnicas	3	Participo en actividades educativas formales
4	Realizo las actividades siempre y cuando me ayude alguien	4	Participo en actividades culturales y deportivas
5	No realizo ninguna de estas actividades, ¿por qué no las realiza?	5	Tengo un trabajo remunerado
9	No sabe o no responde	6	No participo en nada. ¿Por qué?
		9	No sabe o no responde

5.c Desea agregar alguna observación con respecto a la realización de quehaceres domésticos o participación en la comunidad

6. A continuación se presentan opciones acerca de la accesibilidad a su vivienda y de la comunidad en la que vive. Favor marque con una X de lado izquierdo la opción u opciones que se parecen más a su situación (o a la situación de la persona a quien ayuda a llenar la boleta).

6.a Que condiciones de accesibilidad le brinda la comunidad en la que usted vive para el desplazamiento e interacción dentro de la misma. (Puede marcar varias)		6.b Cuales facilidades tiene usted para el desplazamiento y el desempeño dentro de su casa (Puede marcar varias)	
1	Señales auditivas y visuales en los semáforos peatonales	1	Rampa con pasamanos, plataforma elevadora, ascensor, grúa, dispositivo salva escalera
2	Rampas en esquinas y cruce de carreteras	2	Servicios sanitarios accesibles
3	Rampas en lugares públicos o privados	3	Mobiliario, equipo y utensilios adecuados
4	Transporte público accesible (autobuses y /o taxis)	4	Puertas que abren hacia afuera con ancho de 90 cm
5	Paradas o terminales de transporte público accesible	5	Pasillos internos anchos
6	Estacionamientos reservados para personas con discapacidad	6	Piso antideslizantes
7	Aceras con ancho y condiciones que permiten el desplazamiento seguro	7	Habitaciones amplias
8	Teléfono público accesible	8	Iluminación y ventilación adecuada
9	Otro, ¿cuál?	9	Otro, ¿Cuál?
99	No sabe o no responde	99	No sabe o no responde

7. A continuación se presentan diversas formas de comunicación. Favor marque con una X del lado izquierdo la opción u opciones que se parecen más a su situación (o a la situación de la persona a quien ayuda a llenar la boleta).

7.a Cuales actividades realizo para comunicarme (puede marcar varias)	
1	Hablo (Comunicación verbal)
2	Leo
3	Escribo
4	Uso de lengua de señas (LESCO)
5	Uso de sistema Braille
6	Uso de pictogramas
7	Uso de gestos
8	Otro, ¿Cuál?
9	No sabe o no responde

7.b Otras formas de comunicación que utilizo (puede marcar varias)	
1	Correo electrónico
2	Correo (cartas)
3	Fax
4	Chat
5	Teléfono
6	Mensajes de texto por celular (SMS)
7	Otro ¿Cuál?
9	No sabe o no responde

7.c Como considero que es mi comunicación con las personas que habitan conmigo (o de la persona a quien ayudo a llenar la boleta) Favor marque con X del lado izquierdo la opción que se adapta más a su opinión o situación.

1	Me puedo comunicar perfectamente con ellos entendiéndome y entendiéndolos a ellos
2	Me comunico con ellos en forma fluida (me entienden casi del todo y les entiendo casi del todo)
3	La comunicación es regular, me entienden y les entiendo

4	Me comunico con ellos de una forma escasa (casi no me entienden y casi no les entiendo)
5	No me puedo comunicar de ninguna forma con ellos ni les entiendo nada
9	No sabe o no responde

8. A continuación se solicita información personal. Recuerde que los datos subministrados SERÁN TRATADOS SEGÚN EL MARCO JURÍDICO EXISTENTE. Favor marque con una X del lado izquierdo la opción u opciones que se adapte más a su situación o escriba la información solicitada (o a la situación de la persona a quien ayuda a llenar la boleta).

8.a Recibe usted (o la persona que ayuda a llenar la boleta) algún tipo de apoyo? (Puede marcar varias)	
1	Si, ¿cuál?
	1 Bono
	2 Subsidio
	3 Pensión
	4 Otra, ¿cuál?
2	No recibo ningún tipo de apoyo
9	No sabe o no responde

.b Considera usted (o a la persona que ayuda a llenar la boleta) que necesita algún tipo de apoyo (Puede marcar varias)	
1	Si, ¿cuál?
	1 Económico (Bono, vivienda, subsidio, etc)
	2 Salud (terapia física, psicológica o psiquiátrica)
	3 Ayuda técnica (silla de ruedas, bastón, muletas, audifono, otros)
	4 Laboral (trabajo, formación laboral, evaluación ocupacional,etc.)
	5 Educativo (adecuación curricular
	6 Otra, ¿cuál?
2	No necesito ningún tipo de apoyo
9	No sabe o no responde

Primer apellido _____ Segundo apellido _____

Nombre completo _____ Cédula/pasaporte (favor ponerla igual como aparece en la cédula nacional o residencia, _____

d1. Edad _____ d2. Sexo

1	Masculino
2	Femenino

 Fecha de nacimiento

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 d3.Día d4.Mes d5.Año

d6. Cuál es su nacionalidad (o la de la persona que ayuda a llenar la boleta)	
1	Costarricense
2	Nicaragüense
3	Colombiano
4	Otro, especifique:
9	No sabe, no responde

d7. Estado civil	
1	Soltero (a)
2	Casado (a)
3	Unión libre
4	Viudo (a)
5	Divorciado (a)
9	No sabe o no responde

d8.a. Teléfono para contactar	

d8.b. Algún otro teléfono	

d9. Con quien vive regularmente (o la persona que ayuda a llenar la boleta) puede marcar varios				
1	Madre		9	Algún otro familiar, ¿quién?
2	Padre		10	Una persona no familiar
3	Esposo (a)		11	Albergue
5	Hermano (s)		12	Otro, cuál?
6	Hermana(s)			
7	Hijos(s)			
8	Hija(s)		99	No sabe o no responde

d10. Residencia		
1.	Distrito	
2.	Cantón	
3.	Provincia	

Dirección exacta:	

d11. Nivel de estudios formales que posee:	
1	Sin estudios
2	Primaria incompleta
3	Primaria completa
4	Secundaria incompleta
5	Secundaria completa
6	Técnica
7	Universitaria incompleta
8	Universitaria completa
9	Otro, ¿cuál?
99	No sabe, no responde

d12. Los estudios formales que recibe o recibió es o fueron de educación especial	
1	SI es educación especial
2	NO es educación especial
3	Sin estudios
9	No sabe, no responde

d13. ¿Asiste a algún centro educativo?				
1	Sí	d12.1 Este centro educativo es:	1	Público
			2	Privado
2	No			
9	No sabe, no responde			

Favor brindarnos la siguiente información
 Nombre de la persona que colaboró en llenar la información: _____
 Firma: _____ Fecha de llenado: _____
 Nombre de la persona que suministra la información: _____
 Firma: _____ Fecha de llenado: _____

Muchas gracias por la información brindada

	<p>Enviar esta información a la Gestión de Información y Comunicación del Consejo Nacional de Rehabilitación y Educación Especial. De manera física al número de fax 2260-1985, por correo certificado o en cualquiera de nuestras sedes. De manera digital a la dirección electrónica aperez@cnree.go.cr ó info@cnree.go.cr Más información al tel: 2562-3141</p>
--	--

REGLAMENTOS

INSTITUTO COSTARRICENSE DE TURISMO

COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN

1

NORMA CERTIFICACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA PARA EMPRESAS GASTRONÓMICAS DE COSTA RICA

Ámbito Físico-Biológico					
	1. Políticas y fundamentos	Puntaje	SI	NO	NA (*)
1.1	La empresa identifica y analiza los impactos negativos causados o que es posible causar al medio debido a su operación, mediante un registro escrito, según Registro de Impactos Ambientales aportada por el Departamento de Sostenibilidad Turística (adjunto al final de la norma).	3			
1.2	La empresa ha diseñado e implementado un plan de monitoreo que le permita mitigar o eliminar los posibles impactos negativos identificados, según el mismo registro de la pregunta anterior.	3			
1.3	La empresa cuenta con un Manual (o documento similar) en el que se define su Misión, Visión y Políticas, desde la perspectiva de la Sostenibilidad (considerando aspectos ambientales, sociales, económicos y culturales) y lo divulga a sus clientes, colaboradores y públicos de interés, por medio de un documento, multimedia, sitio web, redes sociales u otros canales, en lugares visibles en las instalaciones.	3			
1.4	La empresa analiza el plan de mitigación en conjunto con el instrumento de análisis de impactos, de manera semestral, haciendo ajustes para perfeccionar la operación.	2			
¿Por qué? <ul style="list-style-type: none">La empresa turística tiene un impacto ambiental en las áreas donde desarrolla su principal actividad comercial, por lo que debe ser responsable con programas o acciones integrales en su operación que minimicen el impacto negativo y reforzar los impactos positivos.Los impactos que puedan ser provocados tienen consecuencias directas o indirectas sobre la sostenibilidad económica de la empresa. ¿Qué es un impacto ambiental? <p>Cualquier cambio en el ambiente, adverso o beneficioso, que resulta de las actividades, productos o servicios de una empresa.</p> <p>Ley Orgánica del Ambiente, artículo 2. Principios:</p> <ul style="list-style-type: none">El ambiente es patrimonio común de todos los habitantes de la Nación, con las excepciones que establezcan la Constitución Política, los convenios internacionales y las leyes. El Estado y los particulares deben participar en su conservación y utilización sostenible, ya que son de utilidad pública e interés social.Todos tienen derecho a disfrutar de un ambiente sano y ecológicamente sostenible para desarrollarse, así como tienen el deber de conservarlo, según el artículo 50 de nuestra Constitución Política. ¿Qué se espera? <p>Que la empresa:</p>					

- Valore el entorno donde se encuentra inmersa, que conozca y mitigue los impactos negativos potenciales, en coordinación con los sectores públicos, privados y no gubernamentales.
- Participe activamente en la solución de los problemas ambientales tanto a nivel regional, como local.

Prácticas recomendadas

- Diseño de un plan en donde se estipulen las principales normas de gestión y operación de la empresa en materia ambiental, que permita más o mejor calidad y cantidad de agua, mejores vistas escénicas, más cobertura vegetal, fauna silvestre en hábitats naturales, infraestructura con diseños más sostenibles, bioclimáticos (diseño de edificaciones teniendo en cuenta las condiciones climáticas, aprovechando los recursos disponibles (sol, vegetación, lluvia, vientos) para disminuir los impactos ambientales negativos, intentando reducir los consumos de energía), reducción de costos de operación por ahorro de agua, energía e insumos, entre otros.
- Generación de un círculo de discusión periódica entre funcionarios clave de la empresa sobre impactos actuales y potenciales que genera la actividad de la empresa.
- Formulación de un seguimiento a los impactos negativos y los resultados de las acciones para su mitigación, como actividad paralela a las actividades diarias de la empresa.
- Atención de las sugerencias o reclamos provenientes de las comunidades y entidades oficiales respecto a prácticas perjudiciales de parte de la empresa.
- La evaluación de estas acciones de mitigación debe mostrarse con indicadores cuantitativos y/o cualitativos
- Respetar y promover la legislación y reglamentos pertinentes nacionales e internacionales, en materia ambiental.
- Que se cuente con el apoyo activo de la Gerencia, de tal manera que sea visible la misión, visión, políticas, objetivos estratégicos y planes operativos.
- Algunos ejemplos de Normativa Ambiental: Ley Orgánica del Ambiente No. 7554 del 4 de octubre de 1994, Ley General de Salud No. 5395 del 23 de octubre de 1973, Ley de Conservación de la Vida Silvestre No. 7317 del 30 de octubre de 1992, Ley Forestal No. 7575 del 13 de febrero de 1993, Reglamento sobre Emisión de Contaminantes Atmosféricos provenientes de Calderas. Decreto Ejecutivo No. 30222-S-MINAE, Ley Gestión Integral de Residuos No. 8839, 25 de mayo 2010, Decreto Ejecutivo No. 33601 MINAE-S, Reglamento de Vertido y Rehuso de Aguas Residuales, entre otras.

2. Materias Primas		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
2.1	La empresa cuenta con políticas que promuevan el uso de materias primas orgánicas.(Se reconocen los huertos propios y de la localidad como una alternativa a certificaciones orgánicas)	1			
2.2	Se prefieren materias primas que generen en su producción un bajo impacto ambiental.	1			
2.3	Se respetan los ciclos de vida de las plantaciones, considerando los procesos de maduración de los productos.	2			
2.4	Se prefiere el consumo de materias primas de cosechas locales	1			
2.5	Se evita la sobre-explotación de especies marinas, comprando pescado y mariscos que cumplan con las tallas mínimas de captura recomendadas, y evitando la compra e inclusión en el menú de especies de pescado y mariscos prohibidas; de interés deportivo; vedadas o categorizadas en peligros de extinción, vulnerables o	1			X

	amenazados.				
2.6	Se prefiere contratar con proveedores de pescado y mariscos quienes comercialicen productos obtenidos a través de prácticas de pesca responsable.	2			X
2.7	La selección de carnes, se hace tomando en consideración la alimentación los animales.	2			

¿Por qué?

- Las materias primas son el producto esencial para la operación de todo establecimiento gastronómico, es de ellas que depende la calidad de las preparaciones, la adecuada selección de estas marcas la diferencia en lo que en términos de alimentación sostenible se refiere.
- Las materias primas de procedencia orgánica, o que utilicen procedimientos de cosecha responsables con el medio, respetando ciclos de vida, tomando en consideración el respecto por la adecuada maduración de los productos, hace posible que el producto gastronómico nacional se fortalezca, sin causar grandes daños medio ambientales.

Las materias primas se conocen como la materia extraída de la naturaleza y que se transformará para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

En el caso gastronómico, las materias primas son todos los ingredientes necesarios para la preparación y la presentación de los platillos.

Fortalecer el consumo de materias primas nacionales, significa una medida para mejorar las condiciones del agro costarricense y de igual forma como un sistema para la reducción de la huella de carbono.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- La empresa debe ser consciente que el recurso natural no es inagotable, que se debe hacer una utilización adecuada de los recursos.
- Toda actividad humana causa un impacto ambiental, la agricultura en gran escala con los agroquímicos y las malas prácticas del manejo de la tierra, daña suelos, mantos acuíferos, entre otros. La empresa debe conocer la procedencia y las prácticas de producción de las materias primas.
- El objetivo primordial es la comercialización de alimentos sin aditivos, ni sustancias sintéticas, que favorezcan una mayor protección del medio, gracias a técnicas no contaminantes, ni perjudiciales para la salud humana.
- Conocer sobre la época de cosecha de las materias primas necesarias para la operación del establecimiento.
- Respeto por las vedas y prohibiciones que las autoridades establezcan.

Prácticas recomendadas

- Fortalecimiento del consumo de materias primas nacionales.
- Inclusión dentro de las políticas de compra la preferencia de productos orgánicos.
- Capacitación al personal en función de la pesca responsable.

Los productos orgánicos y sus beneficios se hacen evidentes cuando se lucha contra el cambio climático, la pérdida de fertilidad de los suelos, enfermedades de plantaciones, entre otros casos.

La pesca responsable es aquel derecho a pescar que lleva consigo la obligación de hacerlo de forma responsable a fin de asegurar la conservación

y la gestión efectiva de los recursos marinos para las presentes y futuras generaciones. Según el principio que propone la FAO y FECOP: “La pesca constituye una fuente vital de alimentos, empleo, recreación, comercio y bienestar económico para las poblaciones de todo el mundo, tanto para las generaciones presentes como para las futuras y, por lo tanto, debería llevarse a cabo de forma responsable”

La FAO a desarrollado un Código de Conducta para la Pesca Responsable que FECOP la ha hecho regir en Costa Rica.

<http://www.fecop.org/wp-content/uploads/2013/04/v9878s00.pdf>

Afiliados al 2013:

- Asociación para la Pesca Turística de la Zona Sur (APTC)
- Asociación Nacional de Operadores Turísticos y Afines de Quepos (ANOTA)
- Cámara de Pescadores Turísticos de Guanacaste (CAPETUG)
- Club Amateur de Pesca
- Club Nacional de Pesca

3. Emisiones y Residuos		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
3.1	Como norma la empresa aplica el principio de las cuatro “R”: reciclar, reutilizar, rechazar y recuperar.	1			
3.2	Se utilizan productos de empaque ligero y biodegradable, se disminuye la generación los envases de bebidas de un solo uso y se prefiere el envase retornable.	1			
3.3	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, que contemple acciones permanentes.	2			
3.4	La generación de todos los tipos de residuos es monitoreada continuamente, llevando un registro escrito.	1			
3.5	Se han establecido metas para disminuir la generación de desechos.	1			
3.6	Existe un sitio acondicionado para el adecuado manejo y acopio de los desechos.	1			
3.7	La empresa verifica la disposición final de sus desechos.	1			
3.8	La empresa participa en algún programa de reciclaje,	1			
3.9	El establecimiento ofrece incentivos para comensales que provean sus propios recipientes para transportar comidas pedidas para llevar. En caso que el restaurante se encuentre cerrado al público general se debe evidenciar la NO existencia de recipientes para llevar.	2			X
3.10	Para la distribución de los pedidos a domicilio se prefiere vehículos eléctricos, u otros cuyo funcionamiento no dependa del combustible fósil.	2			X
3.11	Los empaques y recipientes para pedidos a domicilio son orgánicos o se cuenta con programa de reciclaje o reutilización. Se exime a las empresas de hospedaje que no ofrezcan el servicio para llevar, sin embargo todos aquellos que tiene servicio a la habitación deben evidenciar que utilizan empaques de uso prolongado.	2			X
3.12	La empresa en su operación utiliza recipientes, vajillas y demás, que sean de uso prolongado y que se pueden reciclar o reutilizar.	2			

¿Por qué?

- Los desechos y las emisiones son todos aquellos materiales que se desea eliminar, que por lo general provienen de materias primas que han sido adquiridas a un alto costo. Aquí se incluye todos los materiales sólidos, líquidos y gaseosos, que se emiten al aire, agua o tierra, así como el ruido y calor residual. Minimizar los desechos y las emisiones también significa aumentar el grado de utilización de los materiales y energía usados para la producción. Sumando a esto la disminución de materia contaminante que termina siendo lanzada al planeta sin tratar.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Minimice la producción de desechos y residuos contaminantes.
- Evite la mala disposición de los desechos, que se tenga presente cual va a ser la disposición final de los desechos.
- Separe y aproveche los desechos.

Prácticas recomendadas

- Monitoree la producción de desechos: el monitoreo es una función continua cuyo principal objetivo es proporcionar a los interesados, indicaciones tempranas de progreso, o de retroceso, en el logro de metas planteadas.
- Que se mantenga un registro de desechos producidos (orgánicos, inorgánicos, reciclables y no reciclables) y graficar los datos con el fin de valorar los mismos y tomar decisiones y acciones a seguir o modificar las existentes.
- El monitoreo se debe ejecutar con la participación del personal de las empresas, así como también con la colaboración de los visitantes, bajo la coordinación de personas responsables.
- Los desechos pueden ser medidos en unidades de volumen (bolsas de un mismo tamaño y capacidad) o por peso (en kilogramos), de manera que se pueda ir monitoreando si el objetivo de ir reduciéndolos se va cumpliendo en los plazos previstos en un Plan de Manejo.
- **Diseñe un Plan de Manejo en el que debe tomar en cuenta aspectos como:** 1) saber ¿cuánta basura se produce?, 2) ¿qué tipo de basura se genera?, 3) ¿cómo puede separarse y clasificarse?, 4) ¿cómo debe almacenarse?, 5) ¿dónde debe disponerse al final?, 6) ¿quiénes deben participar en este esfuerzo?, 7) ¿cómo se motiva esta participación?, 8) ¿qué desechos pueden reutilizarse?
- Informe e incentive al visitante y colaboradores a participar en el programa de disminución de desechos que la empresa ha diseñado, informándole de los tipos de residuos existentes (orgánicos, inorgánicos, reciclables y no reciclables) y en la medida de lo posible los períodos de degradación de los principales desechos.
- **Establezca metas en términos cuantitativos y/o cualitativos:** establezca metas alcanzables tomando en consideración las variables resultado del análisis de los datos recopilados de producción de desechos y las acciones y campañas de disminución de residuos.
- **Designa un responsable:** para que un programa de disminución de desechos se desarrolle de forma adecuada, es necesario que haya una persona encargada y responsable del mismo (a pesar de ser todos responsables) y del respectivo seguimiento.
- **Acondicione un sitio:** para almacenar los desechos (excepto los orgánicos) antes de ser recolectados, disponga un sitio en la empresa con las condiciones sanitarias ambientales adecuadas.
- **Desarrolle y/o participe en Programas de Reciclaje:** los programas de reciclaje y reutilización pueden ser internos o externos, la finalidad es la recuperación de los desechos reusables.
- **Garantice la disposición final de los desechos:** la problemática de los desechos no termina en la puerta de la empresa cuando el camión

se lleva los desechos, es responsabilidad de la empresa velar por que el destino final de los desechos se esté haciendo en los sitios que reúnan las condiciones adecuadas para este fin, tales como rellenos sanitarios o vertederos debidamente autorizados. Este punto debe cumplirse siempre, sin importar que la recolección y disposición esté a cargo del propio Hotel, de una empresa privada o de la Municipalidad respectiva.

- Que se cumpla a la legislación vigente relacionada con este tema, por ejemplo entre otras; Gestión Integral de Residuos, Ley No. 8839 publicada en La Gaceta No. 135 del 13 de julio 2010; Reglamento sobre Manejo de Residuos Sólidos Ordinarios, Decreto Ejecutivo No. 36093-S publicado en La Gaceta No. 158 del 16 de agosto 2010.
- Cuando se piensa en la reducción de la cantidad de desechos, la única forma de crear una disminución colectiva es creado conciencia a los demandantes de cualquier tipo de envase, por lo tanto si los establecimientos gastronómicos brindan algún tipo de incentivo para sus comensales que soliciten los alimentos para llevar y que porten sus propios recipientes de empaque. Estos incentivos pueden ser porcentajes de descuentos, descuentos en futuras compras, postre de regalo, entre otras.

4. Consumo de Agua		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
4.1	El consumo de agua es monitoreado continuamente por medio de medidores o sistemas alternativos, llevando un control escrito de las mediciones.	2			
4.2	Se cuenta en forma escrita, con metas en términos cuantitativos para el ahorro del agua.	2			
4.3	Se utiliza dispositivos para el ahorro de agua en grifos, en loza sanitaria o en otros.	1			
4.4	La empresa realiza revisiones periódicas de tuberías con el fin de ubicar fugas de agua.	1			
4.5	Se informa públicamente sobre sus acciones en función del ahorro de agua.	1			

¿Por qué?

- Aunque con frecuencia se piensa que el agua es un recurso natural abundante e infinito, esto no es así, de todo el agua existente en el planeta sólo una fracción mínima es agua directamente utilizable y ésta se encuentra distribuida de manera poco uniforme. El 97% del agua de nuestro planeta es salada y se encuentra en mares u océanos y el 3% restante es agua dulce. De esta cantidad, el 77.6% está concentrada en los casquetes polares y los glaciares, es agua profunda inaccesible o se halla en la atmósfera, por lo que sólo está disponible para el consumo humano el 0.6% del total.
- En los últimos 30 años, la actividad humana ha tenido efectos negativos sobre el ciclo del agua, debido principalmente a tres causas: la modificación de la superficie terrestre, la contaminación y la sobreexplotación del recurso.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Conozca la cantidad de agua que la empresa consume en su operación y genere acciones para disminuir el nivel de consumo.
- Utilice medidor o medidores para monitorear el consumo de agua y tenga la ubicación de los mismos.
- Evidencie un registro de datos de consumo de agua mensual al menos de los últimos seis meses, indicando año, mes y unidad de medida.
- Compruebe que ha establecido metas en términos cuantitativos y/o cualitativos para un período determinado, tomando en cuenta la información generada en el registro de datos de consumo de agua.

- Realice revisiones periódicas para ubicar posibles fugas y proceda a su reparación, llevando un control por escrito de las mismas que permita dar seguimiento.
- Utilice dispositivos para el ahorro de agua en equipo convencional (grifos, duchas, inodoros u otros) o instale equipo eficiente.
- Realice el monitoreo de la calidad del agua y el hielo para consumo humano, al menos un análisis semestral.
- Realice el monitoreo de la calidad del agua de la piscina, al menos un análisis semestral.

Prácticas recomendadas

- **Monitoree el consumo de agua:**

- El monitoreo es una función continua cuyo principal objetivo es proporcionar a los interesados, indicaciones tempranas de progreso, o de retroceso, en el logro de metas planteadas.

- La evaluación del consumo de agua independientemente de la fuente de abastecimiento de agua que utilice (pozo o naciente propia, acueducto rural, acueducto municipal o de Acueductos y Alcantarillados) debe ser un ejercicio que evalúe de manera constante y objetiva los progresos hacia un resultado. La evaluación no es un acontecimiento aislado, implica análisis de alcance y profundidad diferentes, que se lleva a cabo en distintos momentos como respuesta a las necesidades cambiantes de conocimiento y aprendizaje durante el proceso de conseguir un determinado resultado.

- Es importante mantener el registro de consumos para el o los medidores que tenga la empresa y graficar los datos con el fin de poder valorar los mismos y tomar decisiones y acciones a seguir o modificar las existentes.

- **Establezca metas en términos cuantitativos y/o cualitativos:** establezca metas alcanzables tomando en consideración las variables resultado del análisis de los datos recopilados de consumo y las acciones y campañas de ahorro ejecutadas.

- **Utilice dispositivos para el ahorro de agua:** los dispositivos economizadores de agua, utilizados para modificar los consumos de grifos y equipos en los que se aplican, evitan sustituir los equipos existentes y optimizan el consumo. Los dispositivos de bajo consumo de agua son muy diversos.

- Los reductores de caudal se pueden incorporar en las tuberías de los lavabos o duchas para impedir que el consumo de agua exceda un consumo fijado.

- Los aireadores se pueden enroscar en los caños de los grifos, para incorporar aire al chorro de agua y así reducir el consumo sin ningún perjuicio para el usuario.

- La colocación de ladrillos o de botellas plásticas rellenas de arena dentro de los tanques, no es salida apropiada, sin embargo, si se tienen instalados inodoros tradicionales con volúmenes de descarga de entre 15 y 22 litros cada vez, se podrían utilizar dispositivos ahorradores caseros para disminuir el consumo de agua, tales como botellas en el interior de los tanques de inodoros, las cuales deben estar llenas con agua y/o arena y cerradas con su tapa hermética. Deben colocarlas de pie en ambos lados del tanque del inodoro teniendo cuidado que no interrumpen el libre funcionamiento de los accesorios internos. Comprobar que al bajar la palanca se produzca un arrastre de sólidos en forma adecuada. La cantidad de botellas a introducirse, varía de acuerdo al tamaño del tanque.

- Actualmente hay cierto tipo de grifos o llaves que cuentan con dispositivos de ahorro, cierre automático del flujo de agua (muy utilizado en lavamanos, orinales e inodoros; otros cuentan con un sistema combinado de aireación, el cual produce un caudal menor al normal y en el caso de los inodoros hay en el mercado inodoros que descargan menos agua, entre las opciones de tanque de descarga hoy existen modelos que gastan menos de 6 litros, otros modelos permiten descargar por partes, dependiendo del uso, si es solo líquido o si lleva sólidos.

- **Realice análisis de la calidad de agua e hielo:** independientemente de la fuente de abastecimiento de agua que utilice (pozo o naciente propia, acueducto rural, acueducto municipal o de Acueductos y Alcantarillados), realice al menos una vez cada seis meses, análisis bacteriológico de laboratorio en el agua y hielo de consumo interno para garantizarle a los usuarios la potabilidad del líquido.
- En los casos que la empresa se abastezca de agua proveniente de pozos privados (que pueden estar con un estándar menor de calidad), es importante informar a los usuarios que no pueden tomarla directamente de los grifos, y que deben hacerlo en los lugares y fuentes que indique la Administración
- Al igual que al agua de consumo, realice al menos una vez cada seis meses, análisis bacteriológico de laboratorio en el agua de piscina/s, para garantizar un servicio de calidad.
- Cumpla la normativa relacionada: Decreto Ejecutivo No. 35309-S “Reglamento sobre Manejo de Piscinas” del 30 de marzo 2009, publicado en La Gaceta No. 127 del 2 de julio 2009, Ley de Aguas No. 276 del 26 de agosto 1949; Decreto Ejecutivo No. 25991-S “Reglamento Calidad del Agua Potable” del 14 de abril 1997, Ley No. 7554 del 4 de octubre 1994 “Ley Orgánica del Ambiente”, Ley 5516 del 28 de mayo 1974; entre otras.

5. Tratamiento de Aguas		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
5.1	La empresa tiene funcionando un sistema de tratamiento de aguas residuales, para evitar su disposición en crudo hacia las aguas nacionales.	1			
5.2	Se utilizan sistemas de tratamiento biológico para aguas grises, tales como; plantas de tratamiento, biodigestores, tanques sépticos, sistema 10, biojardineras, entre otros.	1			
5.3	La empresa cuenta con trampas de grasa en debido funcionamiento.	1			
5.4	La compañía mantiene un estricto control con reportes mínimo semestrales sobre la composición de sus aguas residuales.	2			
5.5	La empresa cuenta con la Certificación de la Calidad de Aguas Residuales otorgada por la autoridad competente en caso de que vierta a algún cuerpo receptor.	3			
5.6	Las aguas pluviales son manejadas en forma adecuada, sin producir alteración en el medio u optimizando su uso según la región donde se encuentre el establecimiento.	2			

¿Por qué?

- El término **agua residual** define un tipo de agua que está contaminada con agentes contaminantes (sustancias fecales y orina), procedentes de desechos orgánicos humanos o animales. Su importancia es tal que requiere sistemas de canalización, tratamiento y desalojo. Su tratamiento nulo o indebido genera graves problemas de contaminación.
- A las aguas residuales también se les llama aguas **servidas, fecales o cloacales**. Son residuales ya que después de haber sido usada el agua, constituyen un residuo, algo que no sirve para el usuario directo; y cloacales porque son transportadas mediante cloacas, nombre que se le da habitualmente al colector. El término **aguas negras** también es equivalente debido a la coloración oscura que presentan.
- Todas las aguas naturales contienen cantidades variables de otras sustancias en concentraciones que varían de unos pocos mg/litro en el agua de lluvia, a cerca de 35 mg/litro en el agua de mar. A esto hay que añadir, en las aguas residuales, las impurezas procedentes del proceso productor de desechos, que son los propiamente llamados vertidos. Las aguas residuales pueden estar contaminadas por desechos urbanos o bien proceder de los variados procesos industriales.

- La composición y su tratamiento pueden diferir mucho de un caso a otro. El **tratamiento de aguas residuales** consiste en una serie de procesos físicos, químicos y biológicos que tienen como fin eliminar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en el agua efluente del uso humano. El objetivo del tratamiento es producir agua limpia (o efluente tratado) o reutilizable en el ambiente y un residuo sólido o fango (también llamado bio sólido o lodo) convenientes para su disposición o reúso.
- Las aguas residuales pueden ser tratadas dentro del sitio en el cual son generadas (por ejemplo: plantas de tratamiento, tanques sépticos u otros medios de depuración) o bien pueden ser recogidas y llevadas mediante una red de tuberías - y eventualmente bombas - a una planta de tratamiento municipal.
- Típicamente, el tratamiento de aguas residuales comienza por la separación física inicial de sólidos grandes (basura) de la corriente de aguas domésticas o industriales empleando un sistema de rejillas (mallas), aunque también pueden ser triturados esos materiales por equipo especial; posteriormente se aplica un desarenado (separación de sólidos pequeños muy densos como la arena) seguido de una sedimentación primaria (o tratamiento similar) que separe los sólidos suspendidos existentes en el agua residual.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Utilice catalizadores biológicos (bacterias y/o microorganismos) en los sistemas de tratamiento biológico para mejorar la capacidad de degradar la materia orgánica.
- Tenga funcionando un sistema de tratamiento de aguas residuales para evitar su disposición en crudo en las aguas nacionales, minimizando impactos negativos ambientales.

Algunos sistemas de tratamiento por ejemplo:

- **Plantas de Tratamiento:** son instalaciones donde a las **Aguas Residuales** se les retiran los contaminantes, para hacer de ella un agua sin riesgos a la salud y al medio al disponerla en un cuerpo receptor natural (mar, ríos o lagos) o por su reúso en otras actividades de nuestra vida cotidiana con excepción del consumo humano (no para ingerir o aseo personal).

Existen diferentes sistemas de plantas de tratamiento de agua:

- El sistema aeróbico el cual utiliza estanques de sedimentación y oxidación al aire libre. Las ventajas de este sistema son la economía de operación ya que no requiere de químicos o ingreso de energía y además la producción de biogás el cual se puede utilizar en diversas actividades.
- El sistema anaeróbico el cual es muy compacto, cerrado y no desprende olores al medio. Una característica importante de digestión anaerobia es la producción de los biogás, que se pueden utilizar en los generadores para la producción de la electricidad y/o en las calderas para los propósitos de la calefacción.
- **Tanques Sépticos:** un tanque séptico es aquella fosa que recibe y trata las aguas servidas que provienen de una edificación. En esta fosa la parte sólida de las aguas servidas es separada por un proceso de sedimentación, y a través del denominado “proceso séptico” se estabiliza la materia orgánica de esta agua para transformarla en un barro inofensivo.

Por lo general, un tanque séptico se construye a partir de una gran caja de forma rectangular, que posee uno o más compartimientos que se encargan de recibir los excrementos y las aguas grises. Lo más común es que estos tanques se encuentren enterrados y cubiertos por una capa de concreto. Su principal objetivo es reciclar las aguas servidas, eliminando los desechos sólidos en un lapso de entre uno y tres días.

Debido a que estas fosas poseen una concentración altísima de material orgánico y organismos patógenos (que pueden ser causantes de diversas enfermedades e infecciones), es necesario que sean herméticos, duraderos y de estructura muy estable, sin embargo, es necesario que cuenten con una tapa a través de la cual se puedan realizar tareas de inspección y vaciado, además, debido a los gases que del tanque emanan, es recomendable que se instale un tubo de ventilación

Se espera también que la empresa:

- Monitoree la composición y la calidad de las aguas residuales con base en los estándares fijados para este propósito.
- Posea la Certificación de Calidad de Aguas Residuales emitido por las entidades oficiales.
- Realice la recolección de las aguas de lluvia por algún sistema de canalizaciones u otros sistemas que hacen regresar el agua al terreno natural sin producir efectos negativos de erosión.

Prácticas recomendadas

- **Utilización de un sistema de tratamiento de aguas residuales:** los sistemas de tratamiento son procesos físicos, químicos y/o biológicos cuya finalidad es mejorar la calidad del agua residual a la que se aplican, con el fin de que pueda tener otros usos o que se devuelva a la naturaleza en las mejores condiciones posibles de manera que se integre nuevamente en forma de acuíferos.
- **Mantenga un estricto control sobre la composición de las aguas residuales:** realice análisis físico-químicos de aguas residuales tratadas por medio de un Laboratorio habilitado con el fin de constatar que no se está contaminando el medio al menos una vez por semestre para cada uno de los sistemas de tratamiento dentro de las instalaciones.
- Presente reportes operacionales según lo establece el Reglamento de Vertido y Rehuso de Aguas Residuales (Decreto Ejecutivo No. 33601-MINAE-S, publicado en el Alcance No. 8 a La Gaceta No. 55, del 19 de marzo 2007), es obligación de todo ente generador (entendiéndose por él toda persona física o jurídica, pública o privada, responsable del Rehuso de aguas residuales, o de su vertido en un cuerpo receptor o alcantarillado sanitario), el presentar Reportes Operacionales.
- **Dichos reportes deberán ser presentados ante el Departamento de Control Ambiental del Ministerio de Salud (si el vertido se practica en un cuerpo receptor o si las aguas son rehusadas) o al Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados y a la institución que administra el alcantarillado sanitario (si el vertido se practica en una conducción de este tipo).**
- **Solicite la Certificación de Aguas Residuales en la autoridad pertinente:** se deben cumplir con los parámetros físico-químicos para que sea otorgado el Certificado de Calidad de Aguas Residuales por el Ministerio de Salud en el caso de plantas de tratamiento que depositan sus aguas tratadas a un efluente o por Acueductos y Alcantarillados en caso de Alcantarillado Sanitario Municipal.
- **Utilice sistemas adecuados para el buen manejo de aguas pluviales:** canoas, bajantes, drenaje, tuberías, cunetas en cemento o utilización de piedra viva se consideran acciones adecuadas para que las aguas pluviales no causen erosión del suelo ni inundaciones.

6. Consumo Eléctrico		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
6.1	El consumo de energía es monitoreado continuamente por medio de medidores de forma tal que permita llevar un registro mensual de datos en forma gráfica (últimos seis meses), del consumo de energía, por promedio mensual y/o general.	2			

6.2	La empresa cuenta en forma escrita, con metas en términos cuantitativos para el ahorro de la energía.	1			
6.3	La compañía está utilizando en la mayoría de sus áreas, la iluminación natural para disminuir el gasto energético.	1			
6.4	Existe un programa formal de ahorro de energía que incluyan acciones permanentes de reducción.	1			
6.5	Se ha desarrollado programa de mantenimiento preventivo para todos los equipos e instalaciones eléctricas de la empresa.	2			
6.6	El establecimiento cuenta con un inventario escrito de luminarias en donde al menos el 80% son de bajo consumo o se evidencia que exista una política de sustitución de bombillas incandescentes por otras más eficientes.	1			
6.7	Se utilizan dispositivos tales como apagado automático, interruptores de presencia, desactivado de circuitos, entre otros.	2			
6.8	La empresa utiliza nuevas tecnologías para el ahorro de energía en refrigeración y de cocina en general.	1			
6.9	La empresa está utilizando algún sistema de energía alternativa (celdas fotovoltaicas, energía eólica, hidráulica, biodigestores u otros sistemas alternativos).	3			
6.10	Se informa públicamente sobre sus acciones en función del ahorro energético.	1			

¿Por qué?

En la actualidad el uso de la energía es vital para el funcionamiento de la actividad humana, pero debe tenerse la responsabilidad de utilizarla racionalmente, pues la producción de parte de esa energía tiene un costo muy alto, sobre todo si se emplean de manera complementaria derivados de combustibles fósiles como petróleo, gas y carbón, que son recursos no renovables.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Monitoree la cantidad de energía que la empresa consume en su operación y genere acciones para disminuir el nivel de consumo.
- Demuestre el uso de medidor o medidores para monitorear el consumo de energía y la ubicación de los mismos.
- Presente un registro de datos de consumo de energía mensual al menos de los últimos seis meses, indicando año, mes y unidad de medida.
- Demuestre que se ha establecido metas en términos cuantitativos y/o cualitativos para un período determinado, tomando en cuenta la información que generada en el registro de datos de consumo de energía.
- Tenga una persona encargada del monitoreo de consumo de energía y una serie de medidas tendientes a disminuir el consumo.
- Muestre que la empresa posee edificaciones que permitan el ingreso de luz y ventilación natural.
- Presente un Programa de Mantenimiento Preventivo que permite detectar fallos repetitivos, disminuir los puntos muertos por paradas, aumentar la vida útil de equipos, disminuir costos de reparaciones, además de detectar puntos débiles en la instalación.
- El mantenimiento preventivo en general se ocupa en la determinación de condiciones operativas, de durabilidad y de confiabilidad de un

equipo, este tipo de mantenimiento ayuda a reducir los tiempos que pueden generarse por mantenimiento correctivo.

- La finalidad del mantenimiento preventivo es: encontrar y corregir los problemas menores antes de que estos provoquen fallas. El mantenimiento preventivo puede ser definido como una lista completa de actividades, todas realizadas por; usuarios, operadores, y mantenimiento, para asegurar el correcto funcionamiento de la planta, edificios, máquinas, equipos, tuberías, entre otros.
- Demuestre la existencia de acciones dirigidas a invitar a los huéspedes y colaboradores a participar en las medidas e iniciativas tendientes a disminuir el uso de energía.
- Evidencie el uso de sistemas alternativos para el calentamiento de agua, por ejemplo: energía eólica (producida por el movimiento del viento), energía solar (utiliza la radiación solar), biomasa (utiliza la descomposición de residuos orgánicos).
- Evidencie el uso de sistemas alternativos para iluminación, por ejemplo: energía eólica (producida por el movimiento del viento), energía solar (utiliza la radiación solar), biomasa (utiliza la descomposición de residuos orgánicos).
- Demuestre por medio del levantamiento de un inventario, el uso de luminarias de bajo consumo al menos en 80% de las necesidades de la empresa.
- Que se tiene una política establecida que siempre procure la sustitución de las luminarias dañadas por otras de menor consumo.
- Utilice dispositivos que permiten el apagado de luminarias y equipos eléctricos cuando su uso no es necesario.
- Utilice en tuberías y tanques de agua caliente materiales que contribuyan al aislamiento térmico que contribuyan a disminuir el consumo de energía.
- escoja el tipo de aire acondicionado más adecuado para las edificaciones existentes.
- Aproveche el calor solar y el viento para el secado, evitando en la medida de lo posible el uso de secadoras eléctricas o accionadas por gas.

Prácticas recomendadas

- **Monitoree el consumo de energía:**
- El monitoreo es una función continua cuyo principal objetivo es proporcionar a los interesados, indicaciones tempranas de progreso, o de retroceso, en el logro de metas planteadas.
- **La evaluación** del consumo de energía debe ser un ejercicio que evalúe de manera constante y objetiva los progresos hacia un resultado. La evaluación no es un acontecimiento aislado, implica análisis de alcance y profundidad diferentes, que se lleva a cabo en distintos momentos como respuesta a las necesidades cambiantes de conocimiento y aprendizaje durante el proceso de conseguir un determinado resultado.
- Es importante mantener el registro de consumos para el o los medidores que tenga la empresa y graficar los datos con el fin de poder valorar los mismos y tomar decisiones y acciones a seguir o modificar las existentes.
- **Establezca metas en términos cuantitativos y porcentuales:** establezca metas alcanzables tomando en consideración las variables resultado del análisis de los datos recopilados de consumo y las acciones y campañas de ahorro ejecutadas.
- **Designe un responsable:** para que un programa de ahorro se desarrolle de forma adecuada, es necesario que haya una persona encargada y responsable del mismo (a pesar de ser todos responsables del buen uso que se le dé a la energía) y que el mismo le de seguimiento.

7. Acciones para enfrentar el cambio climático		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
7.1	La empresa realiza mediciones que le permiten cuantificar las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) de su operación.	2			
7.2	La empresa utiliza su cuantificación de emisiones GEI para trazar sus objetivos generales y específicos, logrando tener una estrategia ante el cambio climático en el desarrollo sostenible de su gestión administrativa y operativa.	2			
7.3	La empresa compensa sus emisiones de carbono con proyectos y programas específicos verificables.	3			
7.4	El diseño, construcción o remodelación del inmueble vinculado al turismo procura mitigar impactos producto del cambio climático	3			
7.5	La empresa invita al visitante a ser parte de programas de compensación del daño ambiental producido por las emisiones de GEI.	2			

¿Por qué?

Para alcanzar el objetivo de la neutralidad climática, Costa Rica está implementando una estrategia nacional contra el cambio climático integral y coherente con sus responsabilidades locales y globales. “Menos emisiones y más sumideros (todo proceso, actividad o mecanismo que elimine de la atmósfera un gas de efecto invernadero, un aerosol o un precursor de un GEI)” es una estrategia de mitigación apropiada, la cual se complementa con medidas de adaptación derivadas de los estudios de vulnerabilidad y riesgo. El cambio climático es una cruda realidad actual y desafortunadamente se seguirá deteriorando hasta que un acuerdo global estabilice los gases de efecto invernadero en la atmósfera, las medidas de adaptación para reducir la vulnerabilidad de los diferentes sectores, regiones, comunidades y ecosistemas también deben ser de la más alta prioridad.

Y como parte de los objetivos de cumplir con lo propuesto en la ENCC, el Sector Turismo tiene a su cargo desarrollar e implementar el Plan Estratégico de Cambio Climático, en donde el objetivo general de este Plan será lograr al 2021, que el 100% de las empresas agremiadas de este sector estén implementando prácticas medibles para la mitigación de Gases Efecto Invernadero GEI, y compensando todas las emisiones de GEI que genere su operación.

¿Qué es el efecto invernadero? El sol emite radiación hacia la tierra, parte de esa energía es devuelta al espacio nuevamente, algunos gases que están en la atmósfera atrapan una fracción de esa energía devuelta, la energía atrapada permite mantener una temperatura adecuada para desarrollar la vida en la tierra. Entonces el problema se da cuando aumenta la cantidad de gases que atrapan la energía en la atmósfera y la tierra se calienta más de lo debido, lo que sucede actualmente. Los gases de efecto invernadero son: el dióxido de carbono, el óxido nitroso, el metano también los gases que destruyen la capa de ozono, los cuales se producen mediante la tala y quema de bosques y residuos de cultivos, el mal manejo de desechos, el uso indebido de fertilizantes, el uso de aerosoles, algunos procesos industriales, entre otros

¿Qué se espera?
Que la Empresa:

Tome conciencia de la importancia de coadyuvar en el logro de los objetivos planteados en la Estrategia Nacional y el Plan Nacional del Sector Turismo para el Cambio Climático.

Desarrolle una oportunidad de crecimiento, al desarrollar una estrategia corporativa en cambio climático, enfocada en reducir su consumo energético e incluir nuevos energéticos y materiales bajos en carbono dentro de su cadena de valor para reducir sus emisiones de gases efecto invernadero GEI y su huella de carbono. Dicha estrategia les permitirá entrar a nuevos mercados y comunicarlo con sus grupos de interés, lo cual es base fundamental para fortalecer su competitividad.

Prácticas Recomendadas

Esfuerzos específicos por reducir o eliminar los gases emitidos en la atmósfera, tales como CO₂, generados por su actividad.

Calculo de la huella de carbono para realizar el aporte particular, la cual se refiere a la medida del impacto que provocan las actividades del hombre sobre el ambiente, determinada según la cantidad de gases de efecto invernadero producida GEI, la cual se mide en unidades de dióxido de carbono. En algunos casos se pueden incluir además emisiones vinculadas a la comercialización, transporte y procesamiento de productos o servicios. El calculador de huella de carbono es una herramienta cuyo objetivo consiste en estimar las emisiones de CO₂ producidas por el uso de energía, el transporte y otras actividades humanas.

Algunos elementos que pueden contemplar en el Plan de Mitigación de la empresa, entre otros, están: demanda energética (gas, electricidad y combustibles fósiles), por la búsqueda del uso de energías alternativas, tecnologías eficientes, planes de reducción en el consumo energético, entre otros; consumo recurso hídrico, optar por la implementación de mecanismos para la reducción en el consumo de agua, uso de tecnología eficiente, reutilización de agua, implementación programas de ahorro; aguas residuales, implementar sistemas de tratamiento de aguas residuales adecuados por ejemplo: planta de tratamiento, biodigestor, entre otros; generación de desechos sólidos y líquidos, monitoreo de cantidad de desechos, reducción, programas de reciclaje; consumo de combustible fósil en el transporte, implementar un plan de compensación de los GEI producidos por el transporte terrestre, aéreo, marítimo, utilizado en su operación, evitar el uso de transporte de combustión interna.

Existen entidades públicas y privadas que tienen iniciativas por ejemplo: Cámara Nacional de Ecoturismo, CANAECO “Viajeros con Conciencia Climática”, que es un programa de compensación de emisiones provocadas por los vuelos internacionales hacia Costa Rica; Fondo Nacional de Financiamiento Forestal, FONAFIFO, que ofrece “CSA-Viaje Limpio” que va orientado a compensar las emisiones de GEI generadas por usar combustibles fósiles del transporte aéreo en su visita a Costa Rica, Programa Bandera Azul Ecológica, entre otros.

Invitación a los colaboradores y al turista a ser partícipe de los programas desarrollados por parte de la empresa sobre este trascendental tema.

Cambio Climático:

Se llama cambio climático a la modificación del clima con respecto al historial climático a una escala global o regional. Tales cambios se producen a muy diversas escalas de tiempo y sobre todos los parámetros climáticos: temperatura, precipitaciones, nubosidad, entre otros. En teoría, son debidos tanto a causas naturales (Crowley y North, 1988) como antropogénicas (Oreskes, 2004).

El término suele usarse de forma poco apropiada, para hacer referencia tan sólo a los cambios climáticos que suceden en el presente, utilizándolo como sinónimo de calentamiento global. La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático usa el término cambio climático sólo para referirse al cambio por causas humanas:

Por "cambio climático" se entiende un cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante períodos comparables.

Artículo 1, párrafo 2:

Como se produce constantemente por causas naturales se lo denomina también variabilidad natural del clima. En algunos casos, para referirse al cambio de origen humano se usa también la expresión cambio climático antropogénico.

Existen muchos métodos para calcular la huella de carbono y aportan ideas de cómo hacer la compensación, algunas de ellas;

- http://www.myclimate.org/es.html?gclid=CNm_6JnJq7sCFeHm7AodUn0ACA
- <http://www.earthday.org/footprint-calculator>
- http://treeswaterpeople.org/get_involved/reduce_your_impact/carbon_offsets/carbon_offsets.html?gclid=COe4vK_Kq7sCFW0V7AodoVgAp_g

Calentamiento Global:

El calentamiento global es un término utilizado para referirse al fenómeno del aumento de la temperatura media global, de la atmósfera terrestre y de los océanos, que posiblemente alcanzó el nivel de calentamiento de la época medieval a mediados del siglo XX, para excederlo a partir de entonces.

La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC):

Fue adoptada en Nueva York el 9 de mayo de 1992 y entró en vigor el 21 de marzo de 1994. Permite, entre otras cosas, reforzar la conciencia pública, a escala mundial, de los problemas relacionados con el cambio climático.

En 1997, los gobiernos acordaron incorporar una adición al tratado, conocida con el nombre de Protocolo de Kioto, que cuenta con medidas más enérgicas (y jurídicamente vinculantes).

En 2006 se enmendó en Nairobi este Protocolo a la Convención Marco de Naciones Unidas sobre Cambio Climático y se tenía previsto adoptar un nuevo protocolo en el año 2009 en Copenhague, lo cual se tuvo que retrasar y mover a México en el 2010.

Estabilización de las concentraciones de gases de efecto invernadero en la atmósfera a un nivel que impida interferencias antropógenas peligrosas en el sistema climático y en un plazo suficiente para permitir que los ecosistemas se adapten naturalmente al cambio climático, asegurando que la producción de alimentos no se vea amenazada y permitiendo que el desarrollo económico prosiga de manera sostenible.

GEI**Gases Implicados:**

Espectro de absorción en el infrarrojo del conjunto de la atmósfera (abajo) y de gases específicos. De algunos se marcan solamente los centros de sus bandas de absorción (De Graedel&Crutzen, 1993). Vapor de agua (H₂O). El vapor de agua es un gas que se obtiene por evaporación o ebullición del agua líquida o por sublimación del hielo. Es el que más contribuye al efecto invernadero debido a la absorción de los rayos infrarrojos. Es inodoro e incoloro y, a pesar de lo que pueda parecer, las nubes o el vaho blanco de una cacerola o un congelador, vulgarmente llamado "vapor", no son vapor de agua sino el resultado de minúsculas gotas de agua líquida o cristales de hielo.

Dióxido de carbono (CO₂) óxido de carbono (IV), también denominado dióxido de carbono, gas carbónico y anhídrido carbónico, es un gas cuyas moléculas están compuestas por dos átomos de oxígeno y uno de carbono. Su fórmula química es CO₂.

Metano (CH₄) El metano (del griego methy, vino, y el sufijo -ano) es el hidrocarburo alcano más sencillo, cuya fórmula química es CH₄.

Cada uno de los átomos de hidrógeno está unido al carbono por medio de un enlace covalente. Es una sustancia no polar que se presenta en forma de gas a temperaturas y presiones ordinarias. Es incoloro e inodoro y apenas soluble en agua en su fase líquida.

En la naturaleza se produce como producto final de la putrefacción anaeróbica de las plantas. Este proceso natural se puede aprovechar para producir biogás. Muchos microorganismos anaeróbicos lo generan utilizando el CO₂ como aceptor final de electrones.

Constituye hasta el 97% del gas natural. En las minas de carbón se le llama grisú y es muy peligroso ya que es fácilmente inflamable y explosivo.

El metano es un gas de efecto invernadero relativamente potente que podría contribuir al calentamiento global del planeta Tierra ya que tiene un potencial de calentamiento global de 23; pero que su concentración es bajísima. Esto significa que en una media de tiempo de 100 años cada Kg de CH₄ calienta la Tierra 23 veces más que la misma masa de CO₂, sin embargo hay aproximadamente 220 veces más dióxido de carbono en la atmósfera de la Tierra que metano por lo que el metano contribuye de manera menos importante al efecto invernadero.

Óxidos de nitrógeno (NO_x) El término óxidos de nitrógeno (N_xO_y) se aplica a varios compuestos químicos binarios gaseosos formados por la combinación de oxígeno y nitrógeno. El proceso de formación más habitual de estos compuestos inorgánicos es la combustión a altas temperaturas, proceso en el cual habitualmente el aire es el comburente.

Ozono (O₃) El ozono (O₃), es una sustancia cuya molécula está compuesta por tres átomos de oxígeno, formada al disociarse los 2 átomos que componen el gas de oxígeno. Cada átomo de oxígeno liberado se une a otra molécula de oxígeno (O₂), formando moléculas de Ozono (O₃).

Clorofluorocarbonos (artificiales). El clorofluorocarburo, clorofluorocarbono o clorofluorocarbonados (denominados también CFC) es cada uno de los derivados de los hidrocarburos saturados obtenidos mediante la sustitución de átomos de hidrógeno por átomos de flúor y/o cloro

principalmente.

Debido a su alta estabilidad fisicoquímica y su nula toxicidad, han sido muy usados como líquidos refrigerantes, agentes extintores y propelentes para aerosoles. Fueron introducidos a principios de la década de los 1930 por ingenieros de General Motors, para sustituir materiales peligrosos como el dióxido de azufre y el amoníaco.

Entorno Gastronómico					
8. Políticas		Puntaje	SI	NO	NA (*)
8.1	La empresa tiene establecido políticas que garanticen una alimentación inocua, que no cause alguna alteración en el aparato digestivo, produciendo malestares o padecimientos.	1			
8.2	Se tienen establecidas políticas para garantizar una alimentación saludable, teniendo opciones de preparaciones accesibles para personas con restricciones alimentarias.	1			
8.3	Se han establecido políticas para ofrecer alimentos sanos, seguros, que garantice la calidad y cantidad de nutrientes ingeridos	1			
8.4	La calidad nutricional en el menú es avalada por un nutricionista				
8.5	Se han desarrollado políticas de compra, que incentiven el consumo de alimentos de temporada.	1			
8.6	Se informa a los colaboradores sobre las políticas de alimentación de temporada.	1			
8.7	La empresa tiene definido las políticas de compra basado en el concepto de sostenibilidad.	1			
8.8	Se promueve el uso de alimentos frescos, por medio de directrices o políticas.	1			

¿Por qué?

El concepto de administración proviene del latín *ad*, que significa dirección para o tendencia para y *minister*, que significa obediencia y subordinación. En estos términos y etimológicamente la palabra sugiere de alguien que realiza una función para otro en una relación de obediencia y subordinación.

Cada una de las fases del proceso administrativo tiene una definición conceptual que busca delimitar su ámbito y consecuentemente facilita su comprensión. Estas fases se definen como:

- **Planificación:** se refiere a un conjunto de actividades orientadas a buscar la racionalidad en la toma de decisiones en el corto (1 año), mediano (entre 1 y 5 años) y largo plazo (más de 5 años). Usualmente la planificación de corto plazo se denomina planificación operativa y la planificación de largo plazo como planificación estratégica. En dicha planificación se definen los objetivos y políticas generales de la empresa.
- **Organizar:** esta comprende el diseño de la estructura (usualmente se representa en un organigrama) de la empresa. La fase organizar debe proporcionar claridad en los elementos materiales y sociales que le permitirán operar.
- **Dirección:** se refiere a la capacidad para orientar a las personas en el cumplimiento de los objetivos de la empresa. Los mandos altos y medios difieren dentro y entre las organizaciones; esto se explica principalmente por la forma en la cual las personas con estos puestos ejercen

su liderazgo (capacidad para influir en otros), sobre el resto de las personas que forman parte de la empresa.

- **Coordinación:** es la forma en la cual las actividades de la empresa tienen armonía en su ejecución de modo que faciliten el trabajo y se obtengan los resultados esperados.
- **Control:** se verifica que todas las actividades se ejecuten de conformidad con los planes operativos y que haya consonancia con el plan estratégico. Esta parte del proceso permite identificar errores y debilidades en la ejecución de las actividades, a fin de realizar las acciones correctivas necesarias, que optimicen los recursos y permitan la consecución de los objetivos.

Entonces se dice que la filosofía de la empresa está determinada por un conjunto de postulados o principios básicos que definen su quehacer y delimitan su relación con el entorno. La filosofía se expresa en términos de la visión y misión que plantea para sí misma.

Las políticas son guías de acción que unifican la actividad de la empresa, las cuales son necesarias para maximizar el uso adecuado de los recursos que la empresa está utilizando.

Inocuidad

Según lo establecido por el Codex Alimentarius la **inocuidad** es la garantía de que los alimentos no van a causar daño a la persona consumidora cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan (Codex Alimentarius Rev.4, 2003), es decir, un alimento inocuo es aquel que está libre de peligros físicos (huesos, piedras, fragmentos de metal o cualquier materia extraña), peligros químicos (medicamentos veterinarios, pesticidas, toxinas de microorganismos, agentes de limpieza y desinfección) y peligros biológicos (microorganismos patógenos).

Un peligro se define como: un agente biológico, físico o químico o bien la condición en que éste se halla y que pueda causar un efecto adverso a la salud. (Codex Alimentarius Rev.4, 2003).

Es la garantía de que un alimento no va a causar daño a la salud del consumidor, es decir, un alimento inocuo es aquel que está libre de peligros físicos (huesos, piedras, fragmentos de metal o cualquier materia extraña), agentes químicos (medicamentos veterinarios, pesticidas, aditivos químicos, toxinas de microorganismos, agentes de limpieza y desinfección) y biológicos (microorganismos patógenos) Instituto Nacional de Aprendizaje. Manual "Manipulación de Alimentos". Costa Rica, 2008

Alimentación Saludable

Basados en el libro Nutrición Aplicada y Dietoterapia menciona que una alimentación óptima (incluye alimentación saludable) reúne lo siguiente:

Una adecuada alimentación fomenta el desarrollo y funcionamiento del organismo, prevenir enfermedades, mejorar el estado de salud y debe ser:

1. *Segura: Las posibilidades de alteración y contaminación, tanto biótica como abiótica, durante las diferentes etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, son variadas y es necesario conocerlas y controlarlas.*

2. *Equilibrada: Es importante que la dieta aporte todos los nutrientes necesarios en cantidad suficiente y en las proporciones requeridas.*
3. *Saludable: No basta que los alimentos incluidos en la dieta satisfagan los requerimientos de nutrientes por parte del organismo, sino que se busca además que la dieta tenga efectos positivos mediante la ingesta de determinados compuestos, sean o no nutrientes, que han demostrado presentar algún beneficio para el organismo.*
4. *Agradable: Además de la función de nutrir, la alimentación tiene también un componente psicológico y sociocultural importante. Los alimentos, y la dieta en su conjunto, han de tener una calidad sensorial tal que la hagan apetecible*
5. *Económica: Como en cualquier otro ámbito de la vida e componente económico tiene una gran importancia y es un aspecto a considerar cuidadosamente a la hora de establecer pautas alimentarias para que la alimentación óptima buscada, se pueda llegar a establecer a la práctica.*

Referencia: Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición Aplicada y Dietoterapia. EUNSA, España 2004.

Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos (de la granja al tenedor") y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.

La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo. La ingestión de alimentos contaminados puede provocar una insuficiencia multiorgánica, incluso cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Cuento con una estructura organizacional y manuales que sirvan como medios de comunicación y coordinación para registrar y transmitir de manera ordenada y sistemática tanto la información como las instrucciones y lineamientos necesarios para que desempeñen mejor sus tareas.
- Que cuente con misión, visión, políticas, objetivos y metas que faciliten y orienten las actividades a realizar en todas las áreas de la empresa para el logro de un desarrollo sostenible.

Algunas características que debe tener el planteamiento de la **misión**:

- **Simplicidad:** debe ser simple, en lenguaje claro y preciso. Una misión que puede ser expresada fácilmente es más probable ser recordada y tener la resonancia esperada en los que la conocen.
- **Honesta y realista:** es evidentemente perjudicial publicar una misión que se encuentra en desacuerdo con las actividades de la empresa. Puede incluir en su misión su preocupación por el medioambiente, la parte social y cultural, pero si sus operaciones diarias reflejan lo contrario,

los resultados pueden ser muy perjudiciales, debido a que los colaboradores y clientes de inmediato percibirán que lo que se predica, no se está cumpliendo en la práctica.

- **Comunicar expectativas y ética:** la misión debe definir las metas del negocio y adicionalmente las metodologías seleccionadas para conseguirlas debe incluir los principios generales a los cuales se espera que los trabajadores adhieran y practiquen. Debe incluir adicionalmente a lo que se obliga la empresa para con su personal, sus clientes y la comunidad donde se encuentra operando.
- **Actualización periódica:** la misión debe experimentar revisión y mejora continua para asegurar que sigue siendo útil y corresponde a la realidad actual de la empresa.

La misión contesta la pregunta **¿cuál es nuestra razón de ser?**

Algunas características que debe tener el planteamiento de la **visión**:

- Debe ser positiva, atractiva, alentadora e inspiradora, promover el sentido de identificación y compromiso de todos los miembros de la empresa.
- Debe estar alineada y ser coherente con los valores, principios y la cultura de la empresa. Indica hacia dónde se dirige la empresa en el largo plazo, o qué es aquello en lo que pretende convertirse.
- La razón de establecer la visión de una empresa, es que ésta sirva como guía que permita enfocar los esfuerzos de todos los miembros de la empresa hacia una misma dirección, es decir, lograr que se establezcan objetivos, diseñen estrategias, tomen decisiones y se ejecuten tareas, bajo la guía de ésta; logrando así, coherencia y orden.

Para formular la **visión** de una empresa, podemos hacernos las siguientes preguntas:

¿Cuál es la imagen futura que queremos proyectar de nuestra empresa?

¿Cuáles son nuestros deseos o aspiraciones?

¿Hacia dónde nos dirigimos?

¿Hacia dónde queremos llegar?

Planteamiento de Políticas: son guías de acción que tratan de concretizar los elementos incluidos en la misión. En las políticas se estipula lo que se debe y puede hacerse ante las actividades diarias que se ejecutan en la empresa, por ejemplo: políticas de compra, de servicio, de calidad, de ahorro, entre otras.

Al contar con políticas claramente establecidas es que permiten de una manera ordenada, generar proyectos y programas integrales que unan la operación de la empresa con elementos de sostenibilidad.

Asimismo, constituyen un plan de acción que orienta las actuaciones de los colaboradores en el desempeño de sus tareas, a efecto de asegurar la no desviación de esfuerzos, cumplimiento eficaz de los objetivos de la empresa, es decir las reglas básicas del juego.

Procedimiento para el diseño de las políticas:

- Establecer la misión y visión
- Informarse y documentarse sobre los principales problemas de tipo ambiental, social y cultural que están afectando el entorno en que se desenvuelve la empresa.
- Analizar y discutir con expertos, colaboradores de la empresa y actores del entorno las causas y efectos de los problemas enfocados.
- Derivar posibles soluciones o contribuciones a la solución de los problemas enfocados.
- Diseñar la forma o mecanismo de aplicación de la línea política derivada de los pasos anteriores.
- Diseñar las políticas.

Planteamiento de Objetivos: es una intención que se quiere hacer realidad y debe ser susceptible de calificarse de corto (menos de un año), mediano (1 a 5 años) o largo plazo (más de 5 años). Los objetivos definen un fin por alcanzar, en uno o varios períodos de planeación, traen implícito un conjunto de acciones requeridas para su cumplimiento.

Planteamiento de Metas: establecen la intención total y a largo plazo de la administración.

Generalmente las metas de la empresa cumplen tres funciones principales:

- Establecen el estado futuro deseado que la empresa quiere alcanzar, por lo que constituyen principios generales que deben ser seguidos por los miembros de la organización.
- Proporcionan una lógica o razón fundamental para la existencia de la organización
- Proporcionan un conjunto de estándares con los que se puede contrastar el rendimiento organizativo

La **planeación estratégica** es un proceso mediante el cual una empresa define su visión a largo plazo y las estrategias para alcanzarla a partir del análisis de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas, con el fin de evaluar la situación presente de la empresa y su nivel competitivo, además supone la participación activa de los actores organizacionales, obtención permanente de información sobre sus factores claves del éxito, su constante revisión y ajustes periódicos (al menos una vez al año) para que se convierta en un estilo de gestión que haga de la empresa un ente proactivo y preventivo.

Algunos de los beneficios que se obtienen a través de la **Planificación Estratégica** son:

- Mantiene a la vez un enfoque en el futuro y en el presente.
- Fomenta la planeación y la comunicación interdisciplinaria.
- Asigna prioridades en el destino de los recursos.
- Constituye el puente con el proceso de planeación táctica a corto plazo.
- Obliga a los administradores a ver la planeación desde la macro perspectiva, señalando los objetivos centrales a modo que puedan contribuir a lograrlos.
- La planeación estratégica es un proceso que mantiene unido al equipo directivo para traducir la misión, visión y estrategia en resultados

tangibles, reduce conflictos, fomenta la participación y el compromiso a todos los niveles de la empresa con los esfuerzos requeridos para hacer realidad el futuro que se plantea.

Prácticas recomendadas

- Diseñar y actualizar (permanentemente) las políticas de operación inspiradas en los valores de la sostenibilidad en el campo social, económico y ambiental.
- Permanecer permanentemente informado sobre las técnicas, normas, lineamientos o políticas del desarrollo sostenible promovidas por organizaciones oficiales nacionales e internacionales.
- Elaborar periódicamente un documento para divulgar y hacer de conocimiento general los alcances de las políticas de sostenibilidad, conservando las siguientes características para su elaboración:
 - Ser breve e ilustrativo.
 - Mostrar innovaciones y progresos de la empresa y otras empresas en materia de sostenibilidad.
 - Presentar un equilibrio entre lo gráfico y lo textual.
 - Mostrar las ventajas y ganancias que ha obtenido la empresa aplicando esas políticas.
- Asignar un encargado u oficina de la empresa, la tarea de elaborar y revisar el documento de divulgación de las políticas y procedimientos.
- Mantener un registro actualizado de suplidores de servicios que practiquen en su gestión los principios del desarrollo sostenible, para lo cual se recomienda verificar las siguientes condiciones:
 - Tener proveedores suscritos a algún sistema de certificación de sostenibilidad nacional o internacional por ejemplo: CST, Bandera Azul Ecológica, Normas ISO 14000, entre otros.
 - Contar con proveedores que se destaquen por aplicar prácticas de protección del medio.
 - Contar con proveedores reconocidos oficial o popularmente por su proyección para el bien social.
- Elaborar un documento conciso en el que se estipulen las principales normas de gestión y operación de la empresa en materia ambiental, social, entre otras.
- Revisar periódicamente los documentos oficiales que estipulan la legislación vigente a fin de actualizarse sobre la normativa nacional y propia

Contemplar programas de capacitación hacia sus colaboradores y clientes en el tema de la normativa que le competa según su actividad.

9. Sensibilización e Información		Puntaje	SI	NO	NA (*)
9.1	El establecimiento se garantiza que los proveedores cumplan con las políticas de compra.	2			
9.2	Se informa a los proveedores los lineamientos del área de proveeduría, en términos de medidas necesarias para la recepción de los productos.	2			
9.3	Todos los colaboradores y proveedores conocen sobre las políticas de inocuidad.	1			

¿Por qué?

- El desarrollo sostenible involucra el progreso equilibrado de los tres aspectos constitutivos de la vida humana sobre la tierra: lo sociocultural, lo económico y lo ambiental. Pero estos tres aspectos solo pueden ser puestos en armonía si se consolida un elemento central:

la educación del ser humano en las ideas, principios y técnicas del desarrollo sostenible. Es por esto que la comunicación y capacitación representan un papel determinante en la consecución de los fines del desarrollo sostenible en un establecimiento de hospedaje.

- En la dinámica de las empresas, la capacitación es definida como un entrenamiento para elevar el rendimiento personal y la productividad de la empresa. Es de vital importancia reseñar que los programas de capacitación tienen el propósito de mantener o mejorar el desempeño presente, es decir que la capacitación se vincula con el rendimiento de la persona dentro de la empresa en el momento actual y el crecimiento de la empresa.

La capacitación se enmarca dentro de un ciclo que busca identificar y corregir carencias en cuanto al desempeño en algún punto específico de los procesos organizacionales mediante una secuencia de etapas que permiten determinar el tipo de capacitación requerida:

Diagnóstico: es el inicio del ciclo que consta de cuatro fases:

- Evaluación de necesidades.
- Diseño de los programas de capacitación que contenga sus objetivos y contenidos.
- Selección de los métodos para aplicar la capacitación (cómo, cuándo, dónde y en qué momento se impartirá).
- Al cumplir con el adiestramiento se debe evaluar la efectividad en la asimilación del conocimiento aplicado.

La capacitación puede contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas y mejorar su relación con el resto de los colaboradores, su familia y la comunidad en la cual reside.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Considere la necesidad de la actuación integrada de todos los actores involucrados en la actividad turística, partiendo de la concepción de sus empresas como centros de aprendizaje permanente, donde se intercambien conocimientos y habilidades que tributen al logro de resultados superiores en la gestión empresarial y al mismo tiempo, contribuyan a la obtención del modelo de sostenibilidad al que se aspira.
- Un programa de capacitación debe responder al menos las siguientes preguntas: ¿A quién entrenar?, ¿Cómo entrenar?, ¿En qué entrenar?, ¿Dónde entrenar?, ¿Cuándo entrenar?, ¿Quién entrenará?
- El involucramiento es una parte fundamental de cualquier programa o proyecto, si las personas no participan o si no se sienten parte de éste, difícilmente se alcanzará el éxito, por lo tanto deberá considerar cuatro etapas fundamentales:
 - **Informar:** explicar a los colaboradores de que se trata el Programa.
 - **Capacitar:** brindar a los colaboradores las herramientas para que puedan participar.
 - **Incentivar:** promover la participación y el involucramiento.
 - **Reconocer:** escuchar, tomar en cuenta las iniciativas y premiar las acciones positivas.

Prácticas recomendadas

- Aplicar las etapas del diagnóstico que conlleven a determinar y diseñar los cursos o charlas de capacitación que se estimen convenientes, asegurándose que todos los colaboradores comprenden las políticas y colaboren en el logro de los objetivos.

- Que la empresa integre a todos los colaboradores para que se involucren y participen activamente en el logro de los objetivos y metas.
- Que los colaboradores se conviertan en un agente activo que promueva cambios dentro de la empresa.
- Implementar un Programa de Información dirigido a los colaboradores, a través de murales, boletines, intranet, entre otros.
- Contar con un Programa de Capacitación que incluye:
 - Presentación del programa, donde se explica la cobertura, etapas y características del programa
 - Planeación estratégica de la capacitación en la organización
 - Análisis de la situación de la capacitación en la empresa (análisis FODA y MECA)
 - Los objetivos de capacitación
 - La programación de los cursos de capacitación, incluyendo la calendarización de eventos de acuerdo a las necesidades detectadas, el alcance de los eventos y participantes, los instructores, el responsable de la coordinación operativa, costos y presupuestos
 - Los contenidos de los cursos, los medios adecuados para la conducción y evaluación del proceso de instrucción.
- Programación y realizar reuniones periódicas con los colaboradores para discutir y enterar sobre las políticas, programas que la empresa ha desarrollado con el fin de alcanzar el desarrollo sostenible.
- Confección y llevar un registro de participación de los colaboradores en las reuniones, capacitaciones, y las actividades de carácter sostenible que desarrollen, así como la agenda de temas vistos, con su respectiva fecha de ejecución, anexando fotografías de la actividad.
 - Invitar a expertos para que profundicen en diferentes áreas del saber humano y consoliden la visión integral del desarrollo sostenible.
 - Desarrollar un instrumento que permita evaluar y dar seguimiento a la capacitación recibida por parte de los colaboradores, contemplando al menos lo siguiente:
 - **Evaluación de la capacitación (curso, taller/otro).**
 - Se cumplió con el objetivo de la capacitación.
 - Se cumplió con la agenda de la capacitación (contenido de la capacitación).
 - Los conocimientos adquiridos tienen utilidad en su área de trabajo.
 - Las instalaciones donde se recibió la capacitación fueron....
 - **Evaluación de material.**
 - La legibilidad del material para la capacitación fue...
 - El material de apoyo del expositor fue....
 - **Evaluación del instructor/expositor.**
 - Conoce y domina el tema.
 - La exposición fue clara.
 - Aclaró sus dudas.
 - Puntualidad y cumplimiento del horario del instructor/expositor.
 - Sugerencias, observaciones y propuestas para el encargado del Programa de Capacitación.

10. Calidad Nutricional		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
10.1	Todas las recetas están debidamente afinada o estandarizadas por un profesional competente.	1			

10.2	Para el diseño del menú se toma en consideración el valor nutricional de los alimentos	1			
10.3	Se ofrecen platillos bajos en grasa saturada.	2			
10.4	Se encuentran en el menú alternativas de platillos para personas con requerimientos o regímenes especiales.	1			
10.5	Se aprovechan al máximo las propiedades organolépticas de los alimentos en materias primas y en la preparación.	1			
10.6	El restaurante contribuye a la salud pública por medio de la reducción consiente y paulatina de la cantidad de sodio, azúcar y grasa en sus platillos	2			
10.7	Se mantienen los saleros en el mise and place y sólo se le proporciona al consumidor si éste lo solicita	2			
10.8	Los aderezos y emulsiones se sirven por aparte.	1			

¿Por qué?

- Una adecuada nutrición
 - Favorece el entorno social
 - Proporciona individuos más sanos y con menor riesgo de desarrollar de enfermedades tanto agudas como crónicas.
 - Mantiene un nivel elevado de fuerza y energía lo que aumenta la productividad de las personas.
 - Ayuda a mantener un peso saludable y a garantizar las reservas de nutrientes.
 - Eleva las defensas del cuerpo.
- Las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de muerte en el país desde los años 70. El principal factor de riesgo para desarrollarlas es la hipertensión arterial, la cual está presente en 1 de cada 3 adultos de nuestro país. La disminución del consumo de sodio, junto con el aumento de la actividad física, son las medidas más costo-efectivas para combatir dichas enfermedades.

El mise and place o puesto en su lugar

Se emplea en gastronomía para definir el conjunto de ocupaciones realizados, bien sea en la cocina o en el comedor, justo antes de la elaboración de un

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Tenga todas sus recetas debidamente afinadas o estandarizadas.
- Cuenten con un menú balanceado, que favorezca una alimentación balanceada y nutritiva para todos los comensales.
- Evite el uso excesivo de grasas saturadas y elimine el de grasas trans.
- Aproveche al máximo las propiedades organolépticas (todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor, color) de las materias primas. Para la elaboración de

platillos se consideran las propiedades de cada alimento, tratando de reducir la cantidad de sal y los compuestos artificiales (colorantes, exaltadores de sabor, saborizantes, edulcorantes, entre otros).

- Cuenten con variedad gastronómica para comensales que padezcan enfermedades con alguna restricción nutricional.
- Contribuya con la prevención de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles por medio de la modificación de platillos altos en grasas, azúcares refinados y sodio.

Prácticas recomendadas

- Contar con un profesional en nutrición, que se encargue del monitoreo nutricional de las preparaciones.
- Elaborar y validar el menú. Debe contar con un análisis nutricional, emitido por un especialista en la materia (nutricionista), que garantice un adecuado balance nutricional de los platillos que se elaboren.
- Establecer un manual de operaciones para la elaboración de platillos estandarizados, en donde se incluyan aspectos como la reducción en la utilización de aceites, sal y condimentos a base de sodio, así como de sustancias artificiales o potencialmente tóxicas o alérgicas.
- Establecer metas de reducción de sodio, grasa y azúcares refinadas con base en el análisis inicial (valor nutricional de receta estandarizada) en las preparaciones.
- Desarrollar preparaciones dirigidas a personas con restricciones nutricionales como celíacos, intolerantes a la lactosa, alergia a nueces, entre otros.
- Eliminar el salero de la mesa, y sólo se le proporcionará al comensal si éste lo pide. En lugar del salero lo ofrecerán mezclas de especias y hierbas culinarias libres o bajas en sodio.
- Servir aderezos y emulsiones por aparte.

11. Acciones de Investigación		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
11.1	Se cuenta con información sobre la temporada de cosecha de materias primas necesarias para la operación del establecimiento.	2			
11.2	Se considera en el menú del establecimiento la estacionalidad de las especies marinas.	1			X
11.3	Se toma en consideración las temporadas de cosechas para la elaboración del menú.	1			
11.4	Se investiga sobre ingredientes autóctonos de Costa Rica, que pueden ser utilizados para la elaboración de platillos.	2			
11.5	Se dan a conocer a los colaboradores los resultados de las investigaciones mencionadas.	1			

¿Por qué?

Los procesos investigativos le permite a la empresa estar constantemente informados y al tanto de productos, y tendencias innovadoras que puedan ser aplicadas en los establecimientos. En el campo de la ¿gastronomía? conocer sobre productos locales y temporalidad de especies permite disminuir costos operativos, sumando a lo anterior permite exponer de una mejor manera los productos nacionales.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Conocimiento sobre las temporadas de cosecha de los productos utilizados para el menú.
- Investigue cultivos alternativos para la preparación de platillos.
- Promueva e incentive la producción local bajo normas de sostenibilidad.
- Considere lo propuesto por los colaboradores.

Prácticas recomendadas

- Creación de un calendario de temporadas, basando en el menú y lo necesario para la producción.
- Todos los miembros de un equipo de investigación deben conocer lo que deben hacer durante todo el estudio, aplicando las mismas definiciones y criterios a todos los participantes y actuando de forma idéntica ante cualquier duda. Para conseguirlo, es imprescindible escribir un protocolo de investigación donde se especifiquen todos los detalles relacionados con el estudio.
- Motivar y estimular constantemente y sobre todo creativamente a los mejores colaboradores debe ser una política del área de Recursos Humanos para que de esta forma se cuide e incremente a diario su compromiso con la empresa. Esto se recomienda hacerlo.

13. Producción		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
12.1	El establecimiento cosecha algunos productos en un huerto propio o se abastece de materias primas provenientes de productores locales.	2			
12.2	Se pesan y se porcionan todas las materias primas en el momento que ingresan para ser almacenados.	2			
12.3	Se realizan semestralmente análisis de calidad microbiológica de los alimentos.	1			

¿Por qué?

- Una producción limpia, es la aplicación continua de la estrategia ambiental, preventiva e integrada, al proceso productivo, a los productos y los servicios para incrementar la eficacia global y reducir riesgos para los seres humanos y el ambiente.
- La eficiencia productiva debido a que su aplicación conduce a la empresa a hacer un uso óptimo de materias primas, agua y energía, entre otros insumos, permitiendo producir la misma cantidad de productos con una cantidad menor de insumos. El efecto es la disminución de costo unitario de producción y la vez la reducción de residuos.
- Es evidente que el incremento de la eficiencia productiva minimizara los daños ambientales, y maximizará los rendimientos económicos, ambientales y sociales.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Capacite constante a los colaboradores para que sean capaces de llevar adelante el programa, y que tengan conciencia ambiental a la hora de desarrollar la producción.
- Diseñe manuales de producción, donde se garantice la inocuidad y la estandarización de las recetas.
- Las materias primas seleccionadas para la producción deben de ir acorde con los criterios de compras, donde se toman en consideración la producción sostenible.
- Adecuada disposición de los aceites de cocina.

Prácticas recomendadas

- Estandarización de recetas
- Cumplimiento con los cursos de higiene y manipulación de alimentos.
- Inducción para la adecuada producción.
- La gestión de compras se considera una función más de un proceso mayor denominado como administración de materiales que comprende desde la identificación de una necesidad en la empresa y la respectiva adquisición de los materiales necesarios, así como todo lo relacionado con la adecuada disposición y almacenaje de los materiales adquiridos.
- La compra y utilización de productos debe reflejar la política de sostenibilidad de la empresa, que se fundamenta en el uso y reutilización de artículos e insumos ambientalmente compatibles.
- Recolección de aceite de cocina.

13. Alimentos Orgánicos		Puntaje	SI	NO	NA (*)
13.1	Se promueve el uso de alimentos orgánicos por medio de directrices y políticas, considerando que debe mantenerse un equilibrio entre el uso de los mismos y la sostenibilidad financiera / económica de la empresa	1			
13.2	El establecimiento utiliza fuentes de agricultura orgánica (certificadas o que cuenten con un plan de manejo productivo que evidencie una explotación agrícola autónoma basada en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos de síntesis, u organismos genéticamente modificados (OGMs), ni para abono ni para combatir las plagas).	1			
13.3	Las carnes ofrecidas como parte del menú (res, cerdo, pollo y todas las demás que la empresa ofrezca) cuentan con algún tipo de certificación o acreditación orgánica, o bien con una explicación clara de su proceso productivo, demostrando que se desarrolla en concordancia con procesos orgánicos, sostenibles o de buenas prácticas, valorando temas como bienestar animal, métodos de matanza, tipo de alimentación y que permita verificar por ejemplo la ausencia de trazas químicas. Se deben usar registros escritos en libros oficiales de la empresa los manejos productivos, de acuerdo con los criterios de veterinarios y otros profesionales relacionados.	3			

¿Por qué?

- Evitar la alta concentración de químicos en las tierras de cultivo, y por ende en los consumidores. El objetivo primordial es la comercialización de alimentos sin aditivos, ni sustancias sintéticas, que favorezcan una mayor protección del medio, por medio de técnicas no contaminantes, ni perjudiciales para la salud humana.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Incluya dentro del manual de proveedores, el consumo de productos orgánicos.
- Prefiera técnicas de producción tradicionales, libres de aditivos, hormonas, tóxicos, transgénicos y sustancias químicas, o cualquier otro que no dañe la tierra.

- Verificación de etiquetas y sellos de productos orgánicos.
- Los empaques de las materias primas debe de ser biodegradables.
- Tomar en consideración el agua virtual para la producción de las materias primas, así como los productos finales.

Prácticas recomendadas

- La empresa por medio del establecimiento de políticas, evita los ingredientes refinados o industrializados, siempre que sea posible partir de las materias primas básicas, la utilización de los recursos que se consiguen en el país.
- La empresa debe comunicar a sus comensales sobre la utilización de productos de carácter orgánico.
- Las técnicas de cocción deben respetar la pureza de los sabores y texturas, la preparación de los platillos debe adoptar técnicas que mantengan las cualidades de los ingredientes.
- La hidroponía se debe tomar en consideración, resultan materias primas libres de tóxicos, muy nutritivos, ocupan poco espacio.
- Ante la ausencia de certificaciones orgánicas, algunas prácticas recomendadas son:

Bandera Azul Ecológica Acciones contra el cambio climático, categoría adaptación, que evalúa tópicos como uso del agua según el producto que usa, manejo del suelo, uso de agroquímicos, insumos y productos veterinarios (promueve el uso de bio insumos), manejo de desechos y residuos, capacitación a colaboradores y relación con comunidades, entre otros. Por ejemplo: Finca lechera del CATIE y Finca Hacienda ARIO S.A. de Cóbano (ganado de carne y turismo).

- Sello de buenas prácticas agrícolas (principalmente a productos agrícolas), extendido por el MAG.
- Certificaciones de Rainforest Alliance a actividades agrícolas.
- Certificados orgánicos: Sitio web del ARAO (Acreditación y registro de agricultura orgánica) [www.cfe.go.cr / Orgánica](http://www.cfe.go.cr/Orgánica).
- Empresas con certificado veterinario de operación de SENASA, en la que se garantiza por ejemplo el trato que se da a los animales.
- Eventualmente, empresas que compran sus productos en puestos "orgánicos" que pronto se tendrán en CENADA / Ferias orgánicas.
- Aves crecidas y desarrolladas en ambientes de pastoreo, así como los huevos de aves ponedoras desarrollados en este ambiente.
- Procesos de producción más limpia de MINAE.
- Otros que se conozcan y que no estén citados en esta guía.

14. Calidad e Inocuidad		Puntaje	SI	NO	NA (*)
14.1	Todos los colaboradores del establecimiento cuentan con el curso de Manipulación de Alimentos debidamente vigente.	1			
14.2	Se tiene establecido algún programa que garantice la inocuidad de los alimentos, (HAACP), o procedimientos que se desprendan de él de forma que se alcancen los niveles requeridos de inocuidad.	2			
14.3	La empresa cuenta con programas de limpieza y desinfección vigentes.	1			
14.4	El establecimiento cuenta con análisis semestral para asegurarse la calidad de agua y del hielo para consumo humano extendido por un ente autorizado.	1			
14.5	El pescado y los mariscos se seleccionan considerando la inocuidad y la calidad del producto.	1			X

14.6	Para una correcta toma de la comanda, el colaborador deberá conocer la composición de los platos para tener la capacidad de asesorar a los clientes.	1			
14.7	Existe una sistema de toma de comanda que permite saber qué platos ha solicitado cada cliente, evitando tener que preguntar en el momento del servicio, el plato solicitado por cada comensal.	1			
14.8	Se dispone de una separación entre las zonas limpias (de manipulación) y las zonas sucias (de lavado o almacenamiento de basuras), evitando que se mezclen los elementos.	1			
14.9	La descongelación de los productos se realiza en las cámaras, neveras o cuarto frío, nunca a temperatura ambiente ni con agua. Siempre se utilizan cubetas descongeladoras.	1			
14.10	El establecimiento garantiza un espacio de confort y privacidad. Manteniendo el orden y disposición de mesas y sillas, guardando las distancias que la ley indica.	1			
14.11	El mobiliario y la decoración se encuentran en buenas condiciones, y van de acorde al menú que ofrece el establecimiento.	2			

¿Por qué?

- El Codex Alimentarius reconoce que una alimentación suficiente, inocua y sana es un elemento decisivo para lograr niveles de vida aceptables, y que el derecho a disfrutar de un nivel de vida suficiente para la salud y bienestar del individuo y de su familia se halla proclamado en la declaración Universal de las Naciones Unidas sobre Derechos Humanos.
- La inocuidad es una característica implícita de los alimentos y por lo tanto si quiere ofrecer un producto de calidad, se debe velar por la inocuidad.
- La calidad de los alimentos se puede contemplar desde diferentes puntos de vista. Así se pueden considerar sus diversas cualidades:
 - Sensoriales: por una parte organolépticas, es decir relativas a los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto) y, por otra, digestivas, que son las que se experimentan después de haber ingerido el alimento.
 - Nutricionales: relativas a sus posibilidades dietéticas y que están especialmente ligadas a su valor energético y su contenido en nutrientes.
 - Higiénicas: relativas a la no alteración, adulteración o contaminación del alimento con sustancias que puedan afectar la salud de los consumidores ó deteriorar la vida de anaquel del producto.
 - De servicio: relativas a posibilidades funcionales de los diversos ingredientes del alimento, la estabilidad del producto, su vida de anaquel, la forma de uso del alimento, entre otros.
- La inocuidad, parte fundamental de la calidad, es la ausencia de agentes que puedan dañar la salud e integridad de las personas y animales, sean físicos (fragmentos de vidrio, alambre, entre otros.), químicos (plaguicidas, toxinas, entre otros.) o biológicos (microorganismos patógenos) en los alimentos. Es producir, almacenar, transportar y ofrecer al consumidor final productos que no sean dañinos para la salud, tanto humana como animal.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por siglas en ingles)

Proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.

Los siete principios de HACCP

Principio 1: Peligros

Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)

Principio 3: Establecer los límites críticos

Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC

Principio 5: Establecer las acciones correctoras

Principio 6: Establecer un sistema de verificación

Principio 7: Crear un sistema de documentación

El proceso de implantación deberá seguir las diferentes fases para una implantación óptima:

1. **Formar el equipo de trabajo:** dicho equipo ha de ser multidisciplinario, intentando que formen parte del mismo trabajadores de todos los departamentos involucrados en la seguridad alimentaria (ejemplo: producción, control de calidad, mantenimiento). Algunas de las responsabilidades de dicho equipo serán: definir la especificaciones de cada producto; realizar cuantos análisis de peligros sean necesarios para detectar puntos críticos; actualizar el sistema siempre que se considere necesario y controlar que se realizan todos los controles y registros requeridos por el sistema.
2. **Describir los productos:** para cada producto deberemos indicar sus especificaciones, debiendo indicar como mínimo las siguientes características: ingredientes del producto; metodología de preparación; consumidor final al que va destinado; características de consumo; características microbiológicas, físicas y químicas; vida útil o caducidad; características de almacenamiento y consumidor final.
3. **Identificar el uso esperado del producto por los consumidores:** se deberá indicar al consumidor al que va destinado si contiene alérgenos.
4. **Desarrollar el diagrama de flujo y la descripción del proceso:** el diagrama de flujo es un instrumento básico para la detección de los peligros por etapas, y corresponde a una representación gráfica que consiste en una secuencia lógica de los procesos que se desarrollan en la empresa. Para realizar la descripción del proceso es muy importante además de definir todas y cada una de las actividades a desarrollar para elaborar el producto, incluir una descripción exhaustiva de las instalaciones y de la distribución del producto a lo largo del proceso de producción.
5. **Realizar el análisis de peligros asociados a la producción e identificar las medidas preventivas (Principio APPCC n°1)**
6. **Identificar los puntos de control críticos (PCC) (Principio APPCC n°2)**
7. **Establecer límites críticos para cada PCC (Principio APPCC n°3)**
8. **Establecer un sistema de supervisión o vigilancia (Principio APPCC n°4)**

- 9. Establecer las acciones correctoras (Principio APPCC nº5)
- 10. Establecer sistema de registro y archivo de datos (Principio APPCC nº6)
- 11. Establecer un sistema de verificación del sistema (Principio APPCC nº7)
- 12. Realizar una revisión del sistema

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Todos los colaboradores cuenten con el curso y carné de Higiene y Manipulación de alimentos al día.
- Protección por la salud pública, reduciendo el riesgo de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Establecimiento de reglamentaciones y sistemas de control que logren ofrecer un alto nivel sanitario.
- Basarse en asesoramiento científico para la evaluación del riesgo bacteriológico (exámenes micro bacterianos).
- La empresa debe capacitar a los colaboradores para que ejecuten las tareas con el mayor grado posible de conciencia sobre el riesgo que representa la ejecución de la misma.

Prácticas recomendadas

- Desarrollo de un sistema de gestión de calidad, que garantice la seguridad alimentaria, este debe estar definido como la premisa para la implantación del sistema, tanto como requisito legal, y aplicable para todo establecimiento, como para la obtención del certificado.
- Capacitaciones continuas al personal de cocina sobre la higiene y manipulación de alimentos, así como una inducción para los nuevos colaboradores. Todo el personal debe de contar con el título de manipulación de alimentos.
- Los sistemas de calidad deben de verificar.
 - Producción higiénica de materias primas (verificación con proveedores).
 - Manipulación, almacenamiento y transporte.
 - Saneamiento y mantenimiento de las instalaciones.
 - Código de vestimenta para colaboradores.

	15. Innovación	Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
15.1	La empresa busca que sus platillos sean auténticos, generando una diferenciación con la competencia.	2			
15.2	Se crean adaptaciones gastronómicas de platillos internacionales.	2			
15.3	La empresa incentiva a los colaboradores a diseñar nuevos platillos, de carácter innovador y que fortalezcan el consumo de productos locales	2			
15.4	En el menú se ofrecen preparaciones tradicionales del país.	1			
15.5	El establecimiento cuenta con un buzón de comentarios y sugerencias, en un área visible.	1			
15.6	Continuamente se revisan los comentarios de los clientes y se analizan las mismas con los colaboradores.	2			

¿Por qué?

- La gastronomía termina resultando un arte, permitir que los chef y cocinero desarrollen sus propias obras, le servirá de diferenciación de mercado a los establecimientos. Conseguir platos apetitosos y bien presentados, utilizando diferentes técnicas de cocina, mezclando temperaturas, sabores, colores, texturas, aprovechando al máximo a la gran diversidad vegetal del país.
- La innovación y la creación, resulta no solo siendo un valor agregado para las empresas, sino también para el país, fortalecer las tendencias nacionales del sector gastronómico, y similares en el control de la producción de platos y la comida.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Por medio de la innovación logre conquistar nuevos mercados, aumentar la productividad y mejor la competitividad, de esta forma se logre el realce de la gastronomía nacional. Ser competitivo hoy en día es solo posible de una manera sostenible, con una alta productividad, ya que diferencias en el coste de capital, materias primas, energía y transportes ya no son decisivas,
- Implementación de planes de innovación por parte de la empresa, para ser puestos en práctica con los colaboradores.
- Innovación de platillos, tomando en consideración los estudios de la estacionalidad de las especias.
- Se implementan las recomendaciones de los colaboradores y comensales.

Prácticas recomendadas

- Focalizar la atención y los esfuerzos en alguna estrategia concreta para el mejoramiento del negocio en términos de sostenibilidad gastronómica.
- Capacitación estratégica para los colaboradores, que tengan conocimiento actualizado en distintas aéreas, dedicando de esta forma los recursos necesarios para poner en prácticas las estrategias.
- Aprender de la experiencia, la reflexión sobre los procesos y operación del establecimiento. En este caso se debe disponer un dispositivo que permita la mejora continua.

	16. Manejo de proveedores y materias primas.	Puntaje	SI	NO	NA (*)
16.1	La empresa cuenta con una política de selección de proveedores, que garanticen las políticas de sostenibilidad gastronómica.	2			
16.2	Contar con un formulario estándar (hoja de pedido o lista de compras), donde se valoren los pedidos y la recepción de los mismos.	1			
16.3	Existe una zona de recepción de mercancías con acceso desde el exterior sin necesidad de pasar por ninguna dependencia del restaurante que sea de uso público. En el caso que coincida, se cuenta con una política para que la recepción se realice preferentemente fuera del horario de actividad.	1			
16.4	Para la correcta recepción de mercancías se toma como referencia la hoja de pedido o lista de compras, se comprueba que ésta coincide con el comprobante de entrega y con los productos recibidos, controlando el peso, la cantidad, la fecha de caducidad, el estado del producto, el estado del embalaje (rechazando latas abombadas, arrugadas o rotas).	1			

16.5	Todos los productos de entrega que tengan alguna anomalía son anotados debidamente, así como reportados y separados.	1			
16.6	Se dispone de un equipo de pesaje, en funcionamiento y bien calibrado para realizar un control de la entrada de mercancías.	1			
16.7	Se realizan controles para que durante la recepción de mercancías no se dejen en ningún momento los productos en el suelo.	1			
16.8	Se dispone de cámaras de refrigeración para el almacenaje de los productos perecederos y éstas se encuentran en perfecto estado, orden y limpieza.	1			
16.9	Los productos en las cámaras están almacenados en orden descendente (arriba productos elaborados o semi-elaborados, en medio productos frescos y abajo frutas y verduras).	1			
16.10	Los productos cocinados se guardan en recipientes herméticos, en frío y anotando la fecha de preparación.	1			
16.11	Si se dispone de cámaras de congelación, éstas se encuentran en perfecto estado, orden, conservación y limpieza, cerrando correctamente y no presenta escarcha.	1			
16.12	Todos los espacios de almacenamiento en frío disponen de termómetros, preferiblemente con visualización externa. Además se realiza un control de dichas temperaturas mediante un registro.	2			
16.13	Existe un orden de almacenamiento de los productos no perecederos, ordenados por familias o por cercanía a la zona de manipulación, utilizando criterios de rotación de productos para evitar caducidades.	1			

¿Por qué?

El control que se tenga sobre las mercaderías y los insumos necesarios para la operación del establecimiento, viene a resguardar la inocuidad y la seguridad gastronómica. Un adecuado manejo de las materias primas favorece la disminución contaminaciones y accidentes por enfermedades alimentarias.

Un estricto control de los productos entrantes, ayuda a disminuir las compras incensarías, la cuales muchas veces los establecimientos realizan por desconocimiento en ausencia de controles de existencias en bodegas.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

Los establecimientos deben de contar con las políticas de recepción de mercadería, en el mismo deben de venir estipulados los horario de atención, los lineamiento de selección y rechazo de productos. Esto con el afán de brindar un ordenamiento al establecimiento.

Las políticas de selección de proveedores que desarrolle la empresa deben de de conocimiento para los encargados de compras y recepción de mercadería.

Las áreas de recepción y bodegas deben ser acorde a las disposiciones, deben ser sitios con normas de higienes puntuales, no se debe permitir la contaminación cruzada.

Prácticas recomendadas

La empresa debe mantener cámaras de enfriamiento separadas para mariscos, carnes y vegetales.
Se debe de realizar una revisión periódica de las temperaturas de las cámaras de enfriamiento y de congelación.
Se debe de establecer horarios de abastecimiento para los proveedores.
Deben de existir controles de pedidos, contra el recibo de productos.

Ámbito Cliente Externo					
17. Políticas		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
17.1	Se informa al cliente sobre las políticas de selección de materias primas.	1			
17.2	Se informa al cliente sobre las políticas de consumo marítimo pesquero responsable.	1			X
17.3	Se difunden las políticas a clientes, de forma que se evidencien las ventajas de consumir productos; orgánicos, locales, responsables con el medio ambiente, etc.	2			
<p>¿Por qué?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informar al cliente sobre las estrategias que la empresa este llevando a cabo, ayudara a general conciencia en el público, de esta forma cada vez que un comensal se acerque a un establecimiento a disfrutar de un platillo, tenga plena seguridad que los productos con los que fueron preparados son de una excelente calidad, y acorde con estándares de sostenibilidad alimentaria. • Brindar información para que los clientes puedan replicar en sus respectivos hogares, también de esta forma se impactan los mismos colaboradores. <p>¿Qué se espera? Que la Empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La difusión de las prácticas innovadoras con las cuales la empresa está mejorando la producción. • Que exista un compromiso de la empresa de transmitir con veracidad los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento, de esta forma guiando a las buenas prácticas a los comensales. <p>Prácticas recomendadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementación de métodos informativos para los comensales. • Constante investigación sobre las vedas y las cosechas de especie vegetal según la temporada, con el fin de transmitirlo a los públicos de interés. 					
18. Divulgación		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
18.1	Se informa a los clientes sobre la disposición de menú por temporadas.	1			
18.2	La empresa informa a los clientes sobre la importancia del respeto hacia los ciclos de vida de las plantaciones.	2			

18.3	Se involucra al cliente en el consumo de materias primas orgánicas, promoviendo de esta forma su consumo.	1			
18.4	Se invita a los consumidores a participar los procesos de reciclar, reducir, re usar y rechazar.				
18.5	La empresa informa y orienta a su comunidad acerca del cambio climático y promueve la implementación de acciones contra el mismo.	3			
18.6	La empresa informa a los clientes acerca del cambio climático, sobre las acciones que implementa y los invita a participar.	2			
18.7	Se brinda al cliente información histórico-cultural de la zona o región donde está la empresa.	2			
18.8	La empresa cuenta con procedimientos para la divulgación general y la ejecución de sus políticas de cero tolerancia ante la explotación comercial de personas menores de edad, así como contra el expendio de drogas y otros problemas sociales	2			

¿Por qué?

El éxito de todo programa consiste en su totalidad al conocimiento y la aceptación que tienen en el medio, es por ello la necesidad de difundir cualquier compromiso de la empresa, comunicar y divulgar toda actividad en la que cuente con participación. De esta manera se conseguirá en doble vía el conocimiento del programa CST, como las buenas prácticas sociales y medio ambientales con las cuales el establecimiento se rige.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Divulgue políticas de Sostenibilidad.
- Disponga de facilidades para que el cliente pueda participar en algunas actividades del programa CST.
- La participación del cliente no debe ser obligada, debe ser voluntaria por lo tanto debe ser sustentada en la forma cordial en que la empresa invita y en la amabilidad que el cliente tiene a la hora de elegir una o varias opciones.

Prácticas recomendadas

- Para el programa de separación de desechos, disponer en las habitaciones, basureros diferenciados, o al menos uno de éstos con una calcomanía del signo de reciclado, para que el cliente tenga opción de ejecutar esta práctica.
- Utilizar rótulos o habladores indicativos para procurar que el cliente apague las luces y otros equipos eléctricos entre los que se puede citar el aire acondicionado, cuando no los esté utilizando o cuando esté fuera de la habitación.
- Utilizar rótulos o habladores indicativos para procurar que el cliente ahorre agua cuando efectúe el lavado de manos, entre otros.
- Documentos explicativos sobre los alimentos.

Menú por temporadas

Se refiere al aprovechamiento de la estacionalidad de la especies tanto de flora como de fauna, sin embargo el concepto está ligado mas a los

frutos y vegetales, basar el menú en este criterio para poder aprovechar al máximo la particularidades organolépticas, pero abaratando costos de acuerdo a la existencia de cosechas.

19. Medición de Respuesta y apoyo al CST		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
19.1	La empresa declara bajo juramento que toda la información contenida en su material promocional es estrictamente veraz.	1			X
19.2	El material promocional de la empresa hace referencia y promueve los objetivos del CST.	1			X
19.3	Se informa y motiva al cliente para que participe en los diferentes programas del CST que la empresa esté desarrollando.	1			X
19.4	La empresa colabora con actividades del Departamento de Sostenibilidad Turística del ICT, facilitando conocimiento, logística u otra cooperación.	1			X

¿Por qué?

La empresa debe mantener un sistema de evaluación de su desempeño en materia de sostenibilidad, el cual se puede basar en la normativa del CST y el criterio que los clientes van desarrollando sobre éste.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

El CST sea el parámetro fundamental por medio del cual las empresas valoren el desempeño y la calidad del servicio de las empresas turísticas.

Prácticas recomendadas

- Diseñar y aplicar entre los clientes una encuesta con preguntas relativas al CST y las ventajas para el turista, la empresa y el país, ejemplo:

“Encuesta CST”

Los servicios que usted ha disfrutado en esta empresa han sido diseñados teniendo en cuenta criterios de protección a los recursos naturales, prácticas de responsabilidad social, involucramiento de nuestros colaboradores en los proyectos comunales y en general con el cumplimiento de criterios para el cumplimiento de la norma Certificación para la Sostenibilidad Turística.

Si usted ha visualizado estos esfuerzos, mucho les agradeceré que nos respondan las siguientes preguntas:

¿Considera usted la protección del medio y la responsabilidad social como factores decisivos al momento de seleccionar el restaurante que va a visitar?

SI ____ NO ____

¿Durante su estadía observó o conoció de algún esfuerzo por parte de esta empresa relacionado con la protección del medio y/o esfuerzos relacionados con la responsabilidad social?

SI ____ NO ____ ¿Cuáles? _____

¿Qué opina respecto a la participación del establecimiento gastronómico en programas de responsabilidad social y medio?

() Muy importante () Poco importante () Indiferente

¿Conoce acerca del Certificado de Sostenibilidad Turística (CST)?

SI ____ NO ____ ¿Qué le parece? _____

¿Gracias a los esfuerzos de sostenibilidad que usted ha visualizado en esta empresa, utilizaría nuevamente sus servicios y/o los recomendaría a otros?

SI ____ NO ____

Por favor háganos sus comentarios o recomendaciones referentes a nuestros esfuerzos de protección del medio y responsabilidad social. Asumimos el compromiso de que en su próxima visita ya habremos implementado sus recomendaciones.

- Mantener un registro de las opiniones y valoraciones que tanto los clientes como los empresarios tienen de la participación de la empresa en el Programa de Certificación para la Sostenibilidad Turística (CST). Esto permitirá conocer el nivel de aceptación y aplicabilidad del cuestionario e introducir los cambios necesarios para su mejor aplicación.

- Comunicar semestralmente a la Comisión Nacional de Acreditación del CST el estudio de los resultados de las encuestas aplicadas a los clientes sobre el CST, al correo electrónico: **PROC. PROG. DE SOSTENIBILIDAD@ict.go.cr**

Brindar a los colaboradores la posibilidad de atender problemas, quejas y permitirles desarrollar las soluciones que crean más convenientes según el caso.

Elaborar material impreso o audiovisual en el que se haga una fiel interpretación de los objetivos, fundamentos y sistemas que constituyen el CST, a fin de enterar integralmente al cliente sobre el Programa

Asociarse con otros empresarios para compartir iniciativas, innovaciones y consejos prácticos para la aplicación del CST en sus empresas y para intercambiar resultados de las evaluaciones y encuestas al cliente.

Ámbito Socioeconómico

20. Capacitación		Puntaje	SI	NO	NA (*)
20.1	El establecimiento capacita a sus colaboradores en función de las políticas empresariales (Misión – Visión – Políticas – Alcances)	1			
20.2	Se divulga a todos los colaboradores las directrices que se toman para el cumplimiento de las políticas.	1			
20.3	Existe un programa de capacitación para sus colaboradores sobre la incidencia de la actividad turística en el cambio climático.	2			

¿Por qué?

- El desarrollo sostenible involucra el progreso equilibrado de los tres aspectos constitutivos de la vida humana sobre la tierra: lo sociocultural, lo económico y lo ambiental. Pero estos tres aspectos solo pueden ser puestos en armonía si se consolida un elemento central: la educación del ser humano en las ideas, principios y técnicas del desarrollo sostenible. Es por esto que la comunicación y capacitación representan un papel determinante en la consecución de los fines del desarrollo sostenible en un establecimiento de hospedaje.

- En la dinámica de las empresas, la capacitación es definida como un entrenamiento para elevar el rendimiento personal y la productividad de la empresa. Es de vital importancia reseñar que los programas de capacitación tienen el propósito de mantener o mejorar el desempeño presente, es decir que la capacitación se vincula con el rendimiento de la persona dentro de la empresa en el momento actual y el crecimiento de la empresa.

La capacitación se enmarca dentro de un ciclo que busca identificar y corregir carencias en cuanto al desempeño en algún punto específico de los procesos organizacionales mediante una secuencia de etapas que permiten determinar el tipo de capacitación requerida:

Diagnóstico: es el inicio del ciclo que consta de cuatro fases:

- Evaluación de necesidades.
- Diseño de los programas de capacitación que contenga sus objetivos y contenidos.
- Selección de los métodos para aplicar la capacitación (cómo, cuándo, dónde y en qué momento se impartirá).
- Al cumplir con el adiestramiento se debe evaluar la efectividad en la asimilación del conocimiento aplicado.

La capacitación puede contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas y mejorar su relación con el resto de los colaboradores, su familia y la comunidad en la cual reside.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Considere la necesidad de la actuación integrada de todos los actores involucrados en la actividad turística, partiendo de la concepción de sus empresas como centros de aprendizaje permanente, donde se intercambien conocimientos y habilidades que tributen al logro de resultados superiores en la gestión empresarial y al mismo tiempo, contribuyan a la obtención del modelo de sostenibilidad al que se aspira.
- Un programa de capacitación debe responder al menos las siguientes preguntas: ¿a quién entrenar?, ¿cómo entrenar?, ¿en qué entrenar?, ¿dónde entrenar?, ¿cuándo entrenar?, ¿quién entrenará?
- El involucramiento es una parte fundamental de cualquier programa o proyecto, si las personas no participan o si no se sienten parte de éste, difícilmente se alcanzará el éxito, por lo tanto deberá considerar cuatro etapas fundamentales:

- **Informar:** explicar a los colaboradores de que se trata el Programa.
- **Capacitar:** brindar a los colaboradores las herramientas para que puedan participar.
- **Incentivar:** promover la participación y el involucramiento.
- **Reconocer:** escuchar, tomar en cuenta las iniciativas y premiar las acciones positivas.

Prácticas recomendadas

- Aplicación de las etapas del diagnóstico que conlleven a determinar y diseñar los cursos o charlas de capacitación que se estimen convenientes, asegurándose que todos los colaboradores comprenden las políticas y colaboren en el logro de los objetivos.
- Que la empresa integre a todos los colaboradores para que se involucren y participen activamente en el logro de los objetivos y metas.
- Que los colaboradores se conviertan en un agente activo que promueva cambios dentro de la empresa.
- Implementación de un Programa de Información dirigido a los colaboradores, a través de murales, boletines, intranet, entre otros.
- Que se cuente con un Programa de Capacitación que incluye:
 - Presentación del programa, donde se explica la cobertura, etapas y características del programa.
 - Planeación estratégica de la capacitación en la organización.
 - Análisis de la situación de la capacitación en la empresa (análisis FODA y MECA).
 - Los objetivos de capacitación.
 - La programación de los cursos de capacitación, incluyendo la calendarización de eventos de acuerdo a las necesidades detectadas, el alcance de los eventos y participantes, los instructores, el responsable de la coordinación operativa, costos y presupuestos.
 - Los contenidos de los cursos, los medios adecuados para la conducción y evaluación del proceso de instrucción.
- Programar y realizar reuniones periódicas con los colaboradores para discutir y enterar sobre las políticas, programas que la empresa ha desarrollado con el fin de alcanzar el desarrollo sostenible.
- Confeccionar y llevar un registro de participación de los colaboradores en las reuniones, capacitaciones, y las actividades de carácter sostenible que desarrollen, así como la agenda de temas vistos, con su respectiva fecha de ejecución, anexando fotografías de la actividad.
- Invitar a expertos para que profundicen en diferentes áreas del saber humano y consoliden la visión integral del desarrollo sostenible.
- Desarrollar un instrumento que permita evaluar y dar seguimiento a la capacitación recibida por parte de los colaboradores, contemplando al menos lo siguiente:
 - **Evaluación de la capacitación (curso, taller/otro)**
 - Se cumplió con el objetivo de la capacitación.
 - Se cumplió con la agenda de la capacitación (contenido de la capacitación).
 - Los conocimientos adquiridos tienen utilidad en su área de trabajo.
 - Las instalaciones donde se recibió la capacitación fueron....
 - **Evaluación de material**
 - La legibilidad del material para la capacitación fue...
 - El material de apoyo del expositor fue....
 - **Evaluación del instructor/expositor**
 - Conoce y domina el tema

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La exposición fue clara... ▪ Aclaró sus dudas... ▪ Puntualidad y cumplimiento del horario del instructor/expositor. • Sugerencias, observaciones y propuestas para el encargado del Programa de Capacitación: 							
21. Beneficios económicos				Puntaje	SI	NO	NA (*)
21.1	Se incentiva el consumo de productos orgánicos, o proveedores locales o de la región.			2			
21.2	Para la elaboración de los platillos prevalecen las materias primas nacionales sobre los productos importados.			1			
<p>¿Por qué?</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preocupación social de las empresas no es algo nuevo, es un aspecto que la misma comunidad les ha ido exigiendo, puesto que las organizaciones han adquirido un rol fundamental dentro de la sociedad. • Una empresa socialmente responsable es aquella que no sólo logra ser sustentable económicamente, sino que es la que se preocupa por los efectos que provoca su gestión en todos los ámbitos posibles, considerando sus alcances desde los clientes, trabajadores, proveedores, y la comunidad en general. <p>¿Qué se espera? Que la Empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apoye iniciativas productivas que se estén generando en la comunidad o bien que genere nuevas iniciativas que coadyuven o fortalezcan el desarrollo local. • Empezar relaciones con líderes comunales y trate de entender sus problemas y aspiraciones. • Tratar de involucrarse al máximo e identificarse con la comunidad, esto es parte esencial del producto turístico que la empresa está vendiendo. • Promueva una economía local con el apoyo a actividades artesanales, agrícolas, servicios, entre otros. • Se convierta en un impulsor de la sostenibilidad a nivel de las comunidades locales. <p>Prácticas recomendadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponga en manifiesto la intención de colaborar con el desarrollo comunal y para esto como mínimo debe: • Usar y consumir bienes y servicios producidos a nivel local, como lo pueden ser productos agrícolas, orgánicos, biodegradables, confección de muebles, entre otros e informe a sus huéspedes. • Promover la venta de artículos y artesanías producidas a nivel local o regional en la tienda de la empresa, a su vez puede brindar un espacio para que artistas, artesanos, pintores, escultores, entre otros, muestren directamente la elaboración de su arte y el cliente tenga la oportunidad de tener una experiencia o vivencia directa con ese artista local. • Seleccionar artículos y artesanías locales, regionales o nacionales para adornar las diferentes áreas del establecimiento que permita promover los artesanos, escultores, pintores u otros. • Preferir la utilización de bienes y productos locales producidos bajo el concepto sostenible, si no está ocurriendo, conviértase en un 							

promotor de esta idea en la comunidad local.					
<ul style="list-style-type: none"> El consumo de bienes y servicios locales pueden disminuir sustancialmente los costos con menos intermediarios y costos de transporte. 					
	22. Responsabilidad Alimentaria	Puntaje	SI	NO	NA (*)
22.1	El establecimiento cuenta con una gastronomía acorde con la ubicación geográfica. Aprovechando las materias primas más cercanas a la operaciones del restaurante	2			
22.2	La empresa utiliza ingredientes alternativos, cuando escasean los originales.	2			
<p>¿Por qué?</p> <ul style="list-style-type: none"> La soberanía alimentaria es el derecho y uno de los pilares fundamentales de la soberanía de los pueblos y las naciones. Es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos. Implica la capacidad de determinar el abastecimiento de alimentos para la población a partir de una producción local y nacional, respetando la diversidad productiva y cultural. A nivel local, la soberanía alimentaria favorece el mantenimiento de una agricultura de proximidad destinada prioritariamente a abastecer los mercados regionales y nacionales. Los cultivos alimenticios y la agricultura familiar de pequeña escala deben favorecerse, a causa de su mayor eficacia económica, social y medioambiental, comparada a la agricultura industrial y las plantaciones de gran escala donde trabajan de numerosos asalariados. El lugar y el papel de las mujeres son privilegiados. Complementaria del concepto de seguridad alimentaria que se refiere a la cantidad de alimentos disponibles, al acceso de las poblaciones a éstos, la utilización biológica de los alimentos y la problemática de la prevención y gestión de las crisis, la soberanía alimentaria concede además una importancia a las condiciones sociales y medioambientales de producción de los alimentos. Predica un acceso más equitativo a la tierra para los campesinos pobres, al medio en caso necesario de una reforma agraria y de mecanismos de protección de los derechos de uso del hipotecario. <p>¿Qué se espera?</p> <p>Que la Empresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Priorice la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de todos a la tierra, al agua, y a las semillas. Prefiera materias primas que cuiden la conservación de la biodiversidad y la producción local y nacional. Consolidación de cultura gastronómica nacional. El establecimiento debe se consiente en garantizar el alimento para futuras generaciones, tomando en consideración elementos como, disponibilidad, accesos, consumo y aprovechamiento biológico. <p>Prácticas recomendadas</p> <ul style="list-style-type: none"> Evite las compras innecesarias, que permita dar garantía a todos los ciudadanos de contar con una alimentación adecuada. Precaución garantizando la inocuidad de los productos (proveedores). Respete las prácticas culinarias específicas de cada zona. Facilite los medios de producción para las familias o microempresarios para que puedan explotar sus tierras y fortalecer socialmente la economía. 					

<ul style="list-style-type: none"> • Promueva la biofortificación de alimentos, la utilización de insumos orgánicos y nativos de alto valor nutricional. • Reduzca las condiciones que propicien la competencia desleal entre productos nacionales e importados. • Garantice el alimento, que fortaleciendo y cooperando con los pueblos para producir, distribuir y consumir sus propios alimentos. Destacando su propia identidad gastronómica. 					
23. Responsabilidad Social		Puntaje	SI	NO	NA (*)
23.1	La empresa cuenta con un Reglamento Interno de Trabajo y se encuentra aprobado por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.	1			
23.2	La empresa tiene políticas y acciones que prohíben el trabajo infantil (menores de 15 años), u otro tipo de acciones en esta área dictadas por la legislación nacional o internacional, y existe un programa de sensibilización dirigido a los colaboradores sobre el trabajo infantil y sus implicaciones.	1			
23.3	La empresa promueve la igualdad de oportunidad y respeta los derechos humanos de todos sus públicos de interés.	1			
23.4	La empresa dispone de al menos una plaza para ser ocupada por personas con alguna discapacidad según se establece en la legislación.	2			
23.5	La empresa contribuye y apoya la formación de estudiantes de la localidad para que estos realicen pasantías o prácticas en el establecimiento.	2			
23.6	Las personas o estudiantes locales capacitados de la forma anteriormente planteada, han sido contratados por la empresa.	1			
23.7	La empresa cuenta con la política de emplear personas del ámbito comunal o nacional para trabajar en el nivel administrativo o gerencial.	1			
23.8	La empresa utiliza personas de la localidad o comunidades aledañas para cubrir al menos el 60% de las contrataciones de personal.	1			
23.9	La empresa aprovecha los cursos de capacitación que da a su personal, brindando la oportunidad a los pobladores de ser partícipes con la intención de formar colaboradores potenciales de la empresa o que contribuya a su desarrollo técnico o mejoramiento en calidad de vida.	3			
23.10	No se contrata personal de forma ilegal o por debajo de condiciones mínimas, u otro tipo de acciones que vayan en contra del respeto humano del colaborador dictadas por la legislación nacional o internacional.	1			
23.11	Existe un procedimiento para dar un adecuado manejo de solicitudes, quejas o recomendaciones por parte de la comunidad.	1			
23.12	Se dispondrá de uno o varios botiquines, conteniendo como mínimo los productos y medicamentos recomendados por el organismo o ente competente y no estarán caducados.	1			
¿Por qué?					

- La actividad turística como componente potencial del desarrollo sostenible no se puede concebir sin considerar su relación con los aspectos de sociedad y cultura, ya que los temas sociales y culturales forman parte fundamental del concepto de desarrollo sostenible, junto con lo económico y lo ambiental.
- Costa Rica se ha destacado por ser uno de los primeros países en la región en contar con un marco regulatorio en materia de Responsabilidad Social Corporativa Turística (RSCT). El país innova en la lucha contra la explotación sexual comercial de personas menores de edad, e impone una sanción de inhabilitación para el ejercicio del comercio de 3 a 10 años a aquellos empresarios que promuevan o faciliten este flagelo.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Por ser una industria de servicios, el turismo tiene la capacidad de generar un alto grado de encadenamientos económicos en la comunidad. Al estar enfocado principalmente en brindar opciones de ocio, la riqueza cultural y ambiental de la localidad y de la región se presta para crear nuevas ofertas de entretenimiento a la población de turistas, por lo tanto, las empresas de turismo sostenible deben velar por que estas nuevas opciones sean las más sanas posibles y que también se suscriban a los principios del turismo sostenible.
- El encadenamiento económico del turismo incluye también una gama de servicios complementarios, como son la alimentación, el transporte, el hospedaje, la artesanía, servicios de guiado, entre otros. En tanto, estos servicios se puedan generar local y regionalmente, para que las ganancias se mantengan en la zona, así contribuye el turismo sostenible al desarrollo local y regional. La distribución de estas oportunidades de vinculación con la industria turística entre pequeñas y medianas empresas (PYMES) locales, más que con las grandes empresas nacionales o transnacionales, promueve que el encadenamiento económico del turismo sostenible derrame beneficios localmente, logrando un efecto positivo en el desarrollo local.
- Un aspecto a considerar por parte de la empresa es que Costa Rica, como Miembro de la Organización Internacional del Trabajo, ratificó en agosto del año 2001 el Convenio No. 182 sobre "La prohibición de las peores formas de trabajo infantil y la acción inmediata para su eliminación", adoptado en la 87ª Reunión de la Conferencia Internacional del Trabajo en Ginebra en el año de 1999.
- No cabe duda que la adopción unánime del Convenio en mención, por los representantes tripartitos de los 174 Miembros de la Organización Internacional del Trabajo, incluida Costa Rica, resulto ser histórica y una muestra inequívoca de la voluntad universal de combatir el trabajo infantil y de la determinación general de buscar los medios necesarios para hacerlo.
- La eliminación de las peores formas de trabajo infantil constituye un reto para la sociedad mundial, la que motivada por la problemática de este flagelo, que limita y violenta el desarrollo integral de las personas menores de edad, busca alternativas para que cientos de millones de niños y niñas en todo el mundo, sujetos de explotación laboral, puedan disfrutar plenamente de sus derechos fundamentales.
- Que las empresas del Sector Turístico eliminen cualquier tipo de discriminación hacia las personas con discapacidad, garantizar la igualdad de oportunidades para la población, servir de instrumento jurídico para que las personas con discapacidad alcancen su máximo desarrollo, su plena participación social, así como el ejercicio de sus derechos por medio de la equiparación de oportunidades; tanto para los colaboradores, como para clientes externos de la compañía.
- Se recomienda que la empresa tenga un conjunto de plazas para ser ocupadas por personas con alguna discapacidad haciendo valer en caso de considerarlo, su derecho en la disminución, del pago de impuesto sobre la renta, originado en el pago de salarios para esta

población según procedimiento establecido. 25.4

Prácticas recomendadas

- Que la empresa valore los recursos locales, los cuales se tornarán importantes y de interés turístico, generando así su propia conservación y mejoramiento con efectos positivos sobre el bienestar, tanto de la población de turistas, como de las comunidades locales y regionales.
- La empresa como actor importante en la economía local y regional, puede colaborar por ejemplo: con el mejoramiento de la infraestructura (carreteras, parques, espacios deportivos, centros de salud, centros educativos, centros comunales, entre otros), lo que contribuirá a mejorar el bienestar local y regional, inclusive el de la empresa.
- Apoyar el desarrollo de microempresas que puedan desarrollarse en la comunidad. Su experiencia como empresario puede resultar muy valiosa para ayudar a personas de la comunidad a iniciar una pequeña empresa observando lo siguiente: animando a personas de la comunidad, brindando asesoría, apoyo, dando seguimiento. Lo que se pretende es crear “un semillero de microempresas” impulsado por los propios empresarios turísticos precisamente para enriquecer la oferta de servicios en la industria. Este proyecto se puede desarrollar a nivel local, regional e incluso nacional, no existe limitante en este sentido.
- Fomentar la capacitación en las artes plásticas, escénicas y musicales para estimular la creatividad local y regional, que además sirva para aumentar las ofertas de entretenimiento a las poblaciones de turistas.
- La integración de las empresas al desarrollo local y regional no se limita a sus vínculos económicos, sino que incluye un abanico de aspectos que contribuyen al bienestar, como lo son las relaciones sociales, la seguridad, entre otros, pueden transformarse en un miembro más de la comunidad, participando en las fiestas locales, patrocinando eventos deportivos, apoyando o participando en organizaciones de bien social o de protección ambiental, de esta manera la empresa puede llegar a formar parte de la identidad local o regional de manera positiva y ser respetada y consultada en decisiones que afecten el bienestar de las localidades.
- No subestimar la importancia del turismo local o nacional, se deben diseñar paquetes en los que se ofrezcan facilidades (tarifas reducidas por temporada) para incentivar este tipo de turismo. Debe estar por escrito y del conocimiento de los colaboradores que atienden al turista.
- Se debe promover en los medios escritos, visuales, verbales de promoción, la historia de la comunidad o región inmediata donde se encuentra inmersa la empresa, de esta manera se da a conocer la idiosincrasia del pueblo (su gente, principales actividades, costumbres, comidas tradicionales, el porqué de su nombre, entre otros.).
- Dar la debida continuidad y monitoreo a los compromisos contraídos en la adhesión al Código de Conducta Contra la Explotación Sexual Comercial de Niños, Niñas y Adolescentes, coordinado por el Instituto Costarricense de Turismo mediante el Departamento Programas de Sostenibilidad Turística, contactarse al correo electrónico: PROC.PROG.DESOSTENIBILIDAD@ict.go.cr, o al teléfono 2299-5800, ext. 372 ó 375 y dar cumplimiento a la Ley No. 7899 Contra Explotación Sexual Comercial Personas Menores de Edad, publicada en la Gaceta No. 159 del 17 de agosto 1999 y Ley No. 8590 “Fortalecimiento de la Lucha Contra la Explotación Sexual de las Personas Menores de Edad Mediante la Reforma y Adición de Varios Artículos al Código Penal, Ley No. 4573 y Reforma de Varios Artículos del Código Procesal Penal, Ley No. 7594.
- La empresa debe tener una política interna que prevenga, desaliente, evite y sancione las conductas de hostigamiento sexual (Ley

Contra el Hostigamiento Sexual en el Empleo y la Docencia, No. 7476 del 3 de febrero 1995, y su reforma a través de la Ley No. 8805 del 28 de abril 2010, publicadas en La Gaceta No. 45 del 3 de marzo 1995 y La Gaceta No. 106 del 2 de junio 2010, respectivamente), cuyo objetivo es prohibir y sancionar el acoso u hostigamiento sexual como práctica discriminatoria por razón del sexo, contra la dignidad de la mujer y del hombre en las relaciones laborales y de docencia entre las consideraciones que hay que tomar en cuenta están:

- Esta política debe ser puesta en conocimiento de todos los colaboradores de forma escrita y verbal. Asimismo debe divulgarse en la empresa el contenido de la Ley contra el Hostigamiento Sexual.
- Se debe mantener en la empresa personal con experiencia en materia de prevención del hostigamiento sexual.
- Se debe informar al Ministerio de Trabajo de todas las denuncias de acoso u hostigamiento sexual que se interpongan en el centro de trabajo.
- Dentro de la política de acoso u hostigamiento sexual se deben establecer Comisiones Investigadoras, cuyo nombramiento, duración, procedimientos y demás, debe ser reconocido y fiscalizado por el Ministerio de Trabajo.
- Trabajo infantil: Es la actividad que implica la participación de niños y niñas menores de quince años, cualesquiera que sea el tipo de relación que se haya establecido -asalariado, trabajo independiente, trabajo familiar, entre otros- en la producción y comercialización de bienes o en la prestación de servicios que les impidan el acceso, rendimiento y permanencia en la educación o se realice en ambientes peligrosos, produzca efectos negativos inmediatos o futuros en el desarrollo intelectual, físico, psicológico, moral o social.
- La empresa debe tener una política interna y por escrito que impida el trabajo infantil.
- La empresa no expondrá a niños ni a adolescentes trabajadores a situaciones, dentro o fuera del lugar de trabajo, que sean peligrosas, inseguras o insalubres
- La empresa establecerá, documentará, mantendrá y comunicará de modo eficaz a todos sus colaboradores y a las partes interesadas, la política y los procedimientos para el rescate de los niños que se detecten trabajando y prestara la ayuda necesaria para permitir que estos niños sean atendidos por los entes competentes.
- Dar cumplimiento a la legislación vigente relacionada con este tema, por ejemplo entre otros: Código de la Niñez y la Adolescencia Ley No. 7739 del 6 de enero de 1998; Código de Trabajo del 27 de agosto 1943; Convenios Internacionales de la Organización Internacional del Trabajo, especialmente el No. 138, ratificado por Costa Rica mediante Ley No. 5594 del 21 de octubre de 1974; Aprobación del Convenio Internacional Número 182 sobre “La Prohibición de las Peores formas de Trabajo Infantil y la Acción inmediata para su eliminación Ley No. 8122 del 17 de agosto 2001; Prohibición del Trabajo Peligroso e Insalubre para Personas Adolescentes Trabajadoras Ley No. 8922 del 3 de febrero 2011; Reglamento a la Ley sobre Prohibición del Trabajo e Insalubre para Personas Adolescentes Trabajadoras, Decreto Ejecutivo No. 36640-MTSS del 22 de junio 2011, entre otras.
- Dar a conocer al personal de la empresa los textos de la Ley No. 7600, Igualdad de Oportunidades para Personas con Discapacidad, del 18 de abril 1996.
- Definir dentro de los objetivos de la empresa el logro de una atención no discriminatoria para las personas con discapacidad.
- Promover facilidades y condiciones para la inserción laboral de personas con discapacidad.
- Cumplir con la accesibilidad necesaria en su infraestructura, según lo estipulado en la legislación correspondiente.
- Fomentar el trabajo comunitario entre sus colaboradores.

24. Involucramiento con la comunidad

Puntaje	SI	NO	NA (*)
---------	----	----	--------

24.1	Se consulta la percepción de la comunidad con relación a los impactos que genera la empresa mediante la aplicación periódica de encuestas al menos cada 6 meses.	2			
24.2	La empresa ha realizado o realiza contribuciones económicas o en especie a la comunidad para obras específicas de infraestructura o su mantenimiento.	2			
24.3	La empresa integra organizaciones locales o comunitarias que trabajen en pro de mejoras para la localidad donde opera.	2			
24.4	La empresa contribuye con proyectos sociales, en conjunto con instituciones comunitarias, públicas, privadas, ONG's, entre otras.	1			

¿Por qué?

- La actividad turística como componente potencial del desarrollo sostenible no se puede concebir sin considerar su relación con los aspectos de sociedad y cultura, ya que los temas sociales y culturales forman parte fundamental del concepto de desarrollo sostenible, junto con lo económico y lo ambiental.
- Costa Rica se ha destacado por ser uno de los primeros países en la región en contar con un marco regulatorio en materia de Responsabilidad Social Corporativa Turística (RSCT). El país innova en la lucha contra la explotación sexual comercial de personas menores de edad, e impone una sanción de inhabilitación para el ejercicio del comercio de 3 a 10 años a aquellos empresarios turísticos que promuevan o faciliten este flagelo.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Apoye a la sociedad y financiamiento a proyectos concretos.
- Patrocine de actividades y difusión de información.
- Se involucre de los colaboradores en las distintas prácticas sostenibles, las cuales la empresa este llevando a cabo.
- Realice donaciones a organizaciones, escuelas, entre otros.
- Se vincule con la industria turística entre pequeñas y medianas empresas (PYMES) locales, más que con las grandes empresas nacionales o transnacionales, promueve que el encadenamiento económico del turismo sostenible derrame beneficios localmente, logrando un efecto positivo en el desarrollo local.

Prácticas recomendadas

- El establecimiento gastronómico debe de estar en armonía con la comunidad, que sea fundamental el enlace entre ambos.
- Las charlas, talleres, cursos y demás se deben de extender al público comunitario.
- Apoyo directo a organizaciones, centros educativos, entre otros, esto puede ser de carácter económico, intelectual o físico.

25. Facilidades en Casos de Emergencia		Puntaje	SI	NO	NA (*)
25.1	Las instalaciones cuentan con salidas de emergencia, y están señalizadas según las especificaciones técnicas reglamentarias de los organismos encargados de la materia.	1			

25.2	Las instalaciones cuentan con extintores contra incendio (se encuentran vigentes) y están señalizadas según las especificaciones técnicas reglamentarias de los organismos encargados de la materia.	1			
25.3	Las instalaciones cuentan ya sea con detectores de humo, alarmas contra incendios o sistemas de rociadores de agua, lámparas de emergencia y se encuentran en adecuado estado para su utilización.	1			
25.4	La empresa cuenta con póliza de seguros de responsabilidad civil para cubrir a los clientes en caso de accidente.	2			

¿Por qué?

- El término Salud es definido por la Constitución de 1946 de la Organización Mundial de la Salud como el caso de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. También puede definirse como el nivel de eficacia funcional o metabólica de un organismo tanto a nivel micro (celular) como en el macro (social).
- La salud laboral se construye en un medio ambiente de trabajo adecuado, con condiciones de trabajo justas, donde los trabajadores y trabajadoras puedan desarrollar una actividad con dignidad y donde sea posible su participación para la mejora de las condiciones de salud y seguridad.
- Además, se requiere que la infraestructura cuente con las instalaciones de uso en caso de emergencia en la cual se pueda evacuar los colaboradores, clientes de una edificación en el menor tiempo posible sin poner en riesgo la integridad física, que se cuente con todos los implementos de extinción de incendios y señalización oportuna que optimice el uso de estos implementos y salidas.

¿Qué se espera? Que la Empresa:

- Desarrolle una cultura empresarial orientada a la **seguridad** que se convierta en eje del éxito empresarial, ya sea desde el punto de vista de imagen (cuidado del medio ambiente, velar por la seguridad de los colaboradores, entre otros), y desde el punto de reducir a cero los incidentes o accidentes que sufran los colaboradores, lo que permite evitar costosas indemnizaciones por accidentes que la legislación obliga a las empresas a realizar, cuando dichos eventos se han producido por falta de prevención.
- Otro concepto importante de tomar en consideración es el **Riesgo**, el cual es la probabilidad que existe al realizar una tarea y que dicha tarea produzca incidentes o accidentes.
- La empresa debe capacitar a los colaboradores para que ejecuten las tareas con el mayor grado posible de conciencia sobre el riesgo que representa la ejecución de la misma.
- La clave para mantener riesgos en un nivel bajo es la prevención y esa se logra a través de la existencia de procedimientos, que permiten que los colaboradores conozcan perfectamente cuáles son las medidas de prevención, protección y seguridad a tomar para que los riesgos de la operación sean los mínimos.
- Las señales y avisos de seguridad e higiene son sistemas que proporcionan información específica, cuyo propósito es atraer la atención en forma rápida y provocar una reacción inmediata, advertir un peligro, indicar la ubicación de dispositivos y equipos de seguridad, promover hábitos y actitudes de seguridad e higiene en el centro de trabajo, éstas deben ser entendibles para cualquier colaborador dentro de las instalaciones de la empresa y en su elaboración debe evitarse, tanto como sea posible, el uso de palabras o textos largos.
- Elaborar un Plan de Emergencias, el cual es una serie de análisis, observaciones y evaluaciones planificadas, dirigidas y calendarizadas en un documento, que tiene como fin servir de guía para las fases de prevención, mitigación, preparación, respuesta y rehabilitación, acciones que deben llevarse a cabo frente a situaciones de emergencia, o de inminente desastre, provocadas por la vulnerabilidad que presentan los

colaboradores, las edificaciones o los sistemas frente a las amenazas propias de la naturaleza, como pueden ser los sismos, las inundaciones, los huracanes, actividad volcánica, deslizamientos, o bien provocados por actividades realizadas por el hombre como son los incendios, los derrames de productos peligrosos y las explosiones.

- Contar con una infraestructura entre otros, con las salidas de emergencia, escaleras de emergencia o toboganes ubicados de acuerdo a las normas vigentes, en cuanto a distancias máximas de recorridos, ventilación, protección al calor y humo y que a la vez se cuente con extintores debidamente ubicados, sistema de rociadores y una adecuada rotulación que optimice la evacuación de colaboradores y clientes en la edificación.

Prácticas recomendadas

- Realizar un diagnóstico de los riesgos que se presentan en el desarrollo de la actividad, para tal efecto se puede guiar con los protocolos del ministerio de salud.
- Desarrollar procedimientos y normas técnicas para minimizar las consecuencias de los riesgos presentes en las actividades diarias, para tal efecto ver las normas que INTECO ha desarrollado en la materia.
- Formar diferentes comités que colaboren en la prevención de riesgos, atención de emergencias.
- Establecer planes de capacitación para todos los colaboradores en cuanto la atención de emergencias.
- Realizar simulacros para verificar la implementación de planes de evacuación adecuados.
- Contar con equipo adecuados para atender las emergencias.
- Realizar inventario de la señalización requerida.
- Colocar la señalización de seguridad respectiva en las diferentes áreas de la empresa.
- Revisar la vigencia de los extintores y ubicarlos correctamente, según las especificaciones técnicas reglamentarias de los organismos encargados de la materia.
- Se deben efectuar reuniones periódicas informativas para todo el personal, en las que se explique el plan de emergencia, se debe efectuar al menos una vez al año, un simulacro de emergencia general, en donde se obtendrán conclusiones reales que encaminen a lograr mayor efectividad, mejora en el plan y cambio de conducta de todos los colaboradores y una retroalimentación entre las partes.

Normativa relacionada: INTE 21-02-01-96 Seguridad contra Incendios, Señalización; INTE 21-03-01-96 Medios de Evacuación y Escape; NFPA101 Código de Seguridad Humano; DE-12715-MEIC Norma Oficial Utilización Colores en Seguridad y su Simbología, Ley General de Salud, Ley General de Riesgos del Trabajo; Decreto MTSS-27434 “Reglamento sobre las Oficinas o Departamento de Salud Ocupacional”; Decreto No. 18379-TSS Reglamento Comisiones de Salud Ocupacional”; Ley y Reglamento del Benemérito Cuerpo de Bomberos, entre otros.

26. Otros Elementos de Seguridad		Puntaje	SÍ	NO	NA (*)
26.1	Dentro de la propiedad de la empresa se han señalado las áreas para advertir sobre riesgos o peligros.	1			
26.2	La empresa coloca los cilindros de gas en un lugar adecuado con su rotulación respectiva, según lo recomendado por los organismos correspondientes.	2			X
26.3	La empresa cuenta con un código de ética por escrito que contempla los principios y valores de la empresa, y se da a conocer a todos sus colaboradores y clientes a la vez que hay un departamento o persona	2			

	responsable para su seguimiento.			
26.4	La empresa ejecuta acciones prácticas para garantizar la seguridad tanto de los clientes como de los colaboradores.	3		
26.5	La empresa cuenta con un plan de emergencias al día, debidamente autorizado por el profesional competente, realiza los simulacros necesarios, y verifica su cumplimiento.	3		

¿Por qué?

Las normas de seguridad en los servicios turísticos constituyen una constante del vínculo entre turista, empresa y destino. En este sentido la empresa, su dirección y sus colaboradores asumen una responsabilidad directa sobre la seguridad del turista, motivo por el cual la previsión constituye uno de los elementos que debe fortalecerse a través de una formación y preparación continua.

¿Qué se espera?

Que la Empresa:

- Desarrolle una inducción efectiva para ejecutar acciones que garanticen la seguridad y respaldo de los colaboradores, turistas, de tal forma que el cliente sea vocero promocional de la empresa, del país a nivel nacional e internacional al poder testimoniar sobre las normas de seguridad de nuestro país.
- Debe ajustarse a la reglamentación que procura no solamente el ordenamiento de la publicidad para evitar que ésta supere visualmente a los avisos de las señales informativas de las vías, sino también que impidan el aprovechamiento de las visuales del paisaje y afecten la estética de las vías.
- Considere que la ética individual y la ética organizacional no pueden separarse tajantemente porque al fin y al cabo, quienes realizan las tareas en las organizaciones son personas concretas con su ética privada y sus convicciones personales sobre qué se debe hacer en cada momento.
- Para definir la ética empresarial nos tenemos que referir directamente a los actores que toman decisiones, las personas, directores, gerentes, jefes, trabajadores.
- Si nos basamos en que el capital humano es uno de los mayores activos empresariales, si no el mayor, y tomamos conciencia que estas personas valen por sí mismas, que se les debe respetar y que no se les puede tratar como un medio sino como un fin, habremos dado el primer paso para fundamentar éticamente las empresas, así mismo los individuos deberán reflexionar sobre su rol dentro el sistema productivo y deberán regir sus actos con principios y valores que agreguen valor a su trabajo diario.
- Algunas ideas sobre los componentes de una empresa ética se pueden considerar:
 - Vivir de acuerdo con cinco valores fundamentales, igualdad, respeto, libertad, diálogo, solidaridad.
 - Una cultura organizacional con valores comunes para sus miembros
 - Luchar por alcanzar la satisfacción de todos los agentes involucrados en la empresa: accionistas, directivos, colaboradores, proveedores, clientes y comunidad.
 - Asumir la responsabilidad social empresarial por sus actuaciones.

Prácticas recomendadas

- Señalización adecuada para aquellos sitios que provoquen un riesgo para los colaboradores, como para el cliente.

- Confeccionar y divulgar el Código de Ética a sus colaboradores, como a sus clientes y que sea ubicado en un lugar accesible.
- Dar las recomendaciones necesarias para garantizar la seguridad al cliente, tanto a lo interno, como externo de las instalaciones de la empresa, éstas deben estar por escrito por ejemplo: mantener las pertenencias a la vista y bajo su control en áreas públicas, cuando utilice servicios de taxi, verifique que éste cumpla con los requisitos de ley como triángulos amarillos en las puertas y medidor de tarifas; solicitar información en la recepción de la empresa sobre las rutas y medios de transporte más seguros, especialmente en horas de la noche; evite aceptar ayuda o compañía de personas desconocidas, entre otros.
- Dar cumplimiento a lo estipulado en el Plan de Emergencias aprobado por el Ente correspondiente y desarrollar la logística necesaria para darlo a conocer tanto a sus colaboradores, como a sus clientes.

(*)NA =TODAS AQUELLAS PREGUNTAS BAJO EL DESCRIPTOR Y EL AMBITO CORRESPONDIENTE QUE NO TENGAN LA “X”, SON DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO.

AMBITO: FISICO BIOLOGICO / PREGUNTA 1.1 – 1.2.MATRIZ: REGISTRO IMPACTOS AMBIENTALES

PROBLEMA IDENTIFICADO FACTORES	IMPACTOS AMBIENTALES NEGATIVOS CAUSADOS	EFFECTOS A CORTO O LARGO PLAZO	ACCIONES PARA MITIGACION DE IMPACTOS NEGATIVOS	DOCUMENTO DE REFERENCIA /PLAN DE EJECUCION	FECHA DE INICIO DE ACCIONES	FECHAS DE EJECUCION DE ACCIONES	RESULTADO OBTENIDO	RESPONSABLE DE ACCIONES

Algunos Factores de Impactos identificados: Suelos Hidrología, Flora, Fauna, Paisaje, Riesgos Físicos, Calidad De Vida, Economía Rural, Patrimonio, Étnicos, entre otros.

Ejemplos: Compactación, erosión, Contaminación, Alteración del Hábitat, Dispersión de Especies, Alteración Visual, Sismicidad de la Zona, Riesgo delincuencia, Incremento precios, Alteración Monumentos, División Social.

**CERTIFICACION PARA LA SOSTENIBILIDAD TURISTICA
NORMA CST – EMPRESAS GASTRONÓMICAS SOSTENIBLES**

BOLETA DE INSCRIPCION

CODIGO DE BOLETA:

EMPRESAS GASTRONÓMICAS

CONSECUTIVO SICST:

52

DATOS DE LA EMPRESA GASTRONÓMICA

Nombre de la Empresa Gastronómica:		
Razón Social:		
Cédula Jurídica:		
Patente a nombre de:		
Nombre del Propietario:		Cédula:
Nombre del Gerente General:		Cédula:
Nombre de la persona encargada del CST:		
Número(s) de teléfono(s):	(506)-	(506)-
Número de fax para notificaciones:	(506)-	(506)-
Apartado Postal:		
Correo electrónico:		
Sitio Web:		

*La información suministrada es sumamente valiosa y será la que usaremos para las comunicaciones oficiales con su representada.

UBICACIÓN Y OTROS

Dirección exacta:		
Provincia:	Cantón:	Distrito:
Marque con X según corresponda	SI	NO
Indique si cuenta con Declaratoria turística		
Indique la cantidad de colaboradores	Cantidad de platillos con los que cuenta su establecimiento	

UNIDAD DE PLANEAMIENTO

Marque con " X " la Unidad de Planeamiento en la que está ubicada

Guanacaste Norte	Puntarenas-Islas del Golfo	Caribe Norte	Valle Central
Guanacaste Sur	Pacífico Central	Caribe Sur	Llanuras del Norte
	Corcovado-Golfito	Monteverde	

Si desea enviar este formulario por correo tradicional, enviar a: Instituto Costarricense de Turismo, Departamento de Sostenibilidad Turística, Apartado 777-1000, San José, Costa Rica o entregarlo personalmente en las oficinas del I.C.T., costado este del Puente Juan Pablo II, La Uruca, San José en Departamento de Sostenibilidad Turística. También puede presentarlo en la oficina regional más cercana.

Nota: Adjuntar Declaración Jurada

**CERTIFICACION PARA LA SOSTENIBILIDAD TURISTICA
NORMA CST – EMPRESAS GASTRONÓMICAS SOSTENIBLES**

**MACHOTE PARA EMITIR
DECLARACION JURADA**

CODIGO DE BOLETA: B2-EGS

Número de protocolo (todo en letras). Ante mí _____, Notario Público con oficina en _____, comparece el / la señor (a) (nombre completo o indicar excepción si es extranjero) _____, mayor, estado civil _____, ocupación _____, nacionalidad (en caso de ser extranjero: número de pasaporte o cédula de residencia, todo en letras) _____, vecino (a) de (indicar dirección exacta) _____, portador (a) de la cédula de identidad / residencia número (todo en letras) _____, en su condición de (cargo en la empresa) _____, con facultades de _____ de la Sociedad Anónima (nombre completo de la sociedad) _____, con cédula de Persona Jurídica número (todo en letras) _____, sociedad inscrita en la Sección Mercantil del Registro Público, al tomo, folio, asiento (todo en letras) _____, propietario de la empresa de tour operación marino costera denominado (nombre del establecimiento) _____ ubicado en (indicar dirección exacta) _____, teniendo conocimiento de los alcances de la legislación que rige la operación de mi establecimiento, **DECLARO BAJO FE DE JURAMENTO**, ante los testigos (si los hay, no es obligatorio, pero si los hay debe anotarse el nombre completo y las calidades) _____, conociendo que de no decir la verdad, podría incurrir en falso testimonio y el perjurio sancionadas con pena de prisión según el Código Penal y advertido (a) por el sucrito Notario (a) de la trascendencia de sus manifestaciones declaro lo siguiente:

PRIMERO: Que el establecimiento gastronómico que represento, aspirante a recibir el Certificado para la Sostenibilidad Turística, conocido por las iniciales "CST", se encuentra a derecho con la legislación vigente, especialmente con aquella que se refiere a las siguientes regulaciones, según corresponda a nuestra operación:

NORMA CST EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Declaración internacional sobre Seguridad Alimentaria

Declaración de la Cumbre Mundial Sobre la Seguridad Alimentaria, Roma del 16 al 18 de noviembre de 2009. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/Summit/Docs/Final_Declaration/K6050S_WSFS_OEWG_06.pdf

Sobre la Salud y la Salud Alimentaria

1. Reglamento General para el otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud, Decreto Ejecutivo N° 34728-S del 28 de mayo de 2008.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=63938&nValor3=83251&strTipM=FN

2. Ley General de Salud, Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=6581&nValor3=81388&strTipM=FN
3. Creación del Consejo Ministerial para la Inocuidad de Alimentos (CMIA) y la Comisión Intersectorial para la Inocuidad de Alimentos, como instancias consultivas, de análisis, deliberación y recomendación del Poder Ejecutivo, Decreto Ejecutivo N° 30083 del 17 de enero del 2002.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=47789&nValor3=50777&strTipM=FN
4. Reglamento de la organización y funcionamiento de la secretaría de política nacional de alimentación y nutrición, Decreto Ejecutivo N° 31714 del 02 de diciembre del 2003, artículo 26.
http://www.pgr.go.cr/Scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=52606&nValor3=57140&strTipM=FN
5. *Reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas y Aceites Utilizadas Durante la Fritura de Alimentos, Decreto Ejecutivo N° 35930 del 04 de enero del 2010.*
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=67849&nValor3=80549&strTipM=FN
6. Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Ejecutivo N° 35960-S-MAG-MEIC-COMEX del 07 de abril del 2010.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=67830&nValor3=80517&strTipM=FN

Sobre los Derechos Ambientales

7. Convenio sobre Diversidad Biológica y sus Anexos I y II, firmado en Río de Janeiro, Brasil el 13 de junio de 1992.
http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=21104&nValor3=22424¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=3&strSim=simp
8. Ley Orgánica del Ambiente, Ley N° 7554 del 04 de octubre de 1995 y sus reformas.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=27738&nValor3=81387&strTipM=FN
9. Ley Forestal, Ley N° 7575 del 13 de febrero de 1996.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=41661&nValor3=80563¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=2&strSim=simp

10. Ley de Biodiversidad, Ley N° 7788 del 27 de mayo de 1998, última versión realizada el 21 de noviembre del 2011.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=39796&nValor3=74714&strTipM=FN

Sobre Zonas Marítimas y Pesca

11. Código de Conducta Para Pesca Responsable, aprobado por la FAO, establecida su aplicación oficial por el Decreto Ejecutivo N° 27919 del 16 de diciembre de 1998. Publicada en La Gaceta el 14 de junio de 1999.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=56139&nValor3=61516&strTipM=FN

12. Ley sobre la Zona Marítimo Terrestre, Ley N° 6043 del 2 de marzo de 1977 y sus reformas.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=32006&nValor3=33757&strTipM=FN

13. Reglamento para el establecimiento de áreas marinas para la pesca responsable (de conformidad con el decreto ejecutivo N° 27919-MAG) (Acuerdo AJDIP/138) del 04 de abril del 2008.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=62999&nValor3=72188¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=7&strSim=simp

14. Reglamento para el Establecimiento de las Áreas Marinas de Pesca Responsable y Declaratoria de Interés Público Nacional de las Áreas Marinas de Pesca Responsable, Decreto Ejecutivo N° 35502-MAG de 1° de octubre del 2009.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=66353&nValor3=77994¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=6&strSim=simp

15. Manual para la Elaboración de Planes Reguladores Costeros en la Zona Marítimo Terrestre. El Instituto Costarricense de Turismo aprueba la modificación al Manual de Elaboración de Planes Reguladores Costeros en la Zona Marítimo Terrestre, publicado en la Gaceta N° 52 del martes 16 de marzo del 2010, para que sea incluido un apartado para elaborar planificaciones costeras en los sectores declarados de aptitud no turística. Con

esta publicación queda derogado el anterior Manual, lo anterior se sustenta en los Acuerdos de Junta Directiva de Sesión N° 5737, Artículo 5, Inciso VI, celebrada el 28 de febrero del 2012, Oficio SJD-102-2012 y Sesión N° 5743, Artículo 5, Inciso I, celebrada el 17 de abril del 2012, Oficio SJD-188-2012.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=72519&nValor3=88554¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=1&strSim=simp

16. Ley de Pesca y Acuicultura, N° 8436 del 1 de marzo del 2005, vigente desde el 25 de abril del 2005: artículos 9, 38, 63, 64, 68, 69, 71, 73, 74, 75, 76, 79, 140, 141, 147.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=54688&nValor3=59923&strTipM=FN

17. Reglamento a la Ley de Pesca y Acuicultura. Decreto Ejecutivo N° 8436 del 25 de mayo del 2011, vigente desde el 30 de setiembre del 2011.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=71196&nValor3=86337¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=1&strSim=simp

18. Creación de Área Marina de Manejo Montes Submarinos; Decreto Ejecutivo N° 36452 del 3 de marzo del 2011, artículos 4, 6 y 8.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=70523&nValor3=86205&strTipM=FN

19. Regulación de las nuevas categorías de manejo para las Áreas Marinas Protegidas, conforme al Reglamento a la Ley de Biodiversidad; Decreto Ejecutivo N° 35369 del 18 de mayo del 2009, artículos 9 y 9 bis.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=65835&nValor3=79849&strTipM=FN

20. Regulaciones para la caza menor y caza mayor fuera de las áreas silvestres protegidas y de la pesca en áreas silvestres protegidas, Decreto Ejecutivo N° 36515-MINAET del 28 de enero del 2011.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=70311&nValor3=84791&strTipM=FN

21. Decreto Ejecutivo N° 19647 de 30 de marzo de 1990, reglamenta la captura de Cambute y Langosta: artículos 1 y 2.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=10007&nValor3=10710&strTipM=FN

22. Decreto Ejecutivo N° 13371-A de 16 de febrero de 1982 establece la talla mínima de captura y comercialización de la Piangua: artículo 1.
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=21595&nValor3=22924&strTipM=FN
23. Decreto Ejecutivo N° 30742-S-MAG-MSP de 5 de agosto de 2002, regula la comercialización primaria de la piangua (*Anadara tuberculosa*).
http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=49363&nValor3=52782&strTipM=FN
- Resoluciones y Acuerdos INCOPESCA: NOTA: (Se señalan únicamente las referencias encontradas en el sitio web de INCOPESCA y de SINALEVI.**
24. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 051-1995 de 23 de marzo de 1995, prohíbe pesca comercial la pesca comercial con todo tipo de trasmallo, chinchorro y red de arrastre a menos de 4 brazas (6.4 metros) de profundidad;
25. Acuerdo de Junta Directiva del INCOPESCA N° 114 de 25 de abril de 2003, Reglamento para el Programa Nacional de Certificación de cumplimiento de buenas prácticas de manejo de productos pesqueros para la exportación y el mercado interno (HACCP). Artículo 3.
26. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 439-2003 de 24 de octubre del 2003, pesca deportiva. Artículo 1.
27. Acuerdo de Junta Directiva del INCOPESCA N° 221-2009 de 30 de julio de 2009. Regula la pesquería de camarón y otros crustáceos en el país. Artículos 7, 8, 9;
28. Resolución de Junta Directiva de INCOPESCA N° 153-2000. Prohíbe la extracción y comercialización de Cambute en aguas de Costa Rica. Artículo 1.
http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=41527&nValor3=43776&strTipM=FN
29. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCA N° 090-2009 de 08 de abril del 2009. Prohíbe la pesca dirigida al pez vela, utilizando palangre de superficie adaptada para ese fin y con carnada viva. Artículo 1, 8
30. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 221-2009 de 30 de julio de 2009, establece zonificación del golfo de Nicoya, dividiéndolo en tres zonas para los efectos de ordenación pesquera, y estableciendo artes de pesca permitidas en cada zona: Artículo 9.

31. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 315-2009 de 25 de octubre de 2009, publicado en la Gaceta N° 226 del 20 de noviembre de 2009, declara Palito de Chira, como área marina de pesca responsable.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&aram2=2&nValor1=1&nValor2=66714&nValor3=78669&strTipM=FN&IResultado=18&strLib=lib

32. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 191-2010 de 11 de junio de 2010, declara el golfo Dulce como área marina de pesca responsable. Artículo 1.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=68809&nValor3=82338&strTipM=FN

33. Acuerdo de Junta Directiva de INCOPESCAN° 251-2009 Acoge la petición que seis organizaciones de pescadores artesanales y una organización de pesca turística que faenan dentro del Golfo Dulce para que declare la conformación el Golfo Dulce como Área Marina de Pesca Responsable Golfo Dulce

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=66020&nValor3=77450&strTipM=FN

Sobre Cultura

34. Ley sobre Patrimonio Nacional Arqueológico, Ley N° 6703 del 28 de diciembre de 1981 y sus reformas.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=37336&nValor3=39362&strTipM=FN

35. Recomendaciones sobre la conservación de los bienes culturales que la ejecución de obras públicas o privadas pueda poner en peligro. Dadas por la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, el 22 de noviembre 1968. Ley N° 4711, del 06 de enero de 1971.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=1221&nValor3=1307&strTipM=FN

36. Convención sobre las medidas que deben adoptarse para prohibir e impedir la exportación e importación de propiedad ilícita de bienes culturales, Ley N 7526, aprobada el 5 de julio de 1995. Rige a partir del 16 de agosto de 1995.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=25107&nValor3=26560&strTipM=FN

37. Convención de Defensa del Patrimonio Arqueológico, Histórico, Artístico de las Naciones Americanas. Convención de San Salvador, Ley N° 6360, ratificada el 20 de agosto de 1979. Rige a partir del 21 de septiembre de 1979.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NSR¶m2=1¶m3=FECHA¶m4=DESC

38. Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural. Ratificada el 26 de octubre de 1976. Ley N° 5980, rige a partir del 24 de diciembre de 1976.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NSR¶m2=1¶m3=FECHA¶m4=DESC

39. Ley que Regula Propiedad, Explotación y Comercio de Reliquias Arqueológicas y su reglamento, Ley N° 7 del 6 de octubre de 1938.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=2262&nValor3=2403&strTipM=FN

40. Ley de Patrimonio Histórico Arquitectónico de Costa Rica, Ley N° 7555 del 29 de octubre de 1995.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=24929&nValor3=26382&strTipM=FN

41. Créase el certamen denominado "Comidas y Bebidas Típicas", Decreto Ejecutivo N° 29813 del 04 de setiembre del 2001.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=47168&nValor3=50027&strTipM=FN

Sobre las Aguas

42. Ley de Aguas, Ley N° 276 del 27 de agosto de 1942 y sus reformas.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM¶m2=1&nValor1=1&nValor2=11950&nValor3=76454&strTipM=FN&IResultado=2&strSelect=sel

43. Reglamento para la Calidad del Agua para consumo humano en establecimientos de salud, Decreto Ejecutivo N° 37083 del 22 de marzo del 2012.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=72438&nValor3=88359&strTipM=FN

44. Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales, Decreto Ejecutivo N° 33601 del 19 de marzo del 2007 y sus reformas.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=59524&nValor3=83250&strTipM=FN

45. Reforma Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales y Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud. Decreto Ejecutivo N°36304 del 01 del julio del 2010, vigente desde el 24 de de diciembre del 2010.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=69337&nValor3=83248&strTipM=FN

46. Declara emergencia sanitaria debido a deficiencias en el suministro de agua apta para consumo humano, Decreto Ejecutivo **N°37072 del 26 de abril del 2012.**

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=72383&nValor3=88278&strTipM=FN

Sobre la Vida Silvestre

47. Ley de Conservación de la Vida Silvestre, Ley N° 7317 de 30 de octubre de 1992 y sus reformas.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=12648&nValor3=87566¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=2&strSim=simp

48. Modificación de la Ley de Conservación de la Vida Silvestre, Ley N° 7317 de 04 de diciembre del 2008.

http://www.pgr.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64631&nValor3=75062¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=1&strSim=simp

49. Reglamento a la Ley de Conservación de Vida Silvestre, Decreto N° 32633-MINAE de 20 de setiembre de 2005. Artículos 26, 29.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=55518&nValor3=79941&strTipM=FN

50. Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Flora y Fauna Silvestres (CITES), Ley N° 5605 de 22 de octubre de 1974.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=64363&nValor3=74611&strTipM=FN

Sobre el Turismo

51. Reglamento de las Empresas y Actividades Turísticas, Decreto Ejecutivo No. 25226-MEIC-TUR del 15 de Marzo de 1996.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=63938&nValor3=83251&strTipM=FN

Sobre la Sostenibilidad, Ahorro y Reciclaje

52. Ley para la Gestión Integral de Residuos, Ley N° 8839 del 24 de junio del 2010.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=68300&nValor3=83024&strTipM=FN

53. Reglamento para la Regulación del Uso Racional de la Energía, Decreto Ejecutivo 25584-MINAE-H-MS del 24 de octubre de 1996.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=29536&nValor3=84622&strTipM=FN

54. Reglamento para la Prevención de la Contaminación Visual, Decreto Ejecutivo N° 35860 del 26 de febrero del 2010.

http://www.pgr.go.cr/scij/busqueda/normativa/normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=67623&nValor3=80220&strTipM=FN

55. Declara de Interés Público el Congreso Internacional de Estrategias Empresariales denominada "Competitividad y Productividad: pilares de la sostenibilidad empresarial", Decreto Ejecutivo N°35464 del 27 de julio del 2009.

http://www.pgr.go.cr/Scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=66135&nValor3=77626¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=8&strSim=simp

56. Declara de interés público el encuentro denominado "Diseño, Innovación y Sostenibilidad", Decreto Ejecutivo N° 35377-MICIT del 27 de junio del 2009.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=65851&nValor3=77171&strTipM=FN

Sobre el Fomento Económico

57. Sistema Nacional para la Calidad, Ley N° 8279 del 21 de mayo del 2002.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=48548&nValor3=51738&strTipM=FN

58. Aprobación de políticas de desarrollo territorial rural en un marco de sostenibilidad ambiental y revitalización del sistema institucional, Decreto Ejecutivo N° 35973 del 07 de abril del 2010.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=67924&nValor3=80696&strTipM=FN

Sobre regulaciones para sodas en centros educativos públicos (opcional para este tipo de negocios o en caso de que el restaurante tenga alianzas o proyectos en centros educativos)

59. Reglamento para el Funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos públicos, Decreto Ejecutivo N° 36910 MEP- S del 22 de noviembre del 2011.

http://www.pgr.go.cr/scij//busqueda/normativa/Normas/nrm_repartidor.asp?param1=NRM&nValor1=1&nValor2=71782&nValor3=87953&strTipM=FN

SEGUNDO: Que no se encuentra en estado de mora de las siguientes obligaciones en lo que le sea legalmente aplicable: el pago de impuestos ante el Instituto Costarricense de Turismo, el pago de las cuotas obrero patronales ante la Caja Costarricense de Seguro Social, el pago al Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (FODESAF) de un 5% sobre el total de sueldos y salarios que paguen mensualmente a sus trabajadores según la Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares, Ley N° 5662 del 23 de diciembre de 1974 y el impuesto a las Personas Jurídicas de la Ley N° 9024 del 23 de diciembre del 2011, (el cual aplica a sociedades mercantiles, así como a toda sucursal de sociedad extranjera o su representante y empresas individuales de responsabilidad limitada que se encuentren inscritas o que en adelante se inscriban en el Registro Nacional).

TERCERO: Asimismo, me comprometo a mantener esta condición por el tiempo de vigencia del Certificado y cumplir con los términos de la normativa antes indicada, por ser esto requisito sine qua non para obtener el Certificado para la Sostenibilidad Turística.

Atentamente,

MBA Alberto López Chaves

En calidad de Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Acreditación

1 vez.—O. C. N° 16012.—Solicitud N° 15707.—C-2875110.—(IN2014041910).