

GUÍA DE REQUISITOS PARA PLANOS BÁSICOS DE PROYECTOS TURÍSTICOS PARA EMPRESAS QUE DESEAN OPTAR POR EL CONTRATO TURÍSTICO

I) Formato de planos:

1. Deberán de cumplir con la presentación de planos según los lineamientos del Reglamento para el Trámite de Visado de Planos para la Construcción, Decreto N° 27967-MP-MIVAH-S-MEIC del 1 de julio de 1999.
 2. Presentar 1 juego de planos básicos, de conformidad con el Reglamento para el Trámite de Visado de Planos para la Construcción, Decreto número 27967 MP-MIVAH-S-MEIC del 1 de julio de 1999, firmados por el profesional responsable.
 3. Se entiende por plano básico aquel que incluye: las plantas de Conjunto, plantas de distribución arquitectónica, fachadas, secciones, elevaciones y plantas de techo. Adicionalmente deberá contener el criterio de solución de los sistemas de evacuación y suministro de aguas (sistemas de tratamiento de aguas servidas, agua potable, y agua pluvial), tratamiento de desechos sólidos y sistema eléctrico. En el caso de urbanizaciones, los planos básicos adicionalmente deben incluir la distribución de los lotes, geometría de las calles, indicación de las áreas comunales y curvas de nivel. También deberán contener el criterio de solución de los sistemas de evacuación y suministro de aguas (sistemas de tratamiento de aguas servidas, agua potable, y agua pluvial), tratamiento de desechos sólidos y sistema eléctrico.
 4. Nombre del proyecto acorde con la tipología establecida en el capítulo 1 del Reglamento de Empresas de Hospedaje Turístico del I.C.T., Decreto N° 11217-MEIC del 25 de febrero de 1980. Indicar el nombre comercial y tipo de proyecto a realizar (levantamiento, ampliación,
- II) **Transporte Acuático:** Deben presentarse ante la Comisión Interinstitucional de Marinas y Atracaderos Turísticos (CIMAT), los planos propuestos y acatarse las recomendaciones que ésta emita.
- III) **Equipamiento e infraestructura de servicios de hospedaje:** Todas las instalaciones, equipamiento e infraestructura de los proyectos de carácter turístico deberán de cumplir con la normativa especificada en las leyes, reglamentos y códigos vigentes en nuestro país, incluyendo el Reglamento a la Ley de Igualdad de oportunidad para personas con discapacidad
1. Accesos de vehículos y de peatones, calles, rotondas, indicar las obras de accesibilidad para personas con discapacidad física.
 2. Estacionamientos: ubicarlos en la planta de conjunto (uno cada cuatro habitaciones); espacios de servicio, zona de carga y descarga de pasajeros; espacios para personas con discapacidad con obras de accesibilidad y cercano a áreas de movilización bajo techo.
 3. Vestíbulo y área de recepción: con salas de estar y espera, mostrador de atención al público, caja, oficina de información, servicios sanitarios públicos y para empleados separados para cada sexo, conforme a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Construcciones.
 4. Área Administrativa con oficinas de gerencia, contabilidad, etc. Incluir servicios sanitarios separados para el personal de cada sexo, conforme a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Construcciones.
 5. Habitaciones con dormitorios, servicio sanitario, guarda ropas (closets), mueble de tocador y otros de acuerdo a la categoría, ventilación e iluminación natural. El área libre en habitación sencilla es de 9 m² y de 13,50 m² en habitación doble, según sea su categoría.
 6. Para el cumplimiento de la Ley de Igualdad de Oportunidades para Personas con Discapacidad en Costa Rica, Ley N° 7600 del 2 de mayo de 1996 y su Reglamento, Decreto N° 26831 del 23 de marzo de 1998, el número de habitaciones con accesibilidad deberá regirse por los siguientes parámetros: De 1 a 25 habitaciones 1, de 26 a 50 habitaciones 2, de 51 a 75 habitaciones 3, de 76 a 100 habitaciones 4, de 101 a 150 habitaciones 5, de 151 a 200 habitaciones 6, de 201 a 300 habitaciones 7, de 301 a 400 habitaciones 8, de 401 a 500 habitaciones 9, de 501 a 1000 habitaciones el 2% del total de habitaciones.
 7. Indicar las habitaciones tipo suite y su clase (junior, master, presidencial, etc.), de acuerdo a la categorización de ésta y del establecimiento.

8. Áreas de conserjería y/o cuartos de aseo y limpieza con bodega de limpieza, pileta de aseo y similares. Disponer de baterías de servicio entre grupos de módulos habitacionales o por piso en edificios de varios niveles. Dicho cuarto deberá guardar una proporción tal que permita alojar el equipo necesario, tomando como referencia que una persona brinda servicio a 14 habitaciones por jornada de trabajo.
9. Área para uso de los empleados con facilidades de comedor, vestidores, casilleros (lockers) y servicios sanitarios separados para empleados de cada sexo, con ducha en caso de
10. Lavandería, indicando el mobiliario, áreas de tendido y secado, planchado, bodega de ropa de blancos, ropa sucia y otras según corresponda.
11. Taller de mantenimiento y equipos con bodegas, bodega de jardinería y bodegas en general.
12. Seguridad y prevención contra emergencias, planta eléctrica, salidas, escaleras y luces de emergencia, extintores, alarmas contra incendio y/o de prevención y atención de emergencias en general.
13. Dependiendo del tipo y ubicación del proyecto deberá indicar además: salas para conferencias, salas de juego, áreas recreativas, deportivas y similares., incluyendo los servicios de apoyo que éstos requieran e indicando la capacidad de ocupantes sentados y de pie.
14. Indicar claramente la(s) piscina(s) acotando su dimensión, terrazas, trampolines, toboganes y vestidores separados para cada sexo con duchas, duchas exteriores, todo conforme a lo establecido en el Reglamento de la Ley de Construcciones.
15. Ubicar los depósitos de basura herméticos para el proyecto y áreas específicas.
16. Pasillo y área de circulación acordes a las áreas servidas con un ancho mínimo de 1.50 metros libres.

II.- Equipamiento e infraestructura mínima para servicios gastronómicas, que operan en una empresa de hospedaje:

- 1) Acceso vehicular y peatonal, incluyendo accesibilidad para personas con discapacidad física.
- 2) Estacionamientos: ubicarlos en la planta de conjunto, debiendo considerar como área mínima un espacio cada 15 comensales; espacios para personas con discapacidad con accesibilidad a otras instalaciones, estacionamiento para servicio.
- 3) Salones de comedor: indicar el mobiliario (mesas con sillas), el puesto de mesero, la entrada y salida de platos (servidos y sucios), salida de emergencias y otras. Incluir obras de accesibilidad para personas con discapacidad. Indicar la capacidad de ocupantes sentados y de pie en cada salón comedor, pista de baile, barra de bar, terraza de comedor y similares.
- 4) Servicios sanitarios con vestíbulo separado para público de cada sexo, uno con facilidades para personas con discapacidad.
- 5) Área de cocina indicando todo el mobiliario, equipos y las diferentes etapas de preparación de los alimentos, área de lavado, pileta de aseo, pastelería, panadería y similares.
- 6) Incluir bodegas indicando claramente su uso específico: bodegas de aseo, vajillas y utensilios, envases y licores, áreas de conservación y congelación de alimentos y similares.
- 7) Área para uso de los empleados con comedor, servicios sanitarios con ducha (si fuera necesario) separados para cada sexo, vestidores y casilleros separados para cada sexo, con accesibilidad para personas con discapacidad.
- 8) Ubicar los depósitos de gas y los depósitos herméticos de basura.
- 9) Ubicar los tableros eléctricos y de emergencia.