NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

NORMA CUBANA



69-3: 1999

REQUISITOS DE ALCANCE Y CONTENIDO DE LOS SERVICIOS TECNICOS PARA INVERSIONES TURISTICAS PARTE 3: REQUISITOS DE LA DOCUMENTACION TÉCNICA DE LAS IDEAS CONCEPTUALES

Requirements of reach and content of the technical services for tourism investments. Part 3: Requirements of technical documentation of conceptual design

ICS: 03.200; 01.110 1. Edición Noviembre 1999

REPRODUCCION PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Teléf.: 30-0835 Fax: (537) 33-8048 E-mail: ncnorma@ceniai.inf.cu

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba que representa al país ante las Organizaciones Internacionales y Regionales de Normalización.

La preparación de las Normas Cubanas se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. La aprobación de las Normas Cubanas es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en evidencias de consenso.

Esta norma NC 69:1999

- Consta de las siguientes partes, bajo el título general de Requisitos de Alcance y Contenido de los Servicios Técnicos para Inversiones Turísticas:
 - * Parte 1 Requisitos Básicos.
 - * Parte 2. Requisitos del Programa / Tarea de Proyección.
 - * Parte 3 Requisitos de las Ideas Conceptuales.
 - * Parte 4 Requisitos del Anteproyecto.
 - * Parte 5 Requisitos del Proyecto Ejecutivo.
 - * Parte 6 Requisitos del Diseño de Interiores.
 - * Parte 7 Requisitos de la Documentación Técnica de Taller o Fabricación.
 - Parte 8 Requisitos del Servicio Técnico de Control de Autor.
 - * Parte 9 Requisitos del Servicio Técnico de As Built o Según Construido.
- Ha sido elaborada en todas sus partes por un grupo de especialistas calificados de las instituciones y entidades de los Ministerios de la Construcción, del Turismo y de otros Organismos que tienen más relación con la actividad, bajo la dirección de la Secretaría Ejecutiva del Frente de Proyectos.

© NC, 1999

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada por alguna forma o medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias o microfilmes, sin el permiso previo escrito de:

Oficina Nacional de Normalización (NC).

Calle E No. 261 Ciudad de La Habana, Habana 3. Cuba.

Impreso en Cuba

Indice

1 Objeto	1
2 Generalidades de la documentación técnica de las Ideas Conceptuales	1
3 Documentación escrita	2
4 Documentación gráfica	5
ANEXOS	
A (normativo) TABLA GUIA I Tabla de cantidades y superficies de locales y áreas por subsistemas / áreas de la inversión turística	
B (normativo) TABLA GUIA II Tabla de cantidades y superficies útiles de las unid habitacionales de la inversión turística	
C (normativo) TABLA GUIA III Tabla de cantidades y superficies útiles de las unid habitacionales de la inversión turistica	
D (normativo) Guía de la Documentación de Presupuestos	25

REQUISITOS DE ALCANCE Y CONTENIDO DE LOS SERVICIOS TECNICOS PARA INVERSIONES TURISTICAS. PARTE 3: REQUISITOS DE LA DOCUMENTACION TECNICA DE LAS IDEAS CONCEPTUALES

1 Objeto

Esta Parte de la Norma Cubana se refiere al Alcance y Contenido de la Documentación Técnica de las Ideas Conceptuales de los Servicios Técnicos para Inversiones Turísticas.

Constituye la primera etapa de los servicios técnicos de proyección y diseño de las inversiones turísticas.

2 Generalidades de la documentación técnica de las Ideas Conceptuales.

- **2.1** El desarrollo de las Ideas Conceptuales parte del Programa / Tarea de Proyección y la demás información entregada por el Cliente, elaborándose en coordinación o consulta con éste, ya que es la primera respuesta a lo solicitado por el Cliente en el Programa / Tarea de Proyección, expresada en las soluciones conceptuales y/o alternativas de la inversión.
- **2.2** En las Ideas Conceptuales realiza el desarrollo del planeamiento, zonificación y/o completamiento de la programación técnica de las necesidades de acuerdo al alcance de la solicitud y la información entregada por el Cliente.

La documentación escrita y gráfica que se presenta permitirá una evaluación técnica preliminar global arquitectónica y funcional de las soluciones fundamentales de la inversión turística. También constituye un primer nivel de aproximación y de precisión de los valores estimados por el Cliente y acordados inicialmente en el Programa / Tarea de Proyección, al presentar la primera estimación orientativa del presupuesto económico de la inversión dentro de una aproximación internacionalmente razonable no superior al +/- 30 % del volumen total de la inversión, si en la elaboración de la documentación técnica a sido posible contar con al información imprescindible prevista en Programa / Tarea de Proyección. Si esto último no ocurriera durante la ejecución de las Ideas Conceptuales, las Partes conciliarán los elementos necesarios faltantes que permitan realizar al Proyectista las estimaciones factibles sobre el futuro alcance y desarrollo de la inversión.

- **2.3** La documentación escrita y gráfica de las Ideas Conceptuales se expondrá de forma esquemática o muy elemental, mediante croquis o dibujos a escala, aunque también puede expresarse en planos.
- **2.4** Las Ideas Conceptuales cumplirán las Bases para el Diseño y Construcción de Inversiones Turísticas establecidos en la NC 45:1999 y los Requisitos Básicos de Alcance y Contenido, Parte 1, y la presente Parte 3 de esta Norma.
- **2.5** Las Ideas Conceptuales y el Plan General se elaborarán para el total de la inversión y para todas las etapas de su desarrollo. En las inversiones con desarrollo escalonado por etapas se elaborarán las Ideas Conceptuales de los objetos de obra e instalaciones de las etapas de desarrollo, previstas en el Programa / Tarea de Proyección.
- **2.6** Las Ideas Conceptuales de la inversión y su Diseño Preliminar de Interiores se integran en una misma documentación técnica que se presenta como una información única. De estas etapas de

proyección y diseño pueden surgir lineamentos y otros elementos que deben ser considerados y que pueden precisar o complementar el Programa / Tarea de Proyección inicialmente concebido y conciliado para la especialidad. Esta posible opción o alternativa de trabajo debe acordarse entre las Partes en el contrato.

- 2.7 La información sobre Tecnología Turística en la etapa de Ideas Conceptuales está comprendida en la documentación técnica de arquitectura y en otras especialidades que componen la misma, asegurando la adecuada respuesta a los requisitos de las Bases de Tecnología Turística (BTT) y los previstos en el Programa / Tarea de Proyección.
- **2.8** La elaboración de la etapa de la documentación técnica se realizará con la debida interrelación y compatibilización entre las distintas especialidades participantes según el tipo de la inversión turística, incluyendo en esto lo correspondiente al diseño de interiores y otras especialidades que se requieran para la inversión específica.
- 2.9 Las Ideas Conceptuales deben aprobarse por el Grupo Técnico del Turismo y/o Comité de Expertos Estatal, así como otros Organismos rectores que corresponda según la legislación vigente, para poder avanzar hacia la etapa de Anteproyecto y/o a las siguientes etapas de proyección o diseño. Esta última alternativa, donde se proponen fusionar las etapas de Anteproyecto y Proyecto Ejecutivo y/o las de los Diseños Básicos y Ejecutivo, deberá ser sometida oportunamente antes de iniciarse a la aprobación de forma conjunta por la Secretaría Ejecutiva del Frente de Proyectos y el Grupo Técnico del Turismo.
- **2.10** Los requisitos de Alcance y Contenido de esta etapa de la documentación técnica pueden ser utilizados por similitud para otros tipos de obras turísticas de arquitectura u otros objetivos inversionistas similares, realizando las respectivas conversiones y ajustes de elementos que los componen y diferencian, si no existen normativas y/o regulaciones técnicas aprobadas para dichas inversiones.
- **2.11** La documentación técnica se sintetizará en el menor número de planos, debiendo tener la claridad y el nivel de información requerido para la etapa, evitando la repetición de datos e información, asegurando la utilización de las escalas adecuadas. Entre todas las especialidades participantes en la etapa debe existir una plena concordancia y cualitativa conciliación de todas las informaciones, de forma que las edificaciones, instalaciones y sistemas tengan una sola representación, descripción o identificación, evitando omisiones e interferencias.

3 Documentación escrita

- **3.1** Memoria Descriptiva, en la que se exprese lo siguiente:
- **3.1.1** Breve descripción general, que comprenda:
- Nombre de la inversión, antecedentes, caracterización y sus objetivos fundamentales.
- Categoría, modalidad, capacidad, tipo de inversión (nueva, ampliación, remodelación u otra), cantidad de niveles / pisos y habitaciones, fases de ejecución y puesta en marcha, nominación de los objetos, obras inducidas y otros elementos de la inversión turística.
- Caracterización y grado de cumplimiento de los requisitos de Tecnología Turística de los distintos subsistemas, facilidades de servicios y otros aspectos de la NC 45-2: 1999, que correspondan a

la inversión turística. Esta información debe estar conciliada con la de los apartados 3.1.8 y 3.1.9, pudiéndose complementar ambas informaciones con otros aspectos necesarios para facilitar la interpretación y análisis de las mismas.

- Expresión arquitectónica, imagen y otros aspectos similares.
- Breve fundamentación de la solución del plan general, inserción en el Plan director del polo turístico, aprovechamiento del terreno y preservación del medio ambiente.
- Relación de los objetos de obra entre sí.
- **3.1.2** Fundamentación preliminar cualitativa de la satisfacción de las exigencias del Programa / Tarea de Proyección por especialidades.
- 3.1.3 Breve descripción de los sistemas ingenieros en cada una de las especialidades.
- **3.1.4** Memoria descriptiva sobre del Diseño Preliminar de Interiores y si corresponde al servicio técnico contratado, especificación o señalamiento de los lineamentos de esta especialidad o de las precisiones que correspondan al Programa / Tarea de Proyección de la inversión turística para la (s) siguiente (s) etapa (s) del diseño.
- **3.1.5** Breve descripción general de las soluciones y trabajos a realizar para los casos de ampliación, remodelación y/o desarrollo escalonado de la inversión turística.
- **3.1.6** Fundamentación y descripción de los criterios de las ideas preliminares sobre el o os sistemas constructivos previstos, según las características territoriales.
- **3.1.7** Consideraciones para complementar la tarea técnica para las investigaciones ingenieras aplicadas de la o las siguientes etapas.
- **3.1.8** Cumplimiento de los datos de localización del Certificado de Regulaciones Territoriales / Área de Estudio o de Microlocalización de la inversión turística.
- Datos de superficies, límites y dimensiones de la parcela, indicadores de ocupación (COS) y de utilización (CUS) del suelo, de edificabilidad y otros necesarios; altura (s) máxima (s) y promedio (s) autorizada (s) y aquellos otros datos establecidos.
- Regulaciones, normas, medidas y otras condicionales urbanísticas de la parcela
- Consideraciones sobre aspectos de localización que hayan sido conciliados ajustar durante la elaboración de Ideas Conceptuales o que se propongan que deben ajustarse.
- **3.1.9** Informaciones de cantidades y superficies de locales, áreas y elementos de las unidades habitacionales, así como de los indicadores físicos y valores porcentuales totales y por subsistemas / áreas:
- **3.1.9.1** Dos Tablas que contengan las informaciones resultantes siguientes:
- Tabla de cantidades y superficies de locales y áreas por los subsistemas / áreas de la inversión turística, que debe elaborarse a partir del alcance que corresponda de la Tabla Guía I del Anexo A (normativo).

 Tabla de cantidades y superficies de las unidades habitacionales de la inversión turística, a elaborar sobre la base del alcance que corresponda de la Tabla Guía II del Anexo B (normativo).

En ambas Tablas debe partirse de la apertura prevista para estas informaciones en el Programa / Tarea de Proyección, las que se podrán complementar utilizando otros aspectos incluyendo los relacionados en las Tablas Guía I y II, que sean necesarios para expresar adecuadamente los resultados de las Ideas Conceptuales. En las Tablas de locales, áreas y unidades habitacionales se expresarán las cantidades de las mismas, las áreas / superficies útiles del Programa / Tarea de Proyección y las áreas / superficies útiles y de cálculo resultantes de las Ideas Conceptuales, disminuyéndose estas últimas por las convenciones reguladas en el 17.1.4 de las BTT.

Los locales, áreas y facilidades en exteriores que las BTT regulan que no se incluyan en los indicadores de m² / habitación o apartamento o de los valores porcentuales por subsistemas / áreas se reflejarán tal como se relaciona en el Programa / Tarea de Proyección acordado y/o en su defecto se utilizarán los elementos que sean necesarios del capítulo 11.0 de la Tabla Guía I del Anexo A. Estos elementos podrán ser utilizados para la realización de los análisis técnico – económicos de la inversión turística que sean necesarios.

En estas Tablas y/o en informaciones complementarias deberán incluirse los locales, áreas y los elementos de las unidades habitacionales que se solicitaron en el Programa / Tarea de Proyección que fueran propuestos o determinados por el Proyectista en las Ideas Conceptuales.

En la conformación de estas Tablas puede conciliarse entre las Partes la adopción de la forma de numeración del Programa / Tarea de Proyección u otra que permita una identificación precisa e inequívoca de cada área, local o elemento, o puede acordarse que esto se establezca por el Proyectista en la documentación técnica de las Ideas Conceptuales.

- **3.1.9.2** Tabla de valores de los indicadores de m² / habitación o apartamento y los porcentuales totales y por subsistemas / áreas. Esta información se conformará utilizando la Tabla Guía III del Anexo C (normativo). Análisis del cumplimiento de los valores normados por las Tablas 22 y/o 23, así como el apartado 17.2.1 de las BTT (NC 45-2:1999).
- **3.1.9.3** Valores de las áreas cubierta, construida y total de la inversión turística.
- **3.1.9.4** Valor(es) porcentual(es) por cada nivel del área ocupada por las unidades habitacionales de la inversión con respecto a la planta habitacional. Análisis del cumplimiento del apartado 4.2.2.3 de las BA (NC 45-2:1999).
- **3.1.9.5** En las informaciones anteriores, las paredes se calcularán como un porcentaje de los totales obtenidos para cada subsistema que le corresponda. El o los valores seleccionados para la totalidad o parte de la inversión turística se especificará(n) en observaciones a las Tablas o en otras partes de la documentación escrita que corresponda, las razones que fundamentan tal decisión.
- **3.1.9.6** En las ideas Conceptuales que se desarrollen variantes de solución de locales, áreas y facilidades, el Proyectista deberá cumplimentar todos los requisitos de alcance de esta información que exige este apartado 3.1.9 en lo que corresponda a cada variante en datos específicos de loca-

les, áreas y elementos de las unidades habitacionales, así como en los totales por subsistemas / áreas y unidades habitacionales, presentando las respectivas informaciones de la forma que sea más ordenada en expresión e identificación para que permita la adecuada comprensión y evaluación técnica.

- **3.1.9.6** Si los valores normativos de regulados por las BTT y BA no se cumplimentaran, deberá adicionarse a esta información de las causas o razones que fundamentan estos resultados. Deberá especificarse en la documentación si esto es debido a un requerimiento solicitado por el Cliente.
- **3.1.10** Información técnico económica o presupuestaria de las Ideas Conceptuales, cuyo alcance se detalla en la Guía del Anexo D (normativo), debiendo cumplimentarse que:
- El presupuesto se elaborará sobre la base de las definiciones conceptuales preliminares y los Indicadores Técnico - Económicos del PRECONS o de los conciliados en Programa / Tarea de Proyección entre el Cliente y el Proyectista.
- Esta documentación de presupuesto puede contar con una resumida información escrita en la que el Proyectista precise aquellas consideraciones asumidas por él o previstas en el Programa / Tarea de Proyección en la organización de la ejecución de la inversión que puedan influir en la estimación económica. Estas consideraciones pueden ser entre otros los lugares de donde provienen los suministros fundamentales y otras consideraciones fundamentalmente vinculadas a los presupuestos independientes.
- La apertura del presupuesto se acordará entre las Partes, basándose en la Guía del Anexo D, que es una referencia no obligatoria para la desagregación del presupuesto, especificando la unidad de medida y valor para cada renglón.
- El alcance y valores a considerar en esta información sobre los presupuestos independientes regulados por el PRECONS, se determinará conciliándolo con el Cliente. Esta conciliación para esta etapa puede realizarse en el Programa / Tarea de Proyección o durante la ejecución de las Ideas Conceptuales, previo acuerdo en contrato del momento en que se realizará dicha conciliación.
- Las informaciones económicas que no se hayan determinado como resultado del servicio técnico y que el Proyectista haya aceptado en el Programa / Tarea de Proyección la solicitud del Cliente de incluir los valores planteados por él, se les deberá adicionar una nota u observación que precise esta situación.
- 3.1.11 Lista de planos y demás documentación gráfica.

4 Documentación gráfica.

- **4.1** Planta general del conjunto a escala 1:500, donde se indique:
- Delimitación de la inversión y ubicación de los objetos de obra referidos a puntos y líneas notables, indicando futuras áreas o zonas de ampliaciones, si están solicitadas.
- Trazado de la red vial existente y propuesta.
- Circulaciones peatonales y plazas principales.

 Topografía del terreno con las curvas existentes, modificadas y terrazas propuestas, referidas a las cotas altimétricas y planimétricas nacionales absolutas. Ejes principales y niveles de NPT y NT fundamentales.

- Orientación y régimen de brisas.
- Propuesta esquemática de las áreas verdes y exteriores.
- Fases de ejecución y/o puesta en marcha.
- **4.2** Plantas de cada nivel o piso diferente, a escala 1:100 ó 1:200 preferentemente por objeto, indicando:
- Dimensiones generales de la solución adoptada.
- Zonificación o delimitación estimada de los distintos locales y áreas con sus superficies aproximadas.
- Identificación de cada local.
- Señalamiento gráfico donde corresponda de las condicionantes del Certificado de Área de Estudio o de la Microlocalización y/o aspectos que hayan sido conciliados y/o que se propongan ajustar o modificar.
- Tipos de istribución, a escala 1:50 con la istribución prevista del mobiliario.
- **4.3** Planos de elevaciones fundamentales y secciones de cada objeto de obra, si fuera necesario, o del conjunto sin escala o a una escala conveniente que seleccione el Proyectista, que puede ser la del Anteproyecto (NC 69-4:1999), indicando las alturas predominantes y que permitan la comprensión y evaluación técnica de los objetos que así lo requieran.
- **4.4** Medios de presentación que complementen la documentación técnica señalada anteriormente, tales como: perspectivas, maquetas y estudios o presentaciones digitales en tres dimensiones (3D), que deben cumplimentar:
- del conjunto de las vistas más representativas.
- de las áreas más representativas de las Ideas Conceptuales, como: áreas públicas, habitacionales u otras que se entienda conveniente por el Proyectista.

Las perspectivas necesarias de esta etapa no deberán exceder la cantidad de 4-5, las que deberán ser de los lugares fundamentales y convenientes para definir la expresión e imagen arquitectónica, según los requerimientos acordados con el Cliente. En estas presentaciones se integrarán con las de Diseño Preliminar de Interiores, con el objetivo de dar una información más completa y evitar repeticiones innecesarias. Se considerará como un servicio técnico complementario cual-quier cantidad adicional de esta documentación

Las Maquetas y los estudios / presentaciones computacionales en 3D serán considerados como servicios técnicos complementarios opcionales a acordar en contrato entre las Partes.

4.5 Planos y presentaciones del Diseño Preliminar de Interiores de las áreas o locales seleccionados utilizando para ello la documentación gráfica y los demás medios anteriormente señalados, según el alcance que esté convenido entre las Partes en el contrato del servicio técnico.

Anexo A

(normativo)

TABLA GUIA I

Tabla de cantidades y superficies de locales y áreas por los subsistemas / áreas de la inversión turística

No.	SUBSISTEMA / AREA	Pro	grama		Proye	ecto
		Canti-	Superf. /	Can-		rficie / Área
		dad	Area útil	ti-	útil	de cálculo
			m ²	dad	m ²	m ²
1.0	ALOJAMIENTO / HUÉSPEDES (1)					
1.1	Habitación regular:					
	Habitaciones dobles					
	Habitación(es) de minusváli-					
	dos					
	Otros tipos de habitaciones					
	(especificar)					
1.2	Suite(s):					
	Minisuite(s) (Habitación regular)					
	Junior Suite(s)					
	Suite(s) de un dormitorio					
	Suite(s) con dos dormitorios					
	Suite(s) especial o de lujo					
	Otros tipos de suite (especificar)					
1.3	Apartamento(s) (especificar por tipo)					
1.4	Ascensores:					
	Pasajero(s)					
	Servicio(s)					
	Carga					
	Montaplatos o minicargas					
1.5	Escalera mecánica					
1.6	Escalera(s):					
	Huéspedes					
	Servicios					
TOTA	AL SUBSISTEMA DE ALOJAMIENTO / AREA	Х				
2.0	GASTRONOMIA / PÚBLICO					
2.1	Restaurantes:					<u> </u>
	Internacional					
	Buffet (especificar tipo)					
	Temático o especializado					
	Otros (especificar)					
2.2	Restauración ligera:					
	Parrillada					
	Cafetería					
	Ranchón de Playa					
	Otros (especificar)					

		Pro	grama		Proye	cto
No.	SUBSISTEMA / AREA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	ficie / Área
110.	OGDOIOTEINA/ AREA	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m ²		m^2	m ²
2.3	Bares					
	 Lobby bar 					
	Snack bar					
	Aqua bar					
	Bar mirador					
	Bar restaurante					
	Piano bar					
	Otros bares (especificar)					
2.4	Centros / actividades nocturnas:					
	 Cabaret 					
	 Discoteca 					
	Sala de fiestas					
	Bar Karaoke					
	 Vestíbulo(s) (especificar) 					
	Otras actividades (especificar)					
2.5	Servicio(s) sanitario(s) (especificar)					
TOTA	AL SUBSISTEMA DE GASTRONOMIA / AREA PÚBLICA	X				
3.0	PUBLICO – COMERCIAL / PÚBLICO					
3.1	Motor lobby					
3.2	Vestíbulo principal					
	Servicios sanitarios públicos del vestíbulo					
	Otras áreas específicas del vestíbulo					
3.3	Áreas comerciales:					
	 Tienda(s) por departamentos 					
	Tienda(s) mixta(s)					
	 Tienda(s) especializada(s) o boutique(s) 					
	Otras áreas comerciales (especificar)					
3.4	Salones / Locales:					
	 Polivalentes 					
	 Recepción 					
	Reuniones					
	 Banquetes 					
	Ejecutivos					
	Exhibición					
	Otros salones (especificar cada uno)					
	 Servicios sanitarios públicos 					
3.5	Teatros					

		Pro	grama		Proye	cto
No.	SUBSISTEMA / AREA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	ficie / Área
140.	OODOIOTEMA/AREA	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m ²		2	2
			m		m ²	m ²
3.6	Estacionamiento interior:					
	Autos					
	Minibuses / microbuses					
	Otros usos (especificar)					
3.7	Salón de belleza					
3.8	Local de servicios médicos					
3.9	Local de correos - telex - fax					
3.10	Otras áreas o locales (especificar)					
TOT	AL SUBSISTEMA PUBLICO – COMERCIAL / AREA PÚBLICA	Х				
	AREA PUBLICA					
4.0	RECREACION EN INTERIORES / PÚBLICO					
4.1	Centro de salud / Fitness center:					
	 Vestíbulo 					
	■ Gimnasio					
	Sala de ejercicios					
	Piscina hidromasajes y otras					
	Sauna(s)					
	Baños de vapor					
	Sala de masajes					
	 Taquillas de hombres y mujeres 					
	 Duchas de hombres y mujeres 					
	Pantry					
	Otras áreas (especificar)					
	 Servicios sanitarios públicos 					
4.2	Salón de lectura					
4.3	Local / Área de juegos de salón y billar					
4.4	Local / Área de juegos electrónicos					
4.5	Bolera					
4.6	Local / Área de juego de ping pong					
4.7	Sala(s) de multiuso para deportes de raqueta					
4.8	Piscina(s) varia(s) (especificar por tipo)					
4.9	Taquillas, baños y servicios sanitarios de					
	hombres y mujeres					
4.10	Teatro de animación techado					
4.11	Miniclub infantil					
4.12	Otras áreas de actividades (especificar)					
тот	AL SUBSISTEMA DE RECREACION EN IN- TERIORES / AREA PÚBLICA	Х				

No.	SUBSISTEMA / AREA	Pro	grama		Proye	cto
		Canti-	Superf. /	Canti-		rficie / Área
		dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m ²		m ²	m ²
5.0	RECREACIÓN EN EXTERIORES / PÚBLICO	(2)				
5.1	Piscina(s):					
	Turística					
	Natación					
	Hidromasaje					
	Chapoteo					
	Servicios sanitarios piscina					
	Local de toallas y medios de piscina					
	Espejo de agua					
	Área de piso alrededor de piscina					
5.2	Área animación (no incluye áreas techa-					
	das)					
TC	TAL SUBSISTEMA DE RECREACION EN	Х				
	EXTERIORES / AREA PÚBLICA			1		'
6.0	ALOJAMIENTO / SERVICIOS					
6.1	Locales de Ama de Llaves:					
0.1	Oficina					
	Baño					
	Almacén de ropa limpia					
	Almacén de ropa sucia					
	Almacén de ropa sacia Almacén de materiales e insumos					
	Local para costurera y valet					
	Ropa de huéspedes					
	Ropa de cuerpo (empleados)					
	Almacén / closet de productos químicos					
	Área / Local del Jefe de limpieza					
	Equipos de limpieza e insumos					
	Closet de insumos de limpieza					
	Closet de objetos olvidados					
	Local / almacén de muebles en tránsito					
6.2	Local(es) de Camareras:					
	Baño					
	Closet de lencería					
	Closet de productos de limpieza					
	Estacionamiento de carros					
	Pantry (meseta con fregadero)					
	Almacén					
	Área común de cuna, colchón y cama					
6.3	Servicio de lavandería y de tintorería					
T	OTAL SUBSISTEMA DÉ ALOJAMIENTO / AREA SERVICIOS	Х				

		Pro	grama		Proye	cto
No.	SUBSISTEMA / AREA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	ficie / Área
NO.	SUBSISTEMA / AREA	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m^2		m ²	m ²
7.0	GASTRONOM	A / SER	VICIOS	l		
7.1	Zona o área de carga y descarga:					
	 Patio de servicios 					
	Andenes					
	 Garita de control 					
	 Zona limpia 					
	 Zona sucia 					
	 Oficina del Jefe de abastecimiento 					
	Servicio sanitario					
7.2	Recepción y control de mercancías					
7.3	Almacenes climatizados:					
	 Antecámara 					
	Cámaras de congelación de:					
	* Carnes					
	* Mariscos y pescados					
	Cámara de helados					
	Cámaras de conservación de:					
	* Carnes					
	* Mariscos y pescados					
	* Lácteos					
	 Derivados cárnicos 					
	 * Grasas y levaduras 					
	 Frutas y vegetales 					
	 Local de cervezas 					
	 Local de vinos 					
	 Cámara de hielo 					
	 Cámara de desperdicios 					
	 Local de equipos 					
7.4	Almacenes / locales no climatizados:					
	 Viandas, frutas y vegetales 					
	Víveres secos					
	Bebidas					
	 Insumos 					
	 Vacíos retornables 					
	Materia primas					
7.5	Basuras					
7.5	Área de pre – elaboración y preparación:	-				
	Productos cárnicos Preparación de pescados					
	- Treparación de pescados					
	Frutas y jugos	<u> </u>		<u> </u>		

No. SUBSISTEMA / AREA Canti- Superf. / Canti-	Supe	
		rficie / Área
dad Area útil dad	útil	de cálculo
m ²	m ²	m ²
Viandas y vegetales		
Víveres secos y conservas		
7.6 Cocina Central:		
Cocción y despacho		
■ Cocina fría / Lunch		
Preparación de mesa buffet		
■ Panadería y Dulcería		
Servicios de bar		
Servicio habitación / Room service		
■ Fregado de vajillas		
■ Fregado de cazuelas		
■ Fregado de carros		
Local del Jefe de cocina		
Almacén del Jefe de cocina		
Cajera – chequería		
Oficio de dependientes		
Área de fabricación de hielo		
7.7 Apoyos de servicios:		
Oficio del Bar Karaoke		
 Cocinas de apoyo de restauración de es pecialidades 		
Oficio del Ranchón		
Oficio del Aqua bar		
Servicio de Salas Polivalentes		
Otros Oficios o apoyos (especificar)		
TOTAL SUBSISTEMA DE GASTRONOMÍA / AREA X SERVICIOS		
8.0 PUBLICO - COMERCIAL / SERVICIOS		
8.1 Almacén de tiendas		
8.2 Otras áreas (especificar)		
TOTAL SUBSISTEMA PUBLICO-COMERCIAL / X		
AREA SERVICIOS		
9.0 TÉCNICO - MANTENIMIENTO / SERVICIOS		
9.1 Locales / Áreas de talleres y oficinas:		
Oficina del Jefe de mantenimiento		
Oficinas técnicas e ingeniería.		
Local de CCT y CCL		
Pañol de herramientas / almacén		

		Pro	grama		Proye	cto
No.	SUBSISTEMA / AREA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	ficie / Área
140.	OODOIOTEMA/ AREA	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m ²		m ²	m ²
	Talleres de:					
	 * Electricidad y electrónica 					
	 Mecánica y refrigeración 					
	* Cerrajería					
	Carpintería y cristalería					
	* Tapicería					
	* Plomería					
	 Pintura y albañilería 					
	* Otros talleres (especificar)					
	 Área común 					
	 Local de jardinería 					
	 Servicios sanitarios 					
	 Otras áreas o locales (especificar) 					
	Habitación guardia					
9.2	Áreas / Locales técnicos:					
	Sala de calderas					
	 Sala de máquinas 					
	 Subestación de transformadores 					
	 Centro general de distribución (CGD) 					
	 Grupo electrógeno 					
	Celdas de media tensión					
	Local de bombas					
	Depósitos:					
	* Productos inflamables					
	* Combustibles (especificar)					
	* Otros (especificar)					
	Áreas y redes técnicas					
	Centro de corrientes débiles					
	Local de pizarra telefónica					
TO	Otras o locales (especificar) TAL SUBSISTEMA TECNICO – MANTENI-					
10	MIENTO / AREA SERVICIOS	X				
10.0	ADMINISTRATIVO / ADMINISTRATIVO					
10.1	Oficinas del Frente:					
	Conserjería, Caja y Canje					
	Jefe de Carpeta					
	Carpeta					
	Oficina de Carpeta	 				
		-				
	■ Archivos	L				

		Pro	grama		Proye	cto
N	OUDOIOTEMA / ADEA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	rficie / Área
No.	SUBSISTEMA / AREA	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m^2			
			m ⁻		m ²	m ²
	Guarda valores					
	Teléfonos					
	Otras áreas (especificar cada una)					
10.2	Locales / Áreas de la Dirección:					
	Administración / Gerente general					
	 Subadministración / Subgerente 					
	Maitre					
	 Administrador de gastronomía 					
	Administrador de alojamiento					
	Secretaria(s)					
	 Salón de reuniones 					
	 Oficinas administrativas 					
	 Servicios sanitarios públicos 					
	 Otras áreas o locales (especificar) 					
10.3	Locales / Áreas para otros destinos:					
	 Local(es) de turopera- 					
	dor(es)					
	Otros (especificar)					
10.4	Locales / Áreas de Economía y Contabilidad:					
	 Jefe económico 					
	 Caja / Cajero central 					
	 Oficina de economía 					
	 Oficina de informática / computación 					
	Archivos					
10.5	Locales / Áreas de empleados:					
	 Recursos humanos / Personal 					
	 Guarda horario 					
	 Jefe de Protección física 					
	 Local de custodios 					
	 Servicios sanitarios de dependientes 					
	 Comedor de empleados 					
10.6	Taquillas de empleados:					
	Hombres					
	Mujeres					
10.7	Otras áreas y locales (especificar)					
7	TOTAL SUBSISTEMA ADMINISTRATIVO	х				
	/ AREA ADMINISTRATIVA					
11.0	OTRAS AREAS EN EXTERIORES DE VARIO	S SUBS	ISTEMAS	ARFAS	(3)	
11.1	Campos deportivos individuales y multi-		.5111/10 /		(0)	
11.1	uso:					
	■ Tenis					
	Squash / Hand ball					
ь		1		1		

Tabla Guía I (continuación)

		Programa		Proyecto		
No.	SUBSISTEMA / AREA	Canti-	Superf. /	Canti-	Super	ficie / Área
110.	OODOIO I EINIXY XIXEX	dad	Area útil	dad	útil	de cálculo
			m ²		m ²	m^2
	■ Frontenis					
	 Volley ball y Basket ball 					
	Minifutbol					
	Otros campos (especificar cada uno)					
11.2	Área(s) de juegos de niños					
11.3	Minigolf					
11.4	Juego(s) sobre piso / césped					
11.5	Campo(s) de tiro con instalaciones de:					
	■ Tiro con arco					
	Tiro con pistola / rifle Tiro con pistola / rifle					
11.6	Local(es) de alquiler de:					
	Bicicletas					
	 Motocicletas 					
	 Medios náuticos y buceo 					
	Otros (especificar)					
11.7	Estacionamiento en exteriores					
	Autos					
	 Minibuses / microbuses 					
	 Motos y bicicletas 					
	 Alquiler de autos / Rent a Car 					
	Otros usos (especificar)					
11.8	Otras áreas de otras actividades (especificar cada una)					

NOTA 1: Las cantidades y superficies de cada unidad habitacional reflejada en esta Tabla se obtienen como resultado de los valores provenientes de la Tabla de cantidades y superficies de las unidades habitacionales de la inversión turística.

NOTA 2: Las facilidades de recreación en exteriores comprendidas en este capítulo 5.0 son las que las BTT regulan que se incluyan en los cálculos del indicador de m² / habitación o apartamento. Ver apartado 17.2.3 y Tabla 22 de las BTT.

NOTA 3: Las facilidades en exteriores de recreación, público – comercial y de otros subsistemas comprendidas en este capítulo 11.0 son las que las BTT regulan que no se incluyan en los cálculos del indicador de m² / habitación o apartamento, ni en los porcentuales por subsistema / área. Ver apartado 17.2.3 y las Tablas 22 y 23 de las BTT.

Anexo B

(normativo)

TABLA GUIA II

Tabla de cantidades y superficies útiles de las unidades habitacionales de la inversión turística.

Esta Tabla Guía II relaciona los locales y áreas de los distintos tipos de habitaciones, suites y apartamentos relacionados en la Tabla Guía I.

	LOCALES Y AREAS DE LAS UNIDADES HABITA- CIONALES		Superficie / Área		
No.		Cantidad	útil	de cálculo	
	0.0.0		2	2	
			m ²	m ²	
HABIT	ACIÓN(ES):				
1	Vestíbulo de acceso				
2	Dormitorio(s)				
3	Closet(s)				
4	Baño(s)				
5	Terraza o balcón				
6	Otras áreas (especificar cada una)				
	TOTAL(ES)				
SUITE					
1	Vestíbulo de acceso				
2	Dormitorio(s)				
3	Closet(s)				
4	Baño(s)				
5	Área de estar o sala				
6	Comedor				
7	Cocina o kitchenet				
8	Vestíbulo interno				
9	Terraza(s) o balcón(es)				
10	Otras áreas (especificar cada una)				
	TOTAL(ES)				
APAR	TAMENTO(S):				
1	Vestíbulo de acceso				
2	Dormitorio(s)				
3	Closet(s)				
4	Baño(s)				
5	Área de estar o sala				
6	Comedor				
7	Cocina o kitchenet				
8	Vestíbulo interno				
9	Terraza(s) o balcón(es)				
10	Otras áreas (especificar cada una)				
	TOTAL(ES)				

Anexo C

(normativo)

TABLA GUIA III Valores porcentuales y de indicadores de m²/habitación total y por subsistema / área de la inversión turística

			VALORES						
No.	SUBSISTEMAS	AREAS	ВТТ		Programa / Tarea de Pro- yección		PROYECTO		
	VALORES E INDICADORES		m²/hab.	%	m²/hab.	%	m²/hab.	%	
1	Alojamiento	Huéspedes							
3	Gastronomía Público - Comercial Recreación en interiores Alojamiento Gastronomía Público Comercial Técnico – Mantenimiento	Pública Servicio							
4	Administrativo	Administrativo							
	TOTAL								
5	Otras áreas en exteriores (1)	Diversas (1)	Х						

NOTA 1: En el capítulo 5 se englobarán los resultados obtenidos del capítulo 11.0 de la Tabla de cantidades y superficies de locales y áreas por los subsistemas / áreas de la inversión turística o podrá desglosarse estos resultados por los distintos subsistemas / áreas que están comprendidos en este capítulo 11.0 para esta inversión turística. Esta alternativa de desglose se elaborará si es conciliada específicamente entre las Partes en el alcance del servicio técnico contratado.

Anexo D (normativo)

Guía de la Documentación de Presupuestos

D.1 Datos generales de la inversión turística.

Se expresarán los datos generales de la inversión turística que las Partes acordaron en Programa / Tarea de Proyección. Debe evitarse la repetición en esta documentación de presupuesto alguna información que esté haya sido conciliada entre las Partes.

D.2 Información detallada de presupuesto:

	,	UM	CANTI- DAD	VALOR		
No.	RENGLÓN			TOTAL en MP	De ello en MLC	
1.0	CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE (1) SUBTOTAL 1.0:	MP				
1.1	CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE Subtotal 1.1:	MP				
1.1.1	Movimiento de tierra:	m ³				
1.1.2	Obra civil:		Х			
	■ Demoliciones	m²				
	Cimentación	m ³				
	Estructuras	m²				
1.1.3	Arquitectura:		Х			
	Albañilería	m²				
	Carpintería	m²				
	Falso techo	m²				
	Pintura	m²				
	Terminación de cubiertas	m²				
1.1.4	Montaje de instalaciones:		Х			
	Hidrosanitarias	m				
	Eléctricas	salida				
	Climatización	tr				
	Gastronomía	plaza				
	Otras instalaciones mecánicas	hab.				
	Comunicaciones y señalización	salida				
	Automatización e instrumentación	punto				
1.1.5	Paisajismo y Áreas exteriores:	m²				
1.1.6	Construcciones de madera:	m²				
1.1.7	Otros trabajos y gastos: (especificar)					

Guía de la documentación de presupuesto (continuación)

No.	RENGLÓN	UM	CANTI- DAD	VALOR		
				TOTAL en MP	De ello en MLC	
1.2	SUMINISTROS DE CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE Subtotal 1.2:	MP				
1.2.1	Montaje de instalaciones eléctricas	salida				
1.2.2	Montaje de instalaciones hidrosanitarias:		X			
	Suministros hidrosanitarios	m				
	 Muebles sanitarios(incluyendo los accesorios y grifería) 	u				
1.2.3	Carpintería	m²				
1.2.4	Materiales de arquitectura de importación	m²				
1.3	PRESUPUESTOS INDEPENDIENTES (1) Subtotal 1.3:	MP				
2.0	SUMINISTRO EQUIPAMIENTO SUBTOTAL 2.0:	MP				
2.1	Instalaciones eléctricas	kVA.				
2.2	Instalaciones mecánicas:		Х			
	Climatización. Aire acondicionado	tr				
	Equipos gastronómicos	plaza				
	Otros equipos mecánicos	hab.				
2.3	Instalaciones hidráulicas y sanitarias	hab.				
2.4	Instalaciones de comunicaciones y señalización	salida				
2.5	Instalaciones de automática e instrumentación	punto				
2.6	Diseño de Interiores. Mobiliario, ambientación y decoración (2)	m² y / hab.				
2.7	Otros equipos específicos					
	TOTAL PRESUPUESTO	MP				

NOTA 1: En los conceptos del capítulo 1.0 de Construcción y Montaje se incluyen los materiales / suministros comprendidos en los precios de los renglones variantes, según establece el PRECONS.

NOTA 2: En el capítulo 2.6 se podrá incluir el valor estimado de las obras de artes en esta etapa de la proyección / diseño, si es posible preverlas y/o conciliarlo con el Cliente.