

---

Dossier Informativo **9**

Establecimientos  
hoteleros

---

# Dossier Informativo 9/2000

---

## Establecimientos hoteleros

### Descripción

De acuerdo con el Decreto 153/1993, de 17 de agosto, del Gobierno Valenciano, regulador de los establecimientos hoteleros de la Comunidad Valenciana, los establecimientos hoteleros se clasificarán en los siguientes grupos, modalidades y categorías:

#### 1.1 Grupo primero: hoteles

- 1.1.A Hoteles de cinco, cuatro, tres, dos y una estrella.
- 1.1.B Hoteles-apartamento de cinco, cuatro, tres, dos y una estrella.
- 1.1.C Hoteles-residencia de tres, dos y una estrella.
- 1.1.D Hoteles-apartamento-residencia, de tres, dos y una estrella.

#### 1.2. Grupo segundo: hostales

- 1.2.A Hostales, de dos y una estrella.
- 1.2.B Hostales-residencia, de dos y una estrella.

#### 1.3 Grupo tercero: pensiones.

Entendemos como hoteles aquellos establecimientos que, ofreciendo alojamiento con o sin servicios complementarios, ocupan la totalidad de un edificio o parte independizada del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo con entradas, ascensores y escaleras de uso exclusivo, y reúnen los requisitos técnicos que establece la presente reglamentación.

En base a la prestación de determinados servicios o a la existencia de determinadas instalaciones complementarias, los establecimientos hoteleros podrán solicitar y obtener de la Agencia Valenciana de Turismo el reconocimiento de algún tipo de especialización como balneario, casino, deportivo, familias, etc.

En todos los establecimientos hoteleros será obligatoria la exhibición, junto a la entrada principal, de una placa normalizada, que se determinará mediante orden de la Agencia Valenciana de Turismo, en la que figure, en todo caso, el distintivo correspondiente al grupo, modalidad y categoría, y que contará con estrellas oro para los establecimientos del grupo primero, y estrellas plata para los del grupo segundo.

Los establecimientos del grupo primero y segundo, cualquiera que sea su modalidad o categoría, podrán obtener una distinción turística en función de la calidad de sus instalaciones y de los servicios que proporcionen, regulándose sus características y sistema de concesión mediante orden de la Agencia Valenciana de Turismo.

## Requisitos técnicos generales

### Instalaciones y suministro de agua

Las instalaciones de calefacción y de refrigeración, no exigibles a los establecimientos del grupo tercero, deberán realizarse de acuerdo con sistemas y técnicas que ofrezcan garantías de buen funcionamiento, debiendo mantener la temperatura ambiente de conformidad con lo dispuesto en la normativa vigente en materia energética.

Ninguna instalación, sea general o local, deberá producir vibraciones.

El nivel sonoro-ambiental producido por instalaciones del establecimiento deberá ser inferior a 40 decibelios, medido a dos metros de distancia de cualquier instalación susceptible de producir ruidos cuando ésta se encuentre en las habitaciones, pasillos y lugares de reunión, y medido en cualquiera de los recintos colindantes cuando la instalación se encuentre en lugar al que no accedan los clientes del establecimiento.

La instalación de agua caliente garantizará, cualesquiera que sean la ocupación y situaciones que puedan presentarse en el establecimiento, que en todos los puntos de toma de agua caliente ésta cumpla las condiciones técnicas y sanitarias que marca la normativa vigente en la materia.

### Requisitos generales de la zona de clientes

1. Los lugares de reunión y comedores tendrán ventilación directa al exterior o, en su defecto, dispositivos para la renovación de aire.
2. Todas las habitaciones tendrán ventilación directa al exterior o a patios no cubiertos mediante ventana o balcón. La superficie del hueco de las ventanas se ajustará a lo establecido en la normativa vigente en materia de edificación.
3. Las ventanas de las habitaciones dispondrán de algún sistema de oscurecimiento que permita impedir la entrada de luz.
4. Los cuartos de baño o ascos de las habitaciones tendrán ventilación directa o forzada, con renovación de aire; la temperatura ambiente cumplirá lo establecido en la normativa vigente en materia energética.
5. Los cuartos de baño dispondrán de bañera con ducha, lavabo e inodoro; y los aseos, de ducha o poulivan, lavabo e inodoro. Dispondrán, además, de cuantos requisitos se exigen en los anexos conforme a su grupo, modalidad y categoría.
6. Los aseos generales tendrán ventilación directa o forzada, con continua renovación de aire

### Numeración de las habitaciones

7. Todas las habitaciones deberán estar identificadas mediante un número que figurará al exterior de la puerta de entrada.
8. Cuando las habitaciones estén situadas en más de una planta la primera cifra del número que las identifique indicará la planta y las restantes el número de orden de la habitación. Si se hallaran situadas en más de un bloque, a la citada cifra se antepondrá una letra o número que identificará el bloque.

### Características de los servicios generales

1. El establecimiento hotelero deberá tener las habitaciones preparadas y limpias en el momento de ser ocupadas por los clientes.
2. El establecimiento pondrá en conocimiento de los clientes las llamadas que estos reciban y expedirá justificante de la duración e importe -según tarifa- de las que realicen al exterior, previa petición del cliente.

3. A las tarifas se les dará publicidad en todos los puntos desde los que se puedan realizar llamadas.
4. Los establecimientos que, conforme a las prescripciones de este decreto, presten el servicio de lavandería y planchado serán responsables, de su correcta prestación aún cuando dicho servicio estuviera contratado con una empresa especializada, debiendo las prendas ser puestas a disposición del cliente en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas, o de veinticuatro en caso de servicio urgente.
5. A los precios de dichos servicios se les dará publicidad en todas las habitaciones.
6. En todos los establecimientos hoteleros existirá un botiquín de primeros auxilios así como servicio de asistencia sanitaria, bien en el propio establecimiento, bien facilitando los medios para la rápida prestación de dicho servicio.
7. El servicio de recepción/conserjería, no exigible a los establecimientos del grupo tercero, constituirá el centro de relación con los clientes a efectos administrativos, de asistencia e información. A este servicio corresponderá, entre otras funciones, las de atender las reservas de alojamiento; formalizar el hospedaje; recibir a los clientes; constatar su identidad a la vista de los correspondientes documentos; inscribirlos en el libro-registro de entrada y asignarles habitación; atender las reclamaciones; expedir facturas y percibir el importe de las mismas; custodiar las llaves de las habitaciones que les sean encomendadas; recibir, guardar, y entregar a, los clientes la correspondencia, así como los avisos o mensajes que reciban; cuidar de la recepción y entrega de los equipajes, y cumplimentar en lo posible los encargos de los clientes.
8. 6. El servicio de habitaciones atenderá las demandas de servicios que, desde aquellas, realicen los clientes, siempre que su prestación sea posible por tratarse de servicios con los que cuente el establecimiento.
9. El horario del servicio de comedor será lo suficientemente amplio para dar respuesta y atender la demanda del cliente nacional y extranjero.
10. Las cocinas, si las hubiere, tendrán ventilación directa o forzada y dispondrán de aparatos para la renovación del aire y la extracción de humos, de manera que se garantice la calidad del aire y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y laboral vigente.
11. El servicio de bar estará debidamente insonorizado cuando ofrezca música a los clientes. Se situará en parte diferenciada del resto cuando se instale en salones sociales.
12. El servicio de desayuno se prestará en comedores o lugares de reunión, así como en las habitaciones, siempre que los establecimientos cuenten con «servicio de habitaciones».
13. Las salas de lectura, juegos, televisión y similares podrán instalarse en el salón, computándose como parte del mismo, siempre que no quede éste suprimido en su totalidad.
14. Todo precio que, por cualquier concepto o servicio, sea cobrado por el establecimiento, deberá contar con suficiente publicidad.

#### **Trámites previos a la autorización y clasificación.**

Con carácter previo al comienzo de la construcción de un establecimiento hotelero, las empresas deberán remitir a la Direcció General de Turisme copia del proyecto del mencionado establecimiento hotelero, junto con una memoria en la que, con precisión y detalle, se refiera la situación geográfica del mismo, los requisitos técnicos generales y específicos de los que dispondrá el establecimiento, tipo de explotación y peculiaridades de instalaciones y servicios, para que la Direcció General de Turisme les indique la categoría, modalidad y, en su caso, especialidad que pudiera corresponder a aquel.

La categoría y modalidad que se señale tendrá carácter exclusivamente indicativo y sólo se mantendrá si se acredita que la construcción, instalaciones y prestación de servicios del establecimiento, se ajusta a lo especificado en la documentación y memoria presentadas.

La solicitud de autorización de puesta en funcionamiento y clasificación de los establecimientos hoteleros, cumplimentada en impreso normalizado, se dirigirá a la Direcció General de Turisme acompañada de la documentación señalada en el apartado siguiente.

La Direcció General de Turisme resolverá la misma en el plazo máximo de tres meses, con efectos estimatorios en caso de que transcurra el citado plazo máximo sin haber dictado resolución, de conformidad con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

## Establecimientos hoteleros especiales

### Moteles

Se considera motel todo establecimiento hotelero, que situado en las proximidades del eje de una carretera, facilita alojamiento para estancias que, normalmente, no rebasen las 24 horas, en departamentos o estancias con entrada independiente desde el exterior cada uno de ellos y con garaje adjunto o, al menos, cobertizo adjunto o próximo.

Con independencia de la placa obligatoria y normalizada, los establecimientos podrán utilizar en sus luminosos o reflectantes la palabra "motel", así como las indicaciones de que hay plazas libres o de que el establecimiento está completo.

Los requisitos técnicos que deberán reunir son los mismos que los hoteles con las siguientes salvedades:

1. Instalaciones: Calefacción y refrigeración: sólo se exigirá en habitaciones y demás zonas de uso común conforme a su categoría.
2. Comunicaciones: Los departamentos podrán constituir edificación independiente cada uno de ellos o estar integrados en uno o más bloques. En este segundo caso seguirán teniendo entrada independiente, no pudiendo el bloque exceder de dos plantas (baja y primera). De este apartado de comunicaciones no se exigirá ningún requisito más salvo el de elementos de evacuación.
3. Zona de clientes: no es obligatoria la existencias de suites en ninguna categoría.
4. Servicios generales:
  1. El oficio sólo será exigible cuando el motel esté estructurado en uno o más bloques (planta baja más una), y cada bloque cuente con 10 o más departamentos o estancias.
  2. Los moteles de cinco y cuatro estrellas dispondrán del 100% de sus aparcamientos en garajes individualizados, anejos a los departamentos. Mientras que los moteles de tres estrellas habrán de disponer de un mínimo de 50% de las plazas de garajes individualizadas y, el resto, hasta completar el número de departamentos, en un aparcamiento general cubierto. Los moteles de dos y una estrella, en lugar de garajes individualizados, podrán disponer de un aparcamiento general cubierto, con un número de plazas igual al de unidades de alojamiento.
  3. La recepción-consejería, que estará permanentemente atendida, se podrá ubicar en un vestíbulo utilizable como sala de espera, con servicio telefónico.
  4. Servicios generales: De los señalados en el anexo, sólo se exigirán, cuando proceda por su categoría, los de:
    - i. Salones.

- ii. Cambio de moneda.
- iii. Asistencia sanitaria.
- iv. Servicio de cafetería
- v. Botiquín de primeros auxilios.
- vi. Piscina.
- vii. Zona ajardinada.

## Establecimientos de playa

Los establecimientos calificados como de playa serán aquellos que se sitúen en primera línea o a menos de 1.000 m. de una playa de mar o lago, siempre que dentro de la distancia indicada no existan obstáculos importantes con la línea litoral y sea fácil y cómodo el acceso a la misma.

En la publicidad o propaganda impresa, podrá expresarse explícitamente “Primera línea de playa” o, en su caso, “Hotel de playa”.

### Requisitos técnicos y especialidades:

Las medidas mínimas de las terrazas de las habitaciones cuando las hubiera, serán de cinco metros cuadrados en las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas.

Cuando en los establecimientos de dos y una estrella las terrazas, si las hay, alcancen dicha superficie, podrá reducirse en 1'50 metros cuadrados la superficie de las habitaciones dobles, siempre que el total resultante no sea inferior a 12 metros cuadrados en hostales y en un metro cuadrado en las sencillas, sin bajar del mínimo de 6 metros cuadrados.

Será obligatoria en esta especialidad la existencia de terraza o jardín y piscina en los hoteles de cinco, cuatro y tres estrellas.

## Establecimientos de montaña

Se considerarán comprendidos en este apartado los establecimientos situados en zonas de interior en cuya altitud, climatología y recursos turísticos sean propios de zona de montaña.

### Requisitos técnicos y especialidades:

Los requisitos técnicos específicos que deberán reunir serán los que, conforme al grupo, modalidad y categoría pretendida figuren en el anexo del grupo I hoteles y del grupo II hostales, con las siguientes peculiaridades:

Podrá reducirse en 2 metros cuadrados la superficie que por su categoría corresponda a las habitaciones dobles, siempre que el total resultante no sea inferior a 12 metros cuadrados en hoteles y 10 metros cuadrados en hostales.

En habitaciones sencillas la reducción podrá ser de hasta un metro cuadrado sin bajar del mínimo de 6.

Los establecimientos de montaña habrán de disponer de salas de juegos de lectura o TV con independencia del salón principal.

Todos los establecimientos de montaña estarán dotadas de, al menos, una chimenea, en salas o salones.

## Establecimientos-monumentos

Para otorgar tal calificación deberá estar instalado en edificio que, en atención a sus características históricas o artísticas, haya sido oficialmente declarado como Bien de Interés Cultural o incluido entre los catalogados como de máxima protección por el organismo correspondiente.

### Requisitos técnicos:

Los requisitos técnicos específicos que deberán reunir serán los que conforme al grupo, modalidad y categoría pretendida, figurarán en el anexo apartado de hoteles y hostales.

La Dirección General de Turismo podrá otorgar las dispensas pertinentes que permitan la adecuación de la actividad a las condiciones físicas del edificio, debiendo equilibrarse tales dispensas con el valor artístico de la arquitectura o decoración, así como de otros factores compensatorios.

## Establecimientos típicos

Se calificarán como tales aquellas que en su arquitectura, decoración y servicios reflejen las peculiaridades de una determinada época, lugar y construcción, característicos y representativos de la Comunidad Valenciana.

Los requisitos técnicos específicos que deberán reunir serán los que, conforme al grupo, modalidad y categoría pretendida, figuran en el anexo apartado hoteles y hostales, pudiéndose beneficiar de las mismas dispensas que las calificados como monumento.

## Documentación

Toda solicitud de puesta en funcionamiento y clasificación de establecimientos hoteleros deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular del establecimiento.
- Original, copia o fotocopia compulsada del título que acredite la disponibilidad del inmueble para su dedicación como establecimiento hotelero por parte del solicitante.
- Proyecto básico y de ejecución, por duplicado, a escala 1:100 firmado por facultativo y visado por el colegio correspondiente, con pronunciamiento expreso sobre el cumplimiento del Decreto 193/1988, de 12 de diciembre, del Gobierno Valenciano, por el que aprueba las Normas para la Accesibilidad y Eliminación de Barreras Arquitectónicas.
- Relación por duplicado de las habitaciones numeradas con indicación de sus características, capacidad y superficies respectivas.
- Documentos que acrediten el cumplimiento de los requisitos mínimos de infraestructura, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 73/1989, de 15 de mayo, del Gobierno Valenciano.
- Documento en el que conste el cumplimiento de las medidas de seguridad y, en especial, la normativa vigente en materia de protección contra incendios.
- Memoria en la que se haga constar la estructura de personal y medios técnicos de que se dispone para la explotación del establecimiento.
- Con carácter voluntario, cualesquiera otros documentos que apoyen la propuesta de clasificación del establecimiento hotelero en el grupo, modalidad, especialidad y categoría pretendidas.

La Dirección General de Turismo podrá requerir que se complemente la documentación aportada cuando se estime necesario, paralizándose en este supuesto el plazo máximo de resolución.

Antes de la entrada en funcionamiento del establecimiento hotelero, deberá justificarse la obtención de la licencia municipal de actividad.

Los establecimientos hoteleros serán considerados como establecimientos abiertos al público. La dirección de cada establecimiento podrá acordar normas de régimen interior sobre uso de los servicios o instalaciones.

## Organismo

Agencia Valenciana de Turismo:

Servicio Territorial de Turismo

Plaza Alfonso el Magnánimo, 15, 2º  
46003 Valencia Tel. 963986400

C/ Churruca, 29  
03003 Alicante Tel. 965934419

Plaza Maria Agustina, 5  
12003 Castellón Tel. 964358678

## Normativa

Decreto 153/1993, de 17 de agosto, del Gobierno Valenciano, regulador de los establecimientos hosteleros de la Comunidad Valenciano

Anexo

### Requisitos técnicos específicos de los establecimientos hoteleros del grupo primero

#### Hoteles

##### Instalaciones

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
1.Refrigeración (*)					
a) Habitaciones	SI	SI	SI	-	-



Nº de estrellas	5	4	3	2	1
b) Servicios sanitarios generales	SI	SI	-	-	-
c) Pasillos	SI	SI	-	-	-
d) Demás zonas de uso común	SI	SI	SI	-	-
2. Agua Caliente	SI	SI	SI	SI	SI
3. Calefacción (*)					
a) Habitaciones	SI	SI	SI	SI	SI
b) Servicios sanitarios generales	SI	SI	SI	-	-
c) Pasillos	SI	SI	SI	-	-
d) Demás zonas de uso común	SI	SI	SI	SI	SI
4. Teléfono					
a) Zonas de uso común	SI	SI	SI	SI	SI
b) Habitaciones	SI	SI	SI	SI	-
c) Cuartos de baño	SI	-	-	-	-
d) General por planta (**)	-	-	-	-	SI

(\*) Siempre con la posibilidad de conseguir una temperatura ambiente de conformidad con la legislación vigente en materia energética. La refrigeración en pasillos podrá sustituirse por un sistema de renovación de aire.

El control en la categoría cinco, cuatro y tres estrellas, deberá poder realizarse individualmente en cada estancia o habitación.

(\*\*) Excepto si hay teléfono en todas las habitaciones.

## Comunicaciones

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
1. Ascensores	SI	SI	SI	SI	SI
a) A partir número de plantas	B+1	B+1	B+1	B+2	B+2
2. Montacargas	SI	SI	SI	-	-
a) A partir número de plantas	B+1	B+1	B+1	-	-
3. Escaleras					
a) Clientes	SI	SI	SI	SI	SI
b) Servicio	SI	SI	SI	-	-
4. Salidas					

a) Clientes	SI	SI	SI	SI	SI
b) Servicio	SI	SI	SI	SI	-
5. Elementos de evacuación (*)	SI	SI	SI	SI	SI

(\*) De conformidad con la normativa vigente en materia de protección de incendios y seguridad.

### Zona de clientes

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
1. Habitaciones					
Clases					
a) Dobles	SI	SI	SI	SI	SI
b) Doble c/salón o suite jr.	SI	SI	-	-	-
c) De uso individual	SI	SI	SI	SI	SI
d) Suite (*)	SI	SI	-	-	-
e) Otros (**)	-	-	-	-	-
b. Iluminación media en lux	250	250	250	250	250
c. Dotación:					
a) Camas (***)	SI	SI	SI	SI	SI
b) Televisión color	SI	SI	SI	-	-
c) Minibar	SI	SI	-	-	-
d) Canales internacionales de TV	SI	SI	-	-	-
e) Música ambiental min. dos canales	SI	SI	-	-	-
f) Escritorio	SI	SI	-	-	-
g) Sillas	+2	+2	+2	SI	SI
h) Espejo	SI	SI	SI	SI	SI
d. Superficies (no incluidas las de los cuartos de baño)					
a) Dobles	17 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>
b) Dobles con salón (****)	15 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	13 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	11 m <sup>2</sup>
c) De uso individual	10 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>
d) Salón (*****)	12 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
2. Terrazas en habitaciones (****)					
a) Superficie	4 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	3,5 m <sup>2</sup>	3,3 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>
b) Anchura mínima	1,60 m.	1,60 m.	1,40 m.	1,30 m.	1,30 m.

(\*) Conjunto de dos o más habitaciones con sus correspondientes cuartos de baño y al menos un salón.

(\*\*) Siempre que, además de la superficie mínima fijada en este apartado para cada uno de los tipos, la habitación cuente por plaza, con los metros cuadrados fijados para las individuales de según su categoría, y con el límite de cuatro plazas por habitación.

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
3. Cuarto de baño en habitaciones:	SI	SI	SI	SI	-
Dotación:					
1) Bañera	1,70	1,70	SI	SI	-
2) Lavabos	SI	SI	SI	SI	SI
3) Inodoro (*****)	SI	SI	SI	SI	SI
4) Secador (*****)	SI	SI	SI	-	-
5) Cubo higiénico	SI	SI	SI	SI	SI
6) Banqueta	SI	SI	SI	SI	SI
Iluminación media en lux	200	200	150	150	150
Tomas de corriente con indicador de voltaje	SI	SI	SI	SI	SI
4. Aseos	-	-	-	-	SI

(\*\*\*) El colchón será de muelles o similar, y en tres, cuatro y cinco estrellas deberán tener canapé. En cualquiera de las categorías, los elementos integrantes de la cama deberán estar en perfecto estado de conservación. Para poder publicitar la existencia de camas supletorias en habitaciones, la superficie de éstas deberá exceder, por cama, un veinticinco por ciento de la mínima exigible según la categoría que se pretenda.

(\*\*\*\*) No es obligatorio en los establecimientos de 3, 2 y 1 estrella, pero si las hubiere, deberán tener la superficie indicada.

(\*\*\*\*\*) No es obligatorio la existencia de terraza, pero para que pueda ser considerada como tal deberá tener la superficie indicada, sin que pueda en ningún caso ofertarse publicitariamente careciendo de dichas medidas.

(\*\*\*\*\*) En cinco estrellas, en recinto independizado del resto del baño.

(\*\*\*\*\*) En tres estrellas, podrá establecerse este servicio a través de la recepción, a disposición de los clientes.

## Servicios Generales

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
-----------------	---	---	---	---	---

1. Serv. sanitarios generales (*)	SI	SI	SI	SI	SI
2. Oficio en todas las plantas (**)	SI	SI	SI	SI	-
3 Serv. de cajas fuertes individuales a disposición de los clientes	SI	SI	SI	-	-
4. Serv. de custodia de dinero y objetos de valor entregados que no cuenten con el serv.anterior	-	-	-	SI	SI
5. Depósito de equipajes en lugar cerrado y destinado exclusivamente a tal finalidad	SI	SI	SI	SI	-
6. Garaje para clientes (Porcentaje de plazas en relación al número total de habitaciones)	SI (>50%)	SI (>25%)	-	-	-
7. Recepción – Consejería (***)	SI	SI	SI	SI	SI
8. Serv de habitaciones y serv. de lavado y planchado (***)	SI	SI	SI	-	-

(\*) Existirán en todas las plantas donde hayan salones, comedores o lugares de reunión.

(\*\*) Cuarto auxiliar de servicio de limpieza con fregadero o vertedero y armario. Deberán estar comunicados directamente con las escaleras de servicio y/o montacargas cuando lo hubiere. En dos y tres estrellas será obligatorio siempre que existan 10 o más habitaciones por planta. Si el número de éstas por planta fuera inferior a 10, exigirá un oficio cada 10 habitaciones, con independencia del número de plantas en que se encuentren ubicadas.

(\*\*\*) Conforme se define en el art. 10, en cinco y cuatro estrellas, el servicio de habitaciones se prestará 24 horas, en tres estrellas el establecimiento fijará el horario, dándole publicidad suficiente.

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
<b>10. Servicios Generales:</b>					
Salones	SI	SI	SI	SI	SI
Comedor (****)	SI	SI	SI	-	-
Mensajería	SI	SI	SI	-	-
Fax	SI	SI	SI	-	-
Cambio de moneda	SI	SI	SI	-	-
Asistencia sanitaria	SI	SI	SI	SI	SI
Servicio del cuidado de niños a petición del cliente	SI	SI	-	-	-
Salas de reuniones	SI	SI	-	-	-
Servicio de traductores a petición del cliente	SI	SI	-	-	-

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
Servicio de bar	SI	SI	SI	-	-
Botiquín de primeros auxilios	SI	SI	SI	SI	SI
Gimnasio	SI	SI	-	-	-
Sauna	SI	SI	-	-	-
Cancha de tenis, frontón o squash	SI	-	-	-	-
Piscina cubierta (****)	SI	SI	-	-	-
Zona ajardinada (****)	SI	SI	-	-	-
Parque infantil	SI	-	-	-	-

(\*\*\*\*) La cocina para la preparación de alimentos deberá contar con cuartos fríos, cámaras frigoríficas o similares independientes para carnes y pescados, bodegas y despensas. En una estrella, las cámaras frigoríficas podrán sustituirse por un frigorífico.

(\*\*\*\*\*) Excepto si el establecimiento se ubica en centro histórico o casco urbano.

### Zona de personal

Nº de estrellas	5	4	3	2	1
1. Dormitorios de personal que pernocte (*)	SI	SI	SI	SI	SI
2. Separada de la zona de clientes	SI	SI	SI	SI	SI
3 Vestuarios independientes (**)	SI	SI	SI	SI	SI
4. Aseos independiente (***)	SI	SI	SI	SI	SI
5. Comedor de personal (****)	SI	SI	SI	SI	SI

(\*) El número de personas por habitación se determinará conforme a lo establecido en la normativa higiénico-sanitaria laboral vigente y a los acuerdos entre países.

(\*\*) Con taquillas o armarios individuales.

(\*\*\*) Con al menos ducha, lavabo e inodoro.

(\*\*\*\*) Solo si supera el establecimiento 40 plazas y tiene servicio de restaurante o comedor. Con ventilación independiente de la cocina. Siempre que no se utilice el comedor de clientes fuera de horario de comidas y cenas.

## Requisitos técnicos específicos de los establecimientos hoteleros del grupo segundo

### Hostales

#### Instalaciones

Nº de estrellas	2	1
1. Agua caliente	SI	SI
2. Calefacción (*)	SI	SI
3. Teléfono		
a) Habitaciones	SI	-
b) Zonas de uso común	SI	SI
c) General por planta (**)	-	SI

(\*) Salvo en pasillos y servicios generales.

(\*\*) Excepto si hay teléfono en todas las habitaciones.

### Comunicaciones

Nº de estrellas	2	1
1. Ascensores	SI	SI
a) A partir número de plantas	B+2	B+3
2. Escalera	SI	SI
4. Salidas		
a) Clientes	SI	SI
b) Servicio	SI	-
5. Elementos de evacuación (*)	SI	SI

(\*) De conformidad con la normativa vigente en materia de protección de incendios y seguridad.

### Zona de clientes

Nº de estrellas	2	1
1. Habitaciones		
Clases (*)		
a) Dobles	SI	SI
b) Doble c/salón	-	-
c) De uso individual	SI	SI
2. Superficies (no incluidas las de los cuartos de baño)		
a) Dobles	13 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>

Nº de estrellas	2	1
b) Dobles con salón (**)	11 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>
c) De uso individual	7 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>
d) Salón (**)	8 m <sup>2</sup>	5 m <sup>2</sup>
3. Terrazas (**)		
a) Superficie	3 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>
b) Anchura mínima	1,30 m.	1,30 m.

(\*) Para poder publicitar la existencia de camas supletorias en las habitaciones, la superficie de estas deberán exceder, por cama, un 25% de la mínima exigible según la categoría que se pretenda, sin que en ningún caso puedan instalarse más de dos de estas camas por habitación.

(\*\*) Si existe

Nº de estrellas	2	1
3. Cuarto de baño en habitaciones (*):	SI	-
a) Porcentajes mínimos:		
1) Completo (**)	1,70	1,70
2) Aseo (**)	SI	SI
3) Salones (***)	SI	SI
4) Comedor (****)	SI	SI

(\*) En hoteles de una estrella donde no existan cuartos de baño, será obligatorio la existencia de un baño por cada diez habitaciones o por planta – aún cuando en dicha planta existan menos de 10 habitaciones.

(\*\*) Completo: bañera con ducha, lavabo e inodoro. Aseo: Ducha o pouliván, lavabo o inodoro.

(\*\*\*) Los espacios destinados a bar, sala de lectura, TV y juegos, si existen, podrán computarse como formando parte del salón, siempre que éste no quede suprimido en su totalidad.

(\*\*\*\*) La cocina contará con cámaras frigoríficas o similares, para carnes y pescados; bodegas y despensas.

## Servicios Generales

Nº de estrellas	2	1
1. Serv. sanitarios generales (*)	SI	-

2. Oficio en todas las plantas (**)	SI	-
3. Serv. de custodia de dinero y objetos de valor entregados que no cuenten con el serv. de cajas fuertes individuales en régimen de alquiler.	SI	SI
4. Depósito de equipajes	SI	-
5. Vestíbulo, con Recepción – Consejería (***)	SI	SI

(\*) Existirán en todas las plantas donde hayan salones, comedores o lugares de reunión.

(\*\*) Cuarto auxiliar de servicio de limpieza con fregadero o vertedero y armario. Deberán estar comunicados directamente con las escaleras de servicio y/o montacargas cuando lo hubiere. Si el número de éstas por planta fuera inferior a 10, exigirá un oficio cada 10 habitaciones, con independencia del número de plantas en que se encuentren ubicadas.

(\*\*\*) Conforme se define en el art. 10.

### Zona de personal

Nº de estrellas	2	1
1. Dormitorios de personal que pernocte (*)	SI	SI
2. Separada de la zona de clientes	SI	-
3 Vestuarios y aseos	SI	SI
4. Comedor de personal (**)	SI	SI

(\*) El número de personas por habitación se determinará conforme a lo establecido en la normativa higiénico-sanitaria laboral vigente y a los acuerdos entre países.

(\*\*) Solo si supera el establecimiento 40 plazas y tiene servicio de restaurante o comedor. Con ventilación independiente de la cocina. Siempre que no se utilice el comedor de clientes fuera de horario de comidas y cenas.

## Requisitos técnicos específicos de los establecimientos hoteleros del grupo tercero

### Pensiones

- Superficie mínima de habitaciones:
  - Doble: 10 m<sup>2</sup>
  - Individual 6 m<sup>2</sup>
- Un aseo de uso general por planta, con agua caliente y fría.
- Espacio destinado a sala de estar.
- Teléfono para uso general.
- Cocina, si se presta servicio de comedor.
- Escaleras y salidas como elementos de evacuación (\*)

(\*) De conformidad con la normativa vigente en materia de seguridad y protección contra incendios