

**Reglamento No. 2115, (Reglamento de Clasificación y Normas para Establecimientos
Hoteleros)**

G.O. No. 9641 del 16 de Julio de 1984

SALVADOR JORGE BLANCO
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2115

CONSIDERANDO: Que el turismo es un factor económico de primer orden para el desarrollo del país, por lo cual deben ser planificadas y reglamentadas todas sus actividades, a fin de que respondan a una política coherente y eficaz;

CONSIDERANDO: Que es función de la Secretaría de Estado de Turismo organizar, coordinar y reglamentar los servicios turísticos;

CONSIDERANDO: Que el servicio prestado por los establecimientos hoteleros debe ser reglamentado;

VISTA la Ley Orgánica de Turismo de la República Dominicana No. 541, del 31 de diciembre de 1969, modificada por la Ley No. 84 de fecha 26 de diciembre de 1979;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

**REGLAMENTO DE CLASIFICACION Y NORMAS PARA
ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS**

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.— Son empresas de hotelería las dedicadas de modo profesional a proporcionar habitación a las personas, con o sin

otros servicios de carácter complementario, por un precio determinado.

Párrafo.— La simple tenencia de huéspedes en casas particulares, no será considerada como actividad hotelera.

Artículo 2.— Los establecimientos hoteleros tendrán la categoría de públicos, siendo libre el acceso a los mismos, todo ello sin perjuicio del derecho de admisión reservado a los establecimientos para ser ejercido por razones de edad, moralidad e higiene.

Artículo 3.— Se declaran permisibles las actividades propias de las empresas hoteleras, tanto en lo que se refiere a la posibilidad de su ejercicio por cualquier persona, como al lugar en que puedan instalarse los establecimientos, sin perjuicio del cumplimiento en los requisitos que se preveen en el presente reglamento, así como en cualquier otra disposición legal.

CAPITULO II

PROCEDIMIENTO PARA LA CLASIFICACION

Artículo 4.— Para la aplicación de este reglamento y del Reglamento de Clasificación y Normas para Restaurantes, se crea un Comité de Clasificación que estará radicado en la Secretaría de Estado de Turismo. Este Comité estará integrado por el Secretario de Estado de Turismo quien lo presidirá; dos (2) miembros del sector oficial designados por la Secretaría de Estado de Turismo, uno de los cuales será el Director del Departamento de Empresas y Servicios de la Secretaría de Estado de Turismo, quien fungirá como Secretario Ejecutivo, quienes podrán hacerse representar por otros funcionarios de sus dependencias y dos representantes designados por la Asociación Nacional de Hoteles y Restaurantes, los cuales podrán hacerse representar por miembros suplentes designados por esa entidad.

Artículo 5.— Son funciones del Comité de Clasificación las siguientes:

1) Solicitar de las empresas explotadoras de establecimientos hoteleros que comuniquen su apertura a dicho organismo gubernativo, para estar acogidos a los preceptos de la presente reglamentación.

2) Fijar y, en su caso, modificar sus categorías.

3) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.

4) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento para asegurar en todo momento el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros organismos gubernamentales.

5) Resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente reglamentación.

6) Imponer las sanciones que procedan, según la magnitud de las infracciones a la presente reglamentación.

7) Establecer las normas y criterios cualitativos y cuantitativos de los diversos equipos, utensilios, insumos requeridos para cada categoría de modalidad de establecimiento hotelero.

8) Dictar procedimientos internos para la mejor aplicación del presente reglamento.

Párrafo.— La Secretaría de Estado de Turismo podrá resolver los recursos que las empresas interpongan en contra de las decisiones adoptadas en el ejercicio de sus funciones por el Comité de Clasificación.

Artículo 6.— Copias de los expedientes relativos a las solicitudes de clasificación y apertura de los establecimientos hoteleros, serán remitidas para fines de estudio, a los miembros del Comité por lo menos diez (10) días antes de la fecha de la reunión en que serán conocidos.

Artículo 7.— El Comité se reunirá válidamente con la asistencia de más de la mitad de sus miembros y las resoluciones se tomarán por simple mayoría de los presentes. En caso de empate decidirá el voto del Secretario de Estado de Turismo. El Comité deberá reunirse siempre que existan asuntos pendientes de conocimiento y decisión relativos a su competencia.

Artículo 8.— Cuando alguno de los miembros del Comité de Clasificación tenga algún interés directo e indirecto en cualquier asunto sometido a la consideración del Comité, deberá abstenerse de participar en la discusión y decisión del mismo, y en dicho caso ocupará su lugar el suplente certificado.

Artículo 9.— La Secretaría de Estado de Turismo al conceder la autorización para la apertura de un establecimiento hotelero, otorgará a éste la clasificación en la categoría y modalidad que le haya sido fijada previamente por el Comité de Clasificación.

Artículo 10.— A efectos de esta clasificación, las empresas deberán acompañar a la solicitud de apertura, la siguiente documentación:

- a) Proyecto y memoria relativo al edificio destinado a hotel.
- b) Relación total de habitaciones en la que se indique el número de cada una, su superficie y servicios de que estén dotadas.
- c) Documentación que acredite la propiedad del inmueble y constitución de la sociedad titular o explotadora, en su caso, si se tratara de una persona moral.

d) Localización del hotel.

e) Clasificación que solicita.

f) Cualquier información documental que permita evidenciar que el establecimiento cuya clasificación se solicita, se ajusta a los criterios y normas de la categoría y modalidad pretendida.

Artículo 11.— Los citados documentos se presentarán en la Secretaría de Estado de Turismo, la cual iniciará el oportuno expediente de apertura y clasificación, y a la vista del informe técnico y de la documentación aportada, expedirá la autorización y clasificación que hubiere sido fijada por el Comité de Clasificación correspondiente.

Párrafo.— Contra esta resolución podrán los interesados recurrir ante el Secretario de Estado de Turismo en un plazo de treinta (30) días.

Artículo 12.— Si los establecimientos estuvieran simplemente proyectados, las empresas podrán solicitar de la Secretaría de Estado de Turismo que se les indique la categoría de modalidad que pudiera corresponderles, en función de sus características, situación geográfica y tipo de explotación, para lo cual se expondrán con precisión los detalles necesarios en el proyecto y memoria correspondiente. En este supuesto la clasificación que se indique tendrá carácter exclusivamente indicativo y sólo coincidirá con la provisional y la definitiva si se acredita que el proyecto presentado para ser clasificado y la construcción e instalaciones del mismo se ajustarán al establecimiento proyectado.

Párrafo I.— Una vez el Comité reciba una propuesta de clasificación debidamente acompañada de la documentación correspondiente, deberá dentro de un plazo de treinta (30) días dictar una resolución fijando la categoría y modalidad provisional del establecimiento hotelero sometido a clasificación.

Párrafo II.— Una vez realizado el proyecto en su totalidad del establecimiento hotelero sometido a clasificación provisional, el Comité, dentro de un plazo de treinta (30) días a partir de la fecha de su conocimiento oficial, deberá fijar la clasificación definitiva del establecimiento.

Párrafo III.— Los plazos señalados en los párrafos precedentes podrán ser prorrogados hasta treinta (30) días más por el Comité cuando la naturaleza y magnitud del proyecto así lo requieran.

Artículo 13.— En el caso del proceso de clasificación de los establecimientos existentes al momento de entrada en vigencia del presente reglamento, no se observarán necesariamente los plazos preindicados.

Artículo 14.— Toda modificación sustancial en las características estructurales o sistemas de explotación de los establecimientos que pueda afectar a su clasificación o modalidad, deberá ser notificada para su aprobación a la Secretaría de Estado de Turismo y al Comité de Clasificación.

Artículo 15.— El Comité de Clasificación dispensará a un establecimiento determinado construido o en proceso de construcción al momento de entrada en vigencia del presente reglamento, de alguna o algunas de las condiciones exigidas como mínimas.

Artículo 16.— La designación del gerente o administrador lo hará la empresa, debiendo notificarlo a la Secretaría de Estado de Turismo. Cuando se trate de un extranjero, la Secretaría de Estado de Turismo estará facultada para ratificar o no en su cargo a la persona propuesta, en razón a su condición moral o profesional, o si hubiere oportunidad de designar un nacional con condiciones para el cargo.

Artículo 17.— Para estos fines, la Secretaría de Estado de Turismo proveerá a los establecimientos de un formulario bilingüe por

triplicado, contando de un original color blanco, destinado a esa dependencia oficial; una copia color azul para el cliente, y otra color rosa para el establecimiento.

Artículo 18.— Se instalará en los hoteles un buzón de quejas el cual únicamente podrá ser abierto por los inspectores de la Secretaría de Estado de Turismo, quienes recogerán los formularios dejando copia de los mismos a la gerencia del establecimiento.

Párrafo I.— Es obligatorio por parte del establecimiento facilitar al cliente en cualquier momento o circunstancia, el citado formulario, debiendo el establecimiento colocar en un lugar visible un letrero en donde se indique la existencia de dichos formularios. En ningún caso se pondrá impedimento, obstáculo o demora a su entrega, considerando falta grave su incumplimiento.

Párrafo II.— Cuando se produzca una reclamación o queja, el cliente deberá hacer constar en la misma, el nombre, el domicilio y número de cédula de identificación personal o pasaporte, detallando a continuación la naturaleza de la misma.

Artículo 19.— En cada establecimiento hotelero existirá un libro de Actas de Inspección, según modelo oficial, que será provisto por la Secretaría de Estado de Turismo, a fin de que se consignen en él la fecha, motivo y resultado de cuantas visitas realicen los Inspectores de Turismo a dichos establecimientos.

Artículo 20.— En cuando a los nombres comerciales de las empresas y en los rótulos de sus establecimientos, se observará en todo caso, lo dispuesto en la legislación sobre nombres comerciales y marcas de fábricas.

Artículo 21.— La Secretaría de Estado de Turismo está facultada, para realizar de oficio el cambio de nombre a aquellos hoteles que no respondan fielmente a sus actividades o que se estime pue-

dan crear cierta confusión al cliente, sin perjuicio de lo dispuesto por la legislación de la especie.

CAPITULO III

NORMAS SOBRE PRECIOS Y RESERVAS HOTELERAS

Artículo 22.— Los precios a percibir por la industria hotelera por concepto de habitaciones, y demás servicios, serán notificados por las empresas y autorizados posteriormente por la Secretaría de Estado de Turismo

Artículo 23.— Los precios notificados para cada año no podrán ser alterados durante el transcurso del mismo, salvo caso de fuerza mayor debidamente comprobada.

Artículo 24.— Cuando se trate de habitaciones, se señalará un precio máximo y otro mínimo entre los cuales deberá establecerse un porcentaje que será el mismo en todas las categorías de establecimientos hoteleros y para los distintos tipos de éstas que el mismo posea y en razón de los servicios de que estén dotados, quedando a la libre voluntad de la empresa la aplicación de uno y otro límite o la de cualquier precio intermedio en atención a la época o a cualquier otra circunstancia.

Párrafo I.— El cliente deberá ser notificado en el momento de su admisión, del precio que dentro de dichos límites le será aplicado, entendiéndose que en caso de no hacerlo, se le facturará el precio mínimo señalado para la habitación que ocupe.

Párrafo II.— El establecimiento deberá de colocar en la recepción y detrás de las puertas de las habitaciones, los precios de sus servicios, los cuales deberán estar sellados por la Secretaría de Estado de Turismo.

Artículo 25.— Cuando una habitación doble sea ocupada por

un solo cliente, el precio máximo a percibir será el mínimo autorizado para dicha habitación. Cuando los establecimientos hoteleros ofrezcan descuentos a niños, grupos o por cualquier otra circunstancia, se entenderá que estos descuentos se aplicarán en lo que se refiere a las habitaciones dentro de los precios máximos autorizados.

Artículo 26.— Ningún establecimiento podrá exigir de sus clientes que sujeten su estancia al régimen de pensión completa, entendiéndose como tal la suma del precio de la habitación más el de los servicios de comedor, pudiendo los clientes por tanto limitarse al uso de la habitación, salvo aquellos establecimientos cuya modalidad de operación establezca el régimen de pensión completa.

Artículo 27.— Se entenderá que el hospedaje comprende el uso y goce pacífico de la habitación y servicios complementarios ane-xos a la misma o comunes a todo el establecimiento, no pudiendo percibirse suplemento alguno de precios por la utilización de estos últimos.

Párrafo I.— Tendrán la consideración de servicios comunes los siguientes:

- a) Las piscinas.
- b) Las hamacas, toallas, sillas y mobiliarios propio de piscinas, playas y jardines.
- c) Los parqueos.
- d) Los parques infantiles.

Párrafo II.— Podrá percibirse suplemento al precio por los siguientes servicios:

- a) Peluquería y salones de belleza.

- b) Campos de golf, pistas de tenis, boleras, y medios para la práctica de equitación.
- c) Discotecas y salas de fiestas.
- d) Equipo para la práctica de deportes náuticos.
- e) Igualmente podrá percibirse suplemento al precio por cualquier otro servicio adicional cuya naturaleza así lo justifique.

Artículo 28.— La Secretaría de Estado de Turismo determinará las dimensiones y características que para cada categoría deberán reunir los establecimientos hoteleros y fijará la capacidad de cada habitación, en atención a su superficie, señalando el número máximo de personas que puedan ocuparla.

Párrafo.— La instalación de camas supletorias estará condicionada a lo establecido en este artículo; podrá autorizarse a petición expresa de los clientes no pudiendo exceder el precio de ésta del 25% del precio máximo de la habitación. La posible instalación de cunas para niños menores de dos años, estará sujeta a un pago que no excederá nunca el 10% del precio máximo de la habitación.

Artículo 29.— El precio de la habitación se contará por día o jornadas, conforme al número de pernoctaciones.

Artículo 30.— Salvo pacto en contrario, la jornada hotelera terminará a las 12 horas. El cliente que no abandone a dicha hora el alojamiento que ocupe se entenderá que prolonga su estancia un día más.

Artículo 31.— El disfrute del alojamiento y demás servicios inherentes al hospedaje, durará el tiempo convenido entre el establecimiento y el cliente, plazo que habrá de constar expresamente en la notificación entregada al mismo en el momento de su admisión. La continuación en el disfrute de dicho servicio por mayor

tiempo del convenido estará siempre condicionada al mutuo acuerdo entre la empresa y el cliente.

Artículo 32.— El titular del alojamiento podrá exigir a los que efectúen una reserva de plaza un anticipo de precio, equivalente al importe mínimo de un día de habitación que se reserve, estando obligada la empresa a confirmar por escrito dicha reserva.

Artículo 33.— Los clientes tienen la obligación de satisfacer el precio de los servicios facturados en el tiempo y lugar convenidos. A falta de convenio se entenderá que el pago deben efectuarlo en el mismo establecimiento y en el momento en que les fuese presentada el cobro de la factura.

CAPITULO IV

DE LAS SANCIONES

Artículo 34.— El incumplimiento de las condiciones mínimas exigidas en este reglamento a los establecimientos hoteleros, dará lugar a sanciones administrativas, conforme a lo dispuesto en la Ley Orgánica No. 541, en su Artículo 4, Letra q.

Párrafo I.— Con independencia de las sanciones que hubiere lugar, la percepción de precios superiores a los aprobados producirá, en todo caso, la obligación inmediata de restituir lo indebidamente percibido.

Párrafo II.— Las sanciones de carácter administrativo, no excluirán la responsabilidad penal o civil en que se pudiera incurrir. Cuando existan indicios de responsabilidad civil o penal se pasará a los tribunales competentes.

Artículo 35.— En la imposición de las sanciones se considerarán la naturaleza y circunstancias de la infracción, antecedentes del infractor, así como los perjuicios originados a los clientes y al prestigio de la profesión.

Artículo 36.— Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en este reglamento se castigarán, con amonestaciones o degradación de categoría o ambos a la vez.

Párrafo.— En lo relativo a la degradación, si cualquier establecimiento clasificado incumple con el presente reglamento se le requerirá por escrito en un plazo adecuado la corrección de dicha irregularidad. De no ser ésta corregida en el plazo otorgado se le aplicará dicha sanción. El establecimiento sancionado en la forma antes dicha podrá obtener la reposición de su categoría tan pronto se compruebe la corrección de las irregularidades que dieron origen a la sanción.

CAPITULO V

CATEGORIAS Y MODALIDADES

Artículo 37.— Los establecimientos hoteleros, en función de sus instalaciones y servicios, se clasificarán en las siguientes categorías: Cinco Estrellas, Cuatro Estrellas, Tres Estrellas, Dos Estrellas y Una Estrella.

Artículo 38.— En consideración a la situación geográfica, características de explotación y prestación de servicios, se otorgarán las siguientes modalidades:

- a) Hoteles de Ciudad;
- b) Hoteles de Playa;
- c) Hoteles de Montaña;
- d) Hoteles Apartamento (Apartahoteles);
- e) Bungalows o Cabañas y Villas.

Párrafo.— Las disposiciones contenidas en este reglamento no incluyen las operaciones de los Apartahoteles, Cabañas y Villas.

Artículo 39.— En todos los establecimientos hoteleros será obli-

gatoria la exhibición, junto a la entrada principal, de una placa uniforme en la que figure la categoría y modalidad, distintivo que, así mismo, deberá aparecer en la publicidad, correspondencia y facturas. La Secretaría de Estado de Turismo deberá indicar el tamaño, modelo, material, etc., de la placa.

Artículo 40.— El Comité de Clasificación dispensará de alguna o de algunas de las condiciones requeridas para la obtención de una categoría determinada en el proceso de clasificación, a aquellos establecimientos hoteleros que se encontraren edificados o en proceso de edificación al momento de entrada en vigencia del presente reglamento, o aprobados por el Directorio de Desarrollo Turístico, siempre y cuando las condiciones e instalaciones del establecimiento correspondan ampliamente a la categoría pretendida.

Condiciones Mínimas en los Establecimientos Hoteleros

Artículo 41.— Para que un establecimiento pueda ser clasificado deberá reunir, además de las condiciones exigidas para la categoría que le corresponde, las siguientes:

a) Sus dependencias deben constituir un todo homogéneo, con entradas, ascensores y escaleras de uso exclusivo.

b) Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como el de comidas, con sujeción o no al régimen de pensión completa, a la elección del cliente, salvo lo establecido en el Artículo 26 de este reglamento.

De las Categorías

Hoteles de Cinco Estrellas

Artículo 42.— Condiciones Generales.

Los hoteles de cinco estrellas deberán estar instalados en edificios que se destaquen por sus condiciones de lujo y confort y ocupar la totalidad del edificio o complejo turístico.

Artículo 43.— Las instalaciones generales del establecimiento, así como las particulares de las habitaciones, serán de óptima calidad y reunirán los perfeccionamientos más modernos de la técnica hotelera. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán contruidos o revestidos con materiales nobles o pinturas que proporcionen al establecimiento un aspecto y ambiente suntuosos.

Párrafo.— El mobiliario, tapicería, lámparas, cuadros y, en general, todos los elementos decorativos, así como la vajilla, cristalería, cubertería y lencería, destacarán por su excelente calidad.

Artículo 44.— Tanto las dependencias de uso general para los clientes, como las habitaciones estarán climatizadas mediante un eficaz sistema de aire acondicionado.

Artículo 45.— Dispondrá de algunas “suites” y de un 5% al menos, de habitaciones con salón privado.

Condiciones Particulares

A) De las dependencias e instalaciones de uso general para los clientes.

Artículo 46.— Existirá una entrada principal, dotada de marquesina o cubierta y otra u otras para el personal de servicio, equipaje y mercancías.

Artículo 47.— En el vestíbulo se encontrarán, claramente diferenciadas, la recepción y servicios de botones y servicios telefónicos.

Artículo 48.— Existirán, como mínimo, dos ascensores de subida y bajada que comunicarán con todas las plantas de utilización para los clientes. Cuando en atención a la estructura del edificio, capacidad receptiva y velocidad de los ascensores resultaren insuficientes los dos exigidos, deberán instalarse mayor número de ellos.

Artículo 49.— La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1.50 metros.

Artículo 50.— Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1.70 metros y estarán alfombrados en toda su longitud y debidamente decorados, dotados, además de puntos de luz en techos o paredes.

Artículo 51.— La suma de las superficies de los distintos salones sociales será, como mínimo de 3.00 metros cuadrados por habitación o "suite". En uno de los salones estará instalado un receptor de televisión.

Artículo 52.— El bar, instalado en un lugar confortable y debidamente independizado, deberá estar dotado de toda clase de instalaciones que permitan un servicio eficaz.

Artículo 53.— El comedor tendrá una superficie mínima de 2.00 metros cuadrados por habitación, pudiendo estar distribuido en varias dependencias.

Artículo 54.— Los aseos generales serán independientes para señoras y caballeros y ambos con más de un lavabo e inodoro. Estarán dotados de jabón y de toallas en una sola utilización o secadores. Los aseos de caballeros contarán con baterías de urinarios.

Artículo 55.— Los establecimientos hoteleros de esta categoría estarán dotados de peluquería.

Artículo 56.— El garage o parqueo, tendrá una capacidad en vehículos equivalente al 50% del total de habitaciones.

B) De las habitaciones, sus instalaciones y equipos.

Artículo 57.— Las habitaciones estarán compuestas, como mínimo, de dormitorio, vestíbulo o corredor de acceso y cuarto de baño, dotado de bañera, ducha, lavabo e inodoro.

Artículo 58.— En los dormitorios, la altura de suelo a techo tendrá como mínimo de 2.40 metros y la superficie, sin incluir la del vestíbulo o corredor, será de 17 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de 10 metros cuadrados si son individuales.

Párrafo I.— Estarán dotados de aislamiento sonoro y la mayor parte de su suelo cubierto por alfombras o materiales de primera calidad.

Párrafo II.— Los dormitorios dispondrán de armarios empotrados o no, con una profundidad útil de al menos 0.60 metros y una anchura mínima de 2 metros, con luces interiores y espejos de cuerpo entero, salvo que éstos se encuentren instalados en otro lugar del dormitorio de mando para graduar el aire acondicionado, de instalación central de radio y música y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Artículo 59.— El vestíbulo o corredor, separará la puerta del dormitorio del resto de la habitación y tendrá una anchura mínima de 1.20 metros.

Artículo 60.— Los cuartos de baño, tendrán una superficie mínima de 4 metros cuadrados. Las paredes estarán cubiertas de mármol o revestidas de azulejos y los suelos deberán ser, así mismo de mármol y otros materiales nobles. Los elementos sanitarios así como la grifería y demás accesorios, serán de primera calidad, los baños, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y

fría a todas horas, con mezclador o regulador de temperatura en la ducha. El inodoro estará completamente independizado del resto de las instalaciones sanitarias en las "suites". La longitud de la bañera será de 1.50 metros. Los cuartos de baño de las habitaciones "suites" dispondrán de dos lavabos.

Artículo 61.— Las habitaciones con salón privado, deberán reunir las condiciones de las habitaciones y el salón, dotado asimismo con teléfono, tendrá una superficie mínima de 12 metros cuadrados.

Artículo 62.— Las habitaciones con terraza, para ser consideradas como tales, deberán tener una superficie de al menos 4 metros cuadrados, con anchura mínima de 1.60 metros.

C) De las dependencias e instalaciones de la zona de servicio.

Artículo 63.— Las escaleras de servicios y ascensores relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los cuartos de desahogo.

Artículo 64.— Los cuartos de desahogo existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregadero, vertedero de aguas y armarios para utensilios de limpieza.

Artículo 65.— La cocina dispondrá, además de los elementos principales que habrán de estar en proporción con la capacidad del establecimiento, de cuartos de desahogo, almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámara para carnes y pescados, mesa caliente y fregadero. Entre el comedor y la cocina existirá un pequeño corredor con doble puerta.

Artículo 66.— También contarán con local para equipajes y almacén de lencería.

Artículo 67.— Las dependencias del personal de servicio, esta-

rán compuestas de vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con armarios o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros. Habrá un comedor para el personal.

D) En cuanto a la prestación de los servicios.

Artículo 68.— El servicio de recepción y botones, estará permanentemente atendido por personal experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de Recepción y el Bell Capitán conocerán además del español otro idioma. Los demás recepcionistas y botones, incluso los que presten servicios durante la noche, hablarán inglés, además del español.

Párrafo.— Dependerán del Departamento de Botones, el portero exterior, los ascensoristas, si los hubiere, los mozos de equipajes y las ordenanzas, botones y mensajeros.

Artículo 69.— Los servicios de pisos, esto es el mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de una ama de llaves, auxiliada por el personal de su departamento, cuyo número dependerá de la capacidad y ocupación del establecimiento.

Párrafo I.— El servicio de comidas y bebidas en habitaciones estará atendido por un Departamento de Alimentación y Bebidas, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios. El personal del citado departamento, además del español deberá poseer otro idioma. Algunos de los camareros hablarán un idioma extranjero.

Párrafo II.— Existirá un servicio encargado de atender las llamadas de los clientes, así como de facilitar en las habitaciones bebidas e infusiones comprendidas en la carta que el establecimiento ofrece para este servicio, por un período de 24 horas.

Artículo 70.— El servicio del comedor, estará atendido por un

“Maitre” o Jefe de Comedor, asistido del personal necesario, según la capacidad del establecimiento.

Párrafo I.— Se ofrecerá una carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos de la cocina dominicana.

Párrafo II.— La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio. En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

Artículo 71.— Para el servicio telefónico, existirá una centralita atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Las telefonistas deberán poseer, además del español, otro idioma.

Artículo 72.— El hotel tendrá servicios de lavandería y planchado, para la ropa de los huéspedes, así como la lencería del establecimiento.

Hoteles de Cuatro Estrellas

Condiciones Generales

Artículo 73.— Los hoteles de cuatro estrellas deberán estar instalados en edificios que, construidos en materiales de primera calidad, ofrezcan condiciones de alto confort y distinción.

Artículo 74.— Sus instalaciones, tanto las generales del establecimiento como de las habitaciones, serán de excelente calidad. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán revestidos con materiales nobles o pinturas que armonicen con el ambiente y la categoría del establecimiento.

Párrafo.— El mobiliario, tapicería, lámparas, cuadros y, en gene-

ral, todos los elementos decorativos, así como la vajilla, cristalería, cubertería y lencería destacarán por su calidad.

Artículo 75.— Tanto las dependencias de uso general para los clientes como las habitaciones, estarán climatizadas mediante eficaz sistema de aire acondicionado.

Condiciones Particulares

A) De las dependencias e instalaciones de uso general para los clientes.

Artículo 76.— Existirá una entrada principal y otra u otras para el personal de servicio, equipaje y mercancías.

Artículo 77.— En el vestíbulo se encontrarán claramente diferenciadas la recepción y el Departamento de Botones y existirán servicios telefónicos.

Artículo 78.— Si el edificio consta de al menos dos pisos, estará dotado de ascensores de subida y bajada, que comunicarán con todas las plantas de utilización para los clientes y cuyo número dependerá de la capacidad receptiva del establecimiento y de la estructura del edificio.

Artículo 79.— La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1.50 metros.

Artículo 80.— Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1.50 metros y estarán alfombrados con material de similar calidad en toda su longitud.

Artículo 81.— La suma de la superficie de los distintos salones sociales será, como mínimo, de 2.50 metros cuadrados por habitación o "suite".

Artículo 82.— El bar estará instalado en local independiente o en uno de los salones.

Artículo 83.— El comedor tendrá una superficie mínima de 1.50 metros cuadrados por habitación, pudiendo estar distribuido en varias dependencias.

Artículo 84.— Los aseos generales, serán independientes para señoras y caballeros y ambos con más de un lavabo e inodoro. Estarán dotados de jabón y de toallas de una sola utilización o de secadores. Los de caballeros constarán con batería de urinarios.

Artículo 85.— El garage o parqueo, tendrá una capacidad de automóviles equivalente al 35% del total de habitaciones.

B) De las habitaciones, sus instalaciones y equipo

Artículo 86.— Las habitaciones, estarán dotadas de cuarto de baño compuesto de bañera de (1.40 metros de longitud), ducha, lavabo e inodoro.

Artículo 87.— En los dormitorios la altura de suelo a techo tendrá como mínimo de 2.40 metros y la superficie, excluyendo el vestíbulo o corredor si lo hubiere, de 16 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de 9 metros cuadrados si éstas son individuales.

Párrafo I.— Estarán dotados de aislamiento sonoro y la mayor parte de su suelo cubierto por alfombras de primera calidad.

Párrafo II.— Los dormitorios dispondrán de teléfono, de armarios, empotrados o no, con una profundidad útil de al menos 0.50 metros y una anchura de 1.50 metros; con luces interiores, y espejos, salvo que éstos se encuentren instalados en otro lugar del dormitorio, de mando para graduar el aire acondicionado y de conmutador de luces junto a la cabecera de las camas.

Artículo 88.— Los cuartos de baño y asco, tendrán una superficie mínima de 4.00 metros cuadrados. Las paredes estarán revestidas de azulejos o de cerámica hasta el techo y los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios, serán de primera calidad. Los baños, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría a todas horas.

Artículo 89.— Las habitaciones con salón privado, con terraza o “suites”, en el caso de que sean ofrecidas por el establecimiento y para ser consideradas como tales, deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Habitaciones con salón privado: La superficie mínima del salón será de 10 metros cuadrados.

b) Habitaciones con terraza: Esta deberá tener al menos una superficie de 4 metros cuadrados con anchura mínima de 1.60 metros.

c) “Suites”: Los dormitorios, así como los cuartos de baño, deberán reunir las condiciones establecidas anteriormente y al menos uno de los salones tendrá una superficie mínima de 10 metros cuadrados.

C) De las dependencias e instalaciones de las zonas de servicios.

Artículo 90.— Las escaleras de servicios y ascensores, relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los cuartos de desahogo.

Artículo 91.— Los cuartos de desahogo existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregadero y vertedero de aguas para utensilios de limpieza.

Artículo 92.— La cocina dispondrá además de los elementos principales que estarán en consonancia con la capacidad del esta-

blecimiento, de almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica para carnes y pescados y fregaderos.

Artículo 93.— También contarán con local para equipajes y almacén de lencería.

Artículo 94.— Las dependencias del personal de servicio estarán compuestas de vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros. Habrá un comedor para el personal.

D) En cuanto a la prestación de servicios.

Artículo 95.— Los servicios de recepción y botones, estarán permanentemente atendidos por personal experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de Recepción y el Bell Capitán conocerán además del español, otro idioma.

Párrafo.— Dependerán del Departamento de Botones el portero exterior, los ascensoristas si los hubiere, los mozos de equipajes y los ordenanzas, los botones y mensajeros.

Artículo 96.— Los servicios de pisos, estos es el mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo del Ama de Llaves, auxiliada por el personal de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento y su ocupación.

Párrafo I.— El servicio de comidas y bebidas en habitaciones estará atendido por un encargado del servicio de pisos o en su defecto, por uno de los Jefes de Comedor, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios. El citado encargado de servicios de pisos, además del español, deberá de conocer el idioma inglés.

Párrafo II.— Durante la noche existirá un servicio encargado de

atender las llamadas de los clientes, así como facilitar en las habitaciones agua mineral en todo caso, y otras bebidas o infusiones comprendidas en la carta que el establecimiento ofrezca para este servicio.

Artículo 97.— El servicio de comedor, estará atendido por un “Maitre” o Jefe de Comedor, asistido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento y su ocupación. Los Jefes de Comedor deberán poseer, además del español, otro idioma.

Párrafo.— Se ofrecerá una carta con variedad de platos de la cocina internacional, y otros típicos de la cocina dominicana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio. En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

Artículo 98.— Para el servicio telefónico, existirá una centralita atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Las telefonistas deberán poseer, además del español, el inglés como mínimo.

Artículo 99.— El hotel tendrá servicio de lavandería y planchado para las ropas de los huéspedes, así como la lencería del establecimiento.

Hoteles de Tres Estrellas

Condiciones Generales

Artículo 100.— Los hoteles de tres estrellas deberán estar instalados en edificios que, sin ser suntuosos, ofrezcan buenas condiciones de confort.

Artículo 101.— Las instalaciones generales del establecimiento y las particulares de las habitaciones, así como el mobiliario, tapice-

ría, lámparas, cuadros y, en general, todos los elementos decorativos, serán de buena calidad. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán revestidos con materiales o pintura cuya calidad armonice con el ambiente y la categoría del establecimiento.

Párrafo I.— La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y lencería, serán las adecuadas en calidad y cantidad.

Párrafo II.— Dispondrán de sistema de aire acondicionado.

A) De las dependencias e instalaciones de uso general para los clientes.

Artículo 102.— Existirá una entrada principal para los clientes y otra para el personal de servicio, equipajes y mercancías.

Artículo 103.— En el vestíbulo se encontrará la recepción y el Departamento de Botones.

Artículo 104.— Si el edificio consta de al menos dos pisos, existirá un ascensor de subida y bajada que comunicará con todas las plantas de utilización por los clientes. Cuando, en atención a la estructura del edificio y capacidad receptiva del establecimiento, resultare insuficiente, deberá instalarse otro ascensor más.

Artículo 105.— La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización de los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1.30 metros.

Artículo 106.— Los pasillos tendrán una anchura de 1.30 metros. Los de la planta principal estarán alfombrados en toda su longitud.

Artículo 107.— La superficie del salón social, o de existir más de uno, la suma de las superficies de los distintos salones será

como mínimo de 1.75 metros cuadrados por habitación.

Artículo 108.— El comedor tendrá una superficie mínima de 1.50 metros cuadrados por habitación.

Artículo 109.— Los aseos generales serán independientes para señoras y caballeros y ambos con más de un lavabo e inodoro. Estarán dotados de jabón y de toallas de una sola utilización o de secadores. Los aseos de caballeros contarán con batería de urinarios.

B) De las habitaciones sus instalaciones y equipo.

Artículo 110.— Las habitaciones estarán dotadas de cuarto de baño, compuesto de bañera, de 1.40 metros de longitud, ducha, lavabo e inodoro.

Artículo 111.— En los dormitorios la altura al techo tendrá como mínimo de 2.40 metros y la superficie, excluyendo la del vestíbulo o corredor, si lo hubiere, de 15 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de 8 metros cuadrados si son individuales. Dispondrán de teléfono, armario, empotrado o no, y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Artículo 112.— Los cuartos de baño y aseo tendrán una superficie mínima de cuatro metros cuadrados. Las paredes estarán revestidas de azulejos o cerámica hasta el techo y los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios serán de primera calidad. Los baños, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

Artículo 113.— Las habitaciones con salón privado o con terraza y “suites”, en el caso de que sean ofrecidas por el establecimiento, y para ser consideradas como tales, deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Habitaciones con salón privado: La superficie mínima del salón será de 9 metros cuadrados.

b) Habitaciones con terraza: Estas deberán tener una superficie de al menos 3.5 metros cuadrados con anchura mínima de 1.50 metros.

c) "Suites": Los dormitorios, así como los cuartos de baño, deberán reunir las condiciones establecidas anteriormente y al menos uno de los salones tendrá una superficie mínima de 9 metros cuadrados.

C) De las dependencias e instalaciones de la zona de servicios.

Artículo 114.— Las escaleras de servicios y ascensores relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los cuartos de desahogo.

Artículo 115.— Los cuartos de desahogo, existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregaderos, vertedero de aguas y armarios para utensilios de limpieza.

Artículo 116.— La cocina dispondrá, además, de los elementos principales, que estarán en consonancia con la capacidad del establecimiento, entre otras instalaciones, de cuarto de desahogo, almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica y fregaderos.

Artículo 117.— El hotel tendrá además un almacén de lencería.

Artículo 118.— Las dependencias del personal de servicio estarán compuestas de vestuarios con aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de ducha, lavabos e inodoros.

D) En cuanto a la prestación de los servicios.

Artículo 119.— Los servicios de recepción y Departamento de Botones, estarán permanentemente atendidos por personal

experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de Recepción y el Bell Capitán poseerán además del español, otro idioma.

Párrafo.— Dependerán del Departamento de Botones los ascensoristas, si los hubiere, los mozos de equipaje y los botones y mensajeros.

Artículo 120.— Los servicios de pisos, esto es el mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de un Ama de Llaves auxiliada por el personal de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento y su ocupación.

Párrafo.— El servicio de comidas y bebidas en habitaciones será atendido, de no poseer personal específico para ello, por el del comedor.

Artículo 121.— El servicio de comedor estará atendido por un "Maitre" o Jefe de Comedor, asistido del personal necesario según la capacidad de establecimiento y cuyo Jefe de Comedor conocerá, además del español, otro idioma.

Párrafo.— El menú deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades, dentro de cada grupo de platos.

Artículo 122.— Para los servicios telefónicos, existirá una centralita, atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Las telefonistas deberán conocer además del español otro idioma, que deberá ser necesariamente el inglés.

Artículo 123.— El hotel tendrá servicio de lavandería y planchado para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Hoteles de Dos Estrellas

Condiciones Generales

Artículo 124.— Los hoteles de dos estrellas deberán ofrecer a los clientes, tanto por sus locales e instalaciones como por su mobiliario y equipo, las indispensables condiciones de comodidad. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes, estarán revestidos con materiales o pinturas de buena calidad.

Párrafo I.— La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y lencería serán adecuadas en calidad y cantidad.

Párrafo II.— También, dispondrán de sistema de aire acondicionado.

Condiciones Particulares

A) De las dependencias e instalaciones de uso general para clientes.

Artículo 125.— Existirá una entrada principal para los clientes y otra para el personal de servicio.

Artículo 126.— En el vestíbulo se encontrará la recepción y la conserjería.

Artículo 127.— Si el edificio consta de planta baja y al menos tres pisos, estará dotado de ascensor que comunicará con todas las plantas usadas por los clientes. Cuando por la capacidad del establecimiento un ascensor no sea suficiente, se instalará otro.

Artículo 128.— La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1.20 metros.

Artículo 129.— Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1.20 metros.

Artículo 130.— La superficie del salón social o, de existir más de uno, la suma de las superficies de los distintos salones será, como mínimo de 1.40 metros cuadrados por habitación.

Artículo 131.— El comedor tendrá una superficie mínima de 1.25 metros cuadrados por habitación.

Artículo 132.— Los aseos generales serán independientes para señoras y caballeros. Estarán dotados de jabón y de toallas o secadores.

B) De las habitaciones, sus instalaciones y equipos.

Artículo 133.— El 50% de las habitaciones, como mínimo estarán dotadas de cuarto de baño, con bañera, de 1.50 metros de longitud, ducha, lavabo e inodoro y el resto como mínimo de aseos con ducha, lavabo e inodoro.

Artículo 134.— En los dormitorios, la altura de suelo a techo tendrá como mínimo de 2.40 metros y la superficie excluyendo el vestíbulo o corredor si lo hubiere, de 14 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de 7.50 metros cuadrados si son individuales. Dispondrán de teléfonos, armarios empotrados o no, y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Artículo 135.— Los cuartos de baños y aseos tendrán una superficie mínima de 3.00 metros cuadrados y la de los cuartos de aseo serán de 2.50 metros cuadrados. Las paredes estarán revestidas de azulejos o cerámica en su totalidad. Las bañeras, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría a todas horas.

Artículo 136.— Las habitaciones con salón privado o con terraza, en el caso de que sean ofrecidas por el establecimiento, y para

ser consideradas como tales, deberán reunir las siguientes condiciones:

- 1) Habitaciones con salón privado: La superficie mínima del salón deberán ser de 9 metros cuadrados.
- 2) Habitaciones con terraza: Esta deberá tener una superficie de al menos 3.50 metros cuadrados, con anchura mínima de 1.30 metros cuadrados.

C) De las dependencias e instalaciones de la zona de servicios.

Artículo 137.— Los cuartos de desahogo, existirán en todas las plantas, dotados de fregadero y vertedero de aguas.

Artículo 138.— La cocina dispondrá, además de los elementos principales, de cuarto de desahogo, despensa, cámara frigorífica y fregaderos.

Artículo 139.— El hotel tendrá además un almacén de lencería.

Artículo 140.— Las dependencias del personal de servicio estarán compuestas de vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros.

D) En cuanto a la prestación de servicios.

Artículo 141.— En cuanto a los servicios de recepción y botones, estarán permanentemente atendidos por personal experto. El recepcionista poseerá, además del español, el idioma inglés. Dependiendo del Departamento de Botones, existirá por lo menos un mozo de equipaje y un botones o mensajero.

Artículo 142.— Los servicios de pisos, esto es el mantenimien-

to de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estará a cargo de un Ama de Llaves, auxiliada por personal de piso cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento y su ocupación.

Párrafo.— El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal del comedor.

Artículo 143.— El servicio de comedor estará atendido por un “Maitre” o Jefe de Comedor, asistido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento. El Jefe de Comedor deberá poseer, además del español, el idioma inglés.

Párrafo.— El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre dos o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

Artículo 144.— Para el servicio telefónico, existirá una centralita atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido el botones.

Artículo 145.— El hotel poseerá servicios de lavandería y planchado para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Hoteles de Una Estrella

Condiciones Generales

Artículo 146.— Los locales, mobiliario y equipo de hoteles de una estrella serán sencillos, pero decorosos, ofreciendo un mínimo de comodidad. Dispondrán de instalación de aire acondicionado.

Condiciones Particulares

A) De las dependencias e instalaciones de uso general.

Artículo 147.— En el vestíbulo se encontrará la recepción.

Artículo 148.— Si el edificio consta de al menos cuatro pisos, estará dotado de ascensor, que comunicará con todas las plantas de utilización por los clientes.

Artículo 149.— Las escaleras tendrán una anchura mínima de 1 metro.

Artículo 150.— Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1.10 metros.

Artículo 151.— La superficie del salón social o, de existir más de uno, la suma de las superficies de los distintos salones será, como mínimo, de un metro cuadrado por habitación.

Artículo 152.— Los aseos generales serán independientes para señoras y caballeros. Estarán dotados de jabón y de toallas o secadores.

B) De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

Artículo 153.— Todas las habitaciones estarán dotadas como mínimo, de cuarto de aseo, el cual incluye, ducha, lavabo e inodoro. Si se tratara de habitaciones con terraza, ésta deberá tener al menos 3 metros cuadrados, con anchura mínima de 1.30 metros.

Artículo 154.— La superficie mínima de los cuartos de aseo será de 2.50 metros cuadrados. Las paredes estarán revestidas de azulejos o cerámica hasta una altura de 1.80 metros. Las duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría.

Artículo 155.— En cada planta habrá un teléfono a disposición de los clientes.

C) De las dependencias e instalaciones de la zona de servicios.

Artículo 156.— La cocina dispondrá, además de elementos principales, de cuarto de desahogo, despensa, cámara frigorífica y fregadero.

Artículo 157.— Las dependencias del personal de servicio constarán de vestuarios y aseos con placares individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabo e inodoro.

D) En cuanto a la prestación de servicios.

Artículo 158.— Los servicios de recepción-botones, estarán permanentemente atendidos por personal experto. El recepcionista conocerá además del español, el idioma inglés. Dependiente del Departamento de Botones, existirá al menos un mozo de equipaje y un botones mensajero.

Artículo 159.— El servicio de pisos, esto es el mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estará a cargo de un Ama de Llaves, auxiliada por camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento.

Artículo 160.— El servicio de comedor estará atendido por un “Maitre” o Jefe de Comedor, asistido del personal necesario, según la capacidad del establecimiento.

Párrafo.— El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre dos o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

Artículo 161.— Para el servicio telefónico existirá una centralita atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido el conserje.

Artículo 162.— El hotel tendrá servicios de lavandería y planchado para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

De las Modalidades

Artículo 163.— Se considerarán Hoteles de la Ciudad aquellos que estén situados en centros urbanos, siendo preceptivo el cumplimiento estricto de la normativa hotelera, objeto de este reglamento.

Artículo 164.— Se considerarán Hoteles de la Playa todos aquellos situados en primera línea, o en su defecto, a menos de 250 metros de una playa.

Párrafo.— La distancia prevista en el artículo anterior podrá ser discrecionalmente ampliada por la Secretaría de Estado de Turismo, respecto a los establecimientos situados en las proximidades del litoral y fuera de los núcleos urbanos.

Artículo 165.— Los Hoteles de Playa deberán reunir las condiciones siguientes:

- a) Cuando el establecimiento disponga de zonas verdes acondicionadas para la estancia de los huéspedes y con mobiliario adecuado, la superficie de los salones sociales podrá reducirse en un 25%.
- b) En estos hoteles podrá dispensarse que estén alfombradas las dependencias de uso general y habitaciones.
- c) Cuando las habitaciones dispongan de terraza, de cuatro metros cuadrados, podrá reducirse su superficie en metros cuadrados, en relación con la exigida para la categoría correspondiente.

Artículo 166.— Se considerarán Hoteles de Montañas aquellos establecimientos que estén situados en montañas. Los mencionados establecimientos deberán reunir las condiciones mínimas exi-

gidas para la categoría que les corresponda, con las siguientes particularidades:

- a) La superficie de las habitaciones podrá reducirse a dos metros cuadrados si son dobles, y un metro cuadrado si son individuales, y la altura de suelo a techo de ambas, en 0.20 metros.
- b) Será necesaria la instalación de aire acondicionado frío y caliente.

Artículo 167.— Se considerarán Hoteles Apartamentos (Apartahoteles), aquellos establecimientos que, sin perjuicio de que cumplan las condiciones mínimas para su categoría, tengan las siguientes peculiaridades:

- a) Todos los alojamientos deberán estar dotados de cocina de dos hornillas, fregadero, armario para víveres, frigoríficos y extractor de humo.
- b) La superficie de las habitaciones deberá ampliarse en dos metros cuadrados en todas las categorías reduciéndose en un 50% la exigida para salones sociales y bares.
- c) Estos establecimientos podrán estar dotados o no de comedor, pudiendo reducir su superficie en un 50% en relación con la establecida para cada categoría.

Artículo 168.— Se considerarán Hoteles Bungalows, Cabañas y Villas, aquellos establecimientos cuya situación, instalaciones y servicios permitan a los clientes el disfrute de sus vacaciones en contacto directo con la naturaleza, facilitándoles el hospedaje en régimen de pensión completa, junto con la posibilidad de practicar deportes y participar en diversiones colectivas.

Párrafo I.— Deberán estar dotados de canchas de tenis, piscinas e instalaciones que permitan como mínimo, la práctica de tres

deportes, así como de monitores o profesores que inicien al cliente en el ejercicio de los mismos.

Párrafo II.— Cuando los establecimientos incluidos en esta modalidad reúnan los requisitos exigidos para los de Playa, podrán acogerse a las dispensas que se establecen para esta modalidad.

Artículo 169.— Quedan excluidos del ámbito de aplicación de la presente normativa los instalados con fines de asistencia social, y sin ánimo de lucro, por organismos públicos.

CAPITULO VI

PRESCRIPCIONES COMUNES A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS

Artículo 170.— Estas prescripciones serán de aplicación a todo los establecimientos hoteleros, cualquiera que sean su modalidad o categoría.

De las Dependencias e Instalaciones de Uso General

Artículo 171.— La superficie de los vestíbulos estarán en relación con la capacidad receptiva de los establecimientos, debiendo ser suficiente, en todo caso, para que no se produzcan aglomeraciones que dificulten el acceso a las distintas dependencias e instalaciones.

Artículo 172.— En los establecimientos clasificados en las categorías de cinco, cuatro o tres estrellas, los vestíbulos y salones sociales deberán estar cubiertos en una gran parte de su superficie con alfombras o moquetas de calidad adecuada.

Artículo 173.— La instalación de los ascensores, además de sujetarse a las condiciones de seguridad exigidas en las disposiciones vigentes sobre la materia, se efectuará de modo que se eviten los

ruidos y vibraciones originados tanto por la maquinaria como por el deslizamiento de las cabinas sobre las guías, mediante el empleo de los procedimientos técnicos adecuados.

Párrafo I.— La velocidad de los ascensores será la suficiente para evitar largas esperas a los clientes. En todo caso el tiempo de desplazamiento de las cabinas desde la planta baja a la última, realizándose esta prueba con aquellas vacías y sin paradas intermedias, no podrá exceder de cuarenta segundos en los establecimientos clasificados en las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas, y de sesenta segundos en las demás.

Párrafo II.— No se admitirá la instalación de ascensores con cabinas de capacidad inferior a cuatro personas.

Artículo 174.— Podrán instalarse tiendas o “stands” comerciales en los vestíbulos o pasillos, siempre que se respeten las dimensiones mínimas establecidas para estas dependencias y la instalación de aquellos sea adecuada y en consonancia con la categoría y ambientación general del establecimiento.

Artículo 175.— Los bares instalados en establecimientos hoteleros, cualquiera que sea la categoría de éstos, deberán estar aislados e insonorizados cuando en los mismos se ofrezca a la clientela música de baile o concierto.

Párrafo I.— En los establecimientos de cinco estrellas, en los que el bar debe ser independiente, éste podrá estar instalado en uno de los salones sociales, pero la parte reservada para el mismo estará claramente diferenciada del resto.

Párrafo II.— En los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas, el primer bartender deberá saber, además del español, el idioma inglés.

Artículo 176.— Los comedores tendrán ventilación directa al

exterior, o en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire.

Párrafo.— La comunicación del comedor con la cocina deberá permitir una circulación rápida, con trayectos breves.

Artículo 177.— Cuando existan salones de convenciones o banquetes, éstos estarán dotados de mobiliario y equipo adecuados a su función y atendidos por personal especializado.

Párrafo.— La superficie de estos salones guardará relación con su capacidad a razón de un metro cuadrado por persona, y no se computará en la exigida como mínima para los salones sociales de uso general.

Artículo 178.— Los aseos generales tendrán, en todo caso, ventilación natural o artificial con continua renovación del aire.

Párrafo I.— Las paredes, suelos y techos estarán revestidos de materiales de fácil limpieza, cuya calidad guardará la debida consonancia con la categoría del establecimiento.

Párrafo II.— En los establecimientos clasificados en las categorías de cinco o cuatro estrellas, los aseos generales, tanto de señoras como de caballeros, tendrán doble puerta de entrada, con un pequeño vestíbulo o corredor entre ellas.

Párrafo III.— En las categorías citadas anteriormente deberán instalarse aseos generales en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión.

Artículo 179.— La instalación del aire acondicionado o de refrigeración deberá realizarse de acuerdo con los sistemas y técnicas que ofrezcan garantías suficientes de buen funcionamiento.

Párrafo.— Existirán mandos independientes para graduar el aire

acondicionado y la refrigeración en las distintas dependencias de utilización general.

Artículo 180.— La obtención de agua caliente, a una temperatura mínima de 50 grados centígrados, deberá producirse en el transcurso de un minuto a partir de la apertura del grifo, debiendo estar permanentemente garantizada.

De las Habitaciones y Suites, sus Instalaciones y Equipo

Artículo 181.— Todas las habitaciones de los huéspedes deberán estar identificadas mediante un número, que figurará en el exterior de la puerta de entrada.

Párrafo.— Cuando las habitaciones estén situadas en más de una planta, la primera cifra de la signatura que las identifique indicará la planta y la restante o restantes, el número de orden de la habitación.

Artículo 182.— Todos los dormitorios tendrán ventilación directa al exterior mediante ventana o balcón. La superficie del hueco de las ventanas, excluyendo el marco, no podrá ser nunca inferior a 1.20 metros cuadrados.

Párrafo.— Las ventanas de los dormitorios estarán dotadas de contraventanas, persianas o cortinas que impidan totalmente la entrada de luz, cuando el huésped lo desee y estarán protegidas, además con tela metálica, cuando, situado el establecimiento en zona donde haya abundancia de mosquitos, así lo ordene el Departamento de Empresas y Servicios Turísticos.

Artículo 183.— Todos los dormitorios estarán equipados, al menos con los siguientes muebles, enseres e instalaciones:

- a) Una cama individual o doble, o dos camas individuales. Las dimensiones mínimas de las camas dobles serán 1.35 por

- 1.85 metros, y las de las individuales de 0.90 por 1.85 metros.
- b) Una o dos mesillas de noche, según el número de ocupantes, separadas o incorporadas al cabecero de la cama.
 - c) Un sillón, butaca o silla por huésped y una mesita o escritorio.
 - d) Un portamaletas.
 - e) Un armario, empotrado o no, con bandejas o estantes y perchas en número suficiente.
 - f) Una o dos alfombrillas de pie de cama, según el número de ocupantes, salvo que el suelo de la habitación esté totalmente cubierto por alfombra o moqueta.
 - g) Una o dos lámparas o apliques de cabeceras.
 - h) Un pulsador junto a la cabecera de las camas, de llamada al personal de servicio, con señales luminosas o acústicas, salvo que esté previsto el uso del teléfono para tales llamadas.

Artículo 184.— Los cuartos de baño o de aseo de las habitaciones tendrán en todo caso, ventilación natural o artificial con renovación del aire.

Artículo 185.— Todos los elementos sanitarios dispondrán de rápidos desagües, exigiéndose a tal efecto que los diámetros interiores de los mismos sean como mínimo de 47mm., para los baños y duchas, de 40mm. para los lavabos y de 100mm. para los inodoros. La presión del agua en los grifos no será inferior a una atmósfera.

Artículo 186.— Los cuartos de baño o aseo deberán estar equi-

pados. además de los elementos sanitarios, con los siguientes enseres e instalaciones:

- a) Punto de luz y espejo encima del lavabo.
- b) Soporte para objetos de tocado a uno de los lados del lavabo.
- c) Toma de corriente, con indicación del voltaje.
- d) Cortinas en las bañeras o duchas.
- e) Alfombrilla de baño.
- f) Un juego de toallas de felpa para cada huésped, para baño, ducha y lavabo. En los establecimientos de cinco y cuatro estrellas se facilitará, además toallas finas.
- g) Jabón en los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas.

Artículo 187.— A los efectos de este reglamento, se considerarán “Suites”:

- a) Los conjuntos de dos o más habitaciones con sus cuartos de baño correspondientes y al menos un salón.
- b) Una habitación con su correspondiente cuarto de baño, y un salón.
- c) Una habitación con una extensión tal que permita tener un área de estar en la propia habitación y su cuarto de baño correspondiente.

Artículo 188.— Las condiciones mínimas establecidas en esta sección serán de aplicación a los dormitorios y cuartos de baño de las respectivas categorías.

De las Dependencias e Instalaciones de la Zona de Servicios

Artículo 189.— Las dependencias de la zona de servicios estarán totalmente separadas de las destinadas al uso de los clientes.

Artículo 190.— La superficie de las cocinas, incluidas sus dependencias, no será inferior a la mitad de la correspondiente a los comedores.

Párrafo I.— Las cocinas tendrán siempre ventilación natural o artificial y dispondrán de aparatos para la renovación del aire y la extracción de humo.

Párrafo II.— Tanto los suelos como las paredes y techos estarán revestidos de materiales de fácil limpieza.

De la Prestación de Servicios

Artículo 191.— La recepción y botones constituirán el centro de relación con los clientes a efectos administrativos, de asistencia y de información. Salvo que sean asumidas por otros departamentos, corresponderá a la recepción, entre otras funciones, la de atender las reservas de alojamiento, formalizar el hospedaje, recibir a los clientes, cerciorarse de su identidad, a la vista de los correspondientes documentos, inscribirles en el Libro-Registro de entrada y asignarles habitación, atender las reclamaciones, expedir facturas y percibir el importe de las mismas.

Párrafo.— Será misión de la recepción además, custodiar las llaves de la correspondencia, así como los avisos o mensajes que reciban, la recepción y entrega de los equipajes y complementar en lo posible los encargos de los clientes, estaría a cargo del Bell Capitán.

Artículo 192.— El servicio de pisos cuidará de que las catego-

rías de cinco estrellas, se repasarán las habitaciones a última hora de la tarde, preparando las mismas para la noche.

Artículo 193.— La prestación del servicio de comedor tendrá lugar dentro del horario señalado por la dirección del establecimiento, que, en todo caso, comprenderá un período mínimo de dos horas y media para cada una de las comidas principales.

Párrafo I.— Se cuidará especialmente de que en la preparación de los platos se utilicen alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación, así como el de su presentación sea la adecuada según la categoría del establecimiento.

Párrafo II.— En los hoteles de cinco estrellas las comidas serán servidas mediante mesa auxiliar, utilizando, cuando sea procedente, flameadores y cubrefuentes. En todo caso podrá existir un “buffet” frío a la vista y el servicio de vinos y licores podrá estar a cargo de un sommelier.

Artículo 194.— Los desayunos serán servidos inmediatamente, tanto en el comedor y otro lugar adecuado como en las habitaciones, durante el horario fijado por las empresas, que comprenderá, como mínimo, un período de tres horas.

Párrafo I.— La composición y calidad de los desayunos estará en consonancia con la categoría del establecimiento. En los establecimientos clasificados en cinco, cuatro y tres estrellas se ofrecerán a los huéspedes dos o más variedades de desayuno.

Párrafo II.— Cuando fuese servido el desayuno en las habitaciones, a petición de los clientes, podrá establecerse un recargo máximo del 20% sobre el precio de aquel.

Artículo 195.— El personal encargado del servicio telefónico cuidará de anotar y poner cuanto antes en conocimiento de los huéspedes, directamente o a través de la recepción las llamadas

que estos reciban. El mencionado servicio llevará el control de las conferencias urbanas, interurbanas e internacionales que celebren los clientes, expidiendo, al término de cada una de ellas, recibos por duplicado de su duración e importe según tarifa, que se gravará en un 10%.

Párrafo I.— Dichos recibos se remitirán al servicio de facturación para la debida constancia y anotación correspondiente. Si los clientes lo solicitaran, deberán entregárseles uno de los ejemplares de cada recibo al momento de efectuar el pago de la factura total.

Párrafo II.— Si el establecimiento tuviera instalado un sistema de contadores automáticos para el control de llamadas telefónicas que efectúen los clientes desde las habitaciones que ocupen, los componentes a que se refiere el párrafo anterior se expedirán, con igual recargo a tenor de la lectura que ofrezcan los contadores, al final del período de estancia de los huéspedes.

Artículo 196.— En los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas existirán cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas, a razón de una por cada veinte habitaciones, salvo que se encuentren instaladas en éstas. De la pérdida o deterioro de los efectos introducidos en las citadas cajas fuertes no serán responsables los hoteleros, a no ser que dependiere de ellos o de sus empleados.

Párrafo I.— En todos los establecimientos donde no existe el servicio de cajas fuertes individuales, se prestará el servicio de custodia del dinero, alhajas u objetos de valor, que, a tal efecto, sean entregados, bajo recibo, por los huéspedes siendo responsables los hoteleros de su pérdida o deterioro.

Párrafo II.— En todas las habitaciones o “suites” y en lugar que permita su lectura sin dificultad, figurará la indicación en los idiomas español e inglés, de que el establecimiento no responde del

dinero, alhajas u objetos de valor que no sean depositados en la forma establecida.

Artículo 197.— El servicio de lavandería y planchado podrá ser concertado con una empresa especializada, si bien será responsable el establecimiento hotelero de la correcta prestación del mismo y especialmente de que las ropas sean devueltas a los clientes en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas, o de veinticuatro en caso de servicio urgente, excepto días feriados.

Artículo 198.— En todos los establecimientos hoteleros existirá un botiquín de primeros auxilios, así como de servicios externos concertados de asistencia médica y practicante, que serán facilitados por cuenta de los clientes.

Artículo 199.— Todo el personal de servicio de los distintos departamentos vestirá uniforme adecuado al cometido que preste, según los usos y costumbres de la industria hotelera. Se distinguirá por su correcta presentación y se esmerará en atender a la clientela con la máxima amabilidad y cortesía.

Párrafo.— Especialmente, el personal encargado de la preparación y elaboración de las comidas, cuidará de la limpieza de su atuendo y se cubrirá a la manera tradicional.

CAPITULO VII

DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

Artículo 200.— La instalación de maquinaria, condiciones y útiles de cocina, hornos, aire acondicionado, refrigeración, calefacción, calentadores de agua, ascensores, grupos electrógenos y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea su sistema de funcionamiento, deberá reunir las condiciones técnicas de seguridad exigidas en las disposiciones vigentes sobre la materia. Se evitará mediante los

aislamientos necesarios, que los ruidos o vibraciones producidos por dichas máquinas puedan molestar a los huéspedes.

Artículo 201.— Existirá un sistema de protección contra incendios, adecuado a la estructura y capacidad del establecimiento, dotado de los siguientes elementos:

- a) Sistemas hidráulicos extintor o extintores de incendios en todas las dependencias generales y plantas de habitaciones que deberán estar en perfectas condiciones de funcionamiento, a cuyo efecto se realizará periódicamente las revisiones oportunas.
- b) Alumbrado de emergencia autónomo, que proporcione un mínimo de 3 lux de salidas, pasillos y escaleras.
- c) Dispositivos de alarma acústica audibles en la totalidad del establecimiento, capaces de ser accionados desde recepción y desde todas las plantas, con instalación blindada y resistente al fuego, conectada con una central de zonas con pre-alarma, permanentemente atendida por personal del hotel, en la que se refleje el lugar en donde se produce el evento.
- d) Señalación de salida de emergencia e indicaciones de “prohibido fumar” en lugares donde esto constituya peligro de incendio.

Artículo 202.— El personal deberá estar instruido sobre el manejo de los citados dispositivos y de las demás medidas que han de adoptarse en caso de siniestro.

Artículo 203.— Se cuidará de que todas las dependencias e instalaciones se encuentren en perfectas condiciones de seguridad, cumpliéndose rigurosamente las normas dictadas por los organismos competentes.

Artículo 204.— Las conducciones de agua estarán dotadas de registros que faciliten su periódica limpieza, así como los filtros que garanticen la pureza de aquellas. Será obligatorio que el agua destinada al consumo humano, reúna las condiciones de potabilidad química y bacteriológica que determinan las disposiciones vigentes.

Artículo 205.— La eliminación de aguas residuales deberá realizarse en las debidas condiciones técnicas a través de la red de alcantarillado. De no existir ésta o resultar insuficiente para absorber los desechos procedentes de establecimientos hoteleros, la evacuación de éstos se efectuará mediante estación depuradora de oxidación total. No eximirá del tratamiento depurador, a que se refiere este artículo, el que se empleen emisarios submarinos para este fin.

Artículo 206.— Los accesos viales, calles, aparcamientos y zonas exteriores de uso común, dispondrán de iluminación suficiente.

Artículo 207.— La recogida y almacenamiento de basura para posterior retirada por los servicios públicos se realizará de forma que quede a salvo de la vista y exenta de olores. En ningún caso podrá realizarse la eliminación final de basuras, haciendo el vertido al mar.

Artículo 208.— Se cuidará en todo momento, que todas las dependencias, instalaciones, mobiliario y enseres se encuentren en las debidas condiciones de higiene, cumpliendo rigurosamente las normas vigentes de sanidad, acordadas internacionalmente.

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 209.— El Comité de Clasificación, mediante expediente en el que será oído el interesado o su representante legal, podrá revisar de oficio o a solicitud de la parte interesada, la categoría del establecimiento hotelero, asignándole otra inferior o

superior según sea el caso, cuando por su estado de conservación, prestación de servicios, calidad de los mismos o por modificaciones sustanciales de sus condiciones sea merecedor de una categoría inferior o superior a la que ostenta.

- Artículo 210.— Las empresas hoteleras deberán presentar al Comité de Clasificación los ejemplares contentivos de sus tarifas por los servicios ofrecidos, en tantos ejemplares como vayan a ser utilizados en cada habitación o dependencia de los respectivos servicios, así como un ejemplar donde figure la categoría o modalidad del establecimiento, los precios máximos y mínimos de habitación y pensión alimenticia si la hubiere, para ser colocado a la vista de los clientes en el área de recepción.

Párrafo.— Los ejemplares a que se refiere este artículo, serán devueltos sellados y fechados por el Comité, para ser colocados a disposición de los clientes en los lugares indicados, sin perjuicio de lo previsto en la Ley No. 541 del 31 de diciembre de 1969.

Artículo 211.— Se prohíbe en lo adelante, el empleo o su uso de la denominación “Hotel”, sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento, para el ejercicio de esta actividad. Asimismo, ningún hotel podrá usar denominaciones e indicativos distintos a los que correspondan, ni ostentar otra categoría o modalidad que la que le fuese señalada.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los trece (13) días del mes de julio del año mil novecientos ochenta y cuatro; año 141^o de la Independencia y 121^o de la Restauración.

SALVADOR JORGE BLANCO