

2. En trabajos culturales y de regeneración hasta el 40 por 100 del presupuesto de la obra.

3. En construcción y conservación de vías de saca, hasta el 25 por 100 del presupuesto de la obra.

4. Construcción y conservación de cortafuegos, hasta el 25 por 100 del presupuesto de la obra, que podrá elevarse hasta el 50 por 100 cuando se trate de comarcas declaradas «zona de peligro», de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 71 de la vigente Ley de Montes y concordantes de su Reglamento.

5. Redacción de planes de explotación (ejecución material) hasta el 50 por 100 del presupuesto de la obra.

Art. 4.º La subvención podrá ser entregada directamente al propietario una vez certificada la ejecución de la obra proyectada por los Servicios Forestales o bien destinarse, en su caso, si así se acuerda y en las condiciones que se establezcan, a bonificar los tipos de interés de las operaciones de préstamos que pudieran concertarse con las Entidades oficiales de crédito.

Art. 5.º Se dará preferencia a las solicitudes para trabajos con presupuesto inferior a 500.000 pesetas, referido a una sola unidad de explotación.

Art. 6.º Los auxilios mencionados deberán solicitarse de la Dirección General de Montes, Caza y Pesca Fluvial, a través de los Distritos Forestales correspondientes. Para todos los trabajos con presupuesto de ejecución material superior a 100.000 pesetas habrá de aportarse a la solicitud proyecto detallado de las obras y trabajos a realizar, suscrito por un facultativo competente. Cuando la cuantía del presupuesto sea inferior a 100.000 pesetas, bastará suscribir los impresos que le serán facilitados, y para cuya diligencia serán asesorados por los servicios de la Administración Forestal o bien del Servicio de Extensión Agraria.

Art. 7.º Serán sometidos a expediente de sanción quienes incumplan en cualquier forma la aplicación al fin señalado en esta disposición de los productos recibidos o subvenciones otorgadas, así como los que incumplan los compromisos contraídos en virtud de las normas establecidas en esta Orden ministerial. Las multas, que por tales motivos se podrán imponer a los infractores, serán en la cuantía determinada en la Ley y Reglamento de Montes.

Art. 8.º Se autoriza a esa Dirección General para dictar las instrucciones que juzgue convenientes para el mejor cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 30 de julio de 1968.

DIAZ-AMBRONA

Ilmo. Sr. Director general de Montes, Caza y Pesca Fluvial.

MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

ORDEN de 19 de julio de 1968 por la que se dictan normas sobre clasificación de los establecimientos hoteleros.

Ilustrísimos señores:

La industria hotelera, como elemento básico de la oferta turística, constituye un factor esencial en el potencial turístico de cualquier país. Postulado fundamental, por tanto, de toda política de turismo ha de ser la creación y mantenimiento de una planta de establecimientos hoteleros cuantitativamente suficiente, capaz de atender las exigencias de una demanda cada vez más diversificada y geográficamente distribuida del modo más conveniente a los intereses que pretende servir.

En nuestra patria, ya por Orden de 8 de abril de 1939, se señalaron las categorías y denominaciones de los establecimientos hoteleros, que, aceptadas por la posterior Reglamentación de la Industria Hotelera, de 14 de junio de 1957, se han mantenido en vigor hasta ahora. Por su correcto planteamiento técnico y acertado sentido de anticipación puede afirmarse que esta última Reglamentación, codificadora de la abundante y dispersa legislación aplicable hasta entonces a la hostelería, definitoria de atribuciones y competencias e instrumentadora de normas sustantivas y procesales en materia de policía turística, muchas de las cuales conservan plena y adecuada vigencia, abrió el oportuno cauce por el que muy poco tiempo después habría de discurrir sin tropiezos esa impresionante fuerza creadora de la iniciativa privada, que ha dotado a nuestro país de una planta hotelera homologable entre las mejores del mundo.

Pero el fenómeno turístico, sin duda uno de los más importantes en el transcurso de la segunda mitad del siglo presente, exige, por su propia y extraordinaria dinámica, un esfuerzo constante para actualizar su propia normativa a las exigencias crecientes derivadas de la propia demanda turística y del impresionante desarrollo técnico alcanzado por la industria a su servicio; todo ello compuesto con las conclusiones deducidas de la propia experiencia, especialmente fecunda en un país como el nuestro, que ha visto duplicar su capacidad de recepción hotelera en los últimos diez años.

Ya la I Asamblea Nacional de Turismo, celebrada en Madrid en la primavera de 1964, marcó concretas directrices en materia de clasificación hotelera, que han sido escrupulosamente observadas en la presente Orden, en la que, con carácter general, se ha tratado de alcanzar el adecuado equilibrio entre exigencias mínimas de carácter técnico—construcción, dimensiones, mobiliario y equipo—difícilmente alterables «a posteriori» y aquellas otras de calidad del servicio y atención a la clientela, que, por su propia naturaleza, son tanto más variables; se han reducido las superficies exigibles en salones, habitaciones y otras dependencias, y se aplican por primera vez normas específicas para aquellos establecimientos en los que, por su emplazamiento, instalaciones, régimen de funcionamiento u otras circunstancias, está justificada la existencia de un régimen especial.

Postulado indeclinable de toda política hotelera es el de lograr una correcta clasificación—cualquiera que sea el sistema implantado—de todos los establecimientos incluidos en el correspondiente censo. De ese modo se sirven mejor los intereses de la clientela, se beneficia el prestigio conjunto de tan importante industria y se da, dentro de ella, la debida satisfacción a exigencias elementales de justicia y, sobre todo, de equidad. La Administración, consciente de su responsabilidad en ese camino, ha de afrontarla decididamente, tratando de alcanzar tal objetivo con el menor daño posible para los intereses, siempre respetables, de quienes puedan resultar más directamente afectados. Factores, por tanto, esenciales en ese propósito son, de una parte, la sustitución del actual cuadro de categorías por otro distinto, más adaptado al uso internacional y con exigencias para cada una de aquellas que no pueden considerarse equivalentes con las que hasta ahora han estado vigentes; de otra, la seguridad de que ello se hará sin ninguna repercusión económica negativa en el régimen de precios que se aplican o puedan practicarse cara al futuro. Tales medidas se complementan: con la concesión de un plazo prudencial para que aquellos que estén en condiciones de alcanzar determinada categoría puedan adaptar sus instalaciones a las nuevas exigencias de la misma; con el propósito de una consideración favorable respecto de las peticiones que a tal finalidad se tramiten a través del crédito hotelero, y con el propósito, claramente expresado en la disposición transitoria primera, de, al clasificar los establecimientos actualmente en funcionamiento, aplicar a los mismos con especial benevolencia—y hay que entenderla en cuanto no afecte a elementos esenciales—las facultades de dispensa que a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas se atribuyen en el artículo 12.

En méritos de lo expuesto, oído el Sindicato Nacional de Hostelería y Actividades Turísticas, cuya directa y permanente consulta en las fases de anteproyecto y proyecto ha permitido precisar y mejorar sustancialmente el texto que hoy se aprueba; vistos los informes de Organismos, Entidades y particulares consultados, todos los cuales han aportado su inestimable colaboración del modo más meritorio.

Este Ministerio, en uso de la facultad que le confiere la disposición final segunda del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas, aprobado por Decreto 231/1965, de 14 de enero, ha tenido a bien disponer lo siguiente:

CAPITULO PRIMERO

Grupos, modalidades y categorías de los establecimientos hoteleros

SECCIÓN PRIMERA.—CLASIFICACIÓN

Artículo 1.º Los establecimientos hoteleros se clasificarán, en atención a sus características y a la calidad de las instalaciones y servicios que ofrezcan, en los siguientes grupos y categorías:

- Grupo 1.º Hoteles, de cinco, cuatro, tres, dos y una estrellas.
Grupo 2.º Hostales y Pensiones, de tres, dos y una estrellas.
Grupo 3.º Fondas.
Grupo 4.º Hoteles-Apartamientos, de cuatro, tres, dos y una estrellas.

Art. 2.º En consideración a la situación geográfica, modalidades de explotación y peculiaridades de las instalaciones o de la prestación de los servicios, se considerarán «establecimientos hoteleros especiales» los siguientes:

- a) Los situados en playa.
b) Los situados en alta montaña.
c) Los de temporada.
d) Los que no disponen de servicio de comedor: Hoteles-Residencias, Hostales-Residencias, Casas de Huéspedes y Residencias-Apartamientos.
e) Los situados en estaciones termales
f) Los Moteles.

Art. 3.º En todos los establecimientos hoteleros será obligatoria la exhibición, junto a la entrada principal, de la placa normalizada descrita en el artículo siguiente, en la que figurará el distintivo correspondiente al grupo, categoría y, en su caso, modalidad del establecimiento de que se trate.

Art. 4.º La placa-distintivo consistirá en un rectángulo de metal en el que, sobre fondo azul turquesa, figurarán, en blanco, la letra o letras correspondientes al grupo y modalidad a que pertenezca el establecimiento, así como las estrellas que correspondan a su categoría, en la forma y dimensiones que se indican en el dibujo inserto como anexo. Las estrellas serán doradas para los establecimientos clasificados en los grupos de «Hoteles» y «Hoteles-Apartamientos» y plateadas para los del grupo de «Hostales y Pensiones»

Art. 5.º A los efectos del artículo anterior, las siglas correspondientes a las distintas clases de establecimientos hoteleros, según su grupo y modalidad, serán las siguientes:

Table with 2 columns: Establishment type and its corresponding letter code (H, HA, HR, etc.).

Art. 6.º En la publicidad o propaganda impresa, correspondencia, facturas y demás documentación de los establecimientos hoteleros deberá indicarse, de forma que no induzca a confusión, el grupo y categoría en que están clasificados, así como su modalidad cuando se trate de un establecimiento hotelero especial.

Art. 7.º 1. Ningún establecimiento hotelero podrá usar denominación e indicativo distintos de los que correspondan por su grupo y modalidad, ni ostentar otra categoría que aquella que le fuere señalada.

2. Las denominaciones derivadas o compuestas del término «Hotel» no podrán ser utilizadas más que por los establecimientos clasificados en los grupos primero y cuarto del artículo primero de esta Orden.

3. Queda prohibido el empleo de los palabras «Albergue» o «Parador», «Turismo» y sus derivados, como título o subtítulo de los establecimientos, así como el uso de iniciales, abreviaturas o términos que puedan inducir a confusión.

4. El calificativo «lujo» o sus derivados solamente podrá ser utilizado por los Hoteles u Hoteles-Residencias de cinco estrellas y por los Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de cuatro estrellas.

SECCIÓN SEGUNDA.—COMPETENCIA

Art. 8.º La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, al conceder la autorización de apertura de un establecimiento hotelero, clasificará éste en el grupo, categoría y en su caso, modalidad que le correspondan.

Art. 9.º 1. A efectos de clasificación, y sin perjuicio de la presentación de los documentos que se exigen para obtener la autorización de apertura de los establecimientos, las Empresas deberán acompañar a sus solicitudes la siguiente documentación, por duplicado:

- a) Plano de situación, a escala 1:5.000, en el que se consignarán especialmente, cuando se trate de establecimientos situados fuera de centros urbanos, las vías de comunicación, distancias a las poblaciones más próximas y accidentes topográficos más destacados, y respecto a los situados en playa o alta montaña, la distancia al mar o la altitud, respectivamente.
b) Plano de edificaciones e instalaciones, a escala 1:500, cuando no se trate de un solo bloque, con indicación del destino y superficie de cada una de ellas.
c) Plano de fachadas, a escala 1:200, que podrá ser sustituido por fotografías de primer plano, debiendo reflejarse la altura de suelo a techo de cada planta, cuando no se acompañe plano de sección.
d) Planos de distribución interior de plantas, a escala 1:100, en los que se indicará el destino y la superficie de cada dependencia, así como la situación de puertas, ventanas, escaleras, armarios empotrados, terrazas, etc.

e) Planos de los diferentes tipos de habitaciones (incluyendo los cuartos de base o aseo), a escala 1:50, en los que figurarán las instalaciones y mobiliario.

f) Relación de habitaciones, con indicación del número que las identifica, superficie, capacidad en plazas y servicios de que están dotadas.

g) En el caso de haberse concedido crédito hotelero para la construcción, ampliación o modernización del establecimiento, declaración sobre el grupo, categoría y modalidad en que fué clasificado, así como número de habitaciones que figuraba en el proyecto aprobado con este fin.

2. Cuando se solicite la clasificación de un establecimiento como Hostal, Hostal-Residencia o Pensión de una estrella, o como Fonda o Casa de Huéspedes, podrán sustituirse los planos a que se refieren los apartados a) a e) por una Memoria, por duplicado, en la que figurarán cuantos datos deben consignarse en dichos planos.

3. Los citados documentos se presentarán en la Delegación de Información y Turismo de la provincia en que esté situado el establecimiento, la cual iniciará el oportuno expediente de apertura y clasificación, en el que se dará audiencia al Sindicato Provincial de Hostelería, y, una vez ultimado, lo elevará con su informe a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, expidiendo, si procede, en el plazo máximo de un mes, a contar desde la presentación de la documentación completa, la autorización provisional, en la que se determinará el grupo, categoría y, en su caso, modalidad en los que con carácter asimismo provisional se clasifique el establecimiento. Contra este acuerdo podrán los interesados interponer recurso de alzada ante la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

4. Transcurrido un año desde la fecha en que se hubieren expedido la autorización y clasificación provisionales, sin que haya recaído resolución expresa de la citada Dirección General, aquéllas se entenderán confirmadas por este Centro Directivo, convirtiéndose en definitivas.

5. Contra la resolución expresa o tácita de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas podrá interponer recurso de alzada ante el titular del Departamento.

Art. 10. 1. Si los establecimientos estuvieran simplemente proyectados, las Empresas podrán solicitar del Ministerio de Información y Turismo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 9.º del Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas Privadas, que se les indique el grupo, categoría y, en su caso, modalidad que pudiera corresponder a aquéllos, en función de sus características, situación geográfica, tipo de explotación y peculiaridades de las instalaciones y servicios, para lo cual se expondrán, con la precisión y detalles necesarios, en una Memoria, por duplicado, a la que se adjuntarán, asimismo en doble ejemplar, los documentos a que se refieren los números 1 y 2 del artículo anterior.

2. En este supuesto, la clasificación tendrá carácter exclusivamente indicativo, y sólo coincidirá con la definitiva si se acredita que la construcción e instalación de los establecimientos y la prestación de los servicios se ajustan a lo especificado en la Memoria presentada.

Art. 11. Toda modificación sustancial de la estructura, características o sistema de explotación de los establecimientos que pueda afectar a su clasificación o capacidad deberá ser notificada previamente para su aprobación, si procede, a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente.

Art. 12. La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, ponderando en su conjunto la concurrencia de las condiciones exigidas como mínimas a los distintos grupos, modalidades y categorías de establecimientos hoteleros, podrá discrecionalmente dispensar a un establecimiento determinado de alguna o algunas de ellas cuando así lo aconsejen sus características especiales o el número, calidad y demás circunstancias de las condiciones existentes.

2. Especialmente, el citado Centro Directivo podrá hacer uso de esta facultad cuando se trate de establecimientos hoteleros instalados en edificios histórico-artísticos o típicos de la región.

Art. 13. Los titulares de los establecimientos hoteleros podrán solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente, la adscripción de aquéllos a una categoría superior o inferior a la que tuviesen señalada, justificando debidamente las razones en que apoyan su petición.

Art. 14. La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, mediante expediente en el que será oído el interesado y el Sindicato Nacional de Hostelería, podrá revisar de oficio la categoría otorgada a un establecimiento, asignándole otra inferior, cuando por su estado de conservación, prestación de los servicios o modificación sustancial de las instalaciones no sea merecedor de la que ostente.

CAPITULO II

Condiciones mínimas en los Hoteles, Hostales, Pensiones, Fondas y Hoteles-Apartamentos

SECCIÓN PRIMERA.—GRUPO «HOTELES»

Art. 15. Para que un establecimiento pueda ser clasificado en el grupo de «Hoteles» deberá reunir, además de las condiciones exigidas para la categoría que le corresponda, las siguientes:

a) Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizada, constituyendo sus dependencias 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 elección del cliente, y con excepción de los Hoteles-Residencias.

c) Disponer al menos de un 10 por 100 de habitaciones individuales.

Art. 16.

Hoteles de cinco estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los hoteles de cinco estrellas deberán estar instalados en edificios que destaquen por sus condiciones de lujo y confort.

b) 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.

c) 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.

d) Tanto las dependencias de uso general para los clientes como las habitaciones estarán climatizadas mediante un eficaz sistema de aire acondicionado.

e) Dispondrán de algunas «suites» y de un 5 por 100 al menos de habitaciones con salón privado.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Entradas.—Existirá una entrada principal, dotada de «marquesina» o cubierta, y otra u otras para el personal de servicio, equipajes y mercancías.

b) Vestíbulo.—En él se encontrarán, claramente diferenciadas, la Recepción y la Conserjería; el guardarropas, salvo que esté instalado en la planta noble, y algunas cabinas telefónicas cerradas e insonorizadas.

c) Ascensores.—Existirán como mínimo dos ascensores, de subida y bajada que comunicarán con todas las plantas de utilización por los clientes.

Cuando en atención a la estructura del edificio, capacidad receptiva del establecimiento o dimensiones y velocidad de los ascensores resultaren insuficientes los dos exigidos, deberán instalarse mayor número de ellos.

d) Escalera.—La escalera principal, que estará alfombrada en toda su longitud, relacionará todas las plantas de utilización por los clientes, y su anchura no podrá ser inferior a 1,50 metros. El tramo de acceso a la planta noble, cuando ésta no estuviese situada en el mismo plano de la entrada, tendrá una anchura mínima de 2 metros en el arranque y de 1,75 metros en el resto.

e) Pasillos.—Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1,75 metros, y estarán alfombrados en toda su longitud, decorados con cuadros u otros elementos, y dotados, además de puntos de luz en techos o paredes.

f) Salones.—La suma de las superficies de los distintos salones sociales será como mínimo de 3,25 metros cuadrados por habitación o «suite». En uno de los salones estará instalado un receptor de televisión.

g) Bar.—Instalado en local independiente o en la forma que se indica en el artículo 56 de esta Orden.

h) Comedor.—Su superficie mínima será de 2,25 metros cuadrados por habitación.

i) Aseos generales.—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.

j) Peluquería de caballeros y peluquería o salón de belleza para señoras.

k) Garaje.—Con una capacidad, en vehículos, equivalente al 40 por 100 del total de habitaciones, cuando los establecimientos se encuentren situados dentro de núcleos urbanos.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

a) Habitaciones.—Estarán compuestas como mínimo de dormitorio, vestíbulo o corredor de acceso y cuarto de baño, dotado de bañera, ducha, lavabo, bidé e inodoro.

Dormitorio: La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,70 metros, y la superficie (sin incluir la del vestíbulo o corredor) de 17 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de 10 metros cuadrados si son individuales. Estarán dotados de aislamiento sonoro y la mayor parte de su suelo cubierto por alfombras de primera calidad. Dispondrán de armarios, empujados o no, con una profundidad útil de al menos 0,60 metros y una anchura mínima de 2 metros, con luces interiores y grandes espejos, 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.

Vestíbulo o corredor: Separará la puerta del dormitorio de la de entrada a la habitación y tendrá una anchura mínima de 1,20 metros.

Cuartos de baño: Su superficie mínima será de cinco metros cuadrados. Las paredes estarán cubiertas de mármol o alicatadas y los suelos deberán ser asimismo de mármol u otros materiales nobles. Los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios, serán de primera calidad; los baños, duchas, bidés y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas, con mezclador y regulador de temperatura en la ducha. El inodoro y el bidé estarán completamente independizados del resto de las instalaciones sanitarias. La longitud de la bañera será de 1,70 metros. Los cuartos de baño de las habitaciones dobles dispondrán de dos lavabos.

Tanto los dormitorios como los cuartos de baño estarán dotados de teléfono.

b) Habitaciones con salón privado.—Deberán reunir las condiciones del apartado anterior, y el salón, dotado asimismo de

télefono, tendrá una superficie mínima de doce metros cuadrados.

c) Habitaciones con terraza.—Para ser considerada una habitación con terraza ésta deberá tener una superficie de al menos cuatro metros cuadrados, con anchura mínima de 1,60 metros.

d) «Suites».—Los dormitorios, así como los cuartos de baño, deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado a) y al menos uno de los salones las del apartado b).

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

a) Escalera de servicio, montacargas y montaplatos.—Relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los «offices» de pisos.

b) «Offices» de pisos.—Existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregadero, vertedero de aguas y armarios para utensilios de limpieza.

c) Cocina.—Dispondrá, además de los elementos principales que habrán de estar en proporción con la capacidad del establecimiento, de «office», almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carnes y pescados, mesa caliente y fregadero. Entre el comedor y la cocina existirá un pequeño corredor con doble puerta.

d) Local para equipajes.

e) Almacén de lencería.

f) Dependencias del personal de servicio.—Vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros. Comedor-estar para el personal.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

a) Servicios de Recepción y Conserjería.—Permanentemente atendidos por personal experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de recepción y el primer Conserje poseerán, además del español, dos idiomas, uno de los cuales será el inglés o el francés. Los demás Recepcionistas y Conserjes, incluso los que presten servicio durante la noche, hablarán francés o inglés, además del español. Dependerán de la Conserjería el Portero del exterior, los Ascensoristas, los Mozos de equipajes y los Ordenanzas, Botones o Mensajeros.

b) Servicios de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de una Gobernanta, auxiliada por las Camareras de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en habitaciones estará atendido por una Mayordomo, auxiliado por los Camareros y Ayudantes necesarios; el citado Mayordomo, además del español, deberá poseer el idioma inglés o el francés; algunos de los camareros hablarán un idioma extranjero. Durante la noche existirá un servicio permanentemente encargado de atender las llamadas de los clientes, así como de facilitar en las habitaciones aguas minerales en todo caso u otras bebidas e infusiones comprendidas en la carta que el establecimiento ofrezca para este servicio.

c) Servicio de comedor.—Estará atendido por un «Maitre» o jefe de comedor, asistido del personal necesario según la capacidad del establecimiento. Los Jefes de comedor deberán poseer, además del español, dos idiomas, uno de los cuales deberá ser el inglés o el francés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos de la cocina española. 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.

d) 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, los idiomas francés e inglés como mínimo.

e) Servicios de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Art. 17.

Hoteles de cuatro estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los hoteles de cuatro estrellas deberán estar instalados en edificios que, construidos con materiales de primera calidad, ofrezcan condiciones de alto confort y distinción.

b) Sus instalaciones, tanto las generales del establecimiento como las 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.

c) El mobiliario, tapicería, lámparas, cuadros y en general todos los elementos decorativos, así como la vajilla, cristalería, cubtería y lencería destacarán por su calidad.

d) Tanto las dependencias de uso general para los clientes como las habitaciones estarán climatizadas mediante un eficaz sistema de aire acondicionado o, en su defecto, dotadas de calefacción y de refrigeración.

La instalación de refrigeración podrá ser dispensada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas en aquellos establecimientos situados en localidades en las que la temperatura ambiente no la requiera.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Entradas.—Existirá una entrada principal y otra u otras para el personal de servicio, equipajes y mercancías.

b) Vestíbulo.—En él se encontrarán claramente diferenciadas la Recepción y la Conserjería y al menos dos cabinas telefónicas cerradas e insonorizadas.

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

d) Escaleras.—La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1,50 metros. Estará alfombrada en toda su longitud. El tramo de acceso a la planta noble cuanto ésta no estuviese situada en el mismo plano de la entrada, tendrá una anchura mínima de 1,70 metros en el arranque y de 1,50 metros en el resto.

e) Pasillos.—Los pasillos tendrán una anchura mínima de 1,60 metros y estarán alfombrados en toda su longitud.

f) Salones.—La suma de las superficies de los distintos salones sociales será, como mínimo, de 2,75 metros cuadrados por habitación o «suite».

g) Bar.—Instalado en local independiente o en uno de los salones.

h) Comedor.—Su superficie mínima será de dos metros cuadrados por habitación.

i) Aseos generales.—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 contarán con batería de urinarios.

j) Garaje.—De una capacidad, en automóviles, equivalente al 25 por 100 del total de habitaciones, cuando los establecimientos se encuentren situados dentro de núcleos urbanos.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

a) Habitaciones.—El 75 por 100 de las habitaciones, como mínimo, estarán dotadas de cuarto de baño, compuesto de bañera (de 1,60 metros de longitud), ducha, lavabo, bidé e inodoro, y el 25 por 100 restante, de cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro.

Dormitorio: La altura de suelo a techo será, como mínimo, de 2,70 metros y la superficie (excluyendo la del vestíbulo o corredor, si lo hubiere) de 16 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de nueve metros cuadrados si son individuales. Estarán dotados de aislamiento sonoro y la mayor parte de su suelo cubierto por alfombras de primera calidad. Dispondrán de teléfono; de armarios, empotrados o no, con una profundidad útil de, al menos, 0,60 metros y una anchura de 1,75 metros, con luces interiores y grandes espejos, salvo que éstos se encuentren instalados en otro lugar del dormitorio; de mando para graduar el aire acondicionado o la refrigeración; y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Cuartos de baño y de aseo: La superficie mínima de los cuartos de baño será de 4,50 metros cuadrados y la de los cuartos de aseo de tres metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta el techo y los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios, serán de primera calidad. Los baños, duchas, bidés y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

b) Habitaciones con salón privado o con terraza y «suites».—En el caso en que sean ofrecidas por el establecimiento y para ser consideradas como tales deberán reunir las siguientes condiciones:

— Habitaciones con salón privado: Las del apartado a), siendo la superficie mínima del salón de 10 metros cuadrados.

- Habitaciones con terraza: Esta deberá tener una superficie de, al menos, cuatro metros cuadrados, con anchura mínima de 1,60 metros.
- «Suites»: Los dormitorios, así como los cuartos de baño, deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado a) y, al menos, uno de los salones tendrá una superficie mínima de 10 metros cuadrados.

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

a) Escalera de servicio, montacargas y montaplatos.—Relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los «offices» de pisos.

b) «Offices» de pisos.—Existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregadero vertedero de aguas y armarios para utensilios de limpieza.

c) Cocina.—Dispondrá, además de los elementos principales, que estarán en consonancia con la capacidad del establecimiento, de almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica para carnes y pescados y fregaderos.

d) Local para equipajes.

e) Almacén de lencería.

f) Dependencias del personal de servicio.—Vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros. Comedor-estar para el personal.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

a) Servicios de Recepción y Conserjería.—Permanentemente atendidos por personal experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de Recepción y el Primer Conserje poseerán, además del español, dos idiomas, uno de los cuales será el inglés o el francés. Los demás Recepcionistas o Conserjes hablarán, además del español, el francés o el inglés. Dependerán de la Conserjería el Portero exterior, los Ascensoristas, los Mozos de equipajes y los Ordenanzas, Botones o Mensajeros.

b) Servicios de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de una Gobernanta, auxiliada por las Camareras de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en habitaciones estará atendido por un Mayordomo o, en su defecto, por uno de los Jefes de comedor, auxiliado por los Camareros y Ayudantes necesarios; el citado Mayordomo, además del español, deberá poseer el idioma francés o el inglés. Durante la noche existirá un servicio permanente encargado de atender las llamadas de los clientes, así como de facilitar en las habitaciones aguas minerales en todo caso u otras bebidas e infusiones comprendidas en la carta que el establecimiento ofrezca para este servicio.

c) Servicio de comedor.—Estará atendido por un «Maitre» o Jefe de comedor, asistido del personal necesario, según la capacidad del establecimiento. Los Jefes de comedor deberán poseer, además del español, dos idiomas, uno de los cuales deberá ser el inglés o el francés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos de la cocina española. 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.

d) 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, los idiomas francés e inglés como mínimo.

e) Servicios de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Art. 18.

Hoteles de tres estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los Hoteles de tres estrellas deberán estar instalados en edificios que sin ser suntuosos ofrezcan buenas condiciones de confort.

b) Las instalaciones generales del establecimiento y las particulares de las habitaciones, así como el mobiliario, tapicería, lámparas, cuadros y, en general, todos los elementos decorativos serán de primera calidad. Los suelos, paredes y techos

de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán revestidos con materiales o pinturas cuya calidad armonice con el ambiente y la categoría del establecimiento.

c) La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y lencería serán las adecuadas en calidad y cantidad.

d) Dispondrán de instalación de calefacción por elementos fijos.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Entradas.—Existirá una entrada principal para los clientes y otra para el personal de servicio, equipajes y mercancías.

b) Vestibulo.—En él se encontrará la recepción-conserjería.

c) Ascensores.—Si el edificio consta de planta baja y, 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.

d) Escaleras.—La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes y su anchura no podrá ser inferior a 1,30 metros. El tramo de acceso a la planta noble, cuando ésta no estuviera situada en el mismo plano de la entrada, tendrá una anchura mínima de 1,50 metros en el arranque y de 1,30 metros en el resto, y estará alfombrada en toda su longitud.

e) Pasillos.—Tendrán una anchura mínima de 1,50 metros. Los de la planta noble estarán alfombrados en toda su longitud.

f) Salones.—La superficie del salón social, o de existir más de uno la suma de las superficies de los distintos salones, será como mínimo de 2,25 metros cuadrados por habitación.

g) Bar.—Instalado en local independiente o en uno de los salones.

h) Comedor.—Su superficie mínima será de 1,75 metros cuadrados por habitación.

i) Aseos generales.—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

a) Habitaciones.—El 50 por 100 de las habitaciones, como mínimo, estarán dotadas de cuarto de baño, compuesto de bañera (de 1,60 metros de longitud), ducha, lavabo, bidé e inodoro, y el 50 por 100 restante, de cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro.

Dormitorio: La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,70 metros y la superficie (excluyendo la del vestíbulo o corredor si lo hubiere) de 15 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de ocho metros cuadrados si son individuales. Dispondrán de teléfono; de armarios, empotrados o no, y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Cuartos de baño y de aseo: La superficie mínima de los cuartos de baño será de cuatro metros cuadrados, y la de los cuartos de aseo, de 2,75 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta el techo y los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios, serán de primera calidad. Los baños, duchas, bidés y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

b) 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:

— Habitaciones con salón privado: Las del apartado a), siendo la superficie mínima del salón nueve metros cuadrados.

— Habitaciones con terraza: Esta deberá tener una superficie de, al menos, 3,5 metros cuadrados, con anchura mínima de 1,50 metros.

— «Suites»: Los dormitorios, así como los cuartos de baño, deberán reunir las condiciones establecidas en el apartado a) y, al menos, uno de los salones tendrá una superficie mínima de nueve metros cuadrados.

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

a) Escalera de servicio y montacargas.—Relacionarán todas las plantas de habitaciones y comunicarán con todos los «offices» de pisos.

b) «Offices» de pisos.—Existirán en todas las plantas, dotados de teléfono interior, fregadero, vertedero de aguas y armarios para utensilios de limpieza.

c) Cocina.—Dispondrá, además de los elementos principales, que estarán en consonancia con la capacidad del establecimiento, entre otras instalaciones, de «offices», almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica y fregaderos.

d) Almacén de lencería.

e) Dependencias del personal de servicio.—Vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino, con placares o taquillas individuales. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabos e inodoros.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

a) Servicios de Recepción y Conserjería.—Permanentemente atendidos por personal experto y distinto para cada uno de los servicios. El Jefe de Recepción y el primer Conserje poseerán, además del español, dos idiomas, uno de los cuales será el francés o el inglés. Los demás Recepcionistas y Conserjes hablarán, además del español, el francés o el inglés. Dependerán de la Conserjería los Ascensoristas, los Mozos de equipajes y los Ordenanzas, Botones o Mensajeros.

b) Servicio de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de una Gobernanta, auxiliada por las Camareras de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y de bebidas en habitaciones será atendido, de no poseer personal específico para ello, por el del comedor. Durante la noche, una Camarera o un Mozo estará encargado de atender el servicio de las habitaciones.

c) Servicio de comedor.—Estará atendido por un «Maitre» o Jefe de comedor, asistido del personal necesario según la capacidad del establecimiento. Los Jefes de comedor poseerán, además del español, dos idiomas, uno de los cuales deberá ser el inglés o el francés.

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

d) 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, un idioma, que deberá ser necesariamente el francés o el inglés.

e) Servicio de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Art. 19.

Hoteles de dos estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) 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 y confort. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán revestidos con materiales o pinturas de buena calidad.

b) La vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y lencería serán las adecuadas en calidad y cantidad.

c) Dispondrán de instalación de calefacción por elementos fijos.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Entradas.—Existirá una entrada principal para los clientes y otra para el personal de servicio.

b) Vestíbulo.—En él se encontrará la Recepción-Conserjería.

c) Ascensores.—Si el edificio consta de planta baja y, al menos tres pisos, estará dotado de ascensor, que comunicará con todas las plantas de utilización por los clientes. Cuando, en atención a la estructura del edificio y capacidad receptiva del establecimiento, resultara insuficiente, deberá instalarse otro ascensor más.

d) Escaleras.—La escalera principal relacionará todas las plantas de utilización por los clientes, y su anchura no podrá ser inferior a 1,20 metros.

e) Pasillos.—Tendrán una anchura mínima de 1,30 metros.

f) Salones.—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.

g) Comedor.—Su superficie mínima será de 1,50 metros cuadrados por habitación.

h) Aseos generales.—Independientes para señoras y caballeros. Estarán dotados de jabón y de toallas o secadores.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

a) Habitaciones.—El 15 por 100 de las habitaciones, como mínimo, estarán dotadas de cuarto de baño, con bañera (de 1,50 metros de longitud), ducha, bidé, lavabo e inodoro; el 45 por 100, de cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro, y el 40 por 100 restante, con ducha y lavabo.

Dormitorio: La altura de suelo a techo será, como mínimo, de 2,60 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 teléfono, de armarios, empotrados o no, y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Cuartos de baño y de aseo.—La superficie mínima de los cuartos de baño será de 3,70 metros cuadrados, y la de los cuartos de aseo, de 2,50 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta 1,80 metros de altura. Las bañeras, bidés, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas. En las habitaciones dotadas de ducha y lavabo solamente, estos servicios estarán debidamente aislados, reservándose para los mismos una superficie no inferior a 1,50 metros cuadrados, que no será computada en la mínima exigida para cada tipo de habitación.

Por cada seis habitaciones o fracción con ducha y lavabo existirá en cada planta un cuarto de baño general (con bañera, ducha, lavabo, bidé e inodoro) y un inodoro independiente.

b) Habitaciones con salón privado o con terraza.—En el caso en que sean ofrecidas por el establecimiento, y para ser consideradas como tales, deberán reunir las siguientes condiciones:

— Habitaciones con salón privado: Las del apartado a), con cuarto de aseo, siendo la superficie mínima del salón de nueve metros cuadrados.

— Habitaciones con terraza: Estas deberán 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.

a) Escalera de servicio.—Relacionará todas las plantas de habitaciones y comunicará con todos los «offices» de pisos.

b) «Offices» de pisos.—Existirán en todas las plantas, dotados de fregadero y vertedero de aguas.

c) Cocina.—Dispondrá, además de los elementos principales, de «office» despensa, cámara frigorífica y fregaderos.

d) Almacén de lencería.

e) Dependencias del personal de servicio.—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 los servicios.

a) Servicio de Recepción-Conserjería.—Permanentemente atendido por personal experto. El Recepcionista poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés. Dependiendo de la Conserjería existirá, al menos, un Mozo de equipaje y un Botones o Mensajero.

b) Servicio de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de una Gobernanta, auxiliada por Camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal del comedor. Durante la noche, una Camarera o un Mozo estará encargado de atender el servicio de habitaciones.

c) Servicio de comedor.—Estará atendido por un «Maitre» o Jefe de comedor, asistido del personal necesario según la capacidad del establecimiento. El Jefe de comedor deberá poseer, además del español, el idioma francés o el inglés.

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

d) Servicio telefónico.—Existirá una centralita, atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido el Conserje.

e) Servicios de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Art. 20.

Hoteles de una estrella

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los locales, mobiliario y equipo de los hoteles de una estrella serán sencillos pero decorosos, ofreciendo un mínimo de comodidad.

b) Dispondrán de instalación de calefacción por elementos fijos.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

- a) Vestíbulo.—En él se encontrará la Recepción-Conserjería.
 b) Ascensores.—Si el edificio consta de planta baja y, a lo menos, cuatro pisos, estará dotado de ascensor, que comunicará con todas las plantas de utilización por los clientes.
 c) Escaleras.—Tendrán una anchura mínima de 1,10 metros.
 d) Pasillos.—Tendrá una anchura mínima de 1,20 metros.
 e) Salones.—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.
 f) Comedor.—Su superficie mínima será de un metro cuadrado por habitación.
 g) Aseos generales.—Independientes para señoras y caballeros.
 Estarán dotados de jabón y de toallas o secadores.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

- a) Habitaciones.—El 25 por 100 de las habitaciones como mínimo estarán dotadas de cuarto de aseo (con ducha, lavabo e inodoro); el 25 por 100 de ducha y lavabo y el 50 por 100 restante de lavabo solamente.

La altura de suelo a techo de las habitaciones será como mínimo de 2,60 metros y su superficie (excluyendo el vestíbulo o corredor, si lo hubiere) de 13 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de siete metros cuadrados para las individuales. Dispondrán de armarios, empotrados o no.

Si se tratara de habitaciones con terraza, ésta deberá tener al menos tres metros cuadrados, con anchura mínima de 1,30 metros.

- b) Servicios sanitarios.—La superficie mínima de los cuartos de aseo será de 2,50 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta 1,60 metros de altura. En las habitaciones dotadas de ducha y lavabo estos servicios estarán debidamente aislados, reservándose para los mismos una superficie no inferior a 1,50 metros cuadrados, que no será computada en la mínima exigida para cada tipo de habitación.

Por cada siete habitaciones o fracción no dotadas de cuarto de aseo existirán en cada planta un cuarto de baño general (con bañera, ducha, bidé, lavabo e inodoro) y un inodoro independiente.

Las bañeras, duchas, bidés y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría.

- c) Teléfono.—En cada planta habrá un teléfono a disposición de los clientes.

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

- a) Cocina.—Dispondrá, además de los elementos principales, de «office», despensa, cámara frigorífica y fregaderos.

b) Dependencias del personal de servicio.—Vestuarios y aseos con placares individuales. Los aseos estarán dotados de ducha, lavabo e inodoro.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

- a) Servicio de Recepción-Conserjería.—Permanentemente atendido por personal experto. El Recepcionista poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés. Dependiendo de la Conserjería, existirá al menos un Mozo de equipaje y un Botones o Mensajero.

b) Servicio de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estará a cargo de una Gobernanta, auxiliada por Camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal del comedor. Durante la noche una Camarera o un Mozo estará encargado del servicio de habitaciones.

c) Servicio de comedor.—Estará atendido por un «Maitre» o Jefe de comedor, asistido del personal necesario, según la capacidad del establecimiento.

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

d) Servicio telefónico.—Existirá una centralita atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido el Conserje.

e) Servicios de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

SECCIÓN SEGUNDA.—GRUPO «HOSTALES Y PENSIONES»

Art. 21. Son HOSTALES aquellos establecimientos que, con las instalaciones y servicios exigidos como mínimos en esta

Sección a sus respectivas categorías, faciliten 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 y con excepción de los Hostales-Residencias.

2. Son PENSIONES aquellos establecimientos comprendidos por sus instalaciones y servicios en esta Sección que no disponiendo de más de doce habitaciones faciliten hospedaje habitualmente en régimen de pensión completa. Estos establecimientos quedan autorizados para exigir a sus clientes que se sometan a dicho régimen.

Art. 22.

Hostales y pensiones de tres estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los Hostales y Pensiones de tres estrellas estarán instalados en buenos edificios, dotados de una escalera principal amplia, así como de ascensor, cuando el establecimiento se encuentre o tenga las habitaciones en planta superior a la segunda.

b) Todas las instalaciones, mobiliario y demás enseres serán de primera calidad. Los suelos, paredes y techos de todas las dependencias a utilizar por los clientes estarán revestidas con materiales o pinturas cuya calidad armonice con el ambiente y categoría del establecimiento.

c) Dispondrán de instalación de calefacción por elementos fijos.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Entradas.—Existirá una entrada para los clientes y otra para el personal de servicio, equipaje y mercancías.

b) Vestíbulo.—En él se encontrará la Recepción-Conserjería.

c) Escaleras.—Cuando el establecimiento ocupe más de una planta las escaleras de unión tendrán una anchura mínima de 1,10 metros y estarán alfombradas en toda su longitud.

d) Pasillos.—Tendrán una anchura mínima de un metro y estarán alfombrados en toda su longitud.

e) Salón social.—Su superficie será como mínimo de 1,50 metros cuadrados por habitación.

f) Comedor.—Su superficie será de 1,40 metros cuadrados por habitación.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

a) Habitaciones.—El 5 por 100 de las habitaciones estarán dotadas de cuarto de baño, compuesto de bañera (de 1,50 metros de longitud), ducha, lavabo, bidé e inodoro; el 10 por 100 de cuarto de aseo con ducha, lavabo e inodoro y el 85 por 100 restante de ducha y lavabo.

Dormitorio: La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,60 metros y la superficie (excluyendo el vestíbulo o corredor, si lo hubiere) de 14 metros cuadrados para las habitaciones dobles y 7,50 metros cuadrados si son individuales. Dispondrán de teléfono; de armarios, empotrados o no, y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

Cuartos de baño y de aseo: La superficie mínima de los cuartos de baño será de 3,70 metros cuadrados, y la de los cuartos de aseo, de 2,50 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta 1,80 metros de altura. Los baños, bidés, duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas. En las habitaciones dotadas de ducha y lavabo solamente, estos servicios estarán debidamente aislados, reservándose para los mismos una superficie no inferior a 1,50 metros cuadrados, que no será computada en la mínima exigida para cada tipo de habitaciones.

Por cada ocho habitaciones o fracción con ducha y lavabo existirá en cada planta un cuarto de baño general (con bañera, ducha, lavabo, bidé e inodoro) y un inodoro independiente.

b) Habitaciones con salón privado.—Deberán reunir las condiciones del apartado a), con cuarto de baño o de aseo, siendo la superficie mínima del salón de nueve metros cuadrados.

c) Habitaciones con terraza.—Esta deberá tener una superficie de al menos tres metros cuadrados, con anchura mínima de 1,30 metros.

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

a) Escalera de servicio.—Cuando el establecimiento ocupe más de una planta existirá una escalera de servicio que comunicará con todos los «offices» de pisos.

b) «Offices» de pisos.—Existirán en todas las plantas de habitaciones, dotados de fregadero y vertedero de aguas.

c) Cocina.—Dispondra, además de los elementos principales, de «office», despensa, cámara frigorífica y fregadero.

d) Dependencias del personal de servicio.—Vestuarios y aseos para el personal.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

a) Servicio de Recepción-Conserjería. — Permanentemente atendido por personal experto. El Recepcionista poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés. Dependiendo de la Conserjería existirá al menos un Botones o Mensajero.

b) Servicio de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de Camareras, cuyo número guardará relación con la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en habitaciones será atendido, de no poseer personal específico para ello, por el del comedor. Durante la noche, una Camarera o Mozo estará encargado de atender el servicio de habitaciones.

c) Servicio de comedor.—El menú deberá permitir al cliente la elección entre dos o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

d) Servicio telefónico.—Existirá una centralita atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido el Conserje.

e) Servicio de lavandería y planchado.—Para las ropas de los huéspedes, así como para la lencería del establecimiento.

Art. 23.

Hostales y pensiones de dos estrellas

I.—CONDICIONES GENERALES

a) Los Hostales y Pensiones de dos estrellas deberán ofrecer a los clientes las indispensables condiciones de comodidad y estarán instalados en edificios dotados de ascensor cuando el establecimiento se encuentre o tenga las habitaciones en planta superior a la tercera.

b) Sus instalaciones, mobiliario y demás enseres serán de buena calidad.

c) Dispondrán de instalación de calefacción.

II.—CONDICIONES PARTICULARES

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

a) Vestíbulo.—En él se encontrará la Recepción-Conserjería, cuando se trate de un establecimiento de más de doce habitaciones.

b) Escaleras.—Cuando el establecimiento ocupe más de una planta, la escalera de unión deberá tener una anchura mínima de un metro.

c) Pasillos.—Su anchura no podrá ser inferior a un metro.

d) Salón social.—Su superficie será como mínimo de un metro cuadrado por habitación.

e) Comedor.—Su superficie mínima será de un metro cuadrado por habitación.

f) Teléfono.—Existirá un teléfono a disposición de los clientes.

B.—De las habitaciones, sus instalaciones y equipo.

a) Habitaciones.—Todas las habitaciones dispondrán de lavabo, con agua corriente, caliente y fría. La altura de suelo a techo será de 2,50 metros como mínimo y la superficie, de 12 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de seis metros cuadrados para las individuales. Dispondrán de armarios, empotrados o no.

b) Servicios sanitarios.—Por cada diez habitaciones o fracción existirá en cada planta un cuarto de baño general (con bañera, ducha, bidé, lavabo e inodoro) y un inodoro independiente. Los baños, lavabos y duchas dispondrán de agua corriente, caliente y fría.

C.—Cocina.

Tendrá, entre otras instalaciones, despensa, frigorífico y fregadero.

D.—En cuanto a la prestación de los servicios.

a) Servicio de Recepción-Conserjería.—En los establecimientos en los que exista Recepción-Conserjería, de acuerdo con lo dispuesto en este artículo, deberá estar convenientemente atendida por personal que al mismo tiempo se ocupará de las llamadas telefónicas.

b) Servicio de pisos.—El mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación, estarán a cargo de

Camareras, cuyo número guardará relación con la capacidad del establecimiento.

c) Servicio de comedor.—Los clientes podrán sustituir uno de los platos que compongan el menú por el que a tal efecto deberá ofrecer el establecimiento en cada comida.

d) Servicio de lavandería y planchado.—A cargo de la Empresa o concertado.

Art. 24.

Hostales y pensiones de una estrella

a) Los locales, instalaciones, mobiliario y equipo de los Hostales y Pensiones de una estrella serán sencillos, pero decorosos, y ofrecerán un mínimo de comodidad a los clientes.

b) Dispondrán de un pequeño vestíbulo o sala para la estancia de los clientes, salvo que el comedor pueda utilizarse a estos efectos. La superficie de este último será como mínimo de un metro cuadrado por habitación.

c) Existirá un teléfono a disposición de los clientes.

d) Las habitaciones estarán dotadas de lavabo, con agua corriente. La altura de suelo a techo será de 2,50 metros como mínimo, y la superficie, de 11 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de seis metros cuadrados para las individuales. Dispondrán de armarios o percheros.

e) Por cada doce habitaciones o fracción existirá en cada planta un cuarto de baño general (con bañera, ducha, lavabo e inodoro) y un inodoro independiente. Las bañeras y duchas dispondrán de agua corriente, caliente y fría, y los lavabos, de agua corriente fría.

f) Las paredes de la cocina, así como las de los servicios sanitarios, estarán alicatadas o revestidas de pintura o material lavables hasta una altura, al menos, de 1,60 metros.

g) El establecimiento contará con el personal necesario para atender debidamente tanto el servicio de habitaciones como el de comedor y lavandería.

SECCIÓN TERCERA.—GRUPO «FONDAS»

Art. 25. Se considerarán FONDAS aquellos establecimientos hoteleros que, no pudiendo ser clasificados en alguno de los demás grupos a que se refiere el artículo primero de esta Orden, reúnan, como mínimo, las condiciones siguientes:

Habitaciones.—Su superficie será, al menos, 10 metros cuadrados para las habitaciones dobles y de seis metros para las individuales. La altura de suelo a techo no podrá ser inferior a 2,50 metros.

b) Servicios sanitarios.—El establecimiento dispondrá de, al menos, un cuarto de aseo, dotado de ducha, lavabo e inodoro.

c) Comedor.—Su superficie mínima será de un metro cuadrado por habitación.

SECCIÓN CUARTA.—GRUPO «HOTEL-APARTAMENTOS»

Art. 26. Los Hoteles-Apartamentos, a los que se refiere el artículo segundo de la Ordenación aprobada por Orden de este Ministerio de 17 de enero de 1967, se clasificarán en la categoría de cuatro estrellas, los de lujo, según la repetida Ordenación; de tres estrellas, los de primera; de dos estrellas, los de segunda, y de una estrella, los de tercera.

Art. 27. Los citados Hoteles-Apartamentos deberán reunir las condiciones mínimas que, para su respectiva categoría, se exigen en la mencionada Ordenación, teniendo en cuenta además las siguientes prescripciones:

A) La categoría del establecimiento vendrá determinada por la que corresponda a la de sus apartamentos, que deberá ser la misma para todos ellos.

B) Cualesquiera que sean la capacidad y categoría del establecimiento, deberá disponer de Recepción-Conserjería, permanentemente atendida por personal experto, que habrá de poseer el idioma francés o el inglés, además del español.

C) Todos los apartamentos del establecimiento tendrán teléfono, con comunicación directa al exterior o a través de centralita, debiendo estar atendida esta última por personal experto, que, tratándose de Hoteles-Apartamentos de cuatro o tres estrellas, deberá poseer, además del español, el idioma francés o el inglés.

D) Se considerará comprendida en el precio del hospedaje la limpieza, una vez al día, no sólo de las distintas dependencias e instalaciones del apartamento, sino también la de los enseres, excluidos los de la cocina.

E) Las superficies mínimas de los cuartos de baño y de aseo de los apartamentos, cualquiera que sea su categoría, se-

rán, respectivamente, de cuatro metros cuadrados y de 2,75 metros cuadrados.

F) Todos los Hoteles-Apartamientos dispondrán, al menos, de un comedor general. Su superficie mínima será de un metro cuadrado por huésped en los establecimientos de cuatro estrellas; de 0,75 metros cuadrados, en los de tres estrellas; de 0,60 metros cuadrados, en los de dos, y de 0,50 metros cuadrados en los de una estrella.

G) En cuanto a las dependencias e instalaciones de la zona de servicios, así como respecto a la prestación del servicio de comedor, serán de aplicación las condiciones mínimas exigidas por esta Orden a los establecimientos del grupo «Hoteles», según su respectiva categoría.

CAPITULO III

Condiciones mínimas de los establecimientos hoteleros especiales

SECCIÓN PRIMERA.—ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN PLAYA

Art. 28. 1. Se considerarán establecimientos hoteleros en playa todos aquellos situados en primera línea o, en su defecto, a menos de 250 metros de una playa de mar o lago.

2. La distancia prevista en el párrafo anterior podrá ser discrecionalmente ampliada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas respecto a los establecimientos situados en las proximidades del litoral y fuera de los núcleos urbanos.

Art. 29. Los establecimientos comprendidos en esta sección deberán reunir las condiciones mínimas exigidas para el grupo y categoría que les correspondan, con las siguientes peculiaridades:

a) Cuando el establecimiento disponga de una terraza general o de zona verde, acondicionadas para la estancia de los huéspedes y con el mobiliario adecuado, el 20 por 100 de su superficie podrá computarse para la de los salones sociales. En todo caso, la superficie de éstos no podrá ser nunca inferior al 75 por 100 de la señalada, como mínimo, para los del mismo grupo y categoría.

b) En estos establecimientos podrá dispensarse, conforme a lo dispuesto en el artículo 12 de esta Orden, que estén alfombradas las dependencias de uso general y las habitaciones.

c) Salvo en los Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos, la superficie de las habitaciones podrá reducirse en 1,50 metros cuadrados si son dobles y un metro cuadrado si individuales; cuando las mismas dispongan de terraza de, al menos, cuatro metros cuadrados de superficie, con anchura mínima de 1,60 metros.

Art. 30. Los establecimientos situados en playa estarán obligados a consignar en su publicidad o propaganda impresa, en la correspondencia, facturas y demás documentación si se encuentran en primera línea o, en su defecto, la distancia de los mismos a la playa más próxima.

SECCIÓN SEGUNDA.—ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN ALTA MONTAÑA

Art. 31. Se considerarán comprendidos en esta sección los establecimientos situados en estaciones de nieve o de alta montaña cuya altitud sea superior a los 1.000 metros.

Art. 32. Los mencionados establecimientos deberán reunir las condiciones mínimas exigidas para el grupo y categoría que les correspondan, con las siguientes particularidades:

a) Respecto a las superficies de los salones sociales y del comedor, se exigirá un metro cuadrado más por habitación en los Hoteles de cinco, cuatro y tres estrellas, así como en los Hostales y Pensiones de tres estrellas, y de 0,50 metros cuadrados más en los restantes establecimientos.

b) Salvo en los Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos, la superficie de las habitaciones podrá reducirse en dos metros cuadrados si son dobles y en un metro cuadrado si son individuales, y la altura de suelo a techo de ambas, en 0,20 metros.

c) Sin perjuicio de la exigencia de habitaciones individuales, establecida en el apartado c) del artículo 15, los establecimientos hoteleros en alta montaña podrán tener un 25 por 100, como máximo, de habitaciones con literas, debiendo corresponder, al menos, tres metros cuadrados de la superficie de aquellas para cada litera.

d) No será exigida la instalación de aire acondicionado ni refrigeración, pero sí de calefacción, aun cuando se trate de establecimientos de temporada.

SECCIÓN TERCERA.—ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS DE TEMPORADA

Art. 33. Son establecimientos hoteleros de temporada todos aquellos cuyo periodo de funcionamiento se limite a determinada época o épocas, siempre que su duración no exceda en conjunto de siete meses al año.

Art. 34. 1. Los establecimientos hoteleros de temporada deberán reunir cuantas condiciones mínimas se establecen para los de su grupo y categoría.

2. Excepcionalmente podrá ser dispensada la instalación de calefacción o de refrigeración o de ambas en aquellos establecimientos situados en localidades en las que durante la temporada de funcionamiento de aquéllos la temperatura ambiente no lo requiera.

SECCIÓN CUARTA.—ESTABLECIMIENTOS SIN SERVICIO DE COMEDOR

Art. 35. Los establecimientos hoteleros en los que no se preste el servicio de comedor se denominarán «Hoteles-Residencias», «Hostales-Residencias», «Casas de Huéspedes» o «Residencias-Apartamientos», según pertenezcan, respectivamente, a los grupos primero, segundo, tercero o cuarto a que se refiere el artículo primero de esta Orden.

Art. 36. Los establecimientos comprendidos en esta Sección podrán facilitar el servicio de desayunos, así como los propios de cafetería, pero en este último caso tales servicios deberán ser facturados con independencia de los de alojamiento, quedando prohibida la percepción de precios de «pensión completa» o de «pensión alimenticia».

Art. 37. Los mencionados establecimientos deberán reunir, salvo por lo que se refiere al comedor y la cocina, las condiciones mínimas exigidas por esta Orden para al grupo y categoría que les correspondan.

SECCIÓN QUINTA.—ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS EN ESTACIONES TERMALES

Art. 38. 1. Se considerarán establecimientos hoteleros comprendidos en esta Sección los que se encuentren situados en estaciones termales o balneoterápicas, declaradas como tales por la Dirección General de Sanidad.

2. A tal efecto las Empresas de estos establecimientos deberán acompañar a sus solicitudes de apertura y clasificación el correspondiente certificado del mencionado Centro directivo.

Art. 39. Los citados establecimientos deberán reunir cuantas condiciones mínimas se exigen para los de su grupo y categoría con las particularidades que se señalan en los artículos siguientes:

Art. 40. 1. En cada establecimiento hotelero existirá un Director, que deberá reunir, en su caso, las condiciones que determina el Estatuto de los Directores de Empresas turísticas aprobado por Orden de 10 de junio de 1967.

2. Si en una misma estación o balneario existieran dos o más establecimientos hoteleros bastará un solo Director para todos ellos.

Art. 41. Los precios del alojamiento y demás servicios complementarios del hospedaje deberán estar claramente diferenciados tanto en su publicidad como en su facturación de los que se perciban por el tratamiento hidroterápico.

Art. 42. 1. La admisión en estos establecimientos no podrá condicionarse a que el cliente haga uso de los servicios hidroterápicos.

2. No obstante, podrá limitarse la estancia de aquellos huéspedes que no utilicen ninguno de tales servicios cuando la misma se prolongue por más de siete días y se hubiere notificado esta limitación en el momento de concertar el hospedaje.

Art. 43. 1. Respecto a la superficie de los salones sociales se exigirá un metro cuadrado más por habitación en los Hoteles de cinco, cuatro y tres estrellas y Hostales y Pensiones de tres estrellas y de 0,50 metros cuadrados más por habitación en los restantes establecimientos.

2. Cuando el establecimiento disponga de una terraza general o de zona verde, acondicionada para la estancia de los huéspedes y con el mobiliario adecuado, el 20 por 100 de su superficie podrá computarse para la de los salones sociales. En todo caso la superficie de éstos no podrá ser nunca inferior al 85 por 100 de la señalada como mínimo para los del mismo grupo y categoría.

SECCIÓN SEXTA MOTELES

Art. 44. Son MOTELES los establecimientos situados fuera de los núcleos urbanos y en las proximidades de las carreteras, en los que se facilita alojamiento para estancias normalmente no superiores a veinticuatro horas en departamentos, con entradas independientes desde el exterior, compuestos de dormitorio y cuarto de aseo y con garajes o cobertizos para automóviles contiguos o próximos a aquéllos.

Art. 45. 1. Los Moteles se clasificarán, dentro del grupo de «Hoteles», en las categorías de tres, dos y una estrellas.

2. No obstante su clasificación en el grupo de «Hoteles», no les serán de aplicación a los Moteles las condiciones mínimas establecidas en los artículos 15, 18, 19 y 20 de esta Orden, sino las que específicamente se señalan a los mismos en los artículos siguientes.

Art. 46. Son prescripciones comunes a todos los Moteles, cualquiera que sea su categoría, las siguientes:

a) Los precios del alojamiento serán abonados, salvo pacto en contrario, en el momento de la admisión de los huéspedes en el establecimiento, y serán facturados por día y persona según la capacidad en plazas del departamento que ocupen.

b) Los departamentos a que se refiere el artículo 44 constituirán una edificación independiente cada uno de ellos o se integrarán en uno o más edificios o bloques, pero en este último caso cada departamento tendrá su propia entrada desde el exterior y los edificios o bloques no excederán de dos plantas.

c) El 75 por 100 al menos de los departamentos serán de una o dos plazas, pudiendo instalarse en los restantes tres o cuatro camas o literas cuando lo permita la superficie del dormitorio, a cuyo efecto deberán reservarse seis metros cuadrados por cada cama individual, diez metros cuadrados por cada cama doble y cuatro metros cuadrados por cada convertible o litera.

d) En el exterior de los establecimientos deberá indicarse la existencia o no de plazas libres, mediante carteles o rótulos con caracteres luminosos o reflectantes que permitan su lectura sin dificultad desde la carretera, incluso durante la noche.

Art. 47. LOS MOTELES DE TRES ESTRELLAS estarán instalados en edificaciones que, construidas con materiales de primera clase ofrezcan buenas condiciones de confort; todas las instalaciones así como el mobiliario, elementos decorativos y enseres serán de primera calidad; dispondrán de calefacción y reunirán además las siguientes condiciones mínimas:

I.—Dependencias e instalaciones de uso general para los clientes

a) Vestíbulo.—Debidamente acondicionado para su utilización como sala de espera. En él se encontrará la Recepción-Conserjería, la centralita de teléfonos y una cabina telefónica cerrada e insonorizada.

b) Recepción-Conserjería.—Atendida durante las veinticuatro horas del día por personal experto, que poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés. Dependiente de la Conserjería existirá un mozo de equipajes.

c) Centralita telefónica.—Para las llamadas con el exterior y para comunicación con los departamentos. Podrá estar atendido este servicio por el mismo personal de Recepción-Conserjería.

d) Garajes.—Individuales para cada departamento contiguos a éstos.

e) Cafetería.—Con servicio durante las veinticuatro horas del día. Deberá reunir las condiciones mínimas exigidas a las Cafeterías de primera categoría por la Ordenación Turística de 18 de marzo de 1965.

II.—Departamentos

Compuestos de dormitorio y cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro.

a) La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,60 metros y la superficie de 14 metros cuadrados para los de dos plazas y de 7,50 metros cuadrados para los individuales. Dispondrán de teléfono, de armarios (empotrados o no) y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

b) Cuartos de aseo.—Su superficie mínima será de 2,75 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta el techo y los elementos sanitarios, así como la grifería y demás accesorios serán de primera calidad. Las duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

Art. 48. LOS MOTELES DE DOS ESTRELLAS ofrecerán a los clientes buenas condiciones de confort, tanto por sus locales e ins-

talaciones como por su mobiliario y equipo; dispondrán de calefacción y reunirán además las siguientes condiciones mínimas:

I.—Dependencias e instalaciones de uso general para los clientes

a) Vestíbulo.—Debidamente acondicionado para su utilización como sala de espera. En él se encontrarán la Recepción-Conserjería, la centralita de teléfonos y una cabina telefónica cerrada e insonorizada.

b) Recepción-Conserjería.—Atendida durante las veinticuatro horas del día por personal experto, que poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés.

c) Centralita telefónica.—Para las llamadas con el exterior y para comunicación con los departamentos. Podrá estar atendido este servicio por el mismo personal de Recepción-Conserjería.

d) Garajes o cobertizos para automóviles.—Individuales para cada departamento y contiguos o próximos a éstos.

II.—Departamentos

Compuestos de dormitorio y de cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro.

a) Dormitorios.—La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,60 metros y la superficie de 13 metros cuadrados para los de dos plazas y de 7 metros cuadrados para los individuales. Dispondrán de teléfono, de armarios (empotrados o no) y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

b) Cuartos de aseo.—Su superficie mínima será de 2,50 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta 1,80 metros de altura. Las duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

Art. 49. LOS MOTELES DE UNA ESTRELLA ofrecerán las indispensables condiciones de comodidad; dispondrán de calefacción, y deberán reunir además las siguientes condiciones mínimas:

I.—Dependencias e instalaciones de uso general para los clientes

a) Vestíbulo.—Debidamente acondicionado para su utilización como sala de espera. En él se encontrará la Recepción-Conserjería y existirá un teléfono a disposición de los clientes.

b) Recepción-Conserjería.—Atendida durante las veinticuatro horas del día por personal experto, que poseerá, además del español, el idioma francés o el inglés.

c) Garajes o cobertizos para automóviles.—Individuales o colectivos.

II.—Departamentos

Compuestos de dormitorio y de cuarto de aseo, con ducha, lavabo e inodoro.

a) Dormitorios.—La altura de suelo a techo será como mínimo de 2,60 metros y la superficie de 12 metros cuadrados para los de dos plazas y de 6 metros cuadrados para los individuales. Dispondrán de armarios (empotrados o no) y de conmutador de luces junto a las cabeceras de las camas.

b) Cuartos de aseo.—Su superficie mínima será de 2,50 metros cuadrados. Las paredes estarán alicatadas hasta 1,60 metros de altura. Las duchas y lavabos dispondrán de agua corriente, caliente y fría, a todas horas.

CAPITULO IV

Prescripciones comunes a todos los establecimientos hoteleros

Art. 50. Las prescripciones de este capítulo serán de aplicación a todos los establecimientos hoteleros, cualesquiera que sean su grupo, modalidad y categoría, salvo que de modo expreso se limiten a algunos de ellos.

SECCIÓN PRIMERA.—DE LAS DEPENDENCIAS E INSTALACIONES DE USO GENERAL

Art. 51. La superficie de los vestíbulos estará 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.

Art. 52. En los establecimientos clasificados en las categorías de cinco, cuatro o tres estrellas, cualquiera que sea su grupo, los vestíbulos y salones sociales deberán estar cubiertos, en una gran parte de su superficie, con alfombras o moquetas de calidad adecuada.

Art. 53. En los establecimientos situados en localidades de más de 250 000 habitantes la superficie mínima exigida por esta Orden a los comedores podrá ser reducida en un 20 por 100.

Art. 54. 1. 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 o vibraciones originados, tanto por la maquinaria como por el deslizamiento de las cabinas sobre las guías, mediante el empleo de los procedimientos técnicos adecuados.

2. 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 aquéllas 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 los demás.

3. No se admitirá la instalación de ascensores con cabinas de capacidad inferior a cuatro personas.

Art. 55. 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 aquéllas sea adecuada y en consonancia con la categoría y ambientación general del establecimiento.

Art. 56. 1. 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.

2. 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 en tal caso la parte reservada para el mismo estará claramente diferenciada del resto y su superficie no será computada en la mínima exigida a aquellos salones.

3. En los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas el Primer Barman deberá poseer, además del español, el idioma francés o el inglés.

Art. 57. 1. Los comedores tendrán ventilación directa al exterior o, en su defecto, contarán con dispositivos para la renovación del aire.

2. Dispondrán, en todo caso, de los servicios auxiliares adecuados. La comunicación con la cocina deberá permitir una circulación rápida, con trayectos breves.

Art. 58. 1. Los salones para grandes banquetes, fiestas sociales o convenciones estarán precedidos de un vestíbulo o hall de recepción, con guardarropas, aseos y, al menos, una cabina telefónica, cerrada e insonorizada.

2. 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 59. Las anchuras exigidas como mínimo a los pasillos podrán ser reducidas en un 15 por 100 cuando sólo existan habitaciones a un lado de aquéllas.

Art. 60. 1. Los aseos generales tendrán, en todo caso, ventilación directa, o forzada, con continua renovación de aire.

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

3. 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.

4. Deberán instalarse aseos generales en todas las plantas en las que existan salones, comedores u otros lugares de reunión.

Art. 61. 1. La instalación del aire acondicionado o de refrigeración deberá realizarse de acuerdo con los sistemas y técnicas que ofrezcan garantías suficientes de buen funcionamiento.

2. Existirán mandos independientes para graduar el aire acondicionado y la refrigeración en las distintas dependencias de utilización general.

3. En todo caso se mantendrá la necesaria humedad del aire.

Art. 62. 1. Cuando se exija calefacción en todas las dependencias de uso general, así como en los dormitorios, salones privados y cuartos de baño y de aseo, existirán radiadores, en número suficiente, con mando graduable.

2. La calefacción deberá funcionar siempre que la temperatura ambiente lo requiera, y su intensidad será la necesaria para mantener una temperatura mínima entre 20 y 22 grados.

Art. 63. 1. El suministro de agua será como mínimo de 300 litros por persona y día en los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas, y de 200 litros en los demás.

2. Un 20 por 100 del citado suministro será, en su caso de agua caliente.

3. La obtención de agua caliente, a una temperatura mínima de 55 grados centígrados, deberá producirse en el transcurso de un minuto, a partir de la apertura del grifo.

SECCIÓN SEGUNDA.—DE LAS HABITACIONES Y «SUITES», SUS INSTALACIONES Y EQUIPO

Art. 64. 1. Todas las habitaciones de los huéspedes deberán estar identificadas mediante un número, que figurará en el exterior de la puerta de entrada.

2. 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.

Art. 65. 1. 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.

2. 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 la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

Art. 66. Salvo en los Hostales y Pensiones de una estrella y en las Fondas, 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 de 1,35 por 1,85 metros, y las de los 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 cabecera.

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.

Art. 67. 1. Los cuartos de baño o aseo de las habitaciones tendrán, en todo caso, ventilación directa o forzada, con renovación de aire.

2. Todos los elementos sanitarios dispondrán de rápidos desagües, exigiéndose a tal efecto que los diámetros interiores de los mismos sean como mínimo de 47 metros para los baños y duchas, de 40 metros para los lavabos, de 35 metros para los bidés y de 100 metros para los inodoros.

3. La presión de agua en los grifos no será inferior a una atmósfera.

Art. 68. Los cuartos de baño o de aseo deberán estar equipados, además de con los elementos sanitarios, con los siguientes enseres e instalaciones:

a) Punto de luz y espejo encima del lavabo.

b) Soporte para objetos de tocador a uno de los lados del lavabo.

c) Toma de corriente, de doble sistema, con indicación de voltaje.

d) Cortinas en las bañeras y duchas.

e) Alfombra de baño.

f) Un juego de toallas de felpa por cada huésped, para baño o ducha, lavabo y bidé. En los establecimientos de cinco y cuatro estrellas se facilitarán además toallas finas.

g) Jabón en los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas.

h) Banqueta de baño.

Art. 69. 1. A los efectos de esta Orden, se considerarán «suites»:

a) Los conjuntos de dos o más habitaciones con sus cuartos de baño correspondientes y, al menos, un salón.

b) Los departamentos constituidos por un dormitorio, al menos uno de o más cuartos de baño y dos o más salones.

2. Las condiciones mínimas establecidas en esta sección serán de aplicación a los dormitorios y cuartos de baño de las «suites».

SECCIÓN TERCERA.—DE LAS DEPENDENCIAS E INSTALACIONES DE LA ZONA DE SERVICIOS

Art. 70. En los establecimientos clasificados en los grupos de «Hoteles» y «Hoteles-Apartamentos», las dependencias de la zona de servicios estarán totalmente separadas de las destinadas al uso de los clientes.

Art. 71. 1. La superficie de las cocinas, incluidas sus dependencias, no será inferior a las dos terceras partes de la correspondiente a los comedores.

2. Las cocinas tendrán siempre ventilación directa o forzada y dispondrán de aparatos para la renovación del aire y la extracción de humos.

3. Tanto los suelos como las paredes y techos estarán revestidos de materiales de fácil limpieza.

4. Cuando la cocina no esté en el mismo plano del comedor, un montaplatos comunicará los respectivos «offices».

Art. 72. 1. Las paredes de los «offices» de pisos, al menos en la parte destinada a la preparación de desayunos, estarán alicatadas o revestidas de otro material de fácil lavado.

2. Salvo que se encuentren instalados en otro lugar adecuado, en los «offices» de pisos estarán los cuadros de señales para las llamadas de las habitaciones.

SECCIÓN CUARTA.—DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Art. 73. 1. La Recepción y la Conserjería constituirán el centro de relación con los clientes a efectos administrativos, de asistencia y de información.

2. Salvo que sean asumidas por otros departamentos, corresponderán a la Recepción, entre otras funciones, las de atender las reservas de alojamiento; formalizar el hospedaje; recibir a los clientes, cerciorarse de su identidad, a la vista de los correspondientes documentos; inscribirlos en el Libro-Registro de entradas y asignarles habitación; atender las reclamaciones; expedir facturas y percibir el importe de las mismas.

3. Será misión de la Conserjería custodiar las llaves de las habitaciones; recibir, guardar y entregar a los huéspedes 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. Estará a cargo del Conserje de noche el servicio de despertador.

Art. 74. 1. El servicio de pisos cuidará de que las habitaciones estén preparadas y limpias en el momento de ser ocupadas por los huéspedes.

2. En los establecimientos clasificados en las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas, cualquiera que sea su grupo, se repararán las habitaciones a última hora de la tarde, preparando las mismas para la noche.

Art. 75. 1. 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.

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

3. En los Hoteles de cinco estrellas las comidas serán servidas mediante mesa auxiliar, utilizando, cuando sea procedente, flameadores y cubrefuentes. En todo caso, existirá un «buffet» frío a la vista, y el servicio de vinos y licores estará a cargo de un sumiller.

Art. 76. 1. Los desayunos serán servidos, indistintamente, tanto en el comedor u otro lugar adecuado como en las habitaciones durante el horario fijado por las Empresas, que comprenderá, como mínimo, un período de tres horas.

2. La composición y calidad de los desayunos estará en consonancia con la categoría del establecimiento.

3. En los establecimientos clasificados en cinco, cuatro y tres estrellas se ofrecerán a los huéspedes dos o más variedades de desayuno.

4. Excepcionalmente, cuando en los demás establecimientos fuese servido el desayuno en las habitaciones a petición de los clientes podrá establecerse un recargo máximo del 20 por 100 sobre el precio de aquél.

Art. 77. 1. El personal encargado del servicio telefónico cuidará de anotar y poner cuanto antes en conocimiento de los huéspedes, directamente o a través de Conserjería, las llamadas que reciban.

2. El mencionado servicio llevará el control de las conferencias interurbanas que celebren los clientes, expidiendo, al término de cada una de ellas, justificante de su duración e importe.

3. En los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas el importe de las conferencias telefónicas urbanas, sin limitación de su número, estará incluido en el precio del hospedaje. En los demás establecimientos podrá ser cargado al cliente el coste de las llamadas urbanas que excedan de tres por día y habitación, apartamento o «suite».

Art. 78. 1. En todos los establecimientos 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 en los supuestos y en las condiciones establecidas en los artículos 1.783 y 1.784 del Código Civil.

2. Sin perjuicio de la obligación a que se refiere el número anterior, en los establecimientos de cinco y cuatro 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 mediare dolo de ellos o de sus empleados.

3. En todas las habitaciones, apartamentos o «suites», y en lugar que permita su lectura sin dificultad, figurará la indicación, en los idiomas español, francés, inglés y alemán, de que el establecimiento no responde del dinero, alhajas u objetos de valor que no sean depositados en la forma establecida en el número primero de este artículo.

Art. 79. 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.

Art. 80. En todos los establecimientos hoteleros existirá un botiquín de primeros auxilios, así como servicios concertados de asistencia médica y practicante, que serán facilitados por cuenta de los clientes.

Art. 81. 1. Todo el personal de servicio en los distintos departamentos vestirá el uniforme adecuado al cometido que preste, según los usos y costumbres en la industria hotelera. Se distinguirá por su correcta presentación y se esmerará en atender a la clientela con la máxima amabilidad y cortesía.

2. 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.

SECCIÓN QUINTA.—DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

Art. 82. 1. La instalación de maquinarias, conducciones y útiles de cocina, hornos, aire acondicionado, refrigeración, calefacción, calentadores de agua, ascensores, montacargas, 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.

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

Art. 83. 1. Existirá un sistema de protección contra incendios adecuado a la estructura y capacidad del establecimiento, mediante la instalación, en todas las dependencias generales y plantas de habitaciones, de los correspondientes dispositivos o extintores, que deberán encontrarse en perfectas condiciones de funcionamiento, a cuyo efecto se realizarán periódicamente las revisiones oportunas.

2. 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.

Art. 84. 1. Se cuidará de que todas las dependencias o instalaciones se encuentren en perfectas condiciones de higiene, cumpliéndose rigurosamente las normas sobre sanidad dictadas por los Organismos competentes.

2. Las conducciones de agua estarán dotadas de registros que faciliten su periódica limpieza, así como de filtros que garanticen la pureza de aquélla.

3. Estará asegurada en todo caso la potabilidad del agua.
 4. La eliminación de las aguas residuales tendrá lugar precisamente a través de la red municipal de alcantarillado, y de no existir ésta, mediante un sistema eficaz y rigurosamente ajustado a las normas sanitarias establecidas en la legislación vigente, lo que se acreditará con el correspondiente certificado de la Jefatura Provincial de Sanidad.

Art. 85. Los locales, instalaciones, mobiliario y enseres se mantendrán en las debidas condiciones de presentación, funcionamiento y limpieza, reparándose inmediatamente cuantos desperfectos o averías se produzcan.

SECCIÓN SEXTA.—DE LAS SANCIONES

Art. 86. 1. Con independencia de lo establecido en el artículo 14, el incumplimiento de las condiciones mínimas exigidas en esta Orden a los establecimientos hoteleros, según su grupo, modalidad y categoría, dará lugar a responsabilidad administrativa, la cual se hará efectiva mediante la imposición de alguna o algunas de las sanciones señaladas en el Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas Privadas.

2. Se sancionará especialmente a aquellas Empresas que contraen la prestación de sus servicios en condiciones inferiores a las que correspondan a la categoría de sus establecimientos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—1. Antes del día 1 de enero de 1970, todos los establecimientos hoteleros en funcionamiento en la fecha de entrada en vigor de la presente Orden serán clasificados por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas en el grupo, categoría y, en su caso, modalidad que les corres-

pondan conforme a las presentes normas. Respecto a dichos establecimientos, y de modo particular en cuanto a los situados en estaciones termales, el citado Centro directivo tendrá en especial consideración lo establecido en el artículo 12 de esta Orden.

2. Los mencionados establecimientos conservarán hasta el 1 de enero de 1970 la clasificación que actualmente ostenten o la que pudiese corresponderles, conforme a las normas vigentes hasta la fecha.

Segunda.—1. No obstante lo establecido en la disposición transitoria anterior, cuando el titular de uno de los citados establecimientos estimare que, con arreglo a las normas de la presente Orden, el mismo se encuentra comprendido en alguna de la modalidades establecidas en el capítulo III, podrá solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial de Información y Turismo correspondiente, y en el plazo de tres meses, a contar desde la entrada en vigor de esta disposición, que se clasifique su establecimiento en la modalidad que le corresponda.

2. Dichas solicitudes serán presentadas incluso por los titulares de aquellos establecimientos que en la actualidad tienen la consideración de «especiales», y serán acompañadas, en todo caso, de los documentos justificativos oportunos.

3. Caso de ser favorable la resolución del mencionado Centro directivo, desde la fecha en que recaiga podrá el establecimiento hacer uso de tal clasificación, sin perjuicio de conservar el grupo y categoría que ostentaren.

Tercera.—Los establecimientos cuya apertura tuviera lugar con posterioridad a la entrada en vigor de la presente Orden serán clasificados conforme a las normas de la misma, si bien hasta el día 1 de enero de 1970 no podrán ostentar ni usar otro indicativo de grupo y categoría que aquel que les corresponda de acuerdo con las siguientes equiparaciones:

Nuevos establecimientos clasificados como	Usarán hasta el 31 de diciembre de 1969 el indicativo de
Hoteles u Hoteles-Residencias de cinco estrellas	Hoteles o Residencias de Lujo
Hoteles u Hoteles-Residencias de cuatro estrellas	Hoteles o Residencias de 1. ^a A.
Hoteles u Hoteles-Residencias de tres estrellas	Hoteles o Residencias de 1. ^a B.
Hoteles u Hoteles-Residencias de dos estrellas	Hoteles o Residencias de 2. ^a
Hoteles u Hoteles-Residencias de una estrella	Hoteles o Residencias de 3. ^a
Hostales, Hostales-Residencias o Pensiones de tres estrellas	Pensiones de Lujo.
Hostales, Hostales-Residencias o Pensiones de dos estrellas	Pensiones de 1. ^a
Hostales, Hostales-Residencias o Pensiones de una estrella	Pensiones de 2. ^a
Fondas o Casas de Huéspedes	Pensiones de 3. ^a o Casas de Huéspedes.
Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de cuatro estrellas	Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de Lujo.
Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de tres estrellas	Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de 1. ^a
Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de dos estrellas	Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de 2. ^a
Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de una Estrella	Hoteles-Apartamientos o Residencias-Apartamientos de 3. ^a
Moteles de tres estrellas	Moteles de 1. ^a B.
Moteles de dos estrellas	Moteles de 2. ^a
Moteles de una estrella	Moteles de 3. ^a

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Derogada por la disposición final primera del Estatuto Ordenador de las Empresas y de las Actividades Turísticas Privadas, la Reglamentación de la Industria Hotelera, aprobada por Orden de 14 de junio de 1957, que, no obstante, continúa vigente con carácter transitorio, quedarán sin aplicación los artículos 6.º al 48, ambos inclusive, al entrar en vigor la presente Orden.

Segunda.—Las referencias que en las disposiciones vigentes se hacen a las distintas clases de establecimientos hoteleros, según el actual nomenclador, se entenderán sustituidas por las nuevas denominaciones, conforme a las equiparaciones que se establecen en la disposición transitoria tercera de esta Orden.

Tercera.—Los Paradores y Albergues Nacionales de Turismo, así como los Paradores y Albergues Colaboradores de la Red

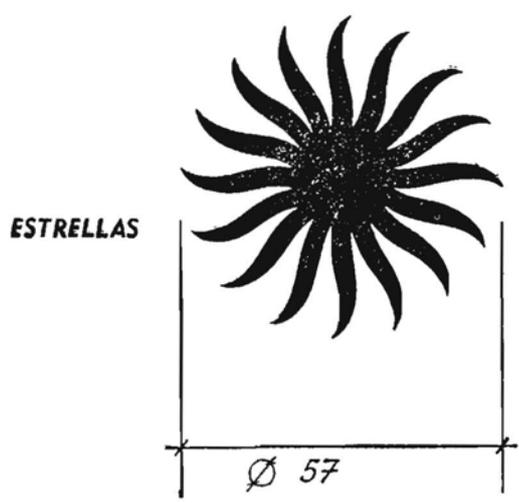
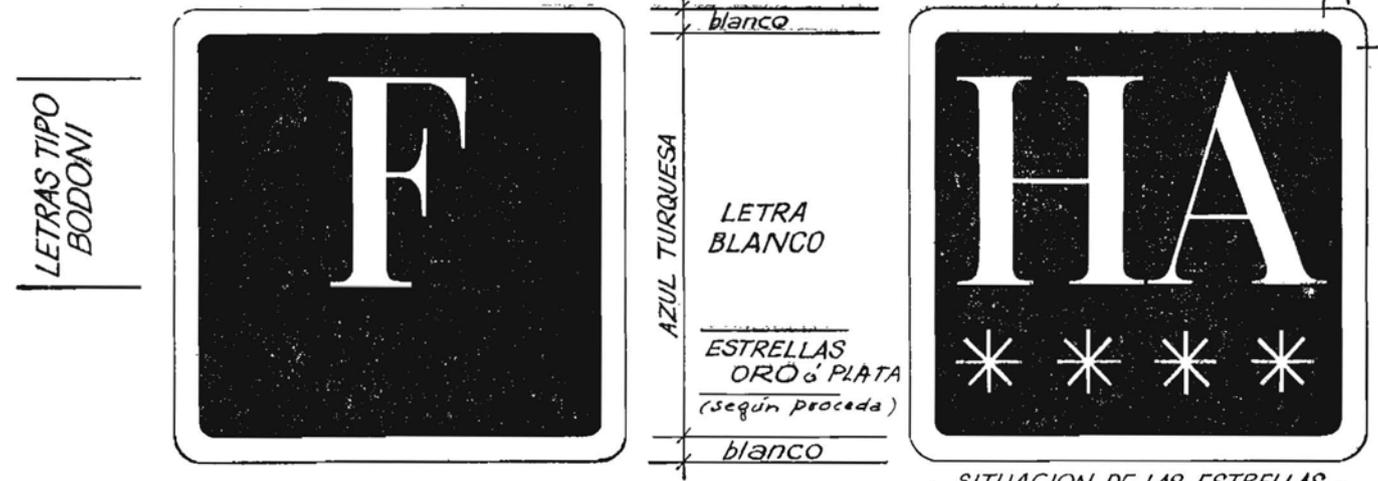
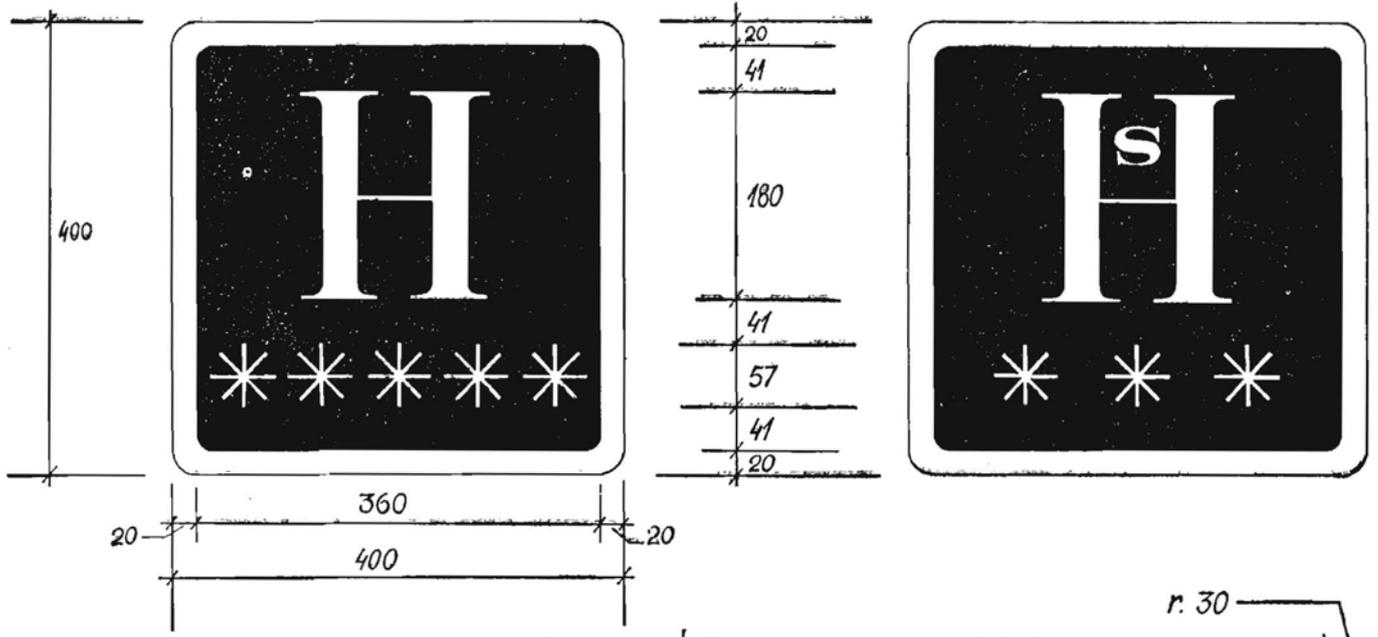
Nacional de Establecimientos Turísticos propiedad del Estado se integrarán en el grupo, categoría y, en su caso, modalidad que les corresponda, de acuerdo con las disposiciones de la presente Orden.

Cuarta.—El Director general de Empresas y Actividades Turísticas queda facultado para dictar las circulares y adoptar las medidas que considere oportunas para el desarrollo, interpretación y aplicación de la presente Orden.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. II. muchos años.
 Madrid, 19 de julio de 1968.

FRAGA IRIBARNE

Ilmos. Sres. Subsecretario de Información y Turismo y Directores generales de Promoción del Turismo y de Empresas y Actividades Turísticas.



MEDIDAS EN MILIMETROS

