

ANEJO

- *Diplazium caudatum* (Cav.) Jermy.
- *Arenaria lithops* Heywood ex McNeill.
- *Artemisia granatensis* Boiss. Manzanilla 5.ª Nevada.
- *Centaura balearica* J. D. Rodriguez.
- *Coronopus navasii* Pau.
- *Aquilegia cazaorensis* Heywood.
- *Atropa baetica* Willk.

Esta relación corresponde a las especies españolas incluidas en el Convenio de Berna, sobre Conservación de la Vida Silvestre y de los Hábitat naturales en Europa.

30594

REAL DECRETO 3092/1982, de 15 de octubre, sobre prestaciones de avales, por las Sociedades de Garantía Recíproca, en garantía de las operaciones comerciales del SENPA con agricultores y ganaderos y préstamos que concede el Organismo.

El Real Decreto mil ochocientos ochenta y cinco/mil novecientos setenta y ocho, de veintiséis de julio, define, como objeto exclusivo de las Sociedades de Garantía Recíproca, el de prestar garantías por aval o por cualquier otro medio admitido en derecho, a favor de sus socios, para las operaciones que éstos realicen dentro del giro o tráfico de las Empresas de que sean titulares.

De otro lado, el SENPA realiza diversos tipos de operaciones comerciales en cumplimiento de sus fines propios, que adoptan las figuras jurídicas de compraventa, depósitos de mercancías o contratos de colaboración de almacenamiento y que exigen aval como garantía de tales operaciones. Asimismo, las operaciones de préstamo que el SENPA concede a agricultores, ganaderos o sus Agrupaciones, exigen, en aplicación de la legislación de contratos del Estado, el aval como forma de refinanzamiento.

Los Reales Decretos mil trescientos doce/mil novecientos ochenta y uno, de diez de abril, sobre aceptación por el Estado y Organismos públicos de los avales y fianzas de las Sociedades de Garantía Recíproca, y tres mil doscientos sesenta y nueve/mil novecientos ochenta y uno, de tres de agosto, por el que se modificaba el Real Decreto anterior, declaran la validez de los avales y fianzas prestadas ante el Estado, sus Organismos autónomos, Empresas públicas y Entidades gestoras y Servicios Comunes de la Seguridad Social por las Sociedades de Garantía Recíproca que cumplan los requisitos exigidos en las anteriores disposiciones.

Dada la naturaleza de las Sociedades de Garantía Recíproca y con los precedentes de habilitación por Decreto para que los avales exigidos por operaciones del SENPA puedan ser otorgados por Entidades financieras de diversa naturaleza, parece oportuno dictar una disposición que permita al SENPA aceptar en garantía los avales prestados por las citadas Sociedades de Garantía Recíproca para diversos tipos de operaciones.

En su virtud, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

Artículo único.—El aval prestado en garantía de las operaciones comerciales del SENPA, que realiza con los agricultores y ganaderos, Cooperativas, Sociedades Agrarias de Transformación, sus Agrupaciones legalmente constituidas y, en su caso, Cámaras Agrarias, en la compra y venta de los cereales y otros productos a él encomendados, así como los concedidos en garantía de los préstamos para ampliación y mejora de almacenamientos de cereales y otros granos, regulados por el Decreto quinientos ochenta y tres/mil novecientos setenta, de veintiséis de febrero, y disposiciones complementarias, e igualmente, los concedidos en garantía de préstamos autorizados por el SENPA, para los que esté legalmente habilitado, con destino a la adquisición de fertilizantes, semillas y, en general, a las atenciones de cultivo, a paliar daños acaecidos en el mismo o al fomento de determinadas producciones, podrá ser otorgado además de por las Entidades autorizadas hasta el presente por las Sociedades de Garantía Recíproca acogidas al Real Decreto mil ochocientos ochenta y cinco/mil novecientos setenta y ocho, de veintiséis de julio, exclusivamente a favor de sus socios partícipes.

Dado en Madrid a quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura,
Pesca y Alimentación,
JOSE LUIS GARCIA FERRERO

MINISTERIO DE TRANSPORTES,
TURISMO Y COMUNICACIONES

30595

REAL DECRETO 3093/1982, de 15 de octubre, sobre ordenación de los establecimientos hoteleros.

La actual reglamentación hotelera, concebida en su día bajo un criterio intervencionista, exigido en su momento por las características de un sector, entonces en continuo y rapidísimo crecimiento, resulta hoy inadecuada a la realidad de una industria plenamente desarrollada.

Las corrientes turísticas se han transformado, exigiendo no sólo un incremento de la oferta, sino, principalmente, una cualificación de la misma y una mejora de su calidad. Junto a ello, el control sobre los precios a que estuvo sometido el sector hotelero ha dado paso a un régimen de libertad, que requiere un nuevo tratamiento para ordenar y valorar adecuadamente la oferta hotelera, de acuerdo con el principio de economía social de mercado que informa nuestra Constitución.

La nueva reglamentación tiene como objetivos básicos:

Uno.—Proporcionar al consumidor la máxima información posible sobre las características y servicios de los hoteles a fin de garantizar su libre elección, basada en la mejor relación posible entre la calidad y el precio.

Dos.—Orientar con la mayor precisión al empresario sobre la construcción, equipamiento y servicios de los hoteles, de modo tal que, partiendo del reconocimiento de la libertad de las Empresas, se estimule la calidad de sus servicios y se facilite su flexibilidad para adaptarse a las condiciones cambiantes del mercado.

Tres.—Adecuar a la nueva realidad del Estado de las Autonomías el marco legal común que garantice por una parte la homogeneidad de la clasificación de los hoteles como base de una política de promoción turística nacional y permita al mismo tiempo que las Comunidades Autónomas desarrollen sus peculiares normativas, adaptándolas a las características diversas de cada zona.

Los establecimientos hoteleros constituyen una unidad en la que se conjugan dos aspectos: el puramente técnico, determinado por los elementos de construcción e instalaciones, y el de prestación de servicios, como característica fundamental. Hasta ahora, sin embargo, la ordenación y valoración de la oferta hotelera se venía haciendo teniendo en cuenta exclusivamente las condiciones mínimas de las instalaciones y los servicios, sin entrar en valoración directa del servicio en sí ni de su calidad, por lo que se producía una falta de reconocimiento de todos aquellos elementos que conformaban las características de un hotel junto a los requisitos mínimos exigidos. La iniciativa privada se veía constreñida a unos criterios rígidos, aplicados a la parte del producto hotelero menos modificable para obtener una consideración legal que le permitiera un determinado régimen de precios.

En la nueva ordenación de la industria hotelera se simplifica la dispersión existente hasta ahora de tipos, grupos y modalidades, agrupándolos de un modo homogéneo para facilitar la aplicación de la normativa de la que se suprime la regulación de ciertas actividades cuya realización queda a la libre elección del empresario, introduciéndose un sistema de valoración de calidad que trata de englobar todos los componentes del producto hotelero.

El presente Real Decreto tiene carácter de norma básica, a fin de garantizar los criterios comunes de homologación, imprescindibles en materia de clasificación hotelera y proporcionar al mismo tiempo un sistema flexible e innovador de valoración del servicio hotelero y su calidad, abierto a las regulaciones específicas complementarias que permitan un mejor ajuste a las características diversas de la oferta hotelera y una mayor potenciación de la misma.

El propósito de configurar esta norma básica con la mayor claridad y simplificación posible y el de favorecer su posterior adaptación y desarrollo por parte de los Organismos competentes de las Comunidades Autónomas, ha llevado a estructurarla en un texto articulado y dos anexos.

El texto articulado establece la Ordenación básica de los establecimientos hoteleros y las bases para la clasificación de los mismos.

En el anexo I se recogen las normas técnicas mínimas más reducidas y flexibles que las hasta ahora vigentes, pero que garantizan ese nivel de calidad, respecto a construcción e instalaciones, que ha colocado a nuestra planta hotelera en una situación plenamente competitiva en el mercado internacional.

En el anexo II se crea un mecanismo de valoración del nivel y calidad de los servicios: Partiendo de la realidad actual sin plantear previamente esquemas teóricos, se han extraído aquellos elementos o indicadores relevantes que permiten a través de su valoración cuantitativa, expresada en unidades de calidad, ordenar los servicios e instalaciones de los establecimientos hoteleros en categorías, de acuerdo con los principios de objetividad y estabilidad.

El principio de objetividad ha llevado a valorar sólo aquellos elementos que suponen un coste en la explotación de la Empresa, estimulándose la mejora en los niveles de calidad a través de la competitividad en las inversiones. Por otro lado, y en función del principio de estabilidad, se han excluido aquellos elementos de carácter no perdurable y que no garantizan, por tanto, la permanencia del nivel de calidad de los servicios.

Todos los elementos o indicadores considerados se han agrupado en dos factores. El primero, constituido por los servicios y facilidades adicionales, y el segundo, integrado por la calidad de los elementos materiales. Ambos factores suponen una valoración indirecta del personal que constituye el soporte fundamental de los servicios hoteleros.

Este sistema para homologar la calidad de los establecimientos hoteleros hace posible una información precisa y simplificada, en unidades de calidad totales y por factores, que, por un lado, ofrece una garantía objetiva al consumidor, y por otro, favorece la mejor comercialización de los hoteles más competitivos a través de su promoción en publicaciones oficiales y privadas.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Transportes, Turismo y Comunicaciones, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos,

DISPONGO:

Ámbito de aplicación

Artículo primero.—Quedan sujetos a la presente norma las Empresas y establecimientos dedicados de modo profesional y habitual al alojamiento de personas mediante precio. Los establecimientos hoteleros tendrán la condición de establecimientos públicos.

Se exceptúan de la presente normativa:

a) La simple tenencia de huéspedes con carácter estable, a que se refiere el artículo dieciocho de la Ley de Arrendamientos Urbanos.

b) Los apartamentos turísticos, entendiéndose por tales los bloques o conjuntos de apartamentos, y los conjuntos de villas, chalets, «bungalows» y similares que sean ofrecidos empresarialmente en alquiler, de modo habitual, debidamente dotados de mobiliario, instalaciones, servicios y equipo para su inmediata ocupación, por motivos vacacionales o turísticos.

Denominación y definiciones

Artículo segundo.—Los establecimientos hoteleros se ordenan en grupos:

Grupo primero: Hoteles.
Grupo segundo: Fondas.

En el grupo hoteles podrán distinguirse tres modalidades:

- Hoteles.
- Hoteles-apartamentos.
- Moteles.

Hoteles: Son aquellos establecimientos que facilitan alojamiento con o sin servicios complementarios, distintos de los correspondientes a cualquiera de las otras dos modalidades.

Hoteles-apartamentos: Son aquellos establecimientos que por su estructura y servicios disponen de las instalaciones adecuadas para la conservación, elaboración y consumo de alimentos dentro de la unidad del alojamiento.

Moteles: Son aquellos establecimientos situados en las proximidades de carreteras que facilitan alojamiento en departamentos con garaje y entrada independiente para estancias de corta duración.

A efectos de la publicación oficial, los hoteles podrán obtener de la Administración el reconocimiento de su especialización en determinados servicios tales como: Playa, montaña, esquí, balneario, convenciones, Médicos de grupo, familiares, deportivos, así como cualquier otra que los empresarios hoteleros consideren de interés.

Bases para la clasificación

Artículo tercero:

Uno. Los hoteles se clasifican en cinco categorías identificadas por estrellas.

Dos. La determinación de las categorías de los hoteles se hará en virtud de lo dispuesto en los anexos I y II del presente Real Decreto.

Tres. La solicitud de la clasificación de los hoteles es obligatoria para todos ellos, que deberán exponer de modo bien visible la placa distintiva correspondiente a su grupo, modalidad y categoría.

Cuatro. Aquellos establecimientos que no reúnan las condiciones del grupo hoteles serán clasificados en el grupo de fondas en una categoría única, y con la placa de identificación correspondiente.

Cinco. La clasificación otorgada por la Administración Turística se mantendrá en tanto sean cumplidos los requisitos que se han tenido en cuenta al efectuar aquélla.

Procedimiento

Artículo cuarto:

Uno. La solicitud de apertura de los establecimientos hoteleros se hará por instancia con indicación de la modalidad y categoría, acompañada de los siguientes documentos:

a) Título de propiedad o de arrendamiento del inmueble.

b) Cuando la titularidad del inmueble no coincida con la de la explotación se deberá acreditar el derecho de utilización del inmueble por el titular de la explotación.

c) Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular de la propiedad y de la explotación (documento nacional de identidad o acta de constitución de la Sociedad).

d) Proyecto técnico del establecimiento (Memoria y planos).

e) Plano de situación a escala uno por cinco mil, en el que se consignará 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 la playa o alta montaña, la distancia al mar o la altitud, respectivamente.

f) Deberán acompañarse, asimismo, los informes que preceptivamente hayan emitido sobre el proyecto otros órganos de la Administración.

g) Deberán acompañarse también cuantos documentos sean necesarios para justificar la clasificación.

Dos. Cuando se solicite la clasificación de un establecimiento como fonda no será de aplicación el apartado c).

Tres. La documentación se presentará ante los órganos competentes de la Administración Pública, que tramitará y resolverá el correspondiente expediente de acuerdo con lo establecido reglamentariamente.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Uno. Para adaptarse, en todo o en parte, a los requisitos exigidos en el presente Real Decreto, que será de plena aplicación a todos aquellos establecimientos cuya licencia de construcción o autorización de apertura se solicite a partir de la entrada en vigor del mismo, los ya existentes gozarán de preferencia en la obtención de créditos turísticos oficiales.

Dos. Los establecimientos clasificados actualmente en el grupo hostales, optarán durante un período no superior a dos años a partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto por su pertenencia al grupo hoteles o al grupo fondas, en función de sus características e instalaciones. Transcurrido este plazo sin ejercitar la opción serán clasificados de oficio por la Administración en grupo de fondas.

DISPOSICION ADICIONAL

Los Organismos competentes al respecto establecerán por vía reglamentaria las disposiciones necesarias en cuanto a procedimiento y plazos, así como las demás normas complementarias que sean precisas para el desarrollo y aplicación de las bases establecidas.

Dado en Madrid a quince de octubre de mil novecientos ochenta y dos.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Transportes,
Turismo y Comunicaciones,
LUIS GAMIR CASARES

ANEXO I

Requisitos técnicos mínimos

INTRODUCCION

El objeto del presente anexo es establecer las condiciones generales mínimas de estructura a que deben ajustarse los hoteles en función de la categoría a que quieran acogerse.

Estas normas técnicas mínimas se han agrupado del siguiente modo:

1. Instalaciones.
2. Comunicaciones.
3. Zona de clientes.
4. Zona de servicios.
5. Zona de personal.

Estos requisitos técnicos mínimos serán de obligado cumplimiento, sin perjuicio de otras normas en vigor exigidas por los órganos administrativos correspondientes.

1. INSTALACIONES

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Climatización	Sí	Sí	Sólo zonas nobles	—	—
Calefacción	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Agua caliente	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Teléfono	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Climatización

1. Normas según categorías: En los hoteles de cinco y cuatro estrellas, el aire acondicionado se instalará en todas las dependencias de clientes y dispondrá de mando independiente en las habitaciones.

En los hoteles de tres estrellas, sólo será exigible en zonas nobles (vestíbulo, salones, comedores, bares).

2. La instalación de refrigeración será objeto de dispensa por parte del Organismo competente en aquellos establecimientos situados en localidades cuyas temperaturas no lo requieran

Calefacción

1. Normas de grupo: Cuando se exija calefacción, existirán radiadores en número suficiente, que permitan una temperatura ambiente adecuada.

2. En los casos en que la temperatura de la zona geográfica en que se ubique el establecimiento no lo requiera, se podrá prescindir de la calefacción, previa dispensa del Organismo correspondiente.

3. Quedan exentos del cumplimiento de dicho requisito aquellos establecimientos que funcionen exclusivamente durante la temporada de verano.

Agua caliente.

Exigible para todos los establecimientos hoteleros.

Teléfono

1. Normas de grupo: La instalación telefónica funcionará permanentemente por medio de centralita.

2. Normas según categorías: Existirá un número de aparatos telefónicos en lugar que permita su utilización por los clientes, pudiendo ser de los de tipo público o automático.

3. Además de estos teléfonos se dispondrá aparatos ubicados en:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Habitación	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Baño	Sí	—	—	—	—
General	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

4. No será exigible, a los efectos de la disposición transitoria 2, la instalación de teléfono en habitación en hoteles de una estrella ya en funcionamiento o en cualquier otro establecimiento ya existente que como consecuencia de esta nueva Ordenación se clasifique en dicha categoría.

5. En los establecimientos de cinco, cuatro y tres estrellas los teléfonos generales deberán estar instalados en cabinas insonorizadas.

2. COMUNICACIONES

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Escaleras:					
Clientes	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Servicios	Sí	Sí	Sí	—	—
Incendios	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Ascensores					
Ascensores	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Montacargas	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Accesos y salidas:					
Clientes	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Servicios	Sí	Sí	Sí	—	—
Incendios	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Escaleras

La escalera principal y la de servicio relacionará todas las plantas de clientes. La escalera de servicio podrá utilizarse como

escalera de incendios, siempre que reúna las condiciones exigidas por los Organismos competentes en la materia.

Ascensores

Normas según categorías:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Número de plantas...	Baja + 1	Baja + 2	Baja + 2	Baja + 3	Baja + 3

El número de ascensores estará en función de la capacidad y configuración del establecimiento, garantizando un servicio eficaz y permanente.

Montacargas

Normas según categorías:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Número de plantas...	Baja + 2	Baja + 2	Baja + 3	—	—

Accesos y salidas

1. Normas de grupo.—Vías de acceso: Si el establecimiento no está situado en el casco urbano, ha de tener vía de acceso pavimentada en un ancho mayor o igual a tres metros si es de dos direcciones, con pavimento asfáltico o de cualquier tipo que reúna condiciones adecuadas de resistencia y seguridad.

2. En los establecimiento que dispongan de habitaciones para minusválidos, los accesos deberán cumplir los requisitos que determina el Decreto 1766/1975, de 20 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 24 de julio).

3 ZONA DE CLIENTES

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Habitaciones:					
Individual	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Doble	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Doble con salón ..	Sí	—	—	—	—
Suite (*)	Sí	—	—	—	—
Baños o aseos	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Salones	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Bar	Sí	Sí	Sí	—	—

(*) Suites: Los conjuntos de dos o más habitaciones con sus cuartos de baño correspondientes y, al menos, un salón. Los departamentos constituidos por un dormitorio, al menos; uno o más cuartos de baño y dos o más salones.

Habitaciones

1. En habitaciones con mansardas o techos abuhardillados, al menos el 60 por 100 de la superficie de la habitación tendrá la altura modular.

2. A partir de 150 habitaciones se exigirá habitaciones para minusválidos, según la siguiente escala:

De 150-200, tres habitaciones.
De 200-250, cuatro habitaciones.

3. Estas habitaciones para minusválidos podrán situarse en cualquier planta, siempre que los accesos a la habitación cumplan los requisitos mínimos, a que se refiere el Decreto 1766/1975, de 20 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 24 de julio).

4. Superficies de habitaciones en metros cuadrados.

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Doble	17	16	15	14	12
Individual	10	9	8	7	6

Cuando las habitaciones dispongan de salón, las superficies a aplicar serán las siguientes:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Habitación doble ...	15	14	13	12	11
Salón	12	10	10	9	8

5. Superficies en habitaciones para minusválidos.

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Doble	17	16	15	14	13
Individual	10	9	8	7,5	7,5

6. Alturas de techo: Será de 2,5 metros, como mínimo, en todas las categorías, salvo lo que dispongan las Ordenanzas Municipales en todo caso.

7. Para ser considerada habitación con terraza, ésta tendrá las siguientes características:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Superficie metros cuadrados	4,00	4,00	3,50	3,50	3,50

8. En habitaciones de hoteles de playa, salvo en hoteles-apartamentos, la superficie de las habitaciones podrán reducirse en 1,50 metros cuadrados si son dobles y un metro cuadrado si son individuales, cuando las mismas dispongan de terraza de, al menos, cuatro metros cuadrados de superficie.

En moteles, al menos el 75 por 100 de los departamentos serán de una o dos plazas, pudiendo instalarse en las restantes tres o cuatro camas o literas cuando la superficie de dormitorios lo permita, a cuyo efecto deberán reservarse los siguientes metros cuadrados:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Habit. triple	24	22	20	18	15
Habit. cuádruple ...	26	24	22	20	17

En hoteles de alta montaña podrán disponer de habitaciones con literas en las categorías de cuatro, tres, dos y una estrellas, debiendo corresponder tres metros cuadrados de superficie de habitación por litera, siendo el número de éstas en cantidad y tanto por ciento el que se indica en el cuadro siguiente:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Número máximo plazas en literas	—	4	6	8	8
Porcentaje de habitaciones con literas	—	20	30	40	50

La superficie de las habitaciones dobles e individuales podrá reducirse dos metros y un metro cuadrado, respectivamente, en todas las categorías, con relación a las indicadas en el cuadro general de superficies de habitaciones.

En los hoteles-apartamentos: Las habitaciones constarán de salón-comedor con camas convertibles o sin ellas, cocina dotada de frigorífico e instalaciones correspondientes, dormitorio o dormitorios con baños o aseos. Las superficies serán como mínimo las que se indican a continuación:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Habit. dobles	12	11	10	9	8
Habit. individual ...	9	8	7	6	6
Salón-comedor	12	12	11	10	9

En caso de que el alojamiento estuviese formado por una pieza común para salón-comedor y dormitorio, las superficies serán las siguientes:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Dormitorio	24	22	30	18	16
Salón-comedor	24	22	30	18	16

Baños o aseos

Las superficies mínimas según categorías serán:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Baño completo (Baño y/o ducha, bidet, inodoro y lavabo)	5	4,50	4	3,50	3,50
Aseo (Ducha, inodoro y lavabo)	—	—	4	3,00	3,00
Ducha + lavabo	—	—	—	3,00	1,60

Cuando se trate de hoteles-apartamentos el número de baños y aseos en función de la categoría y plazas será:

Número mínimo de baños y aseos:

- Cinco estrellas, más de cuatro plazas, dos baños.
- Cuatro estrellas, más de cuatro plazas, un baño y un aseo.
- Tres estrellas, más de cinco plazas, un baño y un aseo.
- Dos estrellas, más de cinco plazas, dos aseos.
- Una estrella, más de seis plazas, dos aseos.

Salones y comedor

1. Normas de grupo: De la superficie total destinada a salones y comedor se podrá reducir un 20 por 100 como máximo para usos de peluquería, saunas, salas de juego, etc. El 80 por 100 restante se dedicará a salón o a salón y comedor, según el régimen de explotación del establecimiento.

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.

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

2. Normas según categorías:

Superficies de salón-comedor en metros cuadrados por plaza:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Metros cuadrados/plaza	2,00	1,60	1,50	1,00	1,00

3. Normas según modalidades: En los hoteles-apartamentos, los salones y comedor al disponer las habitaciones de estar-comedor tendrán las superficies siguientes:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Metros cuadrados/plaza	1,50	1,20	1,00	0,80	0,80

4. En hoteles de montaña: La superficie de los salones y comedor vendrá dada por el cuadro indicado a continuación:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Metros cuadrados/plaza	2,50	2,10	1,80	1,30	1,20

En hoteles de playa: Cuando el establecimiento disponga de terraza o de zona verde acondicionada para la estancia de los huéspedes, con mobiliario adecuado, el 25 por 100 de su

superficie podrá computarse como la de los salones sociales. En todo caso la superficie dedicada a salones no podrá ser nunca inferior al 75 por 100 de la señalada para cada categoría.

Igualmente ocurrirá con los comedores cuando estas superficies exteriores estén cubiertas.

4. ZONA DE SERVICIOS

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Servicios sanitarios generales	SI	SI	SI	SI	SI
Oficio de planta	SI	SI	SI	SI	—
Cajas fuertes	SI	SI	SI	SI	SI

Servicios sanitarios generales

1. Normas de grupo:

Serán independientes para señoras y caballeros. Se instalarán en todas las plantas en las que existan salones, comedores y otros lugares de reunión.

Dispondrán de ventilación directa o forzada.

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

2. Normas según categorías:

En las categorías de cinco y cuatro estrellas tendrán doble puerta de entrada o pequeño vestíbulo o corredor entre ellas.

Oficio de planta

1. Normas de grupo:

Existirán en todas las plantas.

En la parte destinada a desayunos, al menos, las paredes estarán revestidas de un material de fácil limpieza, no poroso.

2. Normas según categoría:

Dotaciones:

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Teléfono	SI	SI	SI	SI	—
Fregadero	SI	SI	SI	SI	—
Armarios	SI	SI	SI	SI	—

Cajas fuertes

1. Normas de grupo:

En todos los establecimientos existirá un servicio de cajas fuertes a disposición de los clientes.

2. Normas según categorías:

En los establecimientos de cinco y cuatro estrellas existirán, además, servicios de cajas fuertes individuales.

5. ZONA DE PERSONAL

	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Vestuario de personal	SI	SI	SI	SI	SI
Aseos de personal	SI	SI	SI	SI	SI

Vestuario de personal

Serán independientes para el personal masculino y femenino, y dotados de taquillas individuales.

Aseos de personal

Serán independientes para el personal masculino y femenino, y dotados de duchas, inodoros y lavabos.

ANEXO II

Nivel de calidad de servicios

SISTEMA DE VALORACION

Los factores a considerar para la valoración del producto hotelero son los siguientes:

Factor I: Servicios y facilidades adicionales.

Factor II: Calidad de la construcción, decoración, mobiliario y materiales de uso.

La evaluación de cada factor aplicando los mecanismos correspondientes que a continuación se detallan dará lugar a una cifra de unidades de calidad. La suma de las unidades de calidad de los dos factores se referencia a un baremo de base 1.000 que determina los niveles por categoría, partiendo de un mínimo, tal como refleja el cuadro 1.

CUADRO 1

Categoría	★★★★★	★★★★	★★★	★★	★
Nivel calidad	+500	500-300	300-200	200-150	150-100

El peso específico de cada factor y de los elementos que lo componen se establece en función de su peso real en la planta hotelera actual.

Se sitúa el peso específico de los dos factores en los siguientes niveles expresados en unidades de calidad:

- Factor I 600 u. c.
- Factor II 400 u. c.

Siendo los pesos específicos de los grupos de elementos que lo componen los siguientes:

Factor I:

- S₁.—Servicios de instalaciones en habitación 180 u. c.
- S₂.—Servicios de instalaciones comunes 240 u. c.
- S₃.—Servicios diversos 100 u. c.
- S₄.—Servicios de comedor-cocina 100 u. c.

Total factor I 600 u. c.

Factor II:

- M₁.—Edificación e instalaciones fijas, mobiliario, decoración y menaje 300 u. c.
- M₂.—Estilo ambiental y sus componentes 100 u. c.

Total factor II 400 u. c.

La valoración diferenciada de cada uno de los factores en función de su relativo peso específico permite un conocimiento del producto hotelero inmediato, claro y preciso. Con la simple enumeración de las unidades de calidad de cada factor se obtiene una imagen muy ajustada del tipo de servicios y características que definen el establecimiento en cuestión.

FACTOR I

Servicios y facilidades adicionales

El conjunto de servicios y facilidades adicionales es el gran componente que expresa el confort y la calidad de un establecimiento hotelero. Es, además, el factor más importante en la diversificación de la oferta hotelera y el más susceptible de adaptarse a las nuevas necesidades de la demanda, pudiéndose a través de él intentar obtener la permanente modernización de la planta hotelera.

A este factor se le atribuye un peso específico de 600 unidades de calidad, que se obtienen por la suma de las puntuaciones obtenidas a través de diferentes servicios, agrupados del siguiente modo:

- S₁.—Servicios de instalaciones en habitación.
- S₂.—Servicios de instalaciones comunes.
- S₃.—Servicios diversos.
- S₄.—Servicios de comedor-cocina.

Partiendo del peso específico atribuido al factor I, se le da un número de unidades de calidad máximo a cada uno de estos grupos de elementos, en función de su importancia relativa, de forma que:

$$F_1 = S_1 + S_2 + S_3 + S_4 \leq 600 \text{ u. c.}$$

A continuación se relaciona cómo se distribuyen las unidades de calidad correspondientes a cada uno de estos cuatro grupos:

S₁ — Servicio de instalaciones en habitación.

Se le atribuye un máximo de 180 unidades de calidad, obtenidas a través de los siguientes conceptos:

- Calefacción o aire acondicionado invierno: 20 u. c.
- Aire acondicionado verano: 20 u. c.
- Baños completos todas habitaciones: 20 u. c.
- Baños incompletos $\frac{\text{Número de piezas}}{\text{Núm. habitaciones} \times 3} \times 10$: 20 u. c. máx.
- Terraza $\frac{\text{Núm. metros cuadrados}}{\text{Núm. habitaciones}}$: 8 u. c. máximo.

- Salón (se valora en función del porcentaje de habitaciones con salón):
- Porcentaje 2 3 4 5 6 7 8 9
- u. c. 1 2 3 4 5 6 7 8
- Habitaciones núm. m² — 12: 10 u. c. máximo.
- Teléfono:

Directo: 8 u. c.
Centralita: 5 u. c.

- Hilo musical o megafonía: 3 u. c.
- Nevera o minibar: 12 u. c. máximo.
- Televisor:

Color en todas las habitaciones: 12 u. c.
Color a petición del cliente: 8 u. c.
Blanco y negro en todas las habitaciones: 10 u. c.
Blanco y negro a petición del cliente: 6 u. c.

- Contraventanas, persianas o cualquier procedimiento para oscurecimiento total: 10 u. c.
- Insonorización (ventanas doble acristalamiento, etc.): 10 u. c.
- Teléfono en baño: 2 u. c.
- Baño con inodoro separado: 5 u. c.
- Mando graduable temperatura de agua: 2 u. c.
- Otros: Se valorarán otras instalaciones, como cajas fuertes, suites de lujo, etc.: 10 u. c.

Las unidades de calidad de S₁ se obtienen con la suma de las correspondientes a sus instalaciones.

S₂ — Servicio de instalaciones comunes.

Se le atribuye un máximo de 240 unidades de calidad, obtenidas tal y como a continuación se refleja:

- Salones:

$$\text{Comunes} \frac{\text{Núm. m}^2}{30}: 15 \text{ u. c. máximo.}$$

$$\text{Específicos} \frac{\text{Núm. m}^2}{20} \text{ (biblioteca, TV., juegos, etc.): } 15 \text{ u. c. máximo}$$

$$\text{Convenciones} \frac{\text{Núm. m}^2}{40}: 8 \text{ u. c. máximo.}$$

- Cine-vídeo: 6 u. c.

$$\text{— Bares y cafeterías} \frac{\text{Núm. m}^2}{15}: 20 \text{ u. c. máximo.}$$

$$\text{— Comedores y restaurantes} \frac{\text{Núm. m}^2}{15}: 20 \text{ u. c. máximo.}$$

- Peluquería:

Señoras: 3 u. c.
Caballeros: 3 u. c.

- Tiendas: Núm. tiendas (1 u. c. por tienda): 6 u. c. máximo.
- Guardería infantil: 6 u. c.
- Gimnasio/masaje/sauna: 5 u. c. máximo.
- Calefacción o aire acondicionado: 10 u. c.
- Aire acondicionado verano: 10 u. c.

$$\text{— Garaje} \frac{\text{Núm. m}^2}{50}: 5 \text{ u. c. máximo.}$$

- Cajas fuertes: 3 u. c.
- Télex: 2 u. c.
- Campos deportivos:

Tenis, 1 u. c. por pista: 6 u. c. máximo.

$$\text{Minigolf} \frac{\text{Núm. hoyos}}{2}: 6 \text{ u. c. máximo.}$$

Frontón: 5 u. c.
Otros: 8 u. c. máximo.

- Piscinas:

$$\text{Cubierta} \frac{\text{Núm. m}^2}{7} \text{ ó } \frac{\text{Núm. m}^3}{12}: 20 \text{ u. c. máximo.}$$

$$\text{Ext climatizada} \frac{\text{Núm. m}^2}{16} \text{ ó } \frac{\text{Núm. m}^3}{24}: 15 \text{ u. c. máximo.}$$

$$\text{Exterior} \frac{\text{Núm. m}^2}{24} \text{ ó } \frac{\text{Núm. m}^3}{35}: 10 \text{ u. c. máximo.}$$

$$\text{Infantil} \frac{\text{Núm. m}^2}{8} \text{ ó } \frac{\text{Núm. m}^3}{10}: 5 \text{ u. c. máximo.}$$

El máximo obtenido por piscinas será de 30 u. c.

- Terrazas y jardines exteriores $\frac{\text{Núm. m}^2}{50}$: 15 u. c. máximo.
- Estacionamiento: 4 u. c.
- Cambio de moneda: 3 u. c.
- Buzón de Correos: 2 u. c.
- Entrada independiente y consigna de equipajes: 5 u. c.
- Entrada y ascensor independientes de servicio: 5 u. c. máximo
- Transportes propios del hotel: 5 u. c.
- Otros: 10 u. c. máximo.

El número de unidades de calidad de S₂, se obtendrá sumando los correspondientes a sus instalaciones, y multiplicando el total por un coeficiente corrector que se establece en función de la capacidad del hotel, con el fin de no primar a los hoteles de gran capacidad, que poseen lógicamente mayores instalaciones, y de no perjudicar a los pequeños.

Plazas	100	100-200	200-400	+ 400
C ₃	1,1	1	0,9	0,8

Este coeficiente no se aplicará si se superan los máximos.

S₃ — Servicios diversos.

Se le atribuye un máximo de 100 unidades de calidad obtenidas a través de los siguientes servicios:

- Servicio de pisos:

Desayunos: 5 u. c.
Bebidas: 10 u. c.
Permanente (de ocho a veinticuatro horas): 15 u. c.
Lavandería y planchado:

Urgente: 10 u. c.
Normal: 6 u. c.

- Servicio médico:

Propio: 6 u. c.
Concertado: 2 u. c.

- Servicio de animación: 15 u. c. máximo.

- Competiciones:

Deportivas: 10 u. c. máximo.
Otras (concursos, juegos, etc.): 10 u. c. máximo.

- Orquestas (se dará 1 u. c. por día): 7 u. c. máximo.
- Discoteca: 5 u. c.
- Sala de fiestas con espectáculo (se dará 2 u. c. por día): 14 u. c. máximo.
- Otros: 8 u. c. máximo.

Las unidades de calidad de S₃ se obtienen con la suma de las correspondientes a sus instalaciones en este apartado.

S₄ — Servicio comedor-cocina.

Se le atribuye un máximo de 100 unidades de calidad, de las cuales 80 corresponden al servicio de bar-restaurante y 20 a las condiciones de la cocina.

- Desayuno:

Continental simple: 2 u. c.
Completo: 5 u. c.
Carta de desayuno: 15 u. c.
Buffet: 15 u. c.

- Comida y cena (menú):

Dos platos y postre fijos: 5 u. c.
Dos platos y postre a elección: 10 u. c.
(Se darán 6 u. c. + 1 u. c. por alternativa.)
Tres platos y postre fijos: 10 u. c.
Tres platos y postre a elección: 15 u. c.
(Se darán 12 u. c. + 1 u. c. por alternativa.)
Más de tres platos fijos: 15 u. c.
Más de tres platos a elección: 20 u. c.
(Se darán 15 u. c. + 1 u. c. por alternativa.)

- Buffet:

Primer plato, 1 u. c. por plato: 8 u. c. máximo.
Segundo plato, 2 u. c. por plato caliente: 8 u. c. máximo.
Postre, 1 u. c. por cada alternativa: 4 u. c. máximo.

- Menú infantil: 5 u. c.
- Autoservicio: 5 u. c.
- Snack-cafetería: 5 u. c.

— Calidad comida:

Aceptable: 10 u. c.
Buena: 20 u. c.
Muy buena: 25 u. c.
Excelente: 30 u. c.

— Cocina equipamiento:

Nivel bajo: 5 u. c.
Nivel medio: 10 u. c.
Nivel alto: 15 u. c.

— Condiciones higiénicas:

Aceptable: 5 u. c.
Buenas: 10 u. c.

Las unidades de calidad de S_4 se obtienen por la suma de las correspondientes según la distribución expuesta. Si la suma sobrepasara las 100 unidades de calidad correspondientes a este grupo, no se computará el exceso ya que se han considerado alternativas, algunas de las cuatro modalidades del servicio de comidas.

FACTOR II

Calidad de los elementos materiales

Este factor es un componente decisivo para considerar la calidad del producto hotelero. Es la estructura que actúa de soporte de todos los servicios y equipamientos que configuran el producto y lo determinan en sus condiciones básicas. Al mismo tiempo contribuye de modo especial y decisivo a dar al establecimiento la atmósfera que lo caracteriza.

Sin embargo, a la hora de evaluar este factor, no puede dársele la participación que se atribuye al primero, porque éste se refiere a los elementos fijos, más rígidos y menos inmediatamente relacionados con el servicio en sí.

Por otra parte, es el que adolece de una mayor subjetividad en la valoración que se contrarresta al máximo, al dispersar las unidades de calidad en dos aspectos: por un lado, el que supone directamente un coste, expresado en el subfactor M_1 , y por otro, el que refleja la creación de un ambiente o conjunto, con valores de calidad estética o artística, expresado en el subfactor M_2 .

Los dos subfactores son:

M_1 — Edificación, instalaciones fijas, mobiliario decoración y menaje.

M_2 — Estilo ambiental y sus elementos

Partiendo del peso específico del factor II, que es de 400 unidades de calidad, se distribuyen éstas del siguiente modo:

$$M_1 \leq 300 \text{ u. c.}$$

$$M_2 \leq 100 \text{ u. c.}$$

Obteniéndose el valor del factor II, sumando los dos subfactores

$$F \text{ II} = M_1 + M_2 \leq 400 \text{ u. c.}$$

A continuación se especifican las unidades de calidad correspondientes a M_1 , en función de denominaciones genéricas que quedan delimitadas por la propia oscilación del baremo entre un máximo y un mínimo.

A. Edificación: Se le adjudicarán 100 unidades de calidad.

Calidad

Lujo	Alta	Media	Baja
40	30	20	10

Aspecto

Muy cuidado	Cuidado	Suficiente	Descuidado
60	45	30	10

B. Mobiliario: Se le adjudicarán 160 unidades de calidad.

Calidad

Lujo	Alta	Media	Baja
70	60	40	15

Aspecto

Muy cuidado	Cuidado	Suficiente	Descuidado
90	75	50	15

C. Menaje: Se le adjudicarán 40 unidades de calidad.

Calidad

Lujo	Alta	Media	Baja
20	15	10	5

Aspecto

Muy cuidado	Cuidado	Suficiente	Descuidado
20	15	10	5

El valor de M_1 será la suma de unidades de calidad obtenidas:

$$M_1 = A + B + C \leq 300 \text{ u. c.}$$

El subfactor M_2 pretende valorar aquellos conjuntos que supongan la creación de un ambiente original, innovador o de recuperación estética tradicional o histórica, atendiendo tanto a la arquitectura como a los elementos de mobiliario, decoración y menaje.

Al subfactor M_2 se le adjudican 100 unidades de calidad, distribuidas del siguiente modo:

D. Aspectos arquitectónicos y urbanísticos:

- Recuperación de monumentos histórico-artísticos.
- Concepción innovadora de los espacios y su función.
- Adaptación al estilo propio del lugar, o de una época histórica.

Por cada uno de estos conceptos se podrán obtener hasta un máximo de 40 unidades de calidad.

E. Aspectos de mobiliario y decoración.

- Muebles: Antiguos.
- Diseño original. Estilo del lugar o histórico: 20 u. c. máximo.
- Elementos de decoración:

Cuadros: Antiguos. Originales actuales. Reproducciones de calidad: 10 u. c. máximo.

Escultura, cerámica, porcelana, etc.: Antiguas. Diseño original. Típico del lugar o acorde con el estilo: 10 u. c. máximo.

Tapices, alfombras, espejos, lámparas, etc.: Antiguas. Diseño original. Típico del lugar o acorde con el estilo: 10 u. c. máximo.

El total de unidades de calidad de este apartado será de 50 como máximo.

F. Menaje: Cubertería, cristalería, vajillas, etc.: Antigua. Diseño original. Típico del lugar o acorde con el estilo.

Las unidades de calidad por este apartado será de 10 como máximo.

El valor M_2 será la suma de las unidades de calidad, obtenidas en función de la distribución expuesta:

$$M_2 = E + F + G \leq 100 \text{ u. c.}$$