

la temperatura ambiente no lo requiera.

3. Establecimientos sin servicio de comedor.

Los establecimientos hoteleros en los que no se preste el servicio de comedor se denominarán "HOTELES RESIDENCIAS", "HOSTALES RESIDENCIAS" o "RESIDENCIAS-APARTAMENTOS", según el grupo a que pertenezcan.

En este tipo de establecimientos podrá facilitarse servicio de desayuno.

Los mencionados establecimientos deberán reunir, salvo por lo que se refiere al comedor y la cocina, las condiciones mínimas exigidas en esta disposición, para el grupo y categoría que les corresponda.

4. Establecimientos hoteleros en estaciones termales.

Se consideran establecimientos hoteleros comprendidos en este apartado, los que se encuentren situados en estaciones termales o balnearios declarados como tales.

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 apartados siguientes:

— 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 perciben por el tratamiento hidroterápico.

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

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

— 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 de 0,50 m<sup>2</sup> más por habitación, en los restantes establecimientos.

— Cuando el establecimiento disponga de una terraza general o zona verde, acondicionada para la estancia de huéspedes y con el mobiliario adecuado, el 20 por ciento 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 ciento de la señalada como mínimo para los del mismo grupo y categoría.

#### CAPITULO IV.- PROCEDIMIENTO

**Artículo 21º.**— Cuando los establecimientos estén simplemente proyectados, los interesados podrán previsoramente solicitar de la Administración que indique la categoría o clasificación que pueda corresponder al alojamiento, en función de las características e instalaciones previstas. Para ello, con la pertinente solicitud se acompañará un anteproyecto completo y detallado, con informe municipal, en cuanto a lo que afecte a sus propias competencias. En la oportuna contestación se indicará el grupo, modalidad, categoría y, en su caso, especialidad que pueda corresponder, como asimismo, si la Administración está dispuesta a acceder a la dispensa de alguno o algunos requisitos mínimos, en el caso de que así se hubiese solicitado.

Esta apreciación inicial de obtención voluntaria, tendrá carácter exclusivamente indicativo y sólo coincidirá con la definitiva resolución de autorización y clasificación tras la formal solicitud, si resulta acreditado que la construcción e instalación de los establecimientos se ajustan a lo especificado en la presentación en su día expuesta.

**Artículo 22º.**— La solicitud de autorización turística y clasificación de los establecimientos hoteleros deberá ser dirigida a la Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio, a través de los servicios competentes de la Dirección General de Industria y Turismo del Gobierno de La Rioja, y acompañada de los siguientes documentos:

a) Documentos acreditativos de la personalidad física o jurídica del titular de la explotación.

b) Copia de la escritura de propiedad del inmueble, contrato de arrendamiento con autorización expresa para dedicarlo a la actividad de hospedaje, o cualquier otro título que acredite su disponibilidad para alojamiento hotelero.

c) Proyecto técnico.

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

e) Licencia municipal de apertura y funcionamiento con acreditación del cumplimiento de las medidas mínimas de prevención de incendios establecidas en las normas vigentes.

f) Identificación mediante oportuno documento acreditativo del Director del establecimiento, que habrá de reunir, en su caso, los requisitos señalados en el Estatuto de los Directores de Empresas Turísticas, aprobado por Orden del Ministerio de Información y Turismo de 11 de agosto de 1972. g) Certificado de sanidad en el que conste la potabilidad del agua y eliminación de las residuales, así como informe favorable de habitabilidad.

h) Cualquier otro documento que apoye la propuesta de clasificación del establecimiento en el grupo, modalidad y categoría pretendida.

Cuando solicite la autorización y clasificación de un establecimiento como Hostal de una estrella o como Pensión, podrán substituirse los planos a que se refiere el apartado c) por una memoria, en la que figurarán cuantos datos deben consignarse en dichos planos, acompañada de un croquis.

**Artículo 23º.**— Para la legalización de modificaciones, ampliaciones y demás incidencias sobre el régimen o clasificación de establecimientos

autorizados, se presentarán solamente los documentos que se refieran a tales incidencias.

**Artículo 24º.**— Cualquier alteración de los datos que figuren en la resolución de autorización y clasificación de un alojamiento, deberá comunicarse a la Dirección General de Industria y Turismo, y, en su caso, obtener de ella la adecuada legalización.

**Artículo 25º.**— La Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio, a través de la Dirección General de Industria y Turismo, ponderando en su conjunto las circunstancias existentes y los requisitos mínimos exigidos, podrá razonadamente dispensar a un establecimiento determinado de alguno o algunos de ellos, cuando así lo aconsejen sus características especiales o el número, calidad o demás circunstancias de las condiciones ofrecidas.

Tal dispensa deberá estar motivada con criterios compensatorios que lo valoren respecto del total de los servicios y condiciones existentes en el establecimiento. En ningún caso la dispensa podrá afectar a elementos o particularidades esenciales en el cuadro de requisitos mínimos de cada categoría.

Las solicitudes de dispensa en relación con establecimientos legalizados con anterioridad a esta disposición, serán especialmente consideradas para hacer uso de la facultad expresada.

#### CAPITULO V.— DE LA PRESTACION DE SERVICIOS

**Artículo 26º.**— La recepción y la Conserjería constituirán el centro de relación con los clientes a efectos administrativos, de asistencia y de información.

Salvo que sean asumidas por otros departamentos, corresponderá a la recepción, entre otras funciones, 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; inscribirles en el libro de registro de entrada, y asignarles habitación, atender las reclamaciones, expedir facturas y percibir el importe de las mismas.

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 complimentar en lo posible los encargos de los clientes. Estará a cargo del Conserje de noche el servicio de despertador.

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

En los establecimientos clasificados en las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas, se repasarán las habitaciones a última hora de la tarde, preparando las mismas para la noche.

**Artículo 27º.**— La prestación del servicio de comedor tendrá lugar dentro del horario señalado por la dirección del establecimiento que, en todo caso, comprenderá un periodo mínimo de dos horas y media para cada una de las comidas principales.

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

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 sommeliere.

**Artículo 28º.**— Los desayunos serán servidos inmediatamente, tanto en el comedor u otro lugar adecuado como en las habitaciones, durante el horario fijado por las empresas, que comprenderá, como mínimo, un periodo de tres horas.

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

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

**Artículo 29º.**— 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.

**Artículo 30º.**— Todo el personal de servicio en los distintos departamentos vestirá 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.

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.

**Artículo 31º.**— Todos los establecimientos hoteleros, cualquiera que sea su categoría, deberán disponer del "Libro de Inspección", que será facilitado a las mismas por la Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio, a través de la Dirección General de Industria y Turismo.

El "Libro de Inspección", en poder de las idnustrias, deberá estar en todo momento a disposición de los funcionarios inspectores de la Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio.

**Artículo 32º.**— Los establecimientos hoteleros tendrán a disposición de los clientes "Hojas de Reclamaciones", que serán facilitadas por la Consejería de Industria, Trabajo, Turismo y Comercio a través de la Dirección General de Industria y Turismo.