

COMPAÑÍA DE
TURISMO
PUERTO RICO



Número: 8856

Fecha: 22 de noviembre de 2016

Aprobado: Hon. Víctor A. Suárez Meléndez
Secretario de Estado

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francisco E. Cruz Febus'. The signature is written in a cursive style with several loops and a long horizontal stroke at the end.

Por: Francisco E. Cruz Febus
Secretario Auxiliar de Asuntos de Gobierno

**Reglamento de Hospederías
de Puerto Rico**

REGLAMENTO DE HOSPEDERÍAS DE PUERTO RICO

TABLA DE CONTENIDO

Tema	Página
Preámbulo.....	1
Capítulo I: Disposiciones Generales.....	3
Artículo 1: Título.....	3
Artículo 2: Autoridad Legal.....	3
Artículo 3: Propósito del Reglamento.....	3
Artículo 4: Aplicabilidad.....	3
Artículo 5: Definiciones.....	3
Artículo 6: Otorgación de Endoso y Solicitud de Ingreso.....	8
Artículo 7: Procedimientos Adjudicativos.....	11
Artículo 8: Medidas de Seguridad.....	11
Artículo 9: Instalaciones para Personas con Impedimentos.....	13
Capítulo II: Requisitos Operacionales y Físicos de Aplicación General.....	13
Artículo 1: Propósito.....	13
Artículo 2: Requisitos Operacionales de la Hospedería.....	13
Artículo 3: Servicios.....	16
Artículo 4: Requisitos Físicos Generales.....	17
Artículo 5: Áreas Privadas- Habitaciones Dormitorios.....	18
Artículo 6: Áreas Públicas- (Requisitos Físicos y Operacionales).....	22
Artículo 7: Áreas de Entretenimiento.....	26
Artículo 8: Instalaciones Gastronómicas y de Bebidas.....	28
Artículo 9: Mantenimiento y Limpieza.....	32
Capítulo III: "Guest House" (Casa de Huéspedes).....	33
Artículo 1: Clasificación.....	33
Artículo 2: Propósito.....	33
Artículo 3: Registro.....	34
Artículo 4: Requisitos Físicos.....	34
Artículo 5: Requisitos Operacionales.....	34
Capítulo IV: Alojamiento y Desayuno ("Bed and Breakfast"- "B&B").....	35
Artículo 1: Clasificación.....	35
Artículo 2: Propósito.....	35
Artículo 3: Registro.....	35
Artículo 4: Requisitos Físicos.....	35
Artículo 5: Requisitos Operacionales.....	38
Capítulo V: Villas Turísticas.....	39
Artículo 1: Clasificación.....	39
Artículo 2: Propósito.....	39
Artículo 3: Requisitos Físicos.....	39
Artículo 4: Requisitos Operacionales.....	40

REGLAMENTO DE HOSPEDERÍAS DE PUERTO RICO

TABLA DE CONTENIDO

Capítulo VI: Hotel.....	41
Artículo 1: Clasificación.....	41
Artículo 2: Requisitos Físicos.....	41
Artículo 3: Requisitos Operacionales.....	42
Artículo 4: Responsabilidad.....	42
Capítulo VII: Hostal.....	43
Artículo 1: Clasificación.....	43
Artículo 2: Propósitos.....	43
Artículo 3: Requisitos Físicos.....	43
Artículo 3: Requisitos Operacionales.....	45
Artículo 4: Responsabilidad.....	46
Capítulo VIII: Alojamiento Suplementario de Corto Plazo ("Short Term Rentals")...	46
Artículo 1: Clasificación.....	46
Artículo 2: Propósitos.....	46
Artículo 3: Requisitos Físicos.....	46
Artículo 4: Requisitos Operacionales.....	48
Artículo 5: Aplicabilidad.....	51
Artículo 6: Endoso Operacional.....	52
Capítulo IX: Posadas.....	52
Artículo 1: Clasificación.....	52
Artículo 2: Propósitos.....	52
Artículo 3: Admisión al Programa.....	53
Artículo 4: Requisitos Físicos.....	54
Artículo 5: Requisitos Operacionales.....	54
Capítulo X: Disposiciones Finales.....	56
Artículo 1: Excepción.....	56
Artículo 2: Violación al Reglamento y Penalidades.....	56
Artículo 3: Procedimientos Adjudicativos.....	56
Artículo 4: Separabilidad.....	56
Artículo 5: Enmiendas.....	57
Artículo 6: Vigencia.....	57

REGLAMENTO DE HOSPEDERÍAS DE PUERTO RICO

PREÁMBULO

La política pública para el desarrollo económico de Puerto Rico descansa grandemente en la actividad turística. Para ello, han de adoptarse medidas dirigidas a proveer el mayor número de alternativas hosteleras que satisfagan las expectativas de los diferentes mercados y permitan una sana y justa competencia con diferentes destinos turísticos.

La Compañía de Turismo de Puerto Rico (en adelante, "la Compañía"), creada mediante la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada, es el organismo responsable de expedir certificados acreditativos a aquellas instalaciones turísticas sobre aspectos relacionados con la calidad de servicios, las instalaciones físicas, el impacto ambiental de su desarrollo, la higiene y la protección del público, permitiendo calificar cada una de las modalidades. Igualmente, y por disposición de la Ley Núm. 254 de 30 de noviembre de 2006, mejor conocida como la Ley de Política Pública para el Desarrollo Sostenible de Turismo en Puerto Rico, la Compañía expedirá certificaciones a las instalaciones, productos y servicios que adopten y cumplan con prácticas sostenibles según criterios establecidos por la Compañía. Por tanto, la Compañía podrá ejercer los derechos y poderes necesarios y convenientes para promover y desarrollar el turismo, siendo responsable de estimular programas de promoción y atracción turística, y destacará a aquellas hospederías que se distingan por alcanzar los más altos niveles de calidad y sostenibilidad y que cumplan con los criterios y parámetros establecidos por la Compañía.

Ante la responsabilidad de adoptar aquellos reglamentos que permitan el desempeño de los poderes otorgados y ante el compromiso gubernamental de simplificar y agilizar la reglamentación administrada por cada agencia, la Compañía recoge todas aquellas disposiciones comunes que regulan las instalaciones turísticas, proveyendo también las distinciones aplicables.

La nueva reglamentación prevé el desarrollo turístico a través del incremento de variadas instalaciones hosteleras, el desarrollo e implantación de buenas prácticas de sostenibilidad y la admisión de nuevas modalidades hosteleras con el fin de establecer programas de promoción efectiva y posicionar a Puerto Rico como un destino de clase mundial.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1: Título

Este Reglamento se conocerá como el “Reglamento de Hospederías de Puerto Rico” (en adelante, el “Reglamento”).

Artículo 2: Autoridad Legal

Este Reglamento se adopta en virtud de la facultad conferida a la Compañía por su Ley Orgánica, Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada; la Ley Núm. 254 de 30 de noviembre de 2006; la Ley Núm. 526 de 29 de septiembre de 2004 sobre modelos internacionales de clasificación hotelera; Ley Núm. 85 de 23 de junio de 1956, según enmendada (en adelante, la “Ley de Hosteleros”) y en conformidad con la Ley Núm. 170 de 12 de agosto de 1988, según enmendada, mejor conocida como la “Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme”.

Artículo 3: Propósito del Reglamento

El Reglamento ilustra y estimula el desarrollo de diferentes modalidades de instalaciones de alojamiento turístico y provee los criterios de calidad y servicio con el fin de promover adecuadamente el desarrollo hostelero. Los requisitos mínimos de la planta física, operacionales y las prácticas de sostenibilidad serán esenciales para determinar el endoso de las instalaciones turísticas por parte de la Compañía en sus fases de diseño, permisos, construcción y operación.

Artículo 4: Aplicabilidad

Este Reglamento será de aplicación inmediata a todo tipo de hospedería que se desarrolle en Puerto Rico, en todas sus etapas: conceptual, permisos, construcción, operacional y promocional. La aplicabilidad de este reglamento a las hospederías de Puerto Rico no será opcional o voluntario, sino obligatorio.

Artículo 5: Definiciones

A. Actividad Turística: Significa la titularidad o administración de hospederías según establecidas por la Ley de Desarrollo Turístico de Puerto Rico (en adelante, Ley Núm. 74 del 2010) aprobados por la Compañía.

B. Agrohospedería: Hospedería que provee una experiencia agrícola, en combinación con el servicio de alojamiento. Contará con un mínimo de tres (3)

habitaciones que deberán estar localizadas dentro de los predios donde se lleve a cabo, en primera instancia, una actividad agrícola por un agricultor bonafide, productor agrícola o individuo/entidad en colaboración con uno de los primeros mencionados, interesado en desarrollar un proyecto agroturístico. Contará con la certificación del Programa de Hospederías Verdes de la División de Turismo Sostenible de la Compañía y con la reglamentación de turismo sostenible aplicable.

- C. Alojamiento y Desayuno (“Bed and Breakfast”, B&B):** Residencia ocupada por una persona o familia, que cuente con un mínimo de tres (3) habitaciones y un máximo de seis (6) habitaciones disponibles para huéspedes mediante alquiler diario. El servicio de desayuno estará incluido en la tarifa. El residente permanente será el operador del alojamiento. La residencia debe contar con unidades habitacionales y facilidades mínimas permanentes para prestar servicios de alojamiento y alimentación de calidad. Esta modalidad pretende ofrecer al huésped una experiencia personalizada y de intercambio cultural con el residente y la comunidad local.
- D. Alojamiento Alternativo:** Cualquier tipo de propuesta de alojamiento turístico alternativo de carácter innovador, creativo, o sostenible, que por su naturaleza, resulta conveniente o de importancia al desarrollo turístico.
- E. Alojamiento Suplementario de Corto Plazo (“Short Term Rentals”)** - Consiste del alquiler de corto plazo, de cualquier tipo de estructura, habitación, casa o apartamento que por su naturaleza resulta conveniente o de importancia al desarrollo turístico. Operará exclusivamente con fines turísticos, para el alojamiento de huéspedes, mediante paga por un período igual o menor a noventa (90) días. Cumplirá con todos los requisitos de registro, licencias y número de hostelero, requerido por la Compañía. Contará con un mínimo de una (1) unidad hasta un máximo de seis (6) unidades. Será el propósito de esta categoría reglamentar todo tipo de alojamiento a corto plazo disponible a turistas para lograr mejor calidad del producto turístico y atender un segmento del mercado de turistas con opciones de alojamiento turístico suplementario o alternativo, no tradicional. El operador estará disponible para proveer o coordinar un servicio limitado al huésped, según sea solicitado y a costo adicional por parte del huésped.
- F. Casa de Huéspedes o “Guest House”:** Significará cualquier edificio, parte de él o grupo de edificios aprobados por la Compañía para ser operados principalmente en el interés del turismo para el alojamiento de huéspedes, con un mínimo de siete (7) habitaciones y hasta un máximo de veinticinco (25) habitaciones.
- G. Compañía:** Se refiere a la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

- H. Concesionario:** Individuo o persona jurídica a la que se le permite operar un negocio o servicio para o dentro de la propiedad perteneciente a otro individuo o persona jurídica.
- I. Condohotel:** Significa el conjunto de unidades de un edificio o grupo de edificios convertidos al régimen de propiedad horizontal o al régimen según la Ley de Condohoteles de Puerto Rico, y que cumplan con los requisitos de un hotel; en la cual no menos de quince (15) de las habitaciones o apartamentos se dediquen al alojamiento de personas transeúntes en todo momento, por medio de un programa integrado de arrendamiento. El término "condohotel" también incluye un conjunto de unidades residenciales, en pleno dominio, dentro de un destino o complejo turístico ("resort") que cumpla además con todos los requisitos expuestos en este apartado. Para evitar desvirtuar el propósito de la operación de un condohotel, ninguna persona jurídica o natural podrá operar, ni aprobarse por la Compañía, otro tipo de operación o renta turística (Alojamiento suplementario a corto plazo o alternativo, etc.), para las unidades que formen parte del Condohotel. La Compañía tendrá la autoridad de fiscalizar, emitir órdenes de cese y desista (y) (o) multas para estas violaciones, tanto a los dueños de las unidades como a las Asociaciones de Condómines que lo permitan.
- J. Director:** Se refiere al Director Ejecutivo de la Compañía.
- K. Ecohospedería:** Podrá operar bajo cualquiera de las categorías de hospederías reconocidas por la Compañía, siempre que cumpla con los requisitos propios de una instalación ecoturística según definido por las Guías de Diseño y Operacionales y la reglamentación de la División de Turismo Sostenible de la Compañía.
- L. "Glamping" (Áreas de acampar de lujo):** Modalidad de alojamiento alternativo de la fusión de los términos "glamour" y "camping" que consiste de áreas de acampar al aire libre. Provee la experiencia de disfrutar del contacto directo con la naturaleza, con elementos de lujo y comodidades de una hospedería. Esta consiste de un mínimo de siete (7) unidades. Cada unidad contará con una/dos camas, mesa de noche, maletero, abanico, nevera y baño privado. En el exterior, contará con un área para cocinar (BBQ, cocina, kitchenette), área de estar con sillas y mesa. La facilidad podrá proveer amenidades complementarias mínimas para beneficio del huésped, tales como: piscina, hamacas, áreas de estar, veredas, bicicletas, kayaks, entre otras. La facilidad contará con un área para el servicio de registro de huéspedes, elementos y medidas de seguridad, servicio de limpieza de habitación, y servicio de desayuno. Proveerá servicio de toallas en los baños y ropa de cama. Los materiales, equipos y decoración serán de buena calidad. La División de Turismo Sostenible de la Compañía será la responsable de evaluar este tipo de modalidad bajo los principios de sostenibilidad utilizando como herramienta de evaluación la sección de Acampar de la Guía de Ecoturismo de la Compañía.

- M. Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible:** Guías oficiales, creadas por la Compañía, que establecen los criterios de evaluación para el desarrollo de instalaciones ecoturísticas y de turismo sostenible.
- N. Guías Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible:** Guías oficiales, creadas por la Compañía, que establecen los criterios de evaluación para la certificación de una operación ecoturísticas o de turismo sostenible y determinar el nivel de cumplimiento para el Programa de Certificaciones para Instalaciones Turísticas Sostenibles de la Compañía.
- O. Habitaciones:** Unidades de alojamiento para alquiler con baño privado, sujeto a una tarifa diaria o por otro período de tiempo típico en la industria turística.
- P. Hospedería:** Se refiere a cualquier instalación o edificio, grupo de edificios o parte de un edificio o instalación endosada por la Compañía que opera, en interés del turismo, para el alojamiento de huéspedes mediante paga y que cumple con los requisitos aprobados por la Compañía e incluirá las siguientes categorías: hoteles, casa de huéspedes, villas turísticas, condohotel, hostales, y "bed and breakfast".
- Q. Hostal:** Constituye un alojamiento que provee al huésped cama(s) en habitación compartida o privada, en cumplimiento con estándares de seguridad e higiene. El hostal permite a los viajeros de diferentes lugares y culturas compartir unos con otros, en espacios comunes, en un ambiente de confraternización, para conocer el destino visitado. Contará con un mínimo de doce (12) camas. Tendrá un máximo de veinticinco (25) habitaciones.
- R. Hotel:** Cualquier edificio, parte de él, o grupo de edificios con un mínimo de quince (15) habitaciones aprobado por la Compañía para dedicarse apropiadamente y de buena fe a proporcionar alojamiento, mediante paga, principalmente a huéspedes en tránsito.
- S. Huésped:** Se refiere a toda persona o transeúnte que por un precio use, posea o tenga el derecho o la intención de usar o poseer cualquier habitación o habitaciones en las hospederías, por un período determinado. Incluirá, además:
1. Arrendatario con fin turístico, independientemente de la forma de contrato de arrendamiento, si lo hubiere, que permanezca en el lugar durante un máximo de noventa (90) días.
 2. Cualquier persona que entre en el predio de una hospedería con la intención de alojarse, habiéndose o no convertido en dicho huésped.

3. Toda persona que se encuentre en los predios de una hospedería con el propósito de disfrutar de las instalaciones y de diversión, tales como: restaurantes, piscinas, barras, tiendas y establecimientos similares.
 4. Todo uso, posesión o derecho autorizado por la Ley Núm. 85 de 23 de junio de 1956, según enmendada, conocida como Ley de Hosteleros de Puerto Rico.
- T. Ley A.D.A.:** Significa la Ley para las Personas con Impedimentos (American with Disabilities Act of 1990) conocida por sus siglas en inglés como Ley ADA.
- U. Operador o Administrador:** Persona, ya sea natural o jurídica, que directamente o mediante un acuerdo contractual con el dueño de una hospedería o alojamiento, tiene la posesión legal o arrendamiento de la misma. Será responsable de la operación de la hospedería o alojamiento y del cumplimiento de este Reglamento. Será registrado en la Compañía.
- V. Paradores:** Conjunto de hospederías, acogidas al Programa de Paradores de Puerto Rico, que forman parte de una red de alojamientos ubicados fuera de la zona metropolitana, bajo la supervisión de la Compañía. Promueve nuevos destinos representativos de la historia, cultura, idiosincrasia y hospitalidad puertorriqueña. Contarán con un mínimo de siete (7) habitaciones y un máximo de setenta y cinco (75) habitaciones y operarán bajo las categorías de hotel, casa de huéspedes y villas turísticas. Estas hospederías se registrarán por el Reglamento de Paradores de la Compañía.
- W. Posadas-** Es una marca y programa de la Compañía que tiene el objetivo de desarrollar una red de pequeñas y medianas hospederías de carácter temático, dentro de la delimitación de un centro urbano tradicional, apelando a una experiencia de la historia y cultura del pueblo donde ubica la Posada, aportando a la revitalización económica del centro urbano. Contará con un mínimo de siete (7) y un máximo de cincuenta (50) habitaciones.
- X. Programa de Certificaciones Verdes:** programa de certificación que abarca los siguientes subprogramas de certificación: instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible, Agroturismo y Ecoturismo.
- Y. Programas Promocionales:** Programas de promoción a todas las instalaciones de alojamiento endosadas por la Compañía que cumplan con lo establecido en este Reglamento.
- Z. Proyecto Turístico Residencial:** Significa un concepto de desarrollo turístico que combina usos mixtos de hospedería turística y residencias, tales como:
1. Condohotel;
 2. "Bed and Breakfast";

3. Residencias de alquiler tipo "rental management" que forme parte integral y este asociado a un desarrollo turístico que incluye por lo menos una hospedería tipo hotel o villas turísticas.

- AA. Reglamento:** Se refiere al Reglamento de Hospederías de Puerto Rico.
- BB. Resort:** Significa hotel o complejo turístico que cuente con: restaurantes; espacios abiertos y jardines; espacios comerciales; área para recibir grupos y convenciones; variedad de actividades deportivas y recreativas (acuáticas, ecuestres, golf, etc.); actividades para niños; piscinas y distintas amenidades y servicios que satisfagan las necesidades del huésped en un mismo complejo.
- CC. Turismo:** Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un (1) año, cuyos fines son de ocio, de recreación, de negocios u otros motivos.
- DD. Turismo Sostenible:** Concepto turístico que conlleva al manejo de todos los recursos de tal manera que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas mientras se mantiene la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de apoyo a la vida. Requiere de un proceso continuo y un seguimiento constante de los impactos para introducir las medidas preventivas o correctivas que resulten necesarias. Incorpora cuatro (4) aspectos fundamentales: desarrollo económico local, conservación de los recursos, educación y participación de las comunidades anfitrionas.
- EE. Turista o Visitante:** Persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de veinticuatro (24) horas en otro punto geográfico con fines de ocio, recreación, negocios u otros motivos.
- FF.Unidad:** Espacio, habitación o conjunto de habitaciones (llaves) de una instalación debidamente registrado por la Compañía.
- GG. Villas Turísticas:** Significa cualquier tipo de edificación que cuentan con cocina, sala, instalaciones sanitarias y, al menos, un dormitorio. Tendrá un mínimo de siete (7) unidades de alojamiento (llaves) y proveyendo servicios al huésped, según se indican en este Reglamento.

Artículo 6: Otorgación de Endosos y de Solicitud de Ingreso

- A. La Compañía otorgará endosos o certificaciones para fines de: Registro de Hostelero, Permisos y Operación.

- B. **El Endoso de Permisos** se otorgará en las diferentes fases de desarrollo de la hospedería: conceptual, construcción o de uso, en cumplimiento con los requisitos de este Reglamento. Una hospedería podrá estar ubicada en cualquier zona o distrito autorizado en la reglamentación de la oficina de permisos (estatal o municipal) correspondiente, y cualquier otra autoridad con inherencia. Cumplirá fielmente con las disposiciones que surgen de la Ley Núm. 85 de 23 de junio de 1956, según enmendada (Ley de Hosteleros); Ley Núm. 254 de 30 de noviembre de 2006 (Ley de Política Pública para el Desarrollo del Turismo Sostenible en Puerto Rico); Ley Núm. 272 de 9 de septiembre de 2009 (Ley sobre Impuestos a Hospederías); Ley "ADA", así como con cualquier otra ley, reglamento o medida que regule las actividades o servicios turísticos.
- C. La **Certificación de Registro de Hostelero** se otorga una vez iniciada la operación de toda hospedería y alojamiento a corto plazo (1-90 días) según definida en este Reglamento y autorizada a ejercer negocios en Puerto Rico. Se registrará en la División de Impuestos de la Compañía y se presentará, de forma compulsoria.
- D. El **Endoso Operacional** se otorga como parte de una solicitud de ingreso para la inspección de una hospedería o alojamiento, dentro de un plazo de treinta (30) días de haber iniciado operación. Según establece la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada, la Compañía tendrá plena autoridad de inspeccionar y fiscalizar cualquier hospedería y alojamiento. De esta forma se logra que todas las hospederías mantengan una adecuada calidad en la industria turística. Ninguna hospedería turística en Puerto Rico podrá operar sin contar con el endoso operacional de la Compañía.
- E. Documentación- Toda solicitud será presentada con la documentación requerida, incluyendo los permisos y licencias requeridas tales como: Permiso de Uso, Licencia del Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico, Licencia Sanitaria del Departamento de Salud, Seguro de Responsabilidad Pública, Patente Municipal, Licencia para el estipendio de bebidas alcohólicas y cualquier otro documento aplicable que la Compañía entienda necesaria. La Compañía evaluará la solicitud, inspeccionará el establecimiento, revisará el servicio y cotejará el cumplimiento con los requisitos exigidos por este Reglamento, en un plazo no mayor de cuarenta y cinco (45) días calendario. No se evaluarán solicitudes incompletas. Mantendrá vigentes y visibles todas las certificaciones, licencias, endosos y permisos gubernamentales y de la Compañía autorizados para operar. Presentará evidencia de ellos, según sea requerido por la Compañía.
- F. Solicitud- Salvo disposición en contrario, el solicitante podrá radicar su solicitud por correo regular, en formato digital o personalmente a la atención del Director Ejecutivo o su representante autorizado. En la solicitud se hará constar la ubicación de la hospedería, así como la capacidad de alojamiento y la descripción de las instalaciones físicas y los servicios disponibles. Hará constar

el nombre de los dueños y el administrador (gerente). Además, podría presentar por escrito las tarifas, paquetes de estadía (si alguno), su política de reservación y cancelación, medidas de sostenibilidad y cualquier otra información que la Compañía le requiera.

- G. Inspección- Todas las hospederías y alojamientos en operación serán inspeccionadas de forma compulsoria y periódicamente, como mínimo dos (2) veces al año (pudiera ocurrir sin previo aviso), por el personal autorizado de la Compañía, el cual redactará un informe, copia del cual será enviado a la hospedería. La Compañía se reserva el derecho de inspeccionar una hospedería las veces que se estime necesario. Las inspecciones y evaluaciones técnicas pueden incluir casos de endoso para permisos, endoso operacional, certificación de hospederías verdes y cualquier otra certificación de la División de Turismo Sostenible o de la Compañía. La Compañía podrá subcontratar servicios de inspecciones periódicas de planta física, de servicio y de manejo y de prácticas de sostenibilidad. La hospedería de nuevo ingreso deberá obtener un porcentaje mínimo de noventa por ciento (90%) de cumplimiento en la inspección inicial, en una escala de cien por ciento (100%). Luego, en las inspecciones subsiguientes, deberá mantener como mínimo un nivel de cumplimiento de ochenta y cinco por ciento (85%). Las hospederías en cumplimiento serán "endosadas promocionalmente" por la Compañía. El endoso promocional otorgado no podrá ser transferidos a futuros dueños de la propiedad.
- H. Notificación- La notificará, por escrito, la decisión en torno a la solicitud de endoso o ingreso al programa promocional de la Compañía.
- I. Denegación- En caso de notificada una denegación a la solicitud, el propietario o administrador podrá solicitar los remedios concedidos en el Reglamento de Procedimiento Administrativo Uniforme de la Compañía.
- J. Acciones Remediativas- Toda hospedería que no cumpla con algunos de los requisitos físicos y operacionales de este reglamento, incluyendo la responsabilidad fiscal con la Compañía y con las instrumentalidades públicas, la disponibilidad de permisos y licencias vigentes, y con cualquier exigencia, documento o información que la Compañía solicite, tendrá un período de cumplimiento entre treinta (30) a noventa (90) días calendario (según disponga la Compañía), esto incluye cumplir con las acciones remediativas según establecido en el plan correctivo que la Compañía le presente a la hospedería para lograr dicho cumplimiento. En el caso de negocios de menos de quince (15) empleados, la Compañía, ejerciendo su discreción, podrá conceder un término adicional para cumplir con el plan correctivo. Esto se evaluará caso a caso. En caso, que se requiera una inversión de capital substancial, la Compañía podrá extender una prórroga adicional hasta un máximo de ciento ochenta (180) días calendario.
- K. Exclusión y Suspensión- Si al cabo del término (30 a 90 días calendario) la hospedería no ha demostrado cumplimiento con los requerimientos señalados, la

Compañía iniciará un proceso de exclusión y suspensión de la hospedería, que podrá conllevar el retiro de todos los endosos otorgados, la intervención de las agencias concernidas para el posible retiro de la otorgación de permisos y licencias, así como el retiro de cualquier incentivos financieros y/o promocional de la Compañía. La Compañía retiene el derecho y obligación de continuar inspeccionando la hospedería.

- L. Reconsideración- Ante una determinación adversa, la hospedería podrá radicar por escrito una reconsideración ante la Compañía, a partir de los diez (10) días (calendarios) de haber sido notificada la exclusión.
- M. Multas- La Compañía podrá llevar el proceso de suspensión o imponer multas hasta de \$5,000 por infracción, previa vista informal conducida por el representante autorizado de la Compañía. La Compañía establecerá el procedimiento para multas de forma administrativa.

Artículo 7: Procedimientos Adjudicativos

Toda querrela o controversia relacionada con disposiciones de ley, reglamentos o política pública se registrará por las disposiciones establecidas por el Reglamento de Procedimiento Adjudicativos y Subastas de la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

Artículo 8: Medidas de Seguridad

Las hospederías cumplirán con las siguientes medidas de seguridad:

- A. El Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico tendrá la responsabilidad de realizar una visita periódica y rutinaria a la hospedería, además de un plan de desalojo en caso de emergencia. Copia de la inspección y sus documentos será enviada a la Compañía dentro del término de cinco (5) días, luego de haber recibido el informe de dicha Agencia. Contarán con extintores de fuego completamente cargados y conformes a la reglamentación vigente del Cuerpo de Bomberos en los pasillos, o rociadores automáticos en las habitaciones, restaurantes, cocinas, salones de reuniones, salones de cocteles, gimnasios, salones de juegos y casinos. Las salidas de escape y la ubicación de los extintores estarán debidamente identificadas.
- B. Redactarán y mantendrán un manual o protocolo para atender situaciones de emergencia en todas las áreas de la hospedería (incluyendo en piscinas, si aplica). Se mantendrá copia de este protocolo de emergencia en el área de recepción y se enviará copia a la Oficina de Manejo de Emergencia del municipio donde está localizada la hospedería. El protocolo se someterá a la Agencia Estatal para el Manejo de Emergencia y Administración de Desastres (en adelante, "AEMEAD") como un "plan de emergencia" para su aprobación. Este documento deberá atender las siguientes situaciones:

1. Emergencia médica de un huésped.
 2. Delito contra la persona o la propiedad, incluyendo cualquier acto de violencia doméstica o de género contra un huésped o un empleado.
 3. Disturbio Público.
 4. Aviso o Advertencia de huracán o tormenta tropical.
 5. Terremoto.
 6. Inundación (solo para aquellas hospederías que estén dentro de una zona de inundación, según determinado por los mapas oficiales de inundación de FEMA, por sus siglas en inglés).
 7. Maremoto o tsunami, solo para aquellas hospederías que están dentro de una zona de riesgo según AEMEAD y FEMA. Se brindará información a los huéspedes sobre rutas de desalojo en caso de Maremoto o Tsunami.
 8. Se mantendrá copia de este protocolo de emergencia en el área de recepción y se enviará copia a la Oficina de Manejo de Emergencia del municipio donde está localizada la hospedería. El protocolo se someterá a AEMEAD como un "plan de emergencia" para su aprobación.
- C. Deberá presentar evidencia de simulacros de emergencia llevados a cabo con el personal de la hospedería.
- D. Capacitarán a sus empleados para que éstos reconozcan e informen sobre cualquier actividad, persona u objeto que pueda amenazar la seguridad de los huéspedes.
- E. Notificarán a sus huéspedes las horas de cierre de operación y proveerán un sistema de comunicación alterna con el cual el huésped pueda comunicarse, de surgir una necesidad o emergencia.
- F. Proveerán cerraduras o pestillos interiores en las puertas de entrada y salida de las habitaciones, en las puertas que se comuniquen entre sí y en aquellas que conectan con terrazas o balcones. Colocarán un ojo mágico, una cadena o cualquier otro aditamento de naturaleza similar que garantice la seguridad de los huéspedes.
- G. Identificarán todas las habitaciones mediante un número o símbolo que figurará en el exterior de la puerta de entrada.

- H. Las llaves o equipos para la entrada del huésped a la habitación identificarán solo la habitación o la hospedería, no ambas.

Artículo 9: Instalaciones para Personas con Impedimentos

Las hospederías cumplirán con la legislación estatal y federal aplicable a personas con impedimentos físicos, emocionales y/o mentales (en adelante, "Ley ADA", por sus siglas en inglés). Además, proveerán servicios y facilidades comparables, tales como: accesos, estacionamientos, habitaciones, servicios sanitarios y lugares públicos libres de obstáculos o barreras arquitectónicas. Las facilidades turísticas comerciales serán regidas por la Ley ADA, administrado por la Oficina del Procurador para Personas con Impedimentos. Los usos residenciales estarán regidos bajo la Reglamentación del Departamento de la Vivienda.

Capítulo II

Requisitos Operacionales y Físicos de Aplicación General

Artículo 1: Propósito

Proveer a todas las hospederías, según definidas en este Reglamento, los criterios con los cuales habrán de cumplir para su clasificación y evaluación, a saber:

- A. Proveer de un sistema integrado de evaluación e inspección de los aspectos físicos y operacionales de una hospedería para asegurar la calidad del producto turístico en las hospederías en Puerto Rico.
- B. Clasificar la modalidad de hospedería a la cual corresponde, tomando en consideración las instalaciones, el número de habitaciones y los servicios provistos.
- C. Informar por escrito a cada hospedería sobre el resultado de la evaluación e incluir recomendaciones para beneficio de la calidad de cada hospedería en Puerto Rico.
- D. Los servicios que operen mediante acuerdo comercial serán considerados como parte de los servicios al huésped y se incluirán en las evaluaciones de la calidad.

Artículo 2: Requisitos Operacionales de la Hospedería

- A. Conservará, por el término prescrito por ley, un registro actualizado, el cual incluirá el nombre y la dirección de todos los huéspedes, e indicará la fecha de llegada y salida de éstos.

- B. La hospedería coordinará con la Compañía para brindar talleres de capacitación de calidad turística al personal de la hospedería, como mínimo una (1) vez al año.
- C. Enviará a la División de Estudios de Mercado de la Compañía, en o antes del día quince (15) de cada mes, información sobre el mes anterior que incluya: el total de registros de huéspedes durante el mes, total de huéspedes por noche ("Total Guests"), número de habitaciones alquiladas por mes, número de habitaciones disponibles por mes, procedencia u origen geográfico de los huéspedes, la tarifa promedio diaria durante el mes, el número de empleados en el mes y cualquier otra estadística o información que le sea requerida.
- D. Cuando la Compañía así lo solicite, enviará aquella información que se le requiera relacionada a ingresos y gastos operacionales, tales como: el ingreso y los gastos por habitación, ingreso y gastos de la operación de la comida y bebida, gastos administrativos, gastos de energía y agua y cualquier otro ingreso o gasto que incurra la operación de la hospedería. Dicha información debe cumplir con la última edición del "Uniform System of Accounts for the Lodging Industry".
- E. El alquiler de las habitaciones o unidades, se establecerá a base de una tarifa diaria, sin limitar ofertas, entre otras, semanales o mensuales.
- F. Garantizará toda reservación confirmada. De no cumplir con las instalaciones o servicios ofrecidos, devolverá la totalidad del dinero dejado o comprometido como depósito. En caso de ocurrir sobreventa ("overbooking") de habitaciones o ante cambios de la estructura tarifaria, el hostelero será responsable de conseguir al huésped alojamiento de la misma o mejor categoría a la reservada en otra hospedería y proveer el traslado.
- G. Presentará facturas a sus huéspedes, antes de cobrarlas. Dichas facturas desglosarán los diversos servicios prestados. No se permitirán facturas con fórmulas ambiguas o englobadas.
- H. Mantendrá una póliza de responsabilidad pública por la cantidad mínima de un millón de dólares (\$1, 000,000.00) que incluya a la Compañía como asegurada adicional o por la cantidad que establezca la Compañía, además de cualquier otro seguro requerido por la Compañía que garantice la propiedad y la seguridad del huésped. La hospedería incluirá un relevo de responsabilidad "Hold Harmless Agreement" a favor de la Compañía
- I. Diligenciará adecuadamente, las querellas presentadas por sus huéspedes, visitantes o aquellas referidas por la Compañía. Presentará evidencia, a la Compañía, de la solución o diligenciamiento adecuado para resolver la situación y evitar otras similares.
- J. No se discriminará por razón de credo, raza, edad, sexo, origen, orientación sexual, impedimento físico o mental o afiliación política.

- K. Se evitará situaciones de embriaguez, falta de moral, salubridad e higiene y actos contra la convivencia, orden público y uso turístico, entre otras.
- L. Toda hospedería que emplee más de diez (10) personas, someterá a la Autoridad de Desperdicios Sólidos (en adelante, "ADS") un Plan de Reciclaje para obtener la Certificación de Cumplimiento, a tener con la Ley 411 del 8 de octubre del 2000. El operador deberá evidenciar la certificación concedida por ADS o en su defecto evidencia de haber sometido un plan de reciclaje para certificación. Hospederías con diez empleos o menos debe implementar un programa de reciclaje en centro de acopio comunitario o método similar.
- M. Se recomienda que toda hospedería en operación cumpla con las siguientes **prácticas de sostenibilidad**, a saber: (1) Cumplir el Plan Reciclaje de la ADS ;(2) Reemplazo de luminaria de alta eficiencia; (3) Manejo para evitar la contaminación lumínica; (4) Ahorro de agua mediante el uso de aireadores de agua y uso e equipos "waterless"; (5) Evitar la contaminación lumínica hacia la playa (si aplica), así como cualquier luminaria colocada directamente para alumbrar hacia el cielo; (6) Ahorro energético mediante el uso de equipos de bajo consumo de energía ("energy star") o energía alterna (opcional); (7) Uso de productos biodegradables para limpieza y mantenimiento; (8) Practicas de reforestación y conservación; (9) Apoyo a alguna iniciativa comunitaria, social, científica, cultural o recreacional; (10) Uso de productos agrícolas cosechados en Puerto Rico en los alimentos; (11) Cualquier otra práctica de sostenibilidad reconocida por la Compañía; (12) Brindarán información en lugares visibles sobre estas medidas de sostenibilidad y programas establecidos y (13) Se recomienda que las hospederías aspiren a cumplir con los requisitos de las certificaciones bajo los programas de la División de Turismo Sostenible (Ej. Certificación de Hospederías Verdes) y las Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible de la Compañía.
- M. Todo nuevo proyecto turístico a construirse o a endosarse que esté ubicado en la costa cumplirá con todos los requisitos de acceso público a la costa, con el retiro requerido por la zona marítimo terrestre, riesgos costeros (incluyendo asuntos relacionados por el cambio climático) y cualquier requisito relacionado, según leyes y reglamentación establecida por el Departamento de Recursos Naturales y Ambientales.
- N. Cumplirá con la Política Pública Ambiental de la Compañía.
- O. Ninguna hospedería podrá introducir, manufacturar, poseer, usar u operar cualquier tipo de máquinas de entretenimiento para adultos o de juegos de azar o lotería ("slot machines") incluyendo, pero sin limitarse a, aquellas máquinas definidas en la Ley Núm. 11 de 22 de agosto de 1933, 15 L.P.R.A. § 82, según enmendada, salvo que dichas máquinas estén en un casino con licencia para operar, según dispuesto en la Ley Núm. 221 de 15 de mayo de 1948, 15 L.P.R.A. § 71 et. seq., según enmendada. Las únicas máquinas autorizadas a operar en instalaciones endosadas

por la Compañía serán las que se encuentran en los casinos debidamente autorizados por la Compañía.

Artículo 3: Servicios

Toda hospedería es responsable de implantar y ofrecer los siguientes servicios:

- A. Contratará la cantidad necesaria de empleados para proveer servicios adecuados tales como limpieza, recepción y demás servicios.
- B. Atenderá de manera amable, eficiente y diligente los requerimientos o necesidades de cada huésped, asegurando el disfrute de su estadía.
- C. Recibirá, guardar y entregar a los huéspedes su equipaje, así como la correspondencia y sus mensajes.
- D. Proveerá, al momento del registro ("check-in"), información sobre la hospedería, su localización y lugares de interés turístico, así como aeropuertos cercanos y medios de transportación turística y pública. Mantener información actualizada sobre excursiones, actividades de entretenimiento.
- E. Informará al huésped sobre aquellas medidas o prácticas ambientales y de sostenibilidad adoptadas por la hospedería, que pueden variar los servicios que se acostumbra proveer, a saber: cambios diarios de toallas o de sábanas. Estos servicios serán opcionales y no afectarán la calidad del mismo si el huésped demuestra no estar interesado.
- F. Tener preparadas y limpias las habitaciones, al momento de ser ocupadas y durante la estadía del huésped diariamente.
- G. Dispondrá, en cada habitación, de información escrita en inglés y en español sobre los servicios que ofrece la hospedería. La presentación de esta información será impresa y laminada e incluirá servicios, tales como: el horario del uso de la lavandería, del servicio de desayuno, de la apertura del comedor (o restaurante), del servicio de ama de llaves y el de la recepción. Además, incluirá la lista de teléfonos para situaciones de emergencia del huésped o el requerimiento de éste para servicios adicionales.
- H. Proveerá instalaciones para el lavado y planchado de ropa del huésped en el mismo establecimiento o mediante la coordinación con una empresa especializada en lavandería en lugares cercanos. Será responsabilidad del huésped, el pago por estos servicios.
- I. Podrá proveer un teléfono privado en cada habitación, preferiblemente por medio de un sistema de cuadro telefónico. De no contar con teléfono privado en

la habitación, la hospedería proveerá uno de uso común o un teléfono público en un área accesible a los huéspedes.

- J. Conducirá sus operaciones en armonía con la comunidad en donde ubica y con su ambiente natural. Procurará, además, la seguridad, la salud y el bienestar de todas las personas.
- K. Mantendrá una lista de médicos y hospitales de fácil localización para situaciones de emergencias.
- L. Proveerá en un área accesible un botiquín de primeros auxilios.
- M. Permitir el libre acceso y salida a los huéspedes.
- N. Tendrá caja(s) de seguridad en las habitaciones o en algún lugar determinado en la hospedería.
- O. Proveerá servicios suplementarios y opcionales al huésped. La gerencia será responsable de orientar sobre los servicios limitados que puede ofrecer, así como de las opciones disponibles y costos extras que incurrirá el huésped para proveerse de estos servicios. Toda esta información se presentará por escrito, en inglés y español, y de forma detallada, con un desglose de los costos adicionales que no estén incluidos en la tarifa diaria de la habitación.

Artículo 4: Requisitos Físicos Generales

- A. Como regla general, toda hospedería contará, entre otras, con las siguientes instalaciones, las cuales cumplirán con las leyes y reglamentación establecida por las agencias o instrumentalidades públicas concernidas según aplique:
 - 1. Espacios públicos o comunes
 - 2. Área de recepción
 - 3. Servicios sanitarios públicos para empleados y huéspedes, según los parámetros del Departamento de Salud
 - 4. Restaurante o salón comedor
 - 5. Rotulación de la hospedería en la entrada del exterior de la propiedad
 - 6. Instalación de manejo de desperdicios sólidos y de reciclaje

7. Alcantarillados sanitarios o sistemas sépticos
8. Cisterna de agua potable
9. Planta eléctrica
10. Habitaciones
11. Almacén
12. Oficinas administrativas
13. Estacionamiento
14. Área de cocina
15. Facilidades recreativas
16. Zona de carga y descarga
17. Lavandería

B. La planta física, las instalaciones, el mobiliario, las medidas de seguridad, los equipos, los enseres, los servicios y otros estarán sujetos a la inspección y aprobación de la Compañía.

Artículo 5: Áreas Privadas – Habitaciones Dormitorios

A. Todas las habitaciones de dormitorio de la hospedería guardarán proporción, en su tamaño, con el número de ocupantes, según las mejores prácticas arquitectónicas. Proveerán, como mínimo, los siguientes equipos, enseres e instalaciones:

1. Una cama individual o de mayor capacidad.
2. Un sillón, butaca o silla
3. Una mesa o escritorio.
4. Un armario, clóset o percha.
5. Un "portamaletas" o área designada para esos fines.

6. Iluminación de bajo consumo energético.
 7. Una ventana, puerta de cristal u otra apertura en la fachada que permita la vista desde la habitación. En caso de tener ventana, que esté dotada de cortinas que impidan la entrada de luz.
 8. Ventilación natural o artificial.
 9. Instalaciones sanitarias privadas (excepto Bed and Breakfast, Hostales y Alojamiento Suplementario). Las instalaciones sanitarias de todas las categorías de hospederías deberán estar ventiladas adecuadamente y dotadas, como mínimo, con los siguientes equipos y servicios:
 - a. Ducha o bañera
 - b. Lavamanos
 - c. Inodoro
 - d. Agua corriente, caliente y fría, a toda hora
 - e. Iluminación y espejo
 - f. Barra de seguridad en la bañera o ducha
 - g. Alfombra de baño
 - h. Jabón, champú y acondicionador
 - i. Papel sanitario
 - j. Cesto para basura
 - k. Extractor eléctrico o ventilación natural
 - l. Dos (2) toallas de baño y dos (2) toallas de manos
 - m. En caso de medidas de ahorro energético y de agua, se requiere rotulación estimulando el ahorro y reducción del consumo de energía y agua.
 10. Colchas y otros accesorios para vestir cama, entre ellos, fundas protectoras para las almohadas no plásticas.
 11. Caja de seguridad adosada a la pared. De no contar con caja de seguridad en la habitación, la hospedería deberá proveer una a disposición del huésped.
- B. La puerta de entrada estará pintada e identificada. Las puertas y marcos interiores estarán pintados y bien mantenidos.
- C. Las puertas contarán con cerraduras de calidad, aditamentos de seguridad, tales como: ojo mágico y cadena u otro sistema de seguridad aprobado por la Compañía. Cada puerta deberá contar con un mínimo de dos (2) opciones de cerraduras.
- D. La ventilación será natural o provista por métodos artificiales tales como: acondicionador de aire, abanicos de plafón o de pared. El sistema utilizado se

- encontrará en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza, evitará ruidos excesivos y estará libre de olores de humedad.
- E. El diseño, el estilo y la decoración provista en el mobiliario, los equipos y los accesorios de la habitación responderán a la ambientación general y formarán parte del "comfort" provisto al huésped; serán funcionales y renovados periódicamente. Se promoverá el arte local.
 - F. Las paredes, el plafón, los marcos, los ventanales y cualquier moldura estarán en buenas condiciones. De las paredes estar empapeladas, éstas permanecerán en óptimas condiciones físicas, de mantenimiento y de limpieza.
 - G. Los pisos estarán brillosos o pulidos; se mantendrán limpios y bien cuidados.
 - H. Las alfombras de piso, así como las alfombras de área, serán de buena calidad, estarán bien instaladas y bien mantenidas.
 - I. Las paredes estarán decoradas en armonía con el estilo y el diseño del mobiliario.
 - J. Las cortinas (incluyendo tipo "black-out") tendrán varios propósitos: crear un ambiente en la habitación, obstaculizar el paso de luz y la visibilidad desde el exterior para mayor privacidad. Operarán de forma eficiente.
 - K. Las cortinas, las colchas y otros accesorios armonizarán entre sí y con el resto de los colores, los estilos y los diseños.
 - L. Los juegos de sábanas y almohadas estarán limpios y estarán coordinados en estilo, color y diseño y serán de material hipo alérgico.
 - M. Los colchones serán de tela de calidad superior y de un espesor mínimo de ocho (8) pulgadas. Se rotarán y se cambiarán periódicamente para un mantenimiento óptimo y para salvaguardar la higiene.
 - N. La iluminación será una adecuada y que cumpla con las mejores prácticas arquitectónicas y de eficiencia energética. Proveerá iluminación adecuada que permitan la visibilidad desde el interior de la habitación hacia el exterior o el pasillo. Las puertas entre las habitaciones y hacia los balcones de la habitación contarán con sistemas o aditamentos similares.
 - O. Tendrá un clóset o área de almacenamiento de ropa, los cuales proveerán espacios para colgar ganchos de ropa.
 - P. Todo el equipo y artículos de la instalación sanitaria se encontrará en condiciones óptimas de limpieza, de mantenimiento y guardará armonía en el estilo y el color. Se utilizarán equipos eficientes que ahorren el consumo de agua.

- Q. Las tarifas diarias, el arbitrio a pagar y cualquier cargo adicional, el plan de desalojo en caso de emergencias, la hora de registro ("check-in") y la hora de salida ("check-out"), la disponibilidad de cajas de seguridad y cualquier información de importancia especial para el huésped estará visible y accesible en inglés y español en algún lugar de la habitación.
- R. Las toallas serán de buena calidad y de tamaño estándar como mínimo. La tarifa incluirá las toallas necesarias y otros artículos de higiene personal.
- S. Los enchufes de la instalación sanitaria de la habitación dispondrán de un interruptor de corriente "GFI-Ground Fault".
- T. Los cables de la televisión, teléfono y de cualquier otro equipo no estarán sueltos ni expuestos; se utilizarán cubre faltas, molduras u otros aditamentos que disimulen su exposición. Se recomienda el uso de receptáculos múltiples para ahorro energético y conexión USB (por sus siglas en inglés).
- U. Los equipos de televisión y las cajas de cable tv serán los adecuados y adaptados para uso comercial. Estarán colocados sobre bases sólidas, mobiliarios adecuados o estantes o tablillas especiales que provean seguridad y eviten accidentes o daños. Los controles remotos del televisor y otros equipos serán provistos, sin cargos adicionales.
- V. Los materiales de construcción y de aislamiento serán los adecuados y procurarán minimizar los ruidos externos y contiguos.
- W. Será compulsorio conforme a Ley ADA proveer facilidades para personas con impedimentos. Se clasificarán estas habitaciones, siempre que cumplan con la Ley ADA, entre ellos lo siguiente:

1. Dormitorio

- a. La puerta de acceso tendrá un ancho mínimo de treinta y seis pulgadas (36") y permitirán el paso de una silla de ruedas a través de las puertas del cuarto y de la instalación sanitaria. La cerradura será tipo "L".
- b. Un ojo mágico, barra (y) (o) cadena en la puerta a una altura aproximada de cuarenta y ocho pulgadas (48").
- c. Espacio de almacenaje al alcance de la persona con impedimento.
- d. Interruptores de luz en una altura de cuarenta y dos (42) pulgadas de alcance.
- e. Barras accesibles en una altura de fácil alcance para colgar ropas en el clóset o en los armarios.

- f. Sistema de alarma para personas con impedimento auditivo.
- g. Sistema de Servicio Telefónico TTY/TDD para personas con impedimentos auditivos o visuales, respectivamente; en la alternativa, estará disponible el servicio auxiliar.

2. Instalaciones Sanitarias

- a. Espacio mínimo de rotación con cinco pies (5') de radio en el área de la instalación sanitaria.
- b. Inodoro.
- c. Ducha que permita la entrada de la silla de ruedas y colocar ducha de mano.
- d. Barras en el área de la ducha.
- e. Lavamanos con mezcladora tipo "L" que permita la entrada de la silla de ruedas.
- f. Espacios de almacenaje al alcance del impedido.
- g. Interruptores instalados a la altura adecuada y equipo dirigido a personas con impedimentos auditivos y visuales.
- h. Se cumplirán, además, con todas las medidas exigidas por la Ley ADA.

Artículo 6: Áreas Públicas - (Requisitos físicos y operacionales)

A. Estacionamiento

1. Estará ubicado en un lugar estratégico, de forma estética y accesible a las instalaciones de la hospedería.
2. Los estacionamientos estarán agrupados y no se permitirá estacionamientos con acceso directo a cada habitación.
3. De estar pavimentado, en gravilla o cualquier material será uno estético, no existirán huecos o irregularidades que deterioren los autos o permitan caídas de los usuarios.
4. De estar cubierto en grama, estará bien recortada y no se permitirán áreas en tierra en las cuales pueda empozarse el agua.
5. En caso de estar asfaltado, los espacios estarán delimitados con líneas claramente pintadas o aditamentos que guarden armonía con el medioambiente y el paisaje.
6. El área debe permanecer libre de basura y obstáculos.

7. Los accesos hacia la instalación turística serán adecuados y claramente identificados.
8. Tendrán espacios preparados e identificados para vehículos de personas con impedimentos, de acuerdo a la Ley ADA.
9. Se sugiere contar con espacios disponibles e identificados para vehículos eficientes (híbridos/eléctricos).

B. Alrededores

1. Se observarán jardines, los cuales estarán bien diseñados, limpios, cuidados y en armonía con las instalaciones.
2. De existir corrales o jaulas con animales, estarán limpios, libres de insectos y contarán con rotulación de advertencias.
3. Se mantendrán los animales realengos fuera del área hostelera. Se recomienda comunicación con organizaciones sin fines de lucro o con el albergue de animales más cercano.

C. Entrada/Vestíbulo/Área de Recepción

1. Estarán ubicados en un lugar estratégico y accesible al huésped.
2. La estructura, los marcos y las puertas de entrada serán de buena calidad, bien mantenida y en armonía con el lugar.
3. De existir escalones se instalarán rampas con las barandas necesarias, según establecido por la Ley ADA.
4. Los cristales (si aplica) estarán limpios y con identificación que evite accidentes.
5. Proveerá comodidad y seguridad.
6. El mobiliario será uniforme en estilo y diseño; su tapizado estará libre de manchas y sucio; sus costuras, telas o marcos estarán en condiciones óptimas.
7. Los accesorios y la decoración complementarán el salón, deberán mantenerse adecuadamente, armonizará con el ambiente de la hospedería y su mantenimiento y limpieza será óptima.

8. Los pisos y las alfombras se mantendrán limpios; serán de tal calidad que permitan el paso continuo.
9. El mostrador de registro se encontrará organizado y limpio; incluirá rotulación impresa y enmarcada que indique el horario de operación, el de servicio y las políticas operacionales. No se permitirán papeles o cartones en manuscrito, maquinilla u otro similar.
10. Las instalaciones adicionales para proveer servicios, tales como: áreas de transporte, de acceso a cajas de seguridad y del área de equipaje estarán identificadas y bien mantenidas.
11. La iluminación general de la hospedería cumplirá con los propósitos de seguridad, lectura, descanso y estética. La iluminación será de bajo consumo energético y estarán cubiertas, salvo si por su propio estilo, calidad y diseño forman parte de un conjunto.

D. Instalaciones Sanitarias Públicas

1. Las instalaciones sanitarias públicas estarán debidamente identificadas. No se aceptará rotulación en papel o cartón.
2. Contará con un espacio sanitario para cada sexo (hombre y mujer). En caso en que el diseño de la hospedería no provea este propósito, la hospedería deberá como mínimo con un (1) servicio sanitario que cumplan con la Ley ADA.
3. Cumplirá para el uso de personas con impedimentos (Ley ADA).
4. El equipo guardará armonía en su estilo y color. Se exigirán medidas higiénicas tales como: equipos para jabón líquido, extractor de aire, sistema de vapor o de papel para el secado de manos. De contar con más de un inodoro, cada uno de éstos estará separado en cubículos independientes con puertas. Se requiere el uso de equipos que ahorren el consumo de agua.
5. Los espejos estarán enmarcados, salvo que formen parte de un diseño específico.
6. El equipo, las paredes y los pisos (la instalación completa) estarán en condiciones óptimas de limpieza, mantenimiento y salubridad.
7. Las instalaciones sanitarias públicas estarán libres de olores y manchas de humedad y tendrán equipos tales como rociadores automáticos biodegradables, que controlen o minimicen los insectos y la acumulación de olores.

E. Elevadores (cuando aplique)

1. Se requiere elevador en aquellas estructuras mayor de tres (3) niveles de elevación requeridos según disponga la reglamentación aplicable de la OGPe o del municipio autónomo.
2. Las puertas exteriores, así como el interior de los elevadores estarán en óptimas condiciones.
3. El interior contará con iluminación y ventilación adecuada.
4. El piso o alfombra interior estarán en excelentes condiciones, libres de olores y manchas.
5. Cumplirán con las exigencias del Departamento del Trabajo y Recursos Humanos, la Ley ADA y contará con las licencias concernientes.
6. Los elevadores tendrán ventilación adecuada y mantendrán una temperatura agradable dentro de la cabina.
7. Deberán mantener su inspección y certificaciones al día.

F. Escaleras o Salidas de Escape

1. Estarán rotuladas, iluminadas, limpias, pintadas, con pasamanos y en óptimas condiciones.
2. Se mantendrán libres de obstrucciones y no se utilizarán como lugares de almacenaje.
3. Las puertas de las escaleras no darán acceso desde éstas hacia cada piso.
4. La salida principal (de escape) estará identificada.

G. Pasillos

1. Las paredes deberán estar bien pintadas. De tener empapelado, éste se encontrará libre de manchas, de rasgaduras y estará bien adherido a la pared.
2. Los pisos y/o alfombras se mantendrán limpios y libres de manchas.

3. En caso de contar con plafones, estos estarán pintados y completos (de ser acústicos) y se cotejará que los alrededores de las rejillas del acondicionador de aire se encuentren limpias, sin moho ni goteras.
4. La rotulación será mínima, aprobándose aquellas, tales como: las que identifiquen salidas de escape, los planes de escape en emergencia, las que identifican las habitaciones y otra necesaria.
5. La iluminación será natural o artificial adecuada, que provea seguridad, integrada al diseño y estilo de la hospedería.

Artículo 7: Áreas de Entretenimiento

A. Área de Piscina y Playa (en caso que aplique)

1. En el caso que la hospedería ubique frente a la playa, la administración de la hospedería velará y contribuirá al mantenimiento, conservación y limpieza de ésta. Se promoverá que las hospederías adopten las playas.
2. Se aplicará buenas prácticas de sostenibilidad para evitar y mitigar riesgos de erosión costera. La hospedería deberá contar con las mejores prácticas de mantenimiento, conservación y educación en el uso de la playa.
3. Toda hospedería que ubique y se beneficie de la cercanía de la playa o el mar, deberá proveer información a los visitantes sobre las condiciones marítimas y climáticas y sobre cualquier boletín del Servicio Nacional de Meteorología. Las advertencias meteorológicas deberán ser visibles a todos los huéspedes, en inglés y español.
4. Las piscinas contarán con aro salvavidas que debe estar visible y disponible en todo momento en el área de la piscina y se mantendrán en condiciones óptimas de limpieza, de mantenimiento y de seguridad, conforme sea aprobado por el Departamento de Salud de Puerto Rico. Sus profundidades estarán legiblemente marcadas.
5. Toda regla de seguridad, así como las advertencias y el horario del personal salvavidas, estará escrita en un área visible en los idiomas inglés y español.
6. El mobiliario estará a tono con el ambiente y se mantendrá en buenas condiciones de mantenimiento y pintura.
7. Se ofrecerán sillones de playa y toallas a los huéspedes.

8. La instalación hostelera requerirá de ducha e instalaciones sanitarias, las cuales cumplirán con los mismos requisitos exigidos a las instalaciones sanitarias públicas de este reglamento.
9. Cumplirá con la Ley ADA mediante mecanismos que garanticen acceso a personas con impedimentos a la piscina.

B. Canchas (en caso que aplique)

1. Serán de fácil acceso y se encontrarán en condiciones óptimas de mantenimiento, según su propósito.
2. Contarán con la rotulación en inglés y español, que indique el horario, la política de reservación y cancelación, así como cualquier otra reglamentación particular de uso.
3. Dispondrán del equipo y accesorios necesarios para el uso exclusivo de los usuarios autorizados. Estos pueden ser rentados, pero debe especificarse previamente el costo adicional.
4. Contarán con iluminación para cubrir las necesidades de uso durante parte de la noche.
5. Para el uso de las canchas se proveerán espacios seguros para guardar pertenencias, además de disponer de instalaciones sanitarias cercanas.

C. Casino (en caso que aplique)

1. La Sala de Juegos, en su totalidad, se encontrará en óptimas condiciones de mantenimiento, limpieza y seguridad.
2. El mobiliario, las cortinas, la alfombra y las mesas de juego serán de material de excelente calidad.
3. Contará con adecuada iluminación.
4. Los cristales y mostradores del área de caja y otros servicios se encontrarán siempre limpios.
5. Cumplirán con lo dispuesto en el Reglamento de Juegos de Azar de la Compañía.
6. Contará con extintor de fuego debidamente certificado por el Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.

D. Gimnasio (en caso que aplique)

1. El salón de ejercicios o gimnasio se encontrará en óptimas condiciones de mantenimiento, limpieza y seguridad.
2. Todos los equipos estarán bien mantenidos y operarán de forma adecuada. De no disponer de personal a cargo de orientar al huésped, contará con rotulación básica y literatura del uso de los equipos en inglés y español.
3. Se apercibirá al huésped mediante rotulación en la entrada y dentro del salón con la advertencia "*Use a su propio riesgo*" en inglés y español.
4. El salón dispondrá de al menos un reloj de pared.
5. Se proveerá agua mediante fuente o agua embotellada, para el uso exclusivo de los usuarios del salón.
6. Contará con extintor de fuego debidamente certificado por el Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.

E. Salón de Spa o Bienestar (en caso que aplique)

1. Los salones deben contar con personal especializado y certificado para manejar la operación y los tratamientos disponibles.
2. La limpieza e higiene son esenciales y se velará por mantener el salón, sus equipos y sus productos en óptimas condiciones.
3. Debe disponerse de rotulación adecuada y de material escrito (folletos u hojas sueltas) tanto en español como en inglés, con la descripción detallada de cada uno de los tratamientos, incluyendo los productos, los pasos, duración aproximada, tipo de bienestar esperado y el costo de los servicios.
4. Todos los equipos y productos deben cumplir con los requisitos del Departamento de Salud de Puerto Rico (y) (o) agencias federales.
5. Contará con extintor de fuego debidamente certificado por el Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.
6. Contará con instalaciones sanitarias y/u otras que permitan a los huéspedes la privacidad para el cambio de ropa.

Artículo 8: Instalaciones Gastronómicas y de Bebidas

A. Restaurante / Salón de Actividades/ Comedor

1. El restaurante o salón comedor de la hospedería tendrá una cocina y debe ofrecer servicio de alimentos al huésped como mínimo un desayuno continental, con opción de almuerzo y cena.
2. Para aquellos casos en que la hospedería cuente con salón comedor, restaurante o salón de actividades deberá cumplir con lo siguiente:
 - a. Colocará, en un área visible o a la entrada del salón comedor, rotulación impresa y enmarcada que informe sobre los servicios y los horarios de operación.
 - b. La presentación y servicio a la mesa estarán a tono con el tipo de restaurante. Si la hospedería ofrece servicios limitados y recurre a servicio tipo buffet o a servicios a la habitación, los cubiertos y utensilios pueden ser en plástico de buena calidad (preferiblemente de plástico reciclable (y (o) biodegradables), presentados de forma adecuada e higiénica. Los restaurantes de servicio completo dispondrán de vajillas y cristalerías uniformes de buena calidad, sin manchas ni roturas y la presentación del servicio será excelente.
 - c. La cristalería estará colocada de manera atractiva, sin sacrificar su limpieza o el mantenimiento de condiciones higiénicas. Se mantendrán las mismas condiciones aún cuando la cristalería no se encuentre a la vista del cliente.
 - d. El mobiliario y la decoración, incluyendo el uso de bandejas, canastas, servilletas de tela, etc., estarán acordes entre sí y deberán considerarse de buen gusto; se mantendrán en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento, al igual que el resto de la instalación.
 - e. Deberá tener área accesible a personas según Ley ADA.
 - f. Todas las facilidades de alimentos y bebidas cumplirán con los requisitos del Departamento de Salud de Puerto Rico.
 - g. Para la disposición de la basura, se colocará, al menos un (1) zafacón con cubierta.
 - h. Deberá cumplir con la operación de reciclaje y residuos orgánicos según dispone la Ley Número 411 del 8 de octubre del 2000 de la Autoridad de Desperdicios Sólidos.
 - i. Deberá establecer un plan para el manejo del aceite usado.

- j. La iluminación será adecuada.
- k. Promoverá el uso de alimentos producidos localmente.

B. Área de Cocina

1. Las paredes, pisos y plafones serán de material de fácil limpieza y se mantendrán limpios en todo momento.
2. En la preparación de las comidas se utilizarán alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación y de acuerdo a las normas establecidas por el Departamento de Salud.
3. Los pisos tendrán alfombras de goma en las áreas de trabajo y las paredes serán de superficie lisa, sin grietas; se evitarán aquellos materiales que requieran el uso de pega para mantenerse adherido.
4. El plafón estará protegido del paso de sabandijas.
5. Las ventanas estarán protegidas con telas metálicas, al igual que las puertas. Podrá ser la excepción la puerta divisoria entre la cocina y el salón comedor.
6. Se colocarán extractores sobre las estufas, los hornos, los freidores o toda área o equipo que genere calor. Estos se mantendrán limpios y requerirán de mantenimiento continuo.
7. Se recomienda que todos los equipos eléctricos sean certificados de bajo consumo energético y/o "Energy Star" para ahorro energético. Además, se recomienda la utilización de equipos que maximicen el ahorro de agua como los certificados por "WaterSense".
8. En las neveras no se guardarán productos en envases abiertos. Los envases serán de material apropiado que cumplan con los requisitos el Departamento de Salud.
9. Los productos lácteos y vegetales se mantendrán en neveras separadas de las carnes o mariscos para evitar contaminación de olores o sabores.
10. No se permitirán productos en los pisos de congeladores y "coolers".
11. Todo equipo, superficie y pisos se mantendrán en condiciones óptimas de limpieza y sin olores.

12. Los gabinetes, en los cuales se guardan los cubiertos, cerrarán herméticamente.
13. La colocación de la vajilla no permitirá la contaminación por el paso de sabandijas. Los cubiertos serán separados y tapados apropiadamente.
14. Se colocarán bolsas plásticas en los zafacones interiores y, en lo posible, se mantendrán tapados.
15. La iluminación será adecuada, estará cubierta y ofrecerá seguridad. La ventilación también será adecuada.
16. Los equipos estarán adecuadamente conectados, sin cables sueltos o expuestos.
17. Se dispondrá de trampas de aceite.
18. Contará con extintor de fuego debidamente certificado por el Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.

C. **Barra** (en caso que aplique)

1. El mobiliario, la decoración y el resto del área se mantendrán en buenas condiciones, de limpieza y mantenimiento, al igual que el resto de la instalación.
2. Será accesible para personas con impedimentos físicos.
3. La cristalería estará colocada de manera atractiva, sin sacrificar su limpieza o el mantenimiento de condiciones higiénicas. Se mantendrán las mismas condiciones aún cuando la cristalería no se encuentre a la vista del cliente.
4. El piso utilizado se mantendrá en óptimas condiciones.
5. Dispondrán, al menos, de dos (2) fregaderos o los requeridos por el Departamento de Salud para el uso del "bartender".
6. Las neveras se mantendrán en excelentes condiciones de funcionamiento y limpieza. Se guardarán los productos en envases de cristal, de acero inoxidable y cualquier otro material aprobado por el Departamento de Salud.
7. Para la disposición de la basura, se colocará un (1) zafacón con cubierta y contarán con recipiente para reciclaje.
8. La iluminación será adecuada.

Artículo 9: Mantenimiento y Limpieza

A. Área de Almacén

1. Estará limpio y organizado.
2. Los alimentos se mantendrán en espacios a prueba de roedores y sabandijas.
3. Las tablillas o anaqueles de almacenamiento estarán, al menos, a un (1) pie del nivel del piso.
4. Los productos de limpieza y los insecticidas se encontrarán en lugares separados de los comestibles y las bebidas.

B. Área de Desperdicios/Residuos

1. Se proveerá un área específica para los zafacones o contenedores de basura y el material reciclable. El área no estará a la vista del huésped, salvo en aquellas áreas públicas que le facilite al huésped la disposición de estos y están bien tapados y rotulados.

C. Área de Servicio de Limpieza (“Housekeeping”) y Lavandería (“Laundry”)

1. Ubicará en un área fuera de la vista del huésped.
2. Contará con ventilación adecuada y se cotejará que las rejillas o ductos de salida de ésta se encuentren limpios que no estén obstaculizadas.
3. Las tablillas o anaqueles de almacenamiento estarán, al menos, a un (1) pie del nivel del piso.
4. El equipo, tal como secadoras, lavadoras, planchadoras y dobladoras, se encontrará en buenas condiciones de funcionamiento y mantenimiento. Se sugiere la utilización de equipos de ahorro en consumo de energía y agua tales como “*Energy Star*” y “*WaterSense*”.
5. Las conexiones de las cajas eléctricas y la cablería proveerán la protección y la seguridad de los empleados y cualquier otra persona presente.
6. El método de almacenaje de la ropa de cama, así como de toallas y otros accesorios estará bien organizado y evitará el contacto con sabandijas y roedores.

7. Podrá contratar este servicio de forma externa.

D. Mantenimiento

1. La planta física y el ornato se encontrarán en perfecto estado para la óptima operación de la hospedería y el disfrute del huésped.
2. Se evitará cualquier riesgo a la salud o a la seguridad del empleado o huésped, entre estos: falta de ventilación; desorganización; agua excesiva en los pisos; cablería suelta; etc.
3. Se sugiere el uso de productos de mantenimiento que sean concentrados y biodegradables.
4. En lo posible, se mantendrán fuera de la vista del huésped los artículos y la maquinaria para realizar labores de mantenimiento y limpieza.

Artículo 10: Prohibiciones

- A. No se permitirá en las hospederías, ni en su predio de terreno, el uso de máquinas de entretenimiento, que no sea aprobada por la División de Juegos de Azar de la Compañía. Tampoco se permite rótulos, vallas, lonas, pantallas digitales, "billboard" o similares de índole publicitario. Solo se permitirá el uso de arte o pantallas digitales en casos especiales que constituyan parte integral del diseño de la hospedería y que no sean de índole publicitario, ni mensajes que sean ofensivos o inadecuados.

Capítulo III

"Guest House" (Casa de Huéspedes)

Artículo 1: Clasificación

Serán aquellas hospederías que reúnan los requisitos dispuestos en este Capítulo, así como los de aplicación general expresados en los Capítulos I y II de este Reglamento y que no estén en conflicto con el ambiente familiar que ha de prevalecer. Comprenderá cualquier tipo de edificio, parte de él o grupo de edificios aprobados por la Compañía, los cuales serán operados para fines turísticos.

Artículo 2: Propósito

Ofrecer la seguridad, la higiene y el confort dentro de un ambiente tranquilo, logrado por el servicio esmerado y personalizado de un propietario o administrador que reside en la hospedería o cercano a esta.

Artículo 3: Registro

Las casas de huéspedes se inscribirán en la Compañía y harán constar su ubicación, la capacidad de alojamiento, el nombre de los dueños y los administradores, información sobre cualquier servicio que presten a sus huéspedes y toda política dirigida a los huéspedes.

Artículo 4: Requisitos Físicos

- A. Tendrá un mínimo de siete (7) habitaciones hasta un máximo de veinticinco (25) habitaciones disponibles al turismo.
- B. Las habitaciones que cuenten con cocina incluirán vajilla, utensilios y equipos de calidad y uniformidad de estilo. Cumplirán, además, con la reglamentación dispuesta por el Departamento de Salud.
- C. Las habitaciones estarán debidamente identificadas y no tendrán acceso desde la calle, salvo que su diseño arquitectónico así lo permita y existan medidas físicas y operacionales adecuadas de seguridad.

Tendrá un área de comedor para uso exclusivo de los huéspedes en donde se proveerá, como mínimo, el desayuno. Podrá ofrecer servicio de almuerzo o cena a aquellos huéspedes que así lo soliciten. Los costos de servicio de comida podrán estar o no incluidos en la tarifa diaria. El comedor tendrá cabida suficiente para servir, cómodamente, las comidas a un número razonable de huéspedes. El comedor no tendrá acceso a la calle para evitar que se entienda que es uno público.

Artículo 5: Requisitos Operacionales

- A. Proveerá de personal administrativo durante las veinticuatro (24) hora. En caso de que el personal administrativo no se encuentre disponible en horas determinadas durante la noche, la hospedería deberá notificarlo previamente al huésped en la recepción.
- B. Tendrá un baño privado por habitación y servicio de mucama.
- C. En zonas donde la Compañía, la Oficina de Gerencia de Permisos o municipios autónomos así lo permitan, y dependiendo de la necesidad y oferta gastronómica del sector, la Compañía podrá autorizar el establecimiento de un restaurante para el público en general, siempre y cuando sea afín y complementario con el propósito de la hospedería de mantener un ambiente tranquilo, siendo siempre el componente del alojamiento turístico la operación principal y no afectando la comunidad donde ubique.

- D. Se podrá proveer el expendio de bebidas alcohólicas dentro del restaurante, exclusivamente como parte de su oferta complementaria. El estipendio de bebidas alcohólicas siempre estará asociado a una operación de venta de comida. No se permitirá la operación una barra pública (o similar) independiente.
- E. No podrán operar salas de juegos de azar, equipos o juegos similares.

Capítulo IV

Alojamiento y Desayuno (“Bed and Breakfast”-“B&B”)

Artículo 1: Clasificación

Residencia ocupada permanentemente por una persona o familia, que cuenta con un mínimo de tres (3) habitaciones y un máximo de seis (6) habitaciones disponibles para huéspedes mediante alquiler diario. El servicio de desayuno estará incluido en la tarifa. Cumplirá con los requisitos expresados en los Capítulos I y II de este Reglamento que no estén en conflicto lo dispuesto en este capítulo.

Artículo 2: Propósito

Crear un ambiente de alojamiento acogedor dentro de un ambiente familiar, que propicie el intercambio cultural con el residente y la comunidad local, a través de un servicio esmerado y personalizado del residente (dueño/operador) de la propiedad. La experiencia del huésped incluye el servicio completo de desayuno, que será parte de la tarifa diaria.

Artículo 3: Registro

El B&B se inscribirá en la Compañía y hará constar su ubicación, la capacidad de alojamiento, el nombre del propietario residente (y del administrador si aplica), e información sobre cualquier servicio que preste a sus huéspedes. Podrá certificarse bajo el Programa de Instalaciones Turísticas Sostenibles de la Compañía (y) (o) por una organización reconocida localmente o internacionalmente y especializada en la operación de B&B. Deberá contar con el permiso de uso de hospedería o residencial y con los endosos requeridos.

Artículo 4: Requisitos Físicos

- A. Ubicación-La propiedad podrá ubicar en área urbana o rural y deberá ubicar circundante a atractivos turísticos de valor natural, cultural, de entretenimiento, histórico, gastronómico, paisajista u otros de potencial turístico. Cada propiedad será evaluada y aprobada por la Compañía para determinar si pueden operar bajo este concepto.

- B. Habitaciones- Contará con un mínimo de tres (3) habitaciones y un máximo de seis (6) habitaciones disponibles exclusivamente para los huéspedes y:
1. Las habitaciones disponibles para los huéspedes para la renta turística serán aparte y adicionales a las utilizadas por los residentes de la propiedad.
 2. Estarán orientadas hacia espacios (y) (o) vistas agradables.
 3. Para lograr privacidad tanto del huésped como del residente, las entradas a las habitaciones disponibles para el huésped tendrán accesos independientes y sus accesos no interferirán con los espacios privados del residente de la propiedad. Se deberá proveer de una apropiada organización y diseño de los espacios de la propiedad para cumplir con este propósito.
 4. Se permite que las habitaciones ubiquen en estructuras independientes, no obstante, deberán ubicar dentro del terreno de la residencia o colindante a esta.
 5. Las habitaciones que cuenten con cocina incluirán vajilla, utensilios y equipos de calidad y uniformidad de estilo. No obstante, el propietario siempre ofrecerá al huésped un completo desayuno como parte de la tarifa diaria.
 6. Guardarán proporción entre su tamaño y el número de ocupantes, según las mejores prácticas arquitectónicas y estará equipada conforme a los requisitos dispuestos en el Capítulo II de este Reglamento.
 7. Los "bed and breakfast" cumplirán con lo dispuesto en la Ley ADA (por sus siglas en inglés) para personas con impedimentos para todas las facilidades del alojamiento.
 8. Servicio Sanitario-Cada unidad habitacional contará con cualquiera de las siguientes alternativas:
 - a. Un (1) servicio sanitario privado por cada habitación, o en su defecto;
 - b. Podrá contar con un (1) servicio sanitario compartido por cada dos (2) habitaciones.
 9. Las habitaciones estarán debidamente identificadas y no tendrán acceso desde la calle, salvo que su diseño arquitectónico así lo permita y existan medidas físicas y operacionales adecuadas de seguridad.

- C. Áreas Públicas-Se proveerá espacio (s) de uso común o área (s) de estar exclusivamente para los huéspedes, que, entre otras cosas, sirva de lugar para que los huéspedes se integren con el residente anfitrión. Dichos espacios deberán estar equipado con mesas y sillas o cualquier otra amenidad, y podrá utilizarse para proveer el desayuno a los huéspedes. En dichas áreas se ubicará toda la literatura necesaria acerca de la hospedería, sus servicios, facilidades, reglas y atractivos turísticos circundantes y eventos.
- D. Área de almacenaje-De no contar la propiedad con un área de almacén; éste podrá sustituirse con clósets o espacio que sirvan para tales propósitos.
- E. Área de carga y descarga-El alojamiento no requiere de zona de carga y descarga. Este proceso podrá llevarse a cabo mediante las áreas disponibles en la propiedad, de forma que no afecte la operación turística, ni el vecindario.
- F. Cocina-La cocina utilizada por el residente podrá utilizarse para preparar los alimentos al huésped. Por la naturaleza doméstica y pequeña escala de la operación de un B&B, la cocina será considerada de uso residencial y no tendrá que cumplir con los requisitos (y) (o) certificaciones de una cocina comercial típica de una hospedería tradicional. Podrá contar con áreas adicionales de cocina.
- G. Recepción-Se podrá sustituir el vestíbulo, la oficina y la recepción requerida a una hospedería tradicional por: un área(s) común bien presentada y organizada que cumpla el propósito para el más efectivo recibo de los huéspedes y el proceso de "check in" y "check out".
- H. Estacionamiento-No se exige un espacio de estacionamiento formal rotulado. La propiedad debe contar espacios de estacionamientos funcionales dentro de la propiedad. De la propiedad no contar con estacionamientos suficientes, se orientará al huésped sobre los servicios de espacios de estacionamiento cercanos. El propietario es responsable de identificar y coordinar el servicio de estacionamiento para beneficio del huésped. Se evitará problemas de estacionamiento o tráfico que afecten a vecinos de la comunidad.
- I. Rotulación-Para mantener el carácter residencial de las comunidades, solo se permitirá la instalación de rótulos que cumplan con las disposiciones de uso domiciliario según aprobado por la Compañía. No se permitirán la instalación de anuncios ni propaganda comercial, salvo que ubique en una zona comercial.
- J. Estética- La propiedad realizará las mejoras físicas, arquitectónicas, estéticas y de ornato necesarias para crear un ambiente armonioso de la propiedad.

Artículo 5: Requisitos Operacionales

- A. Desayuno-El B&B requiere ofrecer como mínimo, un desayuno continental, siempre incluido en la tarifa diaria. Podrá proveer servicio de almuerzo y cena mediante costo adicional a aquellos huéspedes que así lo soliciten.
- B. Residencia-El propietario de la residencia, su familia, o en su defecto, sus representantes o el encargado de la propiedad, residirán permanentemente y pernoctarán en la propiedad, fungirán como operadores del alojamiento y prestarán el servicio al huésped directamente. Cualquier cambio de dueño o residente tendrá que ser informado a la Compañía dentro de un término de diez (10) días calendario. El endoso promocional será otorgado al operador/residente.
- C. Documentación-Se requiere los siguientes documentos vigentes y disponibles: Permiso de Uso de hospedería o residencial (Escritura de Compraventa), Seguro de Responsabilidad Pública, Patente Municipal, Certificación del Cuerpo de Bomberos, Licencia del Departamento de Salud, Identificación Oficial, Certificado de Buena Conducta de la Policía de Puerto Rico anual de todas las personas mayores de dieciocho (18) años que residan en la propiedad, y cualquier otra documentación que solicite la Compañía.
1. En caso del otorgamiento de permiso de uso de hospedería, por la naturaleza residencial de facilidades domésticas, se requiere a las agencias concernidas que en lo relacionado al proceso de permiso, inspecciones y certificaciones los componentes de los B&B no sean considerados como una operación de hospedería de uso comercial tradicional, sino como instalaciones residenciales domésticas para asuntos relacionados, tales como: consumo de energía eléctrica, cocina, sistemas de prevención de incendios, entre otras facilidades y equipos.
 2. En caso de permiso de uso residencial, no se requiere de la aprobación de la OGPe.
 3. En caso de que el residente/operador del alojamiento no sea el dueño, ni sea arrendatario, deberá mostrar evidencia de una autorización por escrito que establezca que el dueño de la propiedad autoriza al residente a operar un B&B.
- D. Normas-Se proveerá, por escrito, en inglés y español, las normas internas relativas al uso de las instalaciones y equipos, así como el uso de mascotas, restricciones a fumadores, ruidos, horarios de comida y las áreas restringidas de la propiedad. El residente podrá informar asuntos relacionados a los hábitos y costumbres actividades del residente con el fin de que el huésped tenga la experiencia de interacción con la cultura e idiosincrasia de una comunidad local. Las actividades del B&B serán limitadas y se tomarán en consideración la tranquilidad de los residentes de la propiedad y de la comunidad.

- E. Concesiones y otros usos-Se permitirá operar en la propiedad pequeñas concesiones de servicio (y) (o) ventas al detal o alquiler de apartamentos, siempre y cuando: sea autorizado por la OGPe o municipio autónomo, que cuente con acceso independiente, que no conflija con las áreas destinadas a los huéspedes, que la actividad complemente positivamente el servicio turístico al huésped, que no afecten la operación de la hospedería, ni afecte a los residentes del sector. En caso de que un B&B ubique en centro urbano, se permitirá usos comerciales o residenciales que cuente con accesos independientes a los espacios utilizados por los huéspedes del B&B.
- F. No se podrá operar dentro de la propiedad: juegos de azar, barras públicas, ni comercio de alta escala o de alto tráfico de visitantes.

Capítulo V

Villas Turísticas

Artículo 1: Clasificación

Podrá constituir cualquier tipo de edificio(s) con unidades agrupadas o dispersas que provean unidades de alojamiento independientes que cuentan cada una con: cocina, sala, instalaciones sanitarias y, al menos, un dormitorio. La hospedería tendrá un mínimo de siete (7) unidades de alojamiento. Cada unidad podrá contener una (1) o más habitaciones.

Artículo 2: Propósito

El propósito de las Villas Turísticas será el de satisfacer las necesidades del huésped en una unidad independiente y equipada con todas las instalaciones y equipos.

Artículo 3: Requisitos Físicos

- A. El predio de terreno que se desarrolla para el establecimiento de una villa turística contendrá las estructuras, facilidades complementarias y áreas necesarias para un mejor funcionamiento y servicio. En el predio de terreno, no ubicará otra estructura o negocio de naturaleza, uso o fin que no sea complementario con dicho proyecto.
- B. El estacionamiento será en un área común y centralizado para el total de las unidades de alojamiento. De haber sido diseñado a base de grupos de unidades separadas entre sí (tipo "clusters"), el estacionamiento podrá permitirse en varias áreas comunes para tal fin.

- C. Cada unidad de alojamiento será independiente una de otra y contará con: habitación(es), cuarto de baño, sala de estar y cocina completamente equipada, entre otras dependencias e instalaciones.
- D. Las instalaciones privadas de cocina cumplirán con los requisitos exigidos por el Departamento de Salud y con aquellos que no resulten incompatibles con los establecidos en las disposiciones generales del Capítulo II de este Reglamento. La cocina de cada unidad estará completamente equipada, incluyendo horno de microondas, nevera, estufa, utensilios de cocina, vajilla coordinada, cubiertos y vasos. Todos estarán en óptimas condiciones.

La hospedería podrá contar con una "tienda de conveniencia" (no es requisito), en la cual se proveerá para la venta víveres y artículos de primera necesidad para servir a los huéspedes.

- E. En una estructura separada o dentro de la "tienda de conveniencia" se proveerá servicios complementarios para huéspedes, tales como: máquinas de lavar y secar ropa a un costo razonable, venta de artículos comestibles y bebidas, entre otros. De no contar con estas instalaciones, se proveerá información sobre lugares cercanos dónde el huésped pueda obtener estos servicios.
- F. Contará con un área de recepción u oficina de administración, instalación sanitaria pública y un almacén de artículos de mantenimiento para las villas. Estas unidades de servicio podrán instalarse en una sola estructura de diseño adecuado.
- G. La hospedería podrá disponer (no es requisito) de otras instalaciones, tales como: restaurantes, barras y otras amenidades aprobados por la Compañía.
- H. En cada estructura o edificación existirán elementos comunes y unificadores de arquitectura, diseño y otros que provean uniformidad al proyecto. La arquitectura paisajista del lugar ayudará a unificar la instalación hotelera, darle carácter y procurar el mayor disfrute de los huéspedes.

Artículo 4: Requisitos Operacionales

La hospedería cumplirá con los siguientes requisitos operacionales, además de lo dispuesto en los Capítulos I y II de este Reglamento:

- A. Todas las unidades deberán ser administradas por el mismo operador o administrador de la hospedería. Cada unidad de alojamiento estará disponible para la renta diaria de huéspedes en tránsito, no funcionarán como unidades residenciales.
- B. Se proveerá en la recepción, el servicio de seguridad, el cual cubrirá las horas de cierre operacional, contará con la rotulación adecuada que detalle las horas de

recibo de visitantes, los horarios de "check-in" y "check-out" y dispondrá de un teléfono para casos de emergencia y necesidad.

- C. Todo cambio de dueño o administrador será notificado, por escrito, a la Compañía en o antes de treinta (30) días a partir del cambio.
- D. Deberá proveer servicios a las habitaciones que incluya ropa de cama, almohadas, frisas, sábanas y fundas. Igualmente, para toallas de baño y de playa.
- E. Se informará el servicio de custodia de valores mediante caja de seguridad en la recepción, en las villas turísticas o en otro lugar predeterminado de la propiedad.

Capítulo VI

Hotel

Artículo 1: Clasificación

Cualquier edificio, parte de él, o grupo de edificios con un mínimo de quince (15) habitaciones aprobado por la Compañía para dedicarse apropiadamente y de buena fe a proporcionar alojamiento, mediante paga, principalmente a huéspedes en tránsito. Al hotel le serán de aplicación las disposiciones de los Capítulos I y II de este Reglamento.

Artículo 2: Requisitos Físicos

- A. El hotel contará, entre otras, con un mínimo de quince (15) habitaciones para alojamiento; tendrá al menos: un comedor o restaurante público; un recibidor con un área de registro; una oficina, almacén, facilidades de estacionamientos y áreas exclusivas para uso de empleados. Estas instalaciones serán estructuras de carácter permanente.
- B. El hotel podrá incluir otras instalaciones de conformidad con la legislación vigente, tales como: salones de conferencias y actividades, salas de juego de entretenimiento (casinos), piscinas, gimnasios, salones de juego y entretenimiento, canchas y campos de golf y otras facilidades para deportes o recreación.
- C. Conforme a la legislación vigente, el hotel podrá contar con otros servicios que sean afines con los propósitos turísticos, tales como: tiendas, floristerías, salones de belleza y otros comercios afines. Sean operadas por el hotel o por concesionarios, estas instalaciones se mantendrán en condiciones óptimas de limpieza y pintura, organización y decoración.
- D. Las habitaciones que cuenten con cocina (ó "kitchenette") contarán con extractor y extintor, así como con cualquier otro equipo exigido por el Cuerpo de Bomberos. Además, proveerán vajillas, cubiertos, enseres y utensilios, entre otros.

- E. El hotel exhibirá un diseño arquitectónico coherente entre la estructura y los espacios interiores y exteriores.

Artículo 3: Requisitos Operacionales

- A. En lugares visibles de la habitación se indicarán, entre otras, las tarifas de la habitación, las normas, los servicios para la seguridad de bienes y los procedimientos a seguir para salvaguardar los derechos de los huéspedes.
- B. El hotel entregará, a la Compañía, copia de toda regla, reglamento, política o norma que se haya aprobado y que afecte a los huéspedes. Todas estarán disponibles a solicitud de los huéspedes.

Artículo 4: Responsabilidad

- A. Los hoteles que colinden con playas, lagos y otros recursos naturales o culturales de los cuales se beneficien, colaborarán activamente en la conservación y mantenimiento de éstos.
- B. Se permitirán en los hoteles establecimientos tales como discotecas o barras públicas, de así haber sido autorizado por la Junta de Planificación, Oficina de Gerencia de Permisos, Municipio Autónomo correspondiente y aprobados por la Compañía y toda otra autoridad competente.
- C. Se controlarán los ruidos excesivos o conglomeración de usuarios que puedan poner en riesgo la seguridad, tranquilidad y el bienestar de otros. No se permitirán actuaciones contrarias al orden público, a las leyes y a las sanas normas de convivencia social que puedan socavar el carácter y tranquilidad de la comunidad.
- D. El hotel proveerá los adiestramientos necesarios para lograr mayor efectividad en los servicios que ofrece. El personal que atiende directamente al público recibirá adiestramientos que promuevan el mejoramiento en el servicio al cliente, en la supervisión y en el desarrollo profesional a todos los niveles

Capítulo VII

Hostal

Artículo 1: Clasificación

El hostal constituye una facilidad de alojamiento que provee al huésped cama(s) en habitaciones compartidas, en cumplimiento con estándares de seguridad e higiene. El hostal contará con un mínimo de doce (12) camas. El Hostal contará con al menos una (1) habitación de ser compartida.

Artículo 2: Propósito

El hostal permite a los viajeros de diferentes lugares y culturas compartir unos con otros en espacios comunes, en un ambiente de confraternización, para conocer el destino visitado.

Artículo 3: Requisitos Físicos

H. Habitaciones:

1. La instalación del hostal contará con un mínimo doce (12) camas para el alojamiento de huéspedes.
2. Se permitirá habitaciones compartidas y habitaciones privadas;
3. En las habitaciones compartidas, las camas podrán ser tipo literas o camas independientes;
4. Las habitaciones privadas podrán contar con una nevera;
5. El tamaño de las habitaciones guardará proporción con el número máximo de camas y ocupantes.
6. Se establecerán habitaciones para hombres, mujeres. Se podrá establecer habitaciones mixtas;
7. Las habitaciones estarán debidamente identificadas y no tendrán directo acceso desde la calle.

- A. Recepción-Contará con un recibidor con un área de registro.
- B. Servicio sanitario-Contará como mínimo con:
1. Un (1) inodoro por cada seis (6) camas;
 2. Un (1) lavamanos por cada seis (6) camas y;
 3. Una (1) ducha por cada seis (6) camas para mujeres, igualmente una (1) ducha por cada seis (6) camas para hombres.
- C. Áreas comunes- El hostel se caracteriza por el uso de áreas comunes para compartir entre los huéspedes. El hostel contará con las siguientes áreas comunes:
1. Sala (s) de estar;
 2. Cocina(s):
 - a. Contará con cocina (s) de uso común;
 - b. Contará con el número de cocina (s) necesarias para atender la cantidad de huéspedes del hostel;
 - c. La cocina contará con vajillas, cubiertos, enseres y otros equipos que permitan que el huésped pueda preparar sus alimentos;
 - d. Entre los enseres de la cocina, deberá contar con: estufa(s), nevera (s) tamaño regular, cafetera y microondas, entre otros equipos que sean necesarios;
 - e. Contará con una (1) nevera por cada veinte (20) camas compartidas;
 - f. No tendrá acceso a la calle;
 3. Salón comedor- Contará con área (s) de comedor (es) con capacidad suficiente para atender el total de huéspedes del hostel;
 4. La cocina y el comedor serán para uso exclusivo de sus huéspedes, dueños (y) (o) administradores;
 5. Casilleros-El hostel contará con casilleros o "lockers" con llaves en un área común o en las habitaciones, para los huéspedes que se alojan en habitaciones compartidas.
 6. Otras áreas comunes-El hostel podrá tener otras áreas comunes tales como: salones de actividades y/o juegos, biblioteca, área de computadoras con acceso a internet, área de "laundry", entre otras;

7. Se prohíbe el uso de barra pública, ni máquinas de juegos de entretenimiento dentro del hostel.
8. Dependiendo de la calificación de uso de terreno, se permitirán concesiones comerciales, siempre y cuando cuente con la aprobación de la OGPe o Municipio Autónomo, tenga un acceso independiente al área del hostel, que sea complementario al servicio de huéspedes del hostel y que no afecte la seguridad y privacidad del huésped.
9. Se permitirá permiso de usos de hospederías.

Artículo 4 - Requisitos Operacionales

- A. Servicio-El hostel contara con personal administrativo que brindara el servicio directo al huésped.
- B. Ambiente de confraternización-Promoverá un ambiente para la confraternización de sus huéspedes en las áreas comunes.
- C. Servicio de alimentos-El administrador del hostel no tendrá que preparar desayuno a los huéspedes, debido a que los huéspedes serán responsables de preparar sus propios alimentos en la(s) cocina(s) disponibles del hostel. En los hostales que se incluya el servicio de comidas, se utilizarán alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación y de acuerdo a las normas establecidas por el Departamento de Salud.
- D. Acceso al público-Sólo se permitirá el acceso de visitantes (no huéspedes) a las áreas comunes de las instalaciones, no a las habitaciones. Estas visitas pueden estar restringidas si el hostel desea evitar algún tipo de conducta, o actividades que puedan ser ofensivas, o contrarias a normas adoptadas, para su mejor funcionamiento.
- E. Notificaciones-Se colocará un aviso en el área de recepción que indique las tarifas, las normas de la hospedería, la disponibilidad de cajas de seguridad y "lockers".
- F. Normas-Se hará disponible al huésped las normas y reglas (o reglamento) de convivencia social a seguir, para salvaguardar los derechos y la sana convivencia entre los huéspedes. El hostel entregará a la Compañía copia de toda regla o normas que afecte a los huéspedes.

- G. Estipendio de bebidas alcohólicas-El hostel no podrá operar una barra para el estipendio de bebidas alcohólicas, ni el consumo de bebidas alcohólicas, aunque sí podrán proveer el servicio de refrigerios a sus huéspedes.
- H. La administración informará al huésped de aquellos lugares naturales, culturales e históricos de interés cercanos al hostel.

Artículo 5: Responsabilidad

- D. El hostel habrá de controlar ruidos excesivos o conglomeración de usuarios que puedan poner en riesgo la seguridad y bienestar de otros.
- E. El hostel no permitirá actuaciones contrarias al orden público, a las leyes y a las sanas normas de convivencia social que puedan socavar el uso turístico y evitará cualquier actividad que afecte a la comunidad, distrito o zonificación en que esté establecido.

Capítulo VIII

Alojamiento Suplementario de Corto Plazo (“Short Term Rentals”-

Artículo 1: Clasificación

Consiste del alquiler de corto plazo (“short term rental”) o alojamiento alternativo, de cualquier tipo de estructura, habitación, casa o apartamento que provee con fines turísticos y mediante compensación, alojamiento para una (1) o más personas por un período igual o menor a noventa (90) días. Cumplirá con todos los requisitos de registro, licencias y número de hostelero, requerido por la Compañía. Contará con un mínimo de una (1) unidad hasta un máximo de seis (6) unidades. Aplicará la Ley Núm. 272 del 9 de septiembre de 2003, mejor conocida como la “Ley del Impuesto sobre el Canon por Ocupación de Habitación”.

Artículo 2: Propósito

Será el propósito de esta categoría reglamentar todo tipo de alojamiento a corto plazo o alternativo disponible a turistas, para lograr mejor calidad del producto turístico y atender un segmento del mercado de turistas con otras opciones no tradicionales. El operador estará disponible para proveer o coordinar un servicio limitado al huésped, según sea solicitado y a costo adicional por parte del huésped.

Artículo 3: Requisitos Físicos

- A. Ubicación- El Alojamiento suplementario deberá estar distribuidas en un mismo predio, edificio o complejo. Podrá ubicar en zona urbana o rural.

- B. Unidades- Cada Alojamiento Suplementario contará con un mínimo de una (1) unidad. Cada unidad será considerada una (1) "llave" independiente.
1. Cada unidad del Alojamiento Suplementario deberá contar como mínimo con:
 - a. Cocina o "kitchenette" ;
 - b. Habitación (es).
 - c. Servicio(s) sanitario(s) por cada unidad;
 2. Se permitirá el uso de sala, comedor y lavandería ("laundry"), entre otras facilidades.
 3. Habitaciones- Cada unidad del Alojamiento Suplementario contará con un mínimo de una (1) habitación (dormitorio) equipadas, según las disposiciones generales de este reglamento.
- C. Servicio sanitario- Cada unidad independiente deberá contar con servicio sanitario completo. Se requiere un mínimo de un (1) servicio sanitario completo por cada tres (3) habitaciones.
- D. Cocina o "Kitchenette"- Cada unidad del Alojamiento Suplementario deberá contar como mínimo con una (1) cocina o "kitchenette". En caso de la cocina, esta incluirá: nevera, estufa, microonda, cafetera, vajilla, utensilios y equipos de calidad y uniformidad de estilo. La cocina será de uso doméstico y residencial y no será considerada como una cocina comercial para fines de inspección por parte de las agencias reguladoras.
- E. Estacionamiento - No se requiere área de estacionamiento formal rotulado, a menos que la reglamentación de permisos vigente así lo exija según el tamaño de la propiedad, zonificación y usos. La propiedad debe contar con espacios de estacionamientos funcionales dentro de la propiedad que atiendan la ocupación del Alojamiento. De la propiedad no contar con estacionamientos suficientes dentro de la propiedad, el propietario es responsable de identificar espacios de estacionamiento públicos o privados adyacentes al Alojamiento. El propietario será responsable de asegurar no causar problemas de estacionamiento o tráfico que afecten a vecinos de la comunidad.
- F. El Alojamiento Suplementario no tiene que contar con área de recepción, oficina, baño para uso público, salón comedor, desayuno, área de almacén, ni facilidades recreativas.
- G. Rotulación- Solo se permitirá la instalación de rótulos que cumplan con las disposiciones de uso domiciliario para mantener el carácter residencial de la comunidad donde ubique. No se permitirá la instalación de anuncios ni propaganda comercial, salvo que ubique en una zona comercial.

- H. El alojamiento suplementario y sus facilidades deberá contar con adecuado diseño, estética, decoración y equipamiento de calidad.
- I. No se permitirán barras públicas, ni máquinas de entretenimiento en las facilidades del alojamiento.

Artículo 4: Requisitos Operacionales

- A. Renta- La renta del Alojamiento Suplementario será siempre a corto plazo, entendiéndose un período igual o menor de noventa (90) días dentro de un año calendario, según la definición de alojamiento a corto plazo de la Ley del Impuesto sobre el Canon por Ocupación del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
 - 1. Podrá aplicarse la renta de tarifa diaria;
 - 2. La renta será para uso exclusivo de turistas y de uso turístico. Cabe señalar que las unidades no podrá ser rentada para otros usos tales como: residencial, comercial, u hospedajes especializados estudiantil o de envejecientes, etc.
 - 3. Para propósitos de un Alojamiento Alternativo se rentará cada unidad completa y de forma independiente. Una unidad no se podrá dividir para rentar las habitaciones de forma independiente, ni la renta de camas compartidas tipo "hostal".
- B. Operador- El dueño o residente de la propiedad podrá fungir como operador del Alojamiento, y deberá estar registrado en la Compañía, o podrá delegar la operación en algún administrador registrado en la Compañía.
 - 1. No se requiere que el dueño, residente o administrador resida en la propiedad.
 - 2. El endoso operacional de la Compañía será otorgado al dueño o administrador del alojamiento.
 - 3. Un dueño o administrador podrá tener, administrar, operar, mercadear y anunciar hasta un máximo de seis (6) unidades independientes, como alojamiento suplementario.
 - 4. Los Alojamientos Suplementarios que ubiquen dentro de complejos residenciales no podrán interferir con las leyes, los reglamento, las condiciones restrictivas y normas que rigen las asociaciones de residentes o condómines, ni deberá afectar el carácter residencial de la comunidad.

- C. Servicio- En sustitución de una recepción y personal de servicio de una hospedería, el Alojamiento Suplementario deberá:
1. Contar con alguna persona contacto disponible ("on-call") diariamente, que supla las necesidades del servicio del huésped.
 2. Se proveerá de ropa de cama completa y almohadas, así como toallas, jabones y papel sanitario en los baños.
 3. Estará disponible para proveer o coordinar un servicio limitado y personalizado (tipo "concierge") que incluya: servicio de limpieza de habitaciones; servicio de alimentos, servicio de lavandería, entre otros servicios relacionados, según sea solicitado por el huésped, a costo adicional por parte del huésped. Estos servicios serán brindados directamente ó sub-contratados por el operador del Alojamiento Suplementario.
- D. Seguridad-Debido a que no se requiere personal de servicio en la propiedad para brindar seguridad al huésped, el alojamiento contará con las siguientes medidas de seguridad:
1. Como mínimo, deberá contar con extintor de fuego y detectores de humo;
 2. Para comunicarse en caso de emergencia, el operador deberá brindar al huésped número(s) de contacto telefónico(s) y dirección (es) de correo electrónico (u otro medio similar). Dicha información estará por escrito y visible en el alojamiento.
 3. Deberá contar con sistemas de seguridad en el exterior de la propiedad que incluyan luminaria de seguridad, cerraduras de seguridad en las puertas y cualquier otra medida de seguridad.
 4. Evidencia de tener un sistema de control de plagas y sabandijas.
 5. Cualquier otra documentación solicitada por la Compañía.
- E. Reservación y registro- Se llevará a cabo un proceso de reservación y registro de huéspedes de forma organizada.
1. No se exige el proceso de "check inn/out" dentro del alojamiento;
 2. Se realizará un proceso de registro del huésped vía telefónica o por internet de forma previa; para evitar la entrada de transeúntes.

3. Se le proveerá al huésped algún documento que sirva de evidencia de confirmación de registro y recibo de pago.
4. El operador coordinará para suplir al huésped de forma segura y confidencial cualquier documento, llaves, artículos o equipos necesarios para el alojamiento;
5. El operador mantendrá un registro de los huéspedes, que incluya origen de procedencia, porcentaje de ocupación, tarifas y cualquier otra estadística que la Compañía requiera.

F. Documentación- El dueño de la propiedad será la única persona autorizada para registrar la propiedad en la Compañía. El dueño u operador presentará a la Compañía los siguientes documentos vigentes y disponibles:

1. Evidencia de titularidad (Según aplique): Escritura de compraventa, contrato de arrendamiento de la propiedad;
 - a. En caso de que el residente u operador no sea el dueño o arrendatario, deberá presentar una carta de autorización del dueño de la propiedad autorizando al administrador para operar la propiedad como un Alojamiento Suplementario, acompañando de la escritura de compraventa
2. Permiso de uso residencial. No se requiere de un permiso de uso de hospedería.
3. Seguro de Responsabilidad Pública que incluya a la Compañía como asegurado;
4. Identificación con foto oficial del dueño, operador o administrador;
5. Evidencia de registro en la División de "Room Tax" de la Compañía y número de registro de hostelero;
6. Certificado de Buena Conducta de la Policía de Puerto Rico anual de todas las personas mayores de dieciocho (18) años que residan en la propiedad (y) (o) sean los operadores;
7. En caso del Alojamiento Suplementario ubicar dentro de una urbanización o complejo de vivienda, el operador deberá presentar a la Compañía evidencia mediante carta de la asociación de residentes o asociación de condómines, autorizando la renta de un Alojamiento a corto plazo dentro del complejo residencial.
8. Declaración Jurada ante notario público firmada por el dueño o administrador, aceptando y certificado que la facilidad del alojamiento

cumple con todos los requisitos físicos y operacionales de un Alojamiento Suplementario a Corto Plazo, según dispuesto en el Reglamento de Hospederías de la Compañía. La declaración jurada deberá ser renovada anualmente con el objetivo de que el operador certifique periódicamente que ha inspeccionado la facilidad y que la misma esta en cumplimiento.

9. Cualquier otra documentación que solicite la Compañía.

G. Limpieza- Se requiere que todos los componentes de la facilidad se mantengan en excelente estado de limpieza. Deberá contar con sistema de fumigación de control de plagas y sabandijas.

H. Responsabilidad:

1. Deberá estar disponible cuando sea requerido para inspección por personal de la Compañía o por cualquier entidad que la Compañía autorice;
2. Deberá estar registrado en la División de "Room Tax" de la Compañía con el número de registro de hostelero, y someter mensualmente la planilla junto al pago correspondiente.
3. El operador deberá asegurar el control de ruidos excesivos, la conglomeración de personas o problemas de estacionamiento o tráfico que afecten a los vecinos.
4. Deberá estar disponible para el requerimiento de estadísticas de ser solicitado por parte de la Compañía;
5. Todo alojamiento suplementario que se promocióne en cualquier medio de publicidad (incluyendo internet, redes sociales y agentes de viaje), deberá indicar su número de licencia de hostelero otorgado por la Compañía y no podrá mercadear hasta seis (6) unidades de Alojamiento.
6. El Endoso operacional no necesariamente representa ni conlleva beneficios promocionales ni de incentivos financieros por parte de la Compañía.

Artículo 5: Aplicabilidad

I. Este Reglamento será de aplicación a todo alojamiento suplementario y alojamiento alternativo y aplicarán las disposiciones generales que no entren en contraposición con lo dispuesto en el presente Capítulo de Alojamiento Suplementario.

- J. La Compañía es la instrumentalidad a cargo de la política pública del turismo en Puerto Rico. Se determina que todas las propiedades en Puerto Rico que sirvan como Alojamiento a Corto Plazo y Suplementario que alojen turistas locales o externos, deberán cumplir con la definición de Alojamiento Suplementario según definido en este Capítulo. Por tanto, no podrán rentarse para uso turístico las propiedades que no cumplan con la definición de Alojamiento Suplementario según dispuesto en esta Capítulo.
- K. El endoso de la Compañía no necesariamente constituye un endoso para fines de incentivos financieros de la Compañía y otros beneficios relacionados.
- L. Estará prohibido que cualquier alojamiento suplementario o alternativo se promocióne en cualquier medio de publicidad (incluyendo internet, redes sociales y agentes de viaje), a menos que se indique el número de licencia y registro de hostelero otorgado por la Compañía.

Artículo 6: Endoso Operacional

En caso de que se requiera una inversión de capital substancial, la Compañía podrá extender una prórroga adicional hasta un máximo de ciento ochenta (180) días calendario. Ninguna hospedería turística en Puerto Rico podrá operar sin contar con el endoso operacional de la Compañía”.

Capítulo IX

Posadas

Artículo 1: Clasificación

Las Posadas podrán operar exclusivamente bajo las categorías de casa de huéspedes y de hotel, aplicando de forma primaria los requisitos físicos y operacionales exclusivos de una Posada según definido en este Capítulo. Contará con un mínimo de siete (7) habitaciones y un máximo de cincuenta (50) habitaciones.

Artículo 2: Propósito

Posadas es una marca y programa de la Compañía que tiene el objetivo de desarrollar una red de pequeñas y medianas hospederías de carácter temático, dentro de la delimitación de un centro urbano tradicional, apelando a una experiencia de la historia y cultura del pueblo donde ubica, y aportando a la revitalización económica del centro urbano. La Posada ofrece una experiencia de vida urbana para descubrir la historia y cultura de los pueblos de Puerto Rico. Las Posadas contribuyen a la sostenibilidad, por constituir proyectos de aprovechamiento de espacios urbanos, por ser gestores de la cultura y por aportar al rescate del patrimonio histórico edificado de Puerto Rico.

Artículo 3: Admisión al Programa

- A. Ingreso al Programa-El ingreso al Programa de Posadas es uno voluntario. No todas las hospederías que operen dentro de la delimitación de un centro urbano estarán obligadas a ingresar al Programa. La Compañía se reserva el derecho de admisión de una hospedería al Programa. La hospedería interesada en ingresar al Programa deberá realizar una solicitud de ingreso dirigida al Director(a) Ejecutivo(a) de la Compañía.
- B. Uso de la Marca Posadas-La Posada podrá utilizar el nombre y logo de "Posada" como parte integral del nombre de la hospedería, o solamente utilizar la marca de Posadas como un "sello o certificación" promocional de la hospedería como "miembro del Programa de Posadas". Posadas de Puerto Rico es una marca registrada de la Compañía. Únicamente la Compañía autorizará el uso de dicha marca.
- C. Selección-La Compañía realizará una evaluación del centro urbano y de la Posada, para determinar previamente si dicho centro urbano y la hospedería, cuentan con los atributos necesarios (condiciones, amenidades y facilidades del centro urbano) para la operación de una Posada.
- D. Documentos-Podrán ingresar al Programa solo hospederías en operación, previamente inspeccionadas y endosadas por la Compañía:
 - 1. Contarán con todos los endosos, permisos y licencias requeridas;
 - 2. En caso de ser una propiedad de valor histórico, deberá contar con el endoso del Instituto de Cultura Puertorriqueña;
 - 3. Contará con una certificación (endoso) de la Compañía, autorizando la inclusión al Programa de Posadas.
 - 4. Cualquier otro documento requerido por la Compañía.
- E. Inspecciones-La Compañía realizará evaluaciones e inspecciones durante las etapas de planificación, construcción y operación de la Posada, para determinar si es elegible al programa. Durante la etapa de operación será inspeccionada por la Compañía para asegurar el cumplimiento con el Programa.
- F. Todo cambio de dueño o administrador será notificado, por escrito, a la Compañía en o antes de treinta (30) días a partir del cambio.

Artículo 4: Requisitos Físicos

Reunirán los siguientes requisitos físicos, además de aquellos compatibles que surjan de los Capítulos I y II de este Reglamento:

- A. Categorización-Se permitirá la certificación de una Posada exclusivamente bajo las categorías de casa de huéspedes y de hotel según definidas en este reglamento.
- B. Ubicación-La Posada deberá ubicar exclusivamente dentro de la delimitación de un centro urbano tradicional de un municipio de Puerto Rico, según establecido por la Junta de Planificación.
- C. Salón Comedor-No se exigirá contar con un área de salón comedor, ni restaurante, ni cocina, ni servir alimentos, si se demuestra que la Posada cuenta con algún (os) establecimiento (s) de comida en el centro urbano, cercano y a distancia caminable de la Posada, que provean al huésped como mínimo, servicio de desayuno. La Posada orientará al huésped sobre los lugares para desayuno, almuerzo y cena, teniendo un listado de los mismos, incentivando el desarrollo comercial del centro urbano. No obstante, la Posada podrá contar con salón comedor u restaurante con venta de bebidas alcohólicas.
- D. Habitaciones- La Posada contará con mínimo de siete (7) y un máximo de cincuenta (50) habitaciones.
- E. Estacionamiento-Se aplicará la reglamentación de permisos vigente para los comercios dentro de un centro urbano. No obstante, la Posada podrá contar con estacionamiento privado, o deberá identificar espacios de estacionamiento públicos o privados adyacentes a la Posada para beneficio de los huéspedes.
- F. Diseño-Dado a las limitaciones y naturaleza de los espacios urbanos y arquitectónicos de los centros urbanos, la Compañía tendrá flexibilidad en evaluar la distribución de los espacios de las Posadas, sus accesos (incluyendo acceso hacia la calle), usos, amenidades, expansiones, entre otros asuntos relacionados. Se enfatizará en el diseño histórico de los centros urbanos. No obstante, la Posada podrá contar con cualquier diseño arquitectónico, siempre y cuando sea acorde a la reglamentación del Instituto de Cultura Puertorriqueña para los centros urbanos y zonas históricas.

Artículo 5: Requisitos Operacionales

La hospedería cumplirá con los siguientes requisitos operacionales, además de lo dispuesto en los Capítulos I y II de este Reglamento:

- A. Temática y Cultura- La Posada deberá constituir una hospedería temática, adoptando tema(s) relacionado a la historia y cultura del municipio donde ubica o de Puerto Rico.
1. Dicha temática se verá reflejada en la ambientación (y) (o) decoración (y) (o) servicio de la Posada.
 2. El huésped experimentará una experiencia de turismo cultural que se verá reflejada en dicha temática.
 3. En caso de que la Posada constituya un edificio histórico, deberá tener disponible al huésped un resumen de información sobre de la parte histórica y arquitectónica del edificio. Esto cumple el objetivo de educación y de conservación histórica.
 4. La Posada se convertirá en "promotor de la cultura", promoviendo actividades y eventos culturales del centro urbano y del pueblo (y) (o) en la Posada. Se recomienda la coordinación y colaboración del Instituto de Cultura Puertorriqueña (en adelante, "ICP") para facilitar actividades culturales.
 5. Tanto el ICP como la Compañía podrán servir de asesores a la Posada respecto al desarrollo de la temática cultural a incorporarse.
- B. Mapa del centro urbano-La Posada contará con un mapa de atractivos turísticos del centro urbano.
- C. Divulgación del Programa de Posadas- La Posada contará con material promocional visible al huésped que identifique y exponga el objetivo del Programa de Posadas, mediante material promocional.
- D. Prohibición- Los siguientes usos no serán permitidos en la operación de una Posada:
1. Casinos, máquinas tragamonedas, máquinas de entretenimiento o similares;
- E. Compromiso municipal- Se recomienda el compromiso del gobierno municipal para proveer en el centro urbano: seguridad, limpieza, actividad cultural y atractivos turísticos disponibles a los huéspedes. Se recomienda una óptima operación de la oficina de turismo municipal para promocionar la (s) Posada (s), realizar recorridos turísticos en el centro urbano y proveer servicio de transportación.

Capítulo X – Disposiciones Finales

Artículo- 1: Excepción

La Compañía de reserva el derecho de considerar, evaluar y aprobar cualquier tipo de propuesta de **Alojamiento Alternativo** de carácter innovador, creativo, o sostenible, que por su naturaleza, resulta conveniente o de importancia al desarrollo turístico. La consideración de este tipo de proyecto será caso a caso y no necesariamente representa un endoso para fines promocionales o de incentivos financieros de la Compañía.

Artículo 2: Violación al Reglamento y Penalidades

En caso de incumplimiento con cualquiera de las disposiciones de este Reglamento, la Compañía podrá suspender de manera temporera o permanente los beneficios promocionales de la hospedería, incentivos económicos y, cuando sea necesario, podrá retirar su endoso operacional o permisos de las agencias concernidas de forma temporal o permanente a cualquier alojamiento, o imponer multas hasta de \$5,000 por infracción, previa vista administrativa informal conducida por el representante autorizado de la Compañía. Disponiéndose que, conforme a la Ley Núm. 454 de 28 de diciembre de 2000, conocida como Ley de Análisis de Flexibilidad Administrativa y Reglamentaria, en el caso de entidades o negocios de menos de quince (15) empleados tales multas ser reducidas hasta en un 100%, según la Compañía lo estime razonable y siempre y cuando la violación sea corregida dentro de un término de treinta (30) días luego de notificada y no esté relacionada a aspectos de seguridad, ambiente o salud. Ante una determinación adversa, la hospedería podrá radicar una reconsideración ante la Compañía, a partir de los diez (10) días (laborales) siguientes de haber sido notificada vía facsímil o por correo regular. La Compañía establecerá el procedimiento para multas de forma administrativa.

Artículo 3: Procedimientos Adjudicativos

Toda querrela o controversia relacionada con disposiciones de ley, reglamentos o política pública se regirá por las disposiciones establecidas por el Reglamento de Procedimiento Adjudicativos y Subastas de la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

Artículo 4: Separabilidad

Las disposiciones de este Reglamento son separables entre sí y la nulidad de una o más de éstas no afectará la validez de las demás, las cuales podrán ser aplicadas independientemente.

Casas de Huéspedes de 4 de abril de 1975, según enmendado, el Reglamento de Villas Turísticas de 22 de septiembre de 1976, según enmendado, así como toda norma, resolución, circular o comunicación,

Artículo 5: Enmiendas

Este Reglamento podrá ser enmendado conforme al procedimiento establecido en el Artículo ocho (8) de la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada, y en la Ley Núm. 170 de 12 de agosto de 1988, según enmendada.

Artículo 6: Vigencia

Este Reglamento será efectivo treinta (30) días después de su radicación en el Departamento de Estado de Puerto Rico.

Aprobado por la Junta de Directores de la Compañía de Turismo de Puerto Rico en San Juan, Puerto Rico el 11 de octubre de 2016.



Alberto Bacó Bagué
Presidente Junta de Directores
Compañía de Turismo de Puerto Rico



Ingrid Rivera Rocafort
Directora Ejecutiva
Compañía de Turismo de Puerto Rico