26

Agosto 1, 1957.

CODIGO DE REQUISITOS MINIMOS PARA LOS HOTELES EXENTOS DE CONTRIBUCION EN PUERTO RICO.

H. B. MEEK.

CODIGO DE REQUISITOS MINIMOS PARA LOS HOTELES EXENTOS DE CONTRIBUCION EN PUERTO RICO.

H. B. MEEK.

PREAMBULO.

La Ley Num. 184 de 1948 enmendada por las Leyes Números 352, 355 y 365 de 1949 y por las Leyes Números 232, 243 y 29 de 1950, provee que el desarrollo de ciertas industrias se puede fomentar brindándole a las mismas exención del pago de contribuciones.

Dicha ley provee, en el caso de hoteles, que una vez se pruebe a la satisfacción del Gobernador que el solicitante está operando y operará un hotel en Puerto Rico bajo condiciones de sanidad y eficiencia aceptables al Gobernador, él concederá a dicho hotel exención contributiva y por lo tanto de acuerdo con las Secciones pertinentes de dicha ley el hotel estará exento del pago de contribuciones municipales e insulares y de la contribución sobre ingresos.

La labor de definir las normas de condiciones aceptables de sanidad y eficiencia a ser aplicadas al determinar cuales son los hoteles elegibles para la concesión de exención contributiva de acuerdo con la antes citada ley, ha sido delegada a la Administración de Fomento Económico cuya agencia gubernamental por la presente promulga y decreta el siguiente Código como las normas que serán aplicadas por el Gobernador al determinar la elegibilidad de los hoteles para la concesión de exención contributiva de acuerdo con la ley.

INDICE DE MATERIAS

Artículo I.	Definiciones	1
Artículo II.	Exenciones	1
Artículo III.	Avisos de Tarifas	3
Artículo IV.	Promoción de Ventas	3
Artículo V.	Equipo y decoraciones	4
Artículo VI.	Suministro de Comidas	4
Artículo VII.	Comedores y Cocina	5
Artículo VIII.	Lavado de Platos	6
Artículo IX.	Suministro de Agua	8
Artículo X.	Piscinas	8
Artículo XI.	Inodoros de Agua corriente	9
Artículo XII.	Disposición de desagües	9
Artículo XIII.	Desperdicios	9
Artículo XIV.	Protección contra fuego	10
Artículo XV.	Alojamiento de Empleados	11

ARTICULO I. DEFINICIONES

Sección 1. Hotel - Se entiende por hotel cualquier edificio o grupo de edificios dedicados de buena fé y principalmente a suministrar albergue por pago a transeuntes, en los cuales no menos de 15 habitaciones estarán equipadas para el acomodo de dichos huéspedes; y en cuyo hotel existirá uno o más comedores donde se servirá la comida al público en general; siempre que dichas facilidades sean operadas en Puerto Rico bajo las condiciones y normas de sanidad y eficiencia aceptables al Gobernador de Puerto Rico. Los hoteles se dividirán en dos clases, hoteles para turistas y hoteles comerciales, cada uno de los cuales se define a continuación.

Sección 2. Hotel para Turistas. Bajo esta clasificación se incluye a todo hotel cuyo principal propósito sea el desarrollo de la industria turística y el cual tendrá como parte integral del mismo, dentro de sus límites y en proporción a sus facilidades máximas de acomodo, una o más de las siguientes atracciones típicas para los turistas:

1- Playa, bien en mar o lago, piscina o ambos, con facilidades adecuadas para baños u otras facilidades de deportes acuáticos que sirvan eficientemente a sus huéspedes.

2- Un hotel rural o semi-urbano localizado en un sitio que incluye una extensión grande de terreno y en los alrededores de los edificios deben existir facilidades adecuadas para montar a caballo, para excursiones a pié, canchas de juegos y otros deportes al aire libre, teniendo siempre el hotel el deber de servir eficientemente a sus huéspedes al ofrecerles tales facilidades.

Sección 3. Hotel Comercial - Bajo esta clasificación se incluye todo hotel no comprendido en la definición anterior.

Sección 4. La Administración - Por este término se entiende el Administrador de la Administración de Fomento Económico.

Sección 5. Misceláneas - Los demás términos empleados en este código tendrán el significado atribuído a ellos por el diccionario, por el Sistema Uniforme de Cuentas, según fué aprobado por la Asociación Americana de Hoteles y por el uso general que se le dé en el campo de las operaciones de hotel y salud pública.

ARTICULO II. EXENCION

Sección 1. Procedimiento. Todo hotel que desee gozar de la exención del pago de contribuciones, bajo lo dispuesto por la Ley Núm. 184 (enmendada), Sección 4b, debe cumplir a

satisfacción de la Administración de Fomento Económico, con las secciones aplicables de este Código. Para obtener una exención contínua del pago de contribuciónes, debe continuar cumpliendo con dichas condiciones, así como también dará su consentimiento a la Administración y a sus representantes, para que su hotel sea inspeccionado periódicamente, en horas razonables, para poder verificarse si el concesionario está cumpliendo o no con las condiciones exigidas por la ley para el disfrute de dicha exención del pago de contribución, dándole acceso a sus libros y archivos hasta donde sea necesario.

Si se encontrase que el hotel no está cumpliendo satisfactoriamente con las condiciones exigidas, la persona que ha llevado a cabo la inspección, lo notificará por escrito al Gerente del hotel, detallándole las deficiencias encontradas. En dicha notificación se le ofrecerán al hotel sugestiones específicas tendientes a corregir las deficiencias encontradas y se le dará un período de tiempo razonable para remediarlas.

Si la Gerencia del hotel no está de acuerdo con las deficiencias notificadas o con las sugestiones ofrecidas para corregirlas, o con el período de tiempo asignado para corregirlas, deberá someter un escrito a la Administración oponiéndose a las mismas, e informando ampliamente las razones en las que basan sus objeciones.

Tan pronto como la Administración reciba dicho escrito de oposición, deberá fijar una vista con el fín de que ambas partes puedan discutir las deficiencias encontradas y las razones expuestas por el hotel para oponerse a dichas deficiencias mostrando cada parte la evidencia necesaria. La Administración puede delegar su representación en esta vista en un Oficial Examinador, quien vendrá obligado a rendir un informe al Administrador de toda la evidencia presentada conjuntamente con las conclusiones de hecho en relación a cada deficiencia reportada así como a sus recomendaciones. Copia de dicho informe le será enviado al hotel dentro de los diez días después de ser el mismo radicado en la Administración.

Después de recibir el hotel dicho informe tendrá 20 dias para presentar un alegato a la Administración exponiendo su criterio y ofreciendo sus recomendaciones.

La decisión final será hecha por el Administrador, y dentro de los diez días después de haber tomado dicha decisión, copia de la misma será enviada al hotel en cuestión. Si en dicha decisión aparece que el Administrador ha encontrado que en verdad existen deficiencias en el hotel, se le dará a la Gerencia un período razonable para corregirlas y si el hotel no corrige las mismas dentro de dicho período, entonces el Administrador recomendará al Gobernador del Estado Libre Asociado de Puerto Rico la cancelación de la exención contributiva de la cual disfruta dicho hotel (de acuerdo con la disposición de la ley).

Sección 2. Reglamentos Generales. Todo hotel que desee dis-

disfrutar del privilegio de la exención del pago de contribuciones de acuerdo con las disposiciones de la ley del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, tendrá que regirse por todas las leyes aplicables en su caso, que estén en vigor, y muy especialmente por el reglamento Número 120 del Departamento de Salud de Puerto Rico, así como también por las disposiciones de este Código.

Sección 3. Gerencia y Entrenamiento. Será un requisito indispensable de todo hotel que goce de exención contributiva, el emplear personal eficiente y bien entrenado. También deberá de tratar continuamente de mejorar cada día más el servicio que se le brinda a los huéspedes, haciendo también todo el esfuerzo posible para que sus empleados se mantengan en niveles aceptables de aficiencia, cortesía y servicio.

Sección 4. Contabilidad. En todo hotel que goce del privilegio de exención del pago de contribuciones deberá usarse el Sistema Uniforme de Cuentas para llevar a cabo su contabilidad, según ha sido aprobado por la Asociación Americana de Hoteles, y deberá emplear auditores y personal competente o en su defecto, una firma aprobada de contables de hoteles para auditar y llevar sus libros.

ARTICULO III. AVISOS DE TARIFAS

Sección 1. Fijación de Tarifas. Todo hotel para turistas o comercial, que este funcionando bajo la Ley Núm. 184 de 1948, según fué enmendada, deberá fijar clara y legiblemente, en español e inglés, en cada cuarto de huésped, salón o grupo de habitaciones, la tarifa de dicho cuarto, salón o grupo de habitaciones, que vaya a ser ocupado por una persona, dos personas o más personas, de acuerdo con su capacidad. Ningún hotel para turistas o comercial, podrá cobrar a ningún huésped una tarifa más alta que la fijada, y cualquier hotel que lo haga sera considerado que no está cumpliendo con las disposiciones del Código de Normas Mínimas, según la Ley Num. 184 de 1948, enmendada. Esta sección, claramente copiada, deberá ser parte de cada aviso fijando una tarifa.

ARTICULO IV. PROMOCION DE VENTAS

Sección 1. Desembolsos. Se le exige a todo hotel que goce de exención contributiva completa y que funcione bajo el Plan Americano, que gaste anualmente por lo menos un 2% del ingreso recibido por la venta de habitaciones en el año anterior, en la promoción de ventas o anuncios dirigidos al turista del exterior, bien sea independientemente o conjuntamente con otros hoteles o agencias de Puerto Rico. El hotel que funcione bajo el Plan Europeo, deberá gastar anualmente por lo menos un 4% de la entrada recibida de la venta de habitaciones durante el año anterior, con el mismo propósito. Todo otro hotel que goce de una exención parcial del pago de contribuciones, deberá gastar en la misma forma y con el mismo propósito una cantidad que guardará proporción con su exención. Esa cantidad corresponderá en proporción a la cantidad arriba definida, en la misma proporción que su exención es a ciento por ciento.

Sección 2. Hoteles Nuevos - En el caso de nuevos hoteles, el gasto se basará en un estimado de las entradas. En el caso de que se calculara un estimado muy bajo y por consiguiente se hiciera un desembolso muy bajo, la deficiencia se cubrirá en el año siguiente, y en el caso de un estimado muy alto de entradas y por consiguiente se hiciera un desembolso muy alto, el exceso se acreditará en contra de los gastos de otra manera requeridos para al año siguiente.

ARTICULO V. EQUIPO Y DECORACIONES

Sección 1. Normas - Todo hotel que desee que se le conceda la exención del pago de contribuciones deberá mantener sus habitaciones y espacios públicos debidamente amueblados, con mobiliario, alfombras y tejidos de primera calidad, ofreciendo todo buena apariencia, comodidad, limpieza y estilo. Para poder el hotel continuar gozando de esa exención contributiva, deberá tratar de que se mantengan todos los adornos y mobiliario de las habitaciones y espacios públicos en condiciones limpias y atractivas, por lo que deberá tener una asignación estipulada de no menos de un 3% de las entradas brutas recibidas durante cada diez años, para utilizarla en reparaciones, mantenimiento y reposición de equipo, mobiliario y edificio.

Un hotel parcialmente exento del pago de contribuciónes deberá gastar en la misma forma y con el mismo propósito una cantidad proporcional basándose en la cantidad arriba indicada. Su gasto corresponderá a la cantidad arriba indicada en la misma proporción que su exención es a ciento por ciento.

ARTICULO VI. SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Sección 1. Fuentes - Los hoteles que gocen del privilegio de exención contributiva deberan comprar sus alimentos solamente de aquellos vendedores aprobados por el Departamento de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, o de cualquier Estado de la Unión.

Sección 2. Alimentos Crudos y Leche. Todo alimento servido crudo, deberá haber sido cosechado bajo las condiciones estipuladas y aceptadas por el Departamento de Salud Pública de los Estados Unidos y por el Departamento de Salud del Gobierno de Puerto Rico. A los huéspedes debe servírseles leche y crema pasteurizada solamente y la leche y/o crema no pasteurizada se usará solo en la preparación de aquellos alimentos en que el proceso del cocimiento envuelto proteja al huésped contra infecciones. Solo se le servirán a los huéspedes aquellos productos de lechería que se hacen de leche o crema pasteurizada, tales como mantequilla, queso, mantecado, helados de leche, etc., y productos de lechería hechos con leche y crema no pasteurizada solamente se usarán en la preparación de alimentos para huéspedes cuando el proceso de cocimiento envuelto, proteja a los huéspedes contra infecciones.

Sección 3. Agua Embotellada - Todo hotel que goce de exención contributiva sera responsable de que el agua embotellada y las bebidas sin alcohol servidas a sus huéspedes, vengan de fuentes

aprobadas por el Departamento de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

ARTICULO VII. COMEDORES Y COCINAS

Sección 1. Construcción. Todos los comedores y las áreas usadas para almacenaje, preparación y servicio de alimentos en un hotel que goza de exención contributiva, deberán ser de tal diseño y construcción que permita mantenerlos en un alto nivel de limpieza y sanidad sin dificultad, y dicho nivel debe ser mantenido constantemente. Dichas áreas también deberán estar bien alumbradas y ventiladas. Para conseguir que se mantenga una buena ventilación, deberán colocarse campanas sobre las estufas y aparatos de vapor así como abanicos eléctricos donde sean necesarios para una buena ventilación. Las paredes, plafones y pisos serán de materiales impermeables y deberán presentar una superficie dura, lisa y limpia, sin hendiduras, ni lugares ásperos. Los hoteles que constan de treinta habitaciones o más, deberán usar losetas o cemento bien pulido para los pisos y para las paredes y plafones deberán usar losetas (incluyendo el tipo de loseta acústica de molde de metal) o argamasa bien pintada. Todos los hoteles con exención contributiva, no importa el tamaño, deberán cubrir todas las entradas con tela metálica y todas las áreas se pondrán a prueba de ratas y sabandijas.

Sección 2. Equipo. En todo hotel que goce de exención contributiva, el equipo usado en la preparación de alimentos o áreas de almacenaje de alimentos deberá ser de un diseño y construcción moderna y sanitaria y en tal forma diseñado que pueda mantenerse facilmente en un alto nivel de limpieza y sanidad, aún bajo el más grande volumen de preparación de alimentos y debe tratarse por todos los medios de mantenerlo en estas condiciones. Los materiales preferidos especialmente en equipo donde estarán en contacto con alimentos o vasijas de alimentos, son el acero inoxidable, aleación de cobre y níquel, porcelana, acero o hierro galvanizado o pizarra.

Sección 3. Limpieza. Los hoteles que gocen de exención contributiva deberán mantener sus comedores y áreas usadas para almacenaje, preparación y servicio de alimentos, escrupulosamente limpios. Las superficies pintadas deben aparecer siempre como si estuvieran acabadas de pintar. Las paredes, plafones y pisos se limpiarán y fregarán regularmente y tan frecuentemente como sea necesario.

Sección 4. Tela Metálica. Las áreas donde se puedan encontrar moscas deberán ser cubiertas con tela metálica y la tela metálica mantenida limpia. Tanto las moscas, como los ratones y otras sabandijas deberán combatirse agresivamente hasta eliminarlas de los alrededores. La comida podrá servirse al descubierto en áreas donde no haya tela metálica, siempre y cuando que en estos sitios no haya moscas u otros insectos.

Sección 5. Servicio. Con el propósito de proveer un servicio aceptable en las habitaciones, en los comedores y en la barra de un hotel que goce de exención contributiva, la gerencia de dicho

hotel, para poder mantener este privilegio de exención del pago de contribuciones, deberá mantener un grupo de empleados debidamente entrenados para sus deberes y éstos deberán ser supervisados por un ejecutivo responsable, con experiencia y entrenamiento de acuerdo a sus deberes. Por lo menos un 10% de los empleados de estos departamentos deberán haber tenido por lo menos un año de experiencia en un hotel de primera clase, o haber recibido o estar recibiendo adiestramiento formal en la Escuela Hotelera de Puerto Rico o cualquier otra escuela acreditada de Administración de Hoteles, o bajo cualquier otro programa de adiestramiento aprobado por la Administración de Fomento.

Sección 6. Niveles en el arte culinario. Será responsabilidad del hotel contar con un Chef y empleados de cocina capacitados para preparar adecuadamente las comidas en una forma atractiva y de buen gusto, con variedad apropiada y de acuerdo con los niveles del arte culinario americano, puertorriqueño o europeo. La calidad de los ingredientes y preparaciones, así como la cantidad de las porciones serán adecuados para los precios cobrados. Los alimentos servidos estarán de acuerdo con la descripción que aparezca en el menú y el uso de nombres no descritos o extranjeros, de los diferentes platos, estará de acuerdo con el uso aceptado y establecido en los hoteles y restaurantes americanos, puertorriqueños y europeos de primera clase. Cuando se usen alimentos previamente preparados y sobrantes, ésto se hará de acuerdo con los niveles establecidos y deberá tenerse en cuenta que ni la apariencia, calidad o buen sabor de las comidas servidas, disminuyan el valor de lo que se ofrece por el precio cobrado.

Sección 7. Concesionarios. Cuando un hotel que goce del privilegio de exención contributiva arrienda su restaurant, barra o cualquier otro departamento de alimentos o bebidas a un concesionario, tendrá la responsabilidad de los niveles de mantenimiento, sanidad, y eficiencia ejercidos en ese departamento. El arrendamiento de cualquier departamento no disminuye el grado de responsabilidad de un hotel que goza de exención contributiva por lo que será responsable de que se observen todas las reglas del Código de Niveles Mínimos y de que se siga manteniendo el buen servicio a los huéspedes en las áreas de comedores, barras, deportes o habitaciones.

ARTICULO VIII. LAVADO DE PLATOS

Sección 1. Procedimiento. Todo hotel de treinta o más habitaciones y que goce del privilegio de exención contributiva, deberá tener máquinas para lavar todo el servicio de mesa usado al servir alimentos a sus huéspedes o empleados. De no ser posible el tener estas máquinas, deberá usar un procedimiento de igual efectividad sanitaria, usando siempre agua caliente, detergentes y procedimientos de operación que aseguren tanto al huésped como al empleado, platos, cubiertos y cristalería libre de gérmenes y sanitarios.

Aún cuando a los hoteles de menos de treinta habitaciones no se les requerirá el uso del lavado mecánico, estos hoteles proveerán áreas o sub-áreas sanitarias para el lavado y limpieza del

servicio de mesa. Usarán con cuidado suficiente agua caliente y detergentes, para asegurar a los huéspedes y empleados un servicio de mesa sanitario y seguro.

Si en los utensilios de cualquier hotel que goce de la exención del pago de contribuciones se encuentra la presencia de bacterias del grupo coliforme o un conteo total de bacterias de más de 100 por utensilio, se considerará como una indicación de una condición insegura en el hotel.

Sección 2. Areas. Deben mantenerse en un estado de completa limpieza todas las áreas que en un hotel que goce de exención contributiva se usen para el fregado, limpieza, lavado, enjuagado, secado y almacenaje de utensilios de mesa. Dichas áreas también deben de estar bien alumbradas, bien ventiladas y con tela metálica contra las moscas y protegidas contra ratones y otras sabandijas. Las paredes, plafones y pisos serán de material impermeable y en tal forma que presenten superficies duras, lisas y limpias, sin roturas o lugares ásperos. Para los pisos deberá usarse cemento bien pulido, losetas o linoleum y para las paredes losetas o argamasa bien pintada. Todos los rincones y hendiduras innecesarias serán aliminadas.

Sección 4. Materiales. Todo hotel, con excepción de los que tienen 30 habitaciones o menos y que gocen de exención contributiva, deberá usar con preferencia materiales como el acero inoxidable, una aleación de cobre y niquel, porcelana, o hierro, o acero galvanizado, o pizarra, para su equipo. Los hoteles de 30 habitaciones o menos tendrán equipo de tal construcción y materiales que permitan altos niveles de limpieza y sanidad, aún cuando el metal o piedra no será obligatorio para ellos.

Sección 5. Refrigeración. Todo alimento perecedero (incluyendo pastelería rellena con crema) y las bebidas, se mantendrán a una temperatura de 50 grados Fahrenheit o más, menos cuando se estén preparando o sirviendo.

Sección 6. Salud de Empleados. Toda persona que se emplee en los departamentos de comida, bebida o servicios uniformados de un hotel que goce de exención contributiva, necesitará poseer un certificado de salud expedido por el Departamento de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico y deberán ser examinados por el Departamento de Salud o por un médico, por lo menos una vez cada dos meses.

Sección 7. Limpieza de los Empleados. Será un requisito de todos los empleados de las cocinas y comedores usar ropa exterior limpia durante su trabajo en un hotel que goce de exención contributiva y deberán mantener sus manos limpias en todo momento.

Sección 8. Materiales Venenosos. En la limpieza y pulimento de los utensilios de comer o en las cocinas no podrá usarse pulidor u otra substancia que contenga ninguna preparación de cianuro. Se prohibe en los hoteles que gocen del privilegio de exención contributiva, el almacenaje, mantenimiento o uso de cualquier insecticida exterminador u otra substancia que contenga fluoruro o cualquier

otro veneno, en las neveras, tablillas o cualquier otro sitio donde pueda contaminar comidas o bebidas.

ARTICULO IX - SUMINISTRO DE AGUA

Sección 1. Suplidor. Todo hotel que goce del privilegio de exención contributiva deberá tener:

1- Conecciones a un servicio público aprobado de agua fresca, de calidad buena y sanitaria, o

2- Tendrá y mantendrá un suplidor o suplidores privados y también tendrá reservas de agua, de buena calidad, adecuadas para mantener sin interrupción en cualquier momento o temporada, una presión y descarga satisfactoria en todas las plumas y facilidades sanitarias.

Sección 2. Agua para Beber. En todos los hoteles de más de 30 habitaciones toda el agua disponible para los huéspedes, bien sea en las plumas de sus habitaciones privadas o en áreas públicas, será potable y de buena calidad y sanitaria. También deberá ser potable la que usa para los empleados en sus alojamientos o en sus áreas de trabajo, donde se almacenan, preparan, lavan y sirven alimentos.

En los hoteles de treinta habitaciones o menos, donde las fuentes de suministro de agua son inadecuadas para proveer agua potable en todas las plumas, aquellas plumas que sirvan una agua de calidad dudosa y no satisfactoria, deberán rotularse en español e inglés con dicha explicación. Además debe tener un servicio auxiliar de agua estrictamente potable a la disposición de los huéspedes, bien sea bombeada o en botellas, botellones, garrafones u otros envases sanitarios. En todos estos casos la Gerencia, tomará todas las precauciones posibles para informar a los huéspedes de la presencia de agua no potable y de dirigirlos a la fuente apropiada de agua potable.

En todos los hoteles que gocen de exención contributiva, todo el agua así como el hielo, que se sirva a los huéspedes, tanto en los comedores como en las barras, será potable.

ARTICULO X. PISCINAS

Sección 1. Sanidad. Todo hotel para turistas, deberá tener una piscina o facilidades para deportes acuáticos y deberá mantenerlos y operarlos de acuerdo con los más altos niveles sanitarios. La piscina deberá ser construida en tal forma que provea seguridad para los huéspedes y deberá mantenerse en una forma higiénica en todo momento. El suministro de agua para la piscina deberá ser de una fuente segura y sanitaria y el agua en la piscina será protegida por el diseño y operación de equipo contra contaminación.

Sección 2. Supervisión. Todo hotel que goce de exención contributiva deberá mantener una supervisión adecuada a la piscina mientras esté abierta para el uso de sus huéspedes y se exigirá de estos que sigan prácticas higiénicas apropiadas. Los hoteles

que tienen más de 100 habitaciones, deberán emplear un Salvavidas permanentemente y éste deberá estar en servicio durante todo el tiempo que la piscina esté abierta a los huéspedes. Este Salvavidas tendrá que haber aprobado el examen más fuerte (Senior) de la Cruz Roja, para Salvavidas.

Será un requisito de todo hotel que posea un área de playa mantener ésta limpia de basuras, bien patrullada y rastrillada.

ARTICULO XI. INODOROS DE AGUAS CORRIENTES.

Sección 1. Número. En todo hotel que goce de exención contributiva, deberán existir inodoros con agua corriente. Los mismos deberán funcionar satisfactoriamente y deberán tener un número de ellos de acuerdo con sus capacidades máximas de alojamiento. Cada uno de estos hoteles tendrá por lo menos dos inodoros públicos y áreas de aseo para el uso de sus huéspedes, una para cada sexo. El área de las mujeres consistirá por lo menos de un inodoro y dos lavamanos, la de los hombres por lo menos de un inodoro, un orinal y dos lavamanos. También proveerá en áreas de baños e inodoros públicos, un baño con bañadera o ducha, un inodoro y un lavamanos por cada quince huéspedes y un orinal por cada veinticinco huéspedes del hotel que no tengan facilidades privadas de inodoro.

Sección 2. Localización. Deberá tenerse en cuenta que las áreas de baño e inodoros públicos deberán estar situadas en tal forma que ningún huésped, cuya habitación no esté conectada con un cuarto de baño o inodoro privado, tenga que subir o bajar más de un tramo de escalera o piso para llegar a un baño público o inodoro público desde su cuarto y que tampoco tenga que subir o bajar más de un piso de cualquier espacio público dentro del hotel para llegar a un inodoro.

ARTICULO XII - DISPOSICION DE DESAGUES

Sección 1. Sistemas Públicos. Cuando un hotel que goce de exención contributiva se encuentre situado en comunidades con sistemas públicos de desagües, tendrá sus desagues conectados al sistema de acuerdo con los reglamentos del Departamento de Salud y de la Autoridad de Acueductos.

Sección 2. Sistemas Privados. Todo hotel que goce de exención contributiva y que no tiene sistema de desagüe a su disposición, proveerá y mantendrá un sistema de disposición de desagüe que sea en todos sus aspectos estéticamente satisfactorio y sanitario y hacia el cual irá dirigido todo el desperdicio humano y desagüe. El diseño, construcción y operación del sistema sera en tal forma que sea posible mantener niveles de sanidad ya aprobados. Deberá tomar las precauciones necesarias para evitar que haya contaminación con el suministro de agua para beber, suministro de alimentos o con el agua de cualquier deporte de natación o acuático, natural o artificial.

ARTICULO XIII. DESPERDICIOS

Sección 1. Disposición de Desperdicios. Todo hotel exento del pago de contribuciones deberá mantener un sistema para eliminar, destruir o remover rápidamente de sus alrededores toda basura o desperdicio. Si tuviera que tener alguna basura o desperdicios almacenados temporalmente en o cerca de los alrededores del hotel, esperando ser destruidos o removidos, éstos deberán almacenarse en tal forma que sean inaccesibles a las moscas, ratas u otras sabandijas. Cerca del hotel no se permitirá la acumulación de basura o desperdicios que contribuyan a la presencia de moscas, ratas u otras sabandijas, o que constituyan en cualquier forma un riesgo sanitario o de fuego.

ARTICULO XIV. PROTECCION CONTRA FUEGO.

Sección 1. Suministro de Agua. Todo hotel que goce de exención contributiva que no tenga conexión con un servicio público de agua, deberá mantener en todo momento en su propiedad, una cantidad de agua que exceda de 200 galones por habitación de huésped y si no hubieran bombas públicas disponibles para fuego tendrá que mantener un sistema adecuado de distribución de agua a todos los pisos de huéspedes. En cada piso ocupado por huéspedes habrá en buenas condiciones de trabajo, un extinguidor o extinguidores equivalentes en valor protector al extinguidor común de dos y medio galones de soda y agua, y en cada cocina un extinguidor o extinguidores de fuego equivalentes en valor protector al extinguidor de un cuartillo de tetraclocuro de carbono.

Sección 2. Sistema de Alarma. Todo hotel que goce de exención contributiva proveerá y mantendrá en buenas condiciones de trabajo un sistema de timbres u otro equipo por medio del cual todos los huéspedes puedan ser rápidamente informados por la oficina central de que existe algún peligro de fuego.

Sección 3. Escaleras de Escape. En todo hotel que goce de exención contributiva deberá haber y estará siempre libre de obstrucción por lo menos dos tramos separados de escaleras desde cada uno de los pisos ocupados por huéspedes, hasta un sitio seguro a nivel de tierra. En los hoteles comerciales y los hoteles de turistas con más de 100 habitaciones, estas escaleras de escape estarán cercadas con paredes a prueba de fuego y puertas de cierre automático y a prueba de fuego.

Sección 4. Salidas de Emergencia. Todo espacio público de un área de 1,000 pies cuadrados o más, en un hotel que goce de exención contributiva, tendrá por lo menos dos salidas para uso de emergencia.

Estas salidas estarán construidas en tal forma que las puertas, exceptuando las que conectan los cuartos públicos, abran hacia el exterior del espacio público a fín de evitar aglomeración en caso de pánico.

Sección 5. Indicadores de Salidas. En los hoteles que gocen de exención contributiva, todas las salidas de emergencia en los corredores y sitios de reuniones públicas estarán debidamente marcadas con rótulos y luz roja.

ARTICULO XV - ALOJAMIENTO DE LOS EMPLEADOS

Sección 1. Limpieza. Es un requisito de todo hotel que goce de exención contributiva proveer a sus empleados con facilidades adecuadas para permitirles niveles satisfactorios de limpieza. Deberán tener dos áreas de inodoros y lavamanos, uno para cada sexo de empleados. Para las mujeres proveerán por lo menos una ducha para cada cuarenta y por lo menos un inodoro y un lavamanos para cada 30 empleadas permanentes, y para los hombres por lo menos un lavamanos para cada 30 y por lo menos una ducha, un inodoro y un orinal por cada 40 empleados permanentes.

Las áreas de los inodoros de los empleados deberán estar diseñadas y construidas de manera que permitan ser limpiadas fácilmente. Estarán debidamente iluminadas y ventiladas y estarán protegidas con tela metálica de las moscas, donde quiera que sea necesario. Se mantendran limpias y libres de malos olores.