Número: 8399
Fecha: 5 de noviembre de 2013
Aprobado: Hon. David E. Bernier Rivera
Secretario de Estado

Por: Francisco J. Rodríguez Bernier
Secretario Auxiliar de Servicios

COMPAÑÍA DE TURISMO PUERTO RICO

Reglamento de Requisitos Mínimos de Hospederías de Puerto Rico

2013

ÍNDICE

PREÁMBULO 5

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES 6

ARTÍCULO 1 - Título 6

ARTÍCULO 2 - Autoridad Legal 6

ARTÍCULO 3 - Propósito del Reglamento 6

ARTÍCULO 4 - Aplicabilidad 6

ARTÍCULO 5 – Definiciones 7

ARTÍCULO 6 - Solicitud para Ingreso a Programas Promocionales de la Compañía (endoso operacional) 15

ARTÍCULO 7 - Expedición de Endoso 16

ARTÍCULO 8 - Medidas de Seguridad 16

ARTÍCULO 9 – Instalaciones para Personas con Impedimentos 18

CAPÍTULO II: GUÍAS OPERACIONALES Y REQUISITOS FÍSICOS DE APLICACIÓN GENERAL 19

ARTÍCULO 1 – Propósito 19

ARTÍCULO 2 - Guías Operacionales 19

ARTÍCULO 3 - Servicios 22

ARTÍCULO 4 - Requisitos Físicos Generales 24

ARTÍCULO 5 - Áreas Privadas 24

ARTÍCULO 6 - Áreas Públicas 29

ARTÍCULO 7 - Áreas de Entretenimiento 33

ARTÍCULO 8 - Instalaciones Gastronómicas y de Bebidas 36

ARTÍCULO 9 – Mantenimiento y Limpieza 40

CAPÍTULO III: "GUEST HOUSE" (CASA DE HUÉSPEDES) 42

ARTÍCULO 1 - Clasificación 42

ARTÍCULO 2 - Propósito 42

ARTÍCULO 3 - Registro 42

ARTÍCULO 4 - Requisitos Físicos y Operacionales 42

CAPITULO IV : "BED AND BREAKFAST" ("B&B") O ALOJAMIENTO Y DESAYUNO 44

ARTÍCULO 1 – Clasificación 44

ARTÍCULO 2 - Propósito 44

ARTÍCULO 3 - Registro 44

ARTÍCULO 4 - Requisitos Físicos 44

ARTÍCULO 5 - Requisitos Operacionales 46

CAPÍTULO V: VILLAS TURÍSTICAS 49

ARTÍCULO 1 – Propósito 49

ARTÍCULO 2 - Requisitos Físicos 49

ARTÍCULO 3 - Requisitos Operacionales 50

CAPÍTULO VI: HOTEL 52

ARTÍCULO 1 - Aplicación 52

ARTÍCULO 2 - Requisitos Físicos 52

ARTÍCULO 3 - Requisitos Operacionales 52

ARTÍCULO 4 - Responsabilidad 53

CAPÍTULO VII: ECOHOSPEDERÍA 54

ARTÍCULO 1 - Clasificación 54

ARTÍCULO 2 - Propósito 54

ARTÍCULO 3 - Requisitos Físicos Adicionales 54

ARTÍCULO 4 - Requisitos Operacionales Adicionales 56

CAPÍTULO VIII: AGROHOSPEDERÍAS 58

ARTÍCULO 1 - Clasificación 58

ARTÍCULO 2 - Propósito 58

ARTÍCULO 3 – Registro en la Compañía 58

ARTÍCULO 4 - Requisitos Físicos Adicionales 58

ARTÍCULO 5 - Requisitos Operacionales Adicionales 59

CAPÍTULO IX: DISPOSICIONES FINALES 61

ARTÍCULO 1 – Violación del Reglamento y Penalidades 61

ARTÍCULO 2 – Procedimiento Adjudicativo 61

ARTÍCULO 3 – Separabilidad 61

ARTÍCULO 4 – Derogación 61

ARTÍCULO 5 - Enmiendas 61

ARTÍCULO 6 - Vigencia 62

COMPAÑÍA DE TURISMO DE PUERTO RICO

REGLAMENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS 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, 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 Requisitos Mínimos de Hospederías de Puerto Rico" (de aquí 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; Ley Núm. 85 de 23 de junio de 1956, según enmendada (la "Ley de Hosteleros") y en conformidad con la Ley Núm. 170 de 12 de agosto de 1988, según enmendada (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 y las prácticas de sostenibilidad serán esenciales para determinar el endoso de las instalaciones turísticas por parte de la Compañía de Turismo de Puerto Rico (en adelante la "Compañía") en sus fases de diseño, permisos, construcción y operación.

Artículo 4: Aplicabilidad

El Reglamento será de aplicación inmediata a toda hospedería a desarrollarse en todas sus etapas: conceptual, permisos, construcción y en operación. Se le otorgará un período de transición de dos (2) años a partir de la aprobación de este Reglamento, a todas las hospederías existentes que estén endosadas por la Compañía para que cumplan con los requisitos del Reglamento.

Artículo 5: Definiciones

A. **Actividad Turística**: Significa la titularidad o administración de: hospederías según establecidas por la Ley de Desarrollo Turístico de Puerto Rico (Ley Núm. 74 del 2010) y por el Reglamento de Requisitos Mínimos de Hospederías de la Compañía, programas aprobados por la Compañía, parques temáticos, campos de golf operados o asociados a un hotel, marinas con fines turísticos, facilidades en áreas portuarias para fines turísticos, y otras facilidades o actividades que, debido al atractivo especial derivado de su utilidad como fuente de entretenimiento activo, pasivo o de diversión, sean un estímulo al turismo interno o externo, siempre y cuando el Director Ejecutivo de la Compañía determine que tal operación es necesaria y conveniente para el desarrollo del turismo en Puerto Rico.

B. **Agrohospederías**: Hospedería que provee una experiencia agrícola, en combinación con el servicio de alojamiento, según definido en este Reglamento. 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 según definida por el Departamento de Agricultura de Puerto Rico e interesado en desarrollar un proyecto agroturístico. Podrá operar bajo cualquiera de estos tipos de hospederías reconocida por la Compañía: Alojamiento y desayuno ("Bed and Breakfast"), Casa de Huéspedes ("Guest Houses"), Villas Turísticas, Hotel / siempre que cumpla con los requisitos propios de un proyecto agroturístico, según definido en este Reglamento y se certifique bajo el Programa de Hospederías Verdes de la División de Turismo Sostenible de la Compañía.

C. **Agroturismo:** Actividad agroturística que consiste del desarrollo de actividades de índole educativa y cultural, tales como charlas y presentaciones visuales sobre la historia y la cultura local y recorridos educativos dirigidos a presentar las diferentes facetas de la actividad agrícola realizándose, tales como: cultivo, pecuario, pesca, acuacultura, hidropónicos, etc. La actividad agroturística debe ser ofrecida por un agricultor bonafide, productor agrícola o individuo/entidad en colaboración con uno de los primeros mencionados interesado en desarrollar un proyecto agroturístico. Por tanto, el recorrido educativo combina lugares agrícolas, rurales o urbanos, con productos de las operaciones agrícolas, todo dentro de una experiencia.

D. **Alojamiento y Desayuno o "Bed and Breakfast" (B&B)**: Hospedería de carácter residencial-turístico especial reconocida por su ambiente familiar la cual requerirá, entre otros, un mínimo de tres (3) habitaciones y hasta un máximo de seis (6) para fines turísticos.

E. **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.

F. **Compañía**: Entiéndase la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

G. **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.

H. **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.

I. **Departamento de Agricultura**: Se refiere al Departamento de Agricultura de Puerto Rico.

J. **Director**: Se refiere al Director Ejecutivo de la Compañía.

K. **Ecoturismo**: La actividad ecoturística es una modalidad del turismo sostenible que consiste en la visita y experiencias de atractivos naturales y culturales, en donde se asegure la protección de los recursos, se genere actividad económica que beneficie directamente a las poblaciones locales, sin comprometer las opciones de las futuras generaciones.

L. **Ecohospederías**: Podrá operar bajo cualquiera de estos tipos de hospedería reconocidas por la Compañía, tales como: Casa de Huéspedes ("Guest Houses"), Villas Turísticas, Hotel, Alojamiento y desayuno ("Bed and Breakfast"-B&B) siempre que cumpla con los

requisitos propios de un proyecto ecoturístico, según definido en este Reglamento, con las Guías de Diseño y Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible y logre ser certificado bajo el Programa de Hospederías Verdes de la División de Turismo Sostenible de la Compañía, en su fase operacional.

M. **Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible**: Serán las Guías oficiales, creadas por la Compañía, que establecen los criterios para el desarrollo de instalaciones ecoturísticas y de turismo sostenible.

N. **Guías Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible:** Serán las Guías oficiales, creadas por la Compañía, que establecen los criterios de evaluación para la operación de instalaciones ecoturísticas y de turismo sostenible y determinar su nivel de cumplimiento bajo el Programa de Certificaciones Verdes.

O. **Guías para Actividades Ecoturísticas –** significa las guías creadas por la Compañía que establecen los criterios para el desarrollo de una actividad bajo la modalidad de ecoturismo con el propósito de promover la creación de nueva oferta ecoturística garantizando la calidad y estándares de la industria ecoturística en Puerto Rico, mientras se satisfacen las expectativas del visitante en cuanto al producto ofrecido por los participantes del sector, tomando en consideración las realidades y capacidades locales.

P. **Guías para el Establecimiento de un Proyecto de Agroturismo en Puerto Rico:** Serán las Guías, creadas por la Compañía, que establecen los criterios para el desarrollo de un proyecto bajo la modalidad de agroturismo.

Q. **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.

R. **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, entre otros: hoteles, casa de huéspedes, villas turísticas, condohotel y "Bed and Breakfast".

S. **Hotel**: Cualquier edificio, parte de él, o grupo de edificios con un mínimo de quince (15) habitaciones, los cuales han sido aprobados por la Compañía para dedicarse apropiadamente y de buena fe a proporcionar alojamiento, mediante paga, principalmente a huéspedes en tránsito.

T. **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 permanezcan en el lugar durante un máximo de treinta (30) 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.

U. **Operador o Administrador**: Persona que, mediante un acuerdo contractual con el dueño de una hospedería, tiene la posesión legal o arrendamiento de la misma.

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 75 habitaciones. Estas hospederías se regirán por el Reglamento de Paradores de la Compañía.

W. **Plan de Desarrollo Turístico y Sostenible de Puerto Rico**: Se refiere a los planes establecidos, por la Compañía, para las regiones

turísticas de Puerto Rico, los cuales incluyen la planificación y el desarrollo turístico de cada región establecida por la Compañía.

X. **Política Pública Ambiental de la Compañía de Turismo**: Se refiere al documento adoptado por la Compañía que establece política pública ambiental y de conservación para guiar desarrollo turístico en Puerto Rico.

Y. **Posadas-** Será una marca y programa de la Compañía que establece el desarrollo de una red de pequeñas y medianas hospederías: urbanas, temáticas, sostenibles y de alta calidad, que ubican en un centro urbano tradicional. Tendrán un mínimo de siete (7) habitaciones y hasta un máximo de cincuenta (50) habitaciones. El objetivo de una Posada es brindar al turista una experiencia urbana de la cultura, historia y arquitectura del entorno del centro urbano en que ubica y lograr sinergía y revitalización urbana y económica. Una Posada cumplirá exclusivamente con las definiciones de casa de huéspedes y hotel, y cumplirá con los siguientes requisitos especiales:

Ubicación- Que ubique dentro de la delimitación de un centro urbano tradicional según definido por la Junta de Planificación. El centro urbano donde ubique el proyecto deberá contar con algunos de los siguientes criterios de planificación urbana:

- *Contar con un Estudio o Plan de Revitalización Urbana aprobado por la Junta de Planificacion, un Plan de Área, designación de Zona Histórica, planes de mejoramiento urbano o de infraestructura, planes consolidados y de acción (según solicitado por agencias federales) ó en su defecto, que el centro urbano cumpla con aspectos mínimos de calidad visual, arquitectónica y urbana según determinado por la Compañía.*

Guías- Utilizará como referencia el documento: Guías y Manual Operacional del Programa de Posadas de la Compañía y lo dispuesto por la Compañía y por este Reglamento.

Sostenibilidad- Cumplirá con criterios de turismo sostenible según definidos en las Guías Verdes de la Compañía (Diseño y Operación).

- *Se recomienda que el proyecto se re-desarrolle en una estructura existente, aunque no se descarta el desarrollo de nuevas estructuras (y) (o) en terrenos baldíos.*

- *La hospedería deberá promover la revitalización económica del centro urbano a través de la integración de los productos y servicios que se generan en el centro urbano. Para ello, el operador creará alianzas, acuerdos, contratos o negocios con el comercio del centro urbano para proveer a la hospedería, entre otras cosas: suplido de mercancía, servicios de alimentos, lavandería, operaciones turísticas, artesanías, transportación, estacionamiento, etc.*

Hospedería temática- Deberán ser hospederías temáticas. La hospedería deberá desarrollar una temática típica de la cultura, historia, medio ambiente, arquitectura, personajes o idiosincrasia de: la estructura, del centro urbano o del pueblo en que ubica. Dicha temática se verá reflejada en el diseño, ambientación, decoración (y) (o) servicio de la hospedería.

Calidad- Deberá cumplir con altos estándares de calidad de servicio y planta física según establecido por la Compañía.

Acuerdo de cooperación-Se firmará un acuerdo de entendimiento entre el operador turístico, el gobierno municipal y la Compañía, en donde cada una de las partes se comprometa a cumplir con lo establecido según el Programa de Posadas de la Compañía:

- *Gobierno municipal- Deberá proveer seguridad 24 horas en los predios de la plaza y centro urbano circundante a la Posada, mantenimiento y limpieza óptima del centro urbano, óptimo desarrollo de la Oficina de Turismo Municipal para la promoción turística, proveer adecuada rotulación turística en el centro urbano, mantener la apertura de los atractivos turísticos municipales que ubiquen en el centro urbano y en el municipio en un horario turístico (esto es, fines de semana y días feriado), promover eventos especiales, así como actividades artísticas y culturales en el centro urbano, especialmente en las plazas públicas, teatros y museos.*
- *Operador Turístico-Será el operador de la hospedería encargada de cumplir cabalmente con todos los requisitos para el mejor funcionamiento del Programa de Posadas de la Compañía y con los requisitos físicos y operacionales de este Reglamento. Deberá mantener una óptima coordinación con el municipio y*

con la Compañía para el mejor cumplimiento del acuerdo de colaboración. En caso de la Posada constituir un proyecto municipal, el gobierno municipal podría fungir como operador de la hospedería y tendría la responsabilidad de cumplir con los compromisos del acuerdo tanto de operador turístico como de gobierno municipal.

- *Compañía de Turismo de Puerto Rico- Será la agencia dueña de la marca y del Programa de Posadas encargada de la promoción y fiscalización del Programa. La Compañía servirá como facilitadora y ente consultor para el desarrollo y operación y promoción del Programa. La Compañía se reserva el derecho de endoso e ingreso al Programa de Posadas según definido por la Compañía. La Compañía tendrá la potestad de designar las juntas o comités necesarios para el establecimiento del Programa de Posadas.*

Tanto el operador de la Posada como el Municipio se encargaran de convertir a la Posada y al centro urbano como gestores activos de cultura y entretenimiento y hacer sentir al turista como parte integral de la vida urbana de la ciudad.

Z. **Programa de Certificaciones Verdes:** Programa de certificación dirigido a hospederías y a actividades ecoturísticas y de turismo sostenible. El Programa en lo que respecta a Hospederías Verdes se clasifica en tres niveles de cumplimiento: Básico, Meritorio y Ejemplar, y utiliza las Guías Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible como instrumento para medir y determinar ese nivel de cumplimiento alcanzado.

AA. **Programas Promocionales**: Programa de Promoción que provee la Compañía a todas las instalaciones de alojamiento u hospederías endosadas por la Compañía que cumplan con lo establecido en este Reglamento.

BB. **Proyecto Turístico Residencial**: Significa un concepto de desarrollo turístico que combina usos mixtos de hospedería turística y residencias tales como:

1. Un condohotel;
2. Un "bed and breakfast"
3. Un proyecto residencial o "rental management" localizado físicamente en Puerto Rico que forme parte de un desarrollo turístico mayor, integralmente planificado, y que incluya por lo menos una hospedería tipo hotel o villas turísticas.

La(s) hospedería(s) y actividad turística constituirá la parte principal del proyecto y se considerará solamente ésta para fines de incentivos y endoso turístico. El concepto *turístico residencial* constituye un tipo de desarrollo y no constituye un tipo de instalación de hospedería turística, sin embargo se planificará de forma integral y promoverá el desarrollo turístico del sector.

CC. **Región Turística**: Se refiere al esquema de regionalización turística de Puerto Rico que implemente la Compañía. Dicho esquema consiste en la delimitación, planificación, desarrollo y promoción turística de una zona compuesta de un conjunto de municipios.

DD. **Reglamento**: Entiéndase el Reglamento de Requisitos Mínimos y de Hospederías de Puerto Rico.

EE. **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.

FF. **Tiempo Compartido o "Time Sharing"**: Derecho real o personal a usar y ocupar periódicamente uno o más alojamientos durante un periodo específico y otras condiciones, conforme la Ley Núm. 252 de 26 de diciembre de 1995, según enmendada, conocida como "Ley de Derecho de Multipropiedad y Clubes Vacacionales de Puerto Rico" y su Reglamento vigente.

GG. **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.

HH. **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.

II. **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 24 horas y pernocta en una hospedería en otro punto geográfico con fines de ocio, recreación, negocios u otros motivos.

JJ. **Unidad**: Habitación o conjunto de habitaciones (llaves) de una instalación.

KK. **Villas Turísticas**: Significa cualquier tipo de edificación que cuentan con cocina, sala, facilidades 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: Solicitud para Ingreso a Programas Promocionales de la Compañía (hospederías endosadas)

A. Una vez iniciada la operación, toda hospedería autorizada a ejercer negocios en Puerto Rico por las agencias pertinentes del Gobierno de Puerto Rico se registrará en la Compañía y presentará, de forma compulsoria, su solicitud de ingreso como hospedería endosada.

B. 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. De esta forma se logra que todas las hospederías mantengan una adecuada calidad en la industria turística.

C. Toda solicitud será presentada con la documentación requerida, incluyendo los permisos y licencias requeridas. 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 45 días calendarios. No se evaluarán solicitudes incompletas.

D. 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 facilidades físicas y los servicios disponibles. Hará constar el nombre de los dueños y el administrador

(gerente). Además, presentará 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.

E. La Compañía notificará, por escrito, su decisión en torno a la solicitud de endoso o ingreso al programa promocional de la Compañía.

F. 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.

Artículo 7: Expedición de Endoso

En conformidad con la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada, la Compañía, luego de evaluar e inspeccionar la hospedería propuesta en sus diferentes fases de desarrollo (conceptual, permisos, construcción y operación), y de cumplir con requisitos exigidos por este Reglamento, expedirá un endoso. Toda hospedería que se encuentre en operación y que no cumpla los requisitos físicos y operacionales de este reglamento tendrá un periodo de cumplimiento de tres (3) a seis (6) meses (según disponga la Compañía) para realizar las acciones necesarias para lograr dicho cumplimiento. Si al vencimiento del período de cumplimiento, la hospedería no ha cumplido con los requerimientos señalados, la Compañía tendrá la potestad de retirar todos los endosos otorgados, incluyendo solicitar la intervención de las agencias concernidas para el posible retiro de la otorgación de dichos permisos.

Artículo 8: Medidas de Seguridad

Las hospederías cumplirán con las siguientes medidas de seguridad:

A. Coordinarán, con el Negociado de Prevención de Incendios, una visita periódica y rutinaria, además de un plan de desalojo de emergencia. Copia de la inspección será enviada a la Compañía dentro del término de cinco (5) días, luego de haber recibido el informe de dicha Agencia.

B. Capacitarán a sus empleados para que éstos reconozcan e informen sobre cualquier actividad, persona u objeto que pueda amenazar la seguridad de los huéspedes.

C. Establecerán un manual o protocolo para atender las siguientes situaciones de emergencia.

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).

7. Maremoto o tsunami, solo para aquellas hospederías que están dentro de una zona de riesgo según determinado por la Agencia Estatal para el Manejo de Emergencia y Administración de Desastres (AEMEAD). 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.

D. 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.

E. 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.

F. Identificarán todas las habitaciones mediante un número o símbolo que figurará en el exterior de la puerta de entrada.

G. 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. Además, proveerán servicios e instalaciones comparables, tales como: accesos, estacionamientos, habitaciones, facilidades sanitarias y lugares públicos libres de obstáculos o barreras arquitectónicas.

Capítulo II

Guías Operacionales y Requisitos 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.

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: Guías Operacionales de la Hospedería

A. Estará situada en cualquier zona o distrito autorizado en la reglamentación promulgada la oficina de permisos (estatal o municipal) correspondiente, y cualquier otra autoridad con inherencia. Mantendrá vigentes todas las certificaciones, licencias, endosos y permisos gubernamentales autorizados para operar. Presentará evidencia de ellos, según sea requerido por la Compañía.

B. 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); American with Disabilities Act ("ADA"), así como con cualquier otra ley, reglamento o medida que regule las actividades o servicios turísticos.

C. Será inspeccionada periódicamente, 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 podrá subcontratar servicios de inspecciones periódicas de planta física, de servicio y de manejo y cotejo de prácticas de sostenibilidad.

D. Exhibirá, en un lugar visible al huésped, todo Certificado o endoso emitido por la Compañía y de las agencias gubernamentales correspondientes, el cual incluirá el nombre de la hospedería y del dueño o administrador, así como la modalidad y categoría de la instalación.

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

F. Enviará a la División de Estudios de Mercado ("División") 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.

G. 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".

H. El alquiler de las habitaciones o unidades, se establecerá a base de una tarifa diaria, sin limitar ofertas, entre otras, semanales o mensuales.

I. 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.

J. Presentará facturas a sus huéspedes, antes de cobrarlas. Dichas facturas desglosarán los diversos servicios prestados. No se permitirán facturas con fórmulas ambigüas o englobadas.

K. Mantendrá una póliza de responsabilidad pública que incluya a la Compañía como asegurada adicional 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.

L. 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.

M. No se discriminará por razón de credo, raza, edad, sexo, origen, orientación sexual, impedimento físico o mental o afiliación política.

N. Se evitará situaciones de embriaguez, falta de moral, salubridad e higiene y actos contra la convivencia, orden público y uso turístico, entre otras.

O. Someterá para la certificación de la Autoridad de Desperdicios Sólidos (ADS) un Plan de Reciclaje. A solicitud de la Compañía el operador deberá evidenciar la certificación concedida por ADS o en su defecto evidencia de haber sometido un plan de reciclaje para certificación.

P. Para toda hospedería en operación deberá cumplir, como mínimo, con las siguientes **prácticas de sostenibilidad**, a saber: (1) Utilización de bombillas de alta eficiencia, (2) Aereadores de agua, (3) Evitará la contaminación lumínica hacia la playa en áreas de anidaje de tortugas así como cualquier luminaria colocada directamente para alumbrar hacia el cielo, (4) Apoyo a alguna iniciativa comunitaria, científica, cultural o recreacional, (5) Uso de ingredientes locales en alimentos, (6) Detergentes libres de fosfatos, (7) Cualquier otra práctica de sostenibilidad reconocida por la Compañía, (8) Brindarán información en lugares visibles sobre estas medidas de sostenibilidad y programas establecidos.

Q. Todo nuevo proyecto turístico propuesto, a construirse o a endosarse luego de la vigencia de este Reglamento, deberá: (1) cumplir con los criterios de sostenibilidad contenidos en la Categoría I (según aplique) de las Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible de la Compañía, en su fase de diseño; (2) cumplir con los criterios contenidos en la Categoría Básica (según aplique) de las Guías

Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible de la Compañía en su fase operacional. Estas Guías se utilizarán como referencia oficial de la Compañía en cuanto al cumplimiento de sostenibilidad turística.

R. Todo nuevo proyecto turístico a construirse o a endosarse luego de la vigencia de este Reglamento y que este ubicado en la costa cumplirá con todos los requisitos de acceso público a la costa según establecido en Ley. Cumplirá además con el retiro requerido por la zona marítimo terrestre, según establecida por el Departamento de Recursos Naturales y Ambientales.

S. Cumplirá con la Política Pública Ambiental de la Compañía.

T. Ninguna hospedería podrá introducir, manufacturar, poseer, usar u operar cualquier tipo de máquinas de entretenimiento en sus instalaciones 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. Seg., según enmendada. Las únicas máquinas autorizadas a operar en instalaciones endosadas por la Compañía de Turismo serán las que se encuentran en los casinos debidamente autorizados por la Compañía.

Artículo 3: Servicios

Toda hospedería será responsable de los siguientes servicios:

A. Contratar la cantidad necesaria de empleados para proveer servicios adecuados tales como limpieza, recepción y demás servicios.

B. Atender de manera amable, eficiente y diligente los requerimientos o necesidades de cada huésped, asegurando el disfrute de su estadía.

C. Recibir, guardar y entregar a los huéspedes su equipaje, así como la correspondencia y sus mensajes.

D. Proveer, 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. Informarán al huésped sobre aquellas medidas o prácticas ambientales y de sostenibilidad adoptadas por la hospedería y aprobadas por la Compañía, 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. De tener establecido algún programa de conservación, prácticas análogas de sostenibilidad o medidas que impacten al huésped, el hostelero deberá mantener informado al huésped para que éste, de forma voluntaria, determine el grado de su participación.

G. Tener preparadas y limpias las habitaciones, al momento de ser ocupadas y durante la estadía del huésped diariamente.

H. Disponer, 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.

I. Reemplazar la ropa de cama y de baño utilizada por el huésped, ofreciendo la opción de cambios ajustados a las prácticas actuales de ahorro de energía y de consumo.

J. Proveer facilidades para el lavado y planchado de ropa del huésped en el mismo establecimiento o mediante la coordinación con una empresa especializada ("laundry") en lugares cercanos. Será responsabilidad del huésped, el pago por estos servicios.

K. 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.

L. 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.

M. Mantener una lista de médicos y hospitales de fácil localización para situaciones de emergencias.

N. Proveer en un área accesible un botiquín de primeros auxilios.

O. Permitir el libre acceso y salida a los huéspedes.

P. Proveer 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 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 facilidades e instalaciones, las cuales cumplirán con la reglamentación establecida por las agencias o instrumentalidades públicas concernidas:

1. Espacios públicos o comunes
2. Área de recepción
3. Servicios sanitarios públicos para empleados y huéspedes
4. Piscina (cuando aplique)
5. Facilidades recreativas (cuando aplique)
6. Zona de carga y descarga (cuando aplique)
7. Área de cocina (cuando aplique)
8. Restaurante o salón comedor
9. Rotulación de la hospedería
10. Instalación de manejo de desperdicios sólidos y de reciclaje

11. Alcantarillados sanitarios o sistemas sépticos

12. Cisterna de agua potable

13. Planta eléctrica

14. Habitaciones con baños privados

15. Estacionamiento

16. Almacén

17. Oficinas administrativas

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, 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. Anaquel para objetos de tocador
    g. Agarradera de seguridad en la bañera o ducha
    h. 1 Alfombra de baño
    i. Jabón y amenidades (champú y acondicionador)
    j. Papel sanitario
    k. Cesto para basura
    l. 2 toallas de baño y 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.

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.

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.

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 (o "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 estarán limpios y estarán coordinados en estilo, color y diseño.

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 otra información de importancia especial para el huésped será notificada, por escrito, (y) (o) colocada en un lugar visible dentro 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 facilidad 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.

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 contigüos.

W. Habitaciones para Personas con Impedimentos (En cumplimiento con American With Disabilities Act (Ley ADA, por sus siglas en inglés)

Se clasificarán estas habitaciones, siempre que cumplan con la Ley ADA, entre ellos lo siguiente:

1. **Dormitorio**

    a. La puerta de acceso tendrán 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 facilidad 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 de fácil alcance.

e. Barras accesibles 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. **Facilidades Sanitarias**

a. Espacio mínimo de rotación con cinco pies (5') de radio en el área de la facilidad sanitaria.

b. Inodoro de altura requerida.

c. Ducha de tipo "rolling shower" que permita la entrada de la silla de ruedas y colocar ducha de mano.

d. Agarraderas 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.

Se cumplirán, además, con todas las medidas exigidas por legislación federal y estatal.

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, según establecido por ley federal y estatal.

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 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. Las alfombras y los pisos siempre se encontrarán limpios y bien mantenidos.

6. Proveerá comodidad y seguridad.

7. 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.

8. 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.

9. Los pisos y las alfombras se mantendrán limpios; serán de tal calidad que permitan el paso continuo.

10. 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.

11. 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.

12. 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. No se permitirá un (1) solo espacio sanitario para ambos sexos. Servirán para personas con impedimentos.

2. 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.

3. Los espejos estarán enmarcados, salvo que formen parte de un diseño específico.

4. El equipo, las paredes y los pisos (la instalación completa) estarán en condiciones óptimas de limpieza, mantenimiento y salubridad.

5. 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 con los 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 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, Ley ADA y contará con las licencias concernientes.

6. Los elevadores tendrán ventilación adecuada y mantendrán una temperatura agradable dentro de la cabina.

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 parecer recién 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 en buenas condiciones.

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, ubicada frente a la playa, velará y contribuirá al mantenimiento, conservación y limpieza de ésta.

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 contará con aro salvavidas y se mantendrán en condiciones óptimas de limpieza, de mantenimiento y de seguridad, conforme sea aprobado por el Departamento de Salud. Sus profundidades estarán legiblemente marcadas.

5. El mobiliario estará a tono con el ambiente y se mantendrá en buenas condiciones de mantenimiento y pintura.

6. Se ofrecerán sillones de playa y toallas a los huéspedes.

7. 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.

8. Dependiendo del tamaño de la instalación hostelera se requerirá, además de una instalación de ducha e instalaciones sanitarias, las cuales cumplirán con los mismos requisitos exigidos a otras instalaciones sanitarias públicas.

9. Cumplirá con la Ley ADA.

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 que indique el horario, la política de reservación y cancelación, así como cualquier otra reglamentación particular de la hospedería.

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 facilidades 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. Las salidas de escape y la ubicación de los extintores estarán debidamente identificadas.

5. Los cristales y mostradores del área de caja y otros servicios se encontrarán siempre limpios.

6. Cumplirán con lo dispuesto en el Reglamento de Juegos de Azar de la Compañía.

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.

3. Se apercibirá al huésped mediante rotulación en la entrada y dentro del salón contará con la advertencia "*Use a su propio riesgo*" en inglés y español.

4. El salón dispondrá de al menos un reloj de pared y se proveerá agua mediante fuente o agua embotellada, para el uso exclusivo de los usuarios del salón.

5. 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.

6. Contará con extintor de fuego debidamente certificado por el Cuerpo de Bomberos de Puerto Rico.

5. Contará con facilidades 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 completo (continental), con opción de almuerzo y cena.

2. En las áreas donde operen restaurantes a una distancia de un radio menor de media (1/2) milla de distancia accesible a la hospedería, no se requerirá comedor o restaurante. En este caso, la hospedería brindará a los huéspedes, certificados ("vouchers") para que obtengan el servicio de alimentos, como mínimo un desayuno completo con el restaurante acordado.

3. 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, 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 con impedimentos físicos o proveer servicios especiales que satisfagan sus necesidades.

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. La iluminación será adecuada.

i. 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. Se recomienda que todos los equipos eléctricos sean de bajo consumo energético y/o "Energy Star" para ahorro energético.

7. En las neveras no se guardarán productos en envases abiertos. Los envases serán de acero inoxidable o cristal, entre otros autorizados por el Departamento de Salud.

8. Los productos lácteos y vegetales se mantendrán en neveras separadas de las carnes o mariscos para evitar contaminación de olores o sabores.

9. No se permitirán productos en los pisos de congeladores y "coolers".

10. Todo equipo, superficie y pisos se mantendrán en condiciones óptimas de limpieza y sin olores.

11. Los gabinetes, en los cuales se guardan los cubiertos, cerrarán herméticamente.

12. La colocación de la vajilla no permitirá la contaminación por el paso de sabandijas. Los cubiertos serán separados y tapados apropiadamente.

13. Se colocarán bolsas plásticas en los zafacones interiores y, en lo posible, se mantendrán tapados.

14. La iluminación será adecuada, estará cubierta y ofrecerá seguridad. La ventilación también será adecuada.

15. Se dispondrá de extintor de fuego y/o rociadores automáticos completamente cargados y conformes a la reglamentación del Departamento de Bomberos.

16. Los equipos estarán adecuadamente conectados, sin cables sueltos o expuestos.

17. Se dispondrá de trampas de aceite.

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.

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

1. Se proveerá un área específica para los zafacones o contenedores que guarden la basura y el material reciclable. El área no estará a la vista del huésped.

2. Tendrá un programa de reciclaje siempre y cuando existan programas de reciclaje en el municipio donde ubique.

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. El equipo, tal como secadoras, lavadoras, planchadoras y dobladoras, se encontrará en buenas condiciones de funcionamiento y mantenimiento. Se sugiere la adquisición de equipos de ahorro en consumo de energía tales como "*Energy Star*".

4. Las conexiones de las cajas eléctricas y la cablería proveerán la protección y la seguridad de los empleados y cualquier otra persona presente.

5. 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.

6. 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 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.

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 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 y Operacionales

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.

D. Tendrá un área de comedor o restaurante 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.

1. El comedor tendrá cabida suficiente para servir, cómodamente, las comidas a un número razonable de huéspedes.

2. El comedor no tendrá acceso a la calle para evitar que se entienda que es uno público.

3. 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, podrán autorizarse 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 el ambiente tranquilo, siendo siempre el componente del alojamiento turístico la operación principal y no afectando el distrito de calificación ni del ambiente residencial donde ubique. Dentro del restaurante, se podrá proveer el servicio de bebidas alcohólicas a sus huéspedes dentro del restaurante, como parte la oferta complementaria, pero nunca operando mediante una barra pública (o similares) abierta al público.

E. No podrán operar salas de juegos de azar, equipos o juegos típicos de éstas.

Capítulo IV

"Bed and Breakfast" ("B&B") o Alojamiento y Desayuno

Artículo 1: Clasificación

Alojamiento turístico-residencial de carácter especial que consiste de una o varias estructuras que servirá como residencia a la vez que sirve como alojamiento turístico. Constituye el tipo de alojamiento de menor escala considerado por la Compañía. Cumplirá con los requisitos expresados en los Capítulos I y II de este Reglamento que no estén en conflicto con el ambiente familiar que ha de prevalecer.

Artículo 2: Propósito

Crear un ambiente acogedor y cordial dentro de un ambiente familiar que propicie conocer los atractivos de la Isla y las tradiciones y costumbres de la familia propietaria y de la comunidad local, a través de un servicio esmerado y personalizado del dueño o administrador que reside en 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 por una organización reconocida localmente ó internacionalmente y especializada en la operación de B&B. Tal organización podrá incluirla en algún sistema de reservaciones y mercadeo internacional. Deberá contar previamente con el endoso del municipio donde ubique para certificar que la operación no afectará el distrito de calificación de uso de terreno ni de la comunidad donde ubique.

Artículo 4: Requisitos Físicos

Cumplirá con los siguientes requisitos:

A. La propiedad deberá ubicar circundante a atractivos turísticos naturales, culturales, de entretenimiento, históricos, gastronómicos, paisajistas u otros de potencial turístico de importancia.

B. La propiedad y su ubicación serán evaluados por la Compañía para determinar si pueden operar bajo este concepto.

C. Contará con un mínimo de tres (3) habitaciones y un máximo de seis (6) habitaciones disponibles para los huéspedes y:

1. Las habitaciones disponibles para la renta turística serán aparte y adicionales a las utilizadas por los residentes de la propiedad.

2. Estarán orientadas hacia espacios agradables 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 de los residentes de la propiedad. Se deberá proveer una apropiada organización y diseño de los espacios de la propiedad para cumplir con este propósito.

4. Se permite que las habitaciones ubiquen en unidades independientes separadas de la propiedad principal, no obstante deberán ubicar dentro del terreno de la propiedad (residencia) o colindante a esta.

5. 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. 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. Cada habitación contará con un (1) servicio sanitario privado.

8. 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.

D. Se proveerá un espacio de uso común o área de estar exclusivamente para los huéspedes, que, entre otras cosas, sirva de lugar para que los huéspedes se integren con la familia anfitriona. Dicho espacio o cualquier otro, deberá estar equipado con mesas y sillas y cualquier

otra amenidad, y podrá utilizarse para proveer el desayuno a los huéspedes.

E. De no contar la propiedad con un área de almacén; éste podrá sustituirse con clósets o espacio que sirvan para tales propósitos.

F. 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.

G. La cocina del alojamiento podrá ser la de la familia propietaria, quien preparará y servirá los alimentos al huésped. Podrá contar con áreas adicionales de cocina.

H. Se podrá sustituir el vestíbulo, la oficina y la recepción típica requerida a una hospedería tradicional por: un área 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". En dicha área se ubicará toda la literatura necesaria acerca de la hospedería, sus servicios, facilidades, reglas, los atractivos turísticos circundantes y eventos culturales.

I. La propiedad realizará las mejoras arquitectónicas y estéticas necesarias para crear un ambiente armonioso para la operación del alojamiento y el ambiente de la residencia.

J. Para mantener el carácter residencial, solo se permitirá la instalación de rótulos que cumplan con las disposiciones de uso domiciliario. No se perimirían la instalación de anuncios ni propaganda.

Artículo 5: Requisitos Operacionales

A. El concepto de B&B requiere ofrecer como mínimo, un desayuno continental siempre incluido en la tarifa diaria. Podrá proveer servicio de almuerzo y cena a aquellos huéspedes que así lo soliciten.

B. El operador propietario, su familia, o en su defecto, sus representantes o el encargado de la propiedad, quien (es) residirán en la propiedad, y fungirán como operadores del alojamiento y prestarán el servicio al huésped directamente. Cualquier cambio de dueño o administrador tendrá que ser informado a la Compañía dentro de un término de diez (10) días calendario.

C. Se mantendrá vigente y disponible la documentación emitida por la Compañía, por otras agencias gubernamentales y organizaciones internacionales aplicables, entre otros: (Permiso de Uso, CRIM, Escritura de Hipoteca, Seguro de Responsabilidad Pública, Patentes, Póliza del Fondo del Seguro de Estado, Departamento del Trabajo, Certificado de Buena Conducta de la Policía de Puerto Rico, entre otros, a nombre del residente).

D. Podrá certificarse por una organización reconocida localmente ó internacionalmente y especializada en la operación de B&B. Tal organización podrá incluirla en algún sistema de reservaciones y mercadeo internacional. Se presentará a la Compañía, copia de la certificación, registro, membresía o carta. La Compañía se reserva el derecho de reconocer, autorizar y delegar que una organización local o internacional certifique al B&B como parte del proceso de endosos de la Compañía.

E. La estructura y la operación estarán organizadas de forma tal que el núcleo familiar de la propiedad o sus representantes reciban y presten los servicios al huésped.

F. Para proveer la seguridad y privacidad de los huéspedes y de los residentes de la propiedad, el residente se asegurará que las habitaciones de los huéspedes cuenten con accesos independientes entre sí, e independiente del área familiar de la residencia. Se evaluará cualquier otro elemento que brinde seguridad a los residentes y a sus huéspedes.

G. Se informará, por escrito al huésped, sobre los accesos permitidos y las áreas restringidas de la propiedad.

H. Se proveerá, por escrito, las normas internas relativas al uso de las instalaciones, dependencias y equipos, así como las relacionadas a los hábitos y costumbres del grupo familiar, como por ejemplo, sobre mascotas, restricciones a fumadores, ruidos, horarios de comida y otras.

I. Las actividades serán limitadas y se tomarán en consideración la tranquilidad de los residentes de la propiedad y de la comunidad.

J. Se informará al huésped sobre actividades propias del grupo familiar, especialmente aquéllas que puedan ser compartidas con el huésped con el fin de que el huésped tenga la experiencia e interacción con la cultura e idiosincrasia de una comunidad local.

1. La propiedad debe contar espacios de estacionamientos funcionales dentro de la propiedad, conservando el espacio público libre de obstáculos. No obstante, de no contar con estacionamientos suficientes, se orientará al huésped sobre los servicios de espacios cercanos de estacionamiento. El propietario es responsable de identificar y coordinar el servicio de estacionamiento para beneficio del huésped. Se evitará problemas de estacionamiento que afecten a vecinos de la comunidad (y) (o) en zonas residenciales según sea requerido por la reglamentación vigente y los planes de ordenación territoriales de los municipios.

K. No se podrá operar juegos de azar, barras públicas, ni restaurantes públicos, aunque se podrá servir bebidas alcohólicas para consumo de los huéspedes.

Capítulo V

Villas Turísticas

Artículo 1: Propósito

El propósito de las Villas Turísticas será el de satisfacer las necesidades del huésped en una unidad independiente y equipada con todas las facilidades y equipos. 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, facilidades 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: Requisitos Físicos

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

A. El predio de terreno que se desarrolla para el establecimiento de una villa turística contendrá las estructuras, facilidades complementarias y otras 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 vehicular 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 y facilidades.

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, utensilios de cocina, vajilla coordinada, cubiertos y vasos. Todos estarán en óptimas condiciones.

E. Contará con "tienda de conveniencia", en la cual se proveerá para la venta víveres y artículos de primera necesidad para servir a los huéspedes.

F. En una estructura separada o dentro de la "tienda de conveniencia" se tendrá que proveer servicios complementarios para huéspedes, tales como: máquinas de lavar y secar ropa a un costo razonable, nevera, venta de agua embotellada, entre otros. De no contar con estas instalaciones, se proveerá información sobre lugares cercanos dónde el huésped pueda obtener estos servicios.

G. Contará con un área de recepción u oficina de administración, facilidad 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.

H. La hospedería podrá disponer (no es requisito) de otras instalaciones, tales como: restaurantes, barras y salones de juegos de entretenimiento (no casinos), aprobados por la Compañía.

I. 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 3: 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: Aplicación

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 Servicio 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. Se proveerá el libre acceso de los huéspedes a sus habitaciones e instalaciones públicas y se exhibirá una conducta conforme a las normas adoptadas por el hotel y a la Ley Hostelera.

B. En lugares conspicuos 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.

C. 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.

D. La Administración hotelera aplicará los más altos estándares de calidad de servicio según dispuesto en las Guías Operacionales de este Reglamento. Sobre todo se dará énfasis en el mantenimiento de la planta física del hotel, la innovación y la diversificación del producto turístico.

Artículo 4: Responsabilidad

A. Los hoteles que colinden con playas, lagos y otros recursos naturales o culturales de los cuales se beneficien, colaborarán razonablemente 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

Ecohospedería

Artículo 1: Clasificación

Modalidad que permite la operación bajo cualquier tipo de instalación de hospedería según definido en este Reglamento, pero aplicando de forma primaria los requisitos físicos y operacionales de aplicación exclusiva a la eco hospedería según definido en este Capítulo. Contará con un número mínimo de tres (3) habitaciones. Utilizará como base de cumplimiento las Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible, así como las Guías Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenibles de la Compañía. La ecohospedería deberá contar con un endoso favorable de la División de Turismo Sostenible en su fase conceptual y estar certificada bajo el Programa de Certificaciones Verdes de la División de Turismo Sostenible de la Compañía, en su fase operacional.

Artículo 2: Propósito

La ecohospedería ofrecerá alojamiento a personas interesadas en la contemplación y disfrute de la naturaleza y los recursos naturales de un lugar, bajo un ambiente de seguridad, de higiene y de prácticas sostenibles, en armonía con la naturaleza. La modalidad permite a los visitantes conocer, explorar y realizar actividades en los recursos naturales y culturales del lugar. Esta modalidad enfatiza en proveer las mejores prácticas de turismo sostenible, entre ellos: la integración de la comunidad, la conservación de los recursos naturales, la educación y el desarrollo económico local.

Artículo 3: Requisitos Físicos Adicionales

A. La ecohospedería ubicará en terrenos cuyos entornos sean de atractivo natural, autorizado por la Junta de Planificación de Puerto Rico, la Oficina de Gerencia de Permisos ó los Municipios Autónomos correspondiente.

B. Utilizarán como parte del diseño de la hospedería las Guías de Diseño para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible en lo pertinente a la participación comunitaria, ubicación, diseño, materiales y elementos de educación del proyecto.

C. El uso de materiales y el diseño serán de carácter ecológico y de mínimo impacto ambiental. Se destacará, entre otras, por el uso de materiales

y equipos de bajo impacto ambiental o reciclados, el uso de ventilación cruzada y la tecnología para uso eficiente de agua, así como de energía.

D. Utilizarán para la fase operacional de la hospedería, las Guías Operacionales para Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible en lo pertinente a cada área operacional de la hospedería.

E. El mobiliario y los accesorios decorativos estarán orientados a materiales y artesanías locales y artículos elaborados de manera sostenible. Todo el equipo utilizado será eficiente en el uso de energía, agua y de otros recursos. Dicho mobiliario, decoración y ambientación de la eco hospedería deberá guardar relación con el entorno natural y cultural de la comunidad local en donde ubica.

F. Como regla general, cada habitación o unidad proveerá un servicio sanitario privado. La Compañía podrá autorizar un servicio sanitario por cada dos (2) habitaciones, tomando en consideración el uso eficiente del agua y, solamente, hasta un máximo de 33.33% del total de las unidades habitacionales del proyecto.

G. La estructura de la ecohospedería guardará armonía con el ambiente natural y con el área total del terreno donde ubica, aplicando los modelos de capacidad de carga y huella ecológica. El área de ocupación (incluyendo las superficies no permeables tales como pavimentos, áreas de rodaje*, caminos, canchas, etc.)* será no mayor del 12% del área total del suelo de la propiedad donde ubique el proyecto. En este porciento no se cuantifican el 50% de pavimentos permeables ni el 50% de las áreas de techos naturados.

H. El diseño y la construcción de la ecohospedería se hará en total armonía con el paisaje donde ubique.

I. Con el propósito sostenible de minimizar el uso de materiales, el ecoalojamiento estará exento de cumplir con los siguientes requisitos físicos de aplicación general de este reglamento: teléfono en la habitación; mesas en la habitación; televisor en la habitación; equipos de planchar ropa; acondicionador de aire (siempre y cuando se proponga un diseño de ventilación cruzada o métodos alternos de circulación del aire; anaquel, alfombra en la facilidad sanitaria, estacionamiento asfaltado, entre otros componentes, equipos y materiales que la Compañía entienda no constituya prácticas sostenibles.

J. Los siguientes usos y amenidades no podrán ser parte de la ecohospedería: juegos de azar, cualquier actividad que genere emisiones, contaminación (incluyendo sonora o lumínica) o impacto significativo al entorno natural.

Artículo 4: Requisitos Operacionales Adicionales

A. La experiencia de sostenibilidad turística y sus derivados (turismo de aventura, turismo de naturaleza, ecoturismo, así como el aspecto cultural y comunitario, entre otros,) será el eje principal del proyecto. Se hará énfasis en los elementos de educación, interpretación y el pleno disfrute del paisaje natural.

B. La operación integrará los cuatro elementos básicos del ecoturismo adoptados por la Compañía: (1) prácticas de conservación; (2) educación; (3) integración de la comunidad anfitriona; y (4) desarrollo socio-económico local.

C. Tanto la operación de la ecohospedería como la conducta de los huéspedes cumplirán con las prácticas sostenibles.

D. Las prácticas sostenibles aplicarán en todos los aspectos operacionales, entre ellos: gerenciales, de personal, información al huésped, infraestructura, manejo y consumo de agua, limpieza y lavado, manejo de desperdicios, consumo de energía, comida y bebida, ambiente interior, ambiente exterior, estacionamientos, actividades, paisaje y cualquier otro.

E. Todo elemento de sostenibilidad, de conservación y de planes de manejo, entre otras prácticas, se publicarán en todas las habitaciones y áreas públicas.

F. Se hará énfasis en el consumo de productos y servicios locales, tales como: alimentos, artesanías, excursiones, materiales y cualquier otra provisión. Estos elementos intentarán promover la creación de microempresas y el desarrollo económico local.

G. En la mayor medida posible, el reclutamiento del personal y los operadores de concesiones o microempresas de la hospedería serán provenientes de la comunidad local anfitriona.

H. Las amenidades de la ecohospedería contarán con elementos culturales y típicos de la comunidad, por lo que se integrarán

artesanos, artistas y guías locales como parte de la experiencia del visitante.

I. Podrá contar con servicios afines con los propósitos ecoturísticos, tales como: tiendas de productos típicos, naturales y artesanales, tiendas que proveen excursiones guiadas a áreas naturales y culturales, tienda de alquiler de kayaks, bicicletas y equipo necesario para realizar actividades ecoturísticas, entre otros. Estos servicios pueden ser operados por la ecohospedería o por concesionarios, preferiblemente por microempresas de la comunidad local donde ubique el proyecto.

J. Toda actividad ecoturística a realizarse en la ecohospedería, deberá cumplir con las Guías para Actividades Ecoturísticas de la División de Turismo Sostenible de la Compañía.

Capítulo VIII

Agrohospederías

Artículo 1: Clasificación

Modalidad que permite la operación bajo cualquier tipo de instalación de alojamiento según definido en este Reglamento, pero aplicando de forma primaria los requisitos físicos y operacionales de aplicación exclusiva a una agrohospedería según definido en este Capítulo. Contará con un número mínimo de tres (3) habitaciones.

Artículo 2: Propósito

Ofrecer al huésped una experiencia agroturística, en unión con el servicio de alojamiento. La experiencia agroturística debe ser de índole educativo y cultural dirigida a presentar las diferentes facetas de la producción agrícola tales como: cultivo, pecuario, pesca, acuacultura, hidropónicos y cualquiera aprobada por el Departamento de Agricultura de Puerto Rico.

Artículo 3: Registro en la Compañía

Luego de evaluar la operación y de aprobarse el endoso como Agrohospedería, la Compañía registrará el nombre, la ubicación, la capacidad de alojamiento, los servicios y las actividades turísticas y agrícolas que se ofrecen al visitante; así como los nombres de los propietarios y los administradores, entre otros.

Artículo 4: Requisitos Físicos Adicionales

A. Las instalaciones ubicarán en predios de terrenos o fincas donde la actividad agrícola se encuentre vigente y predomine sobre cualquier otro uso.

B. Se mantendrá la integridad y conservación de las fincas agrícolas, evitando el impacto del desarrollo de infraestructura turística en los terrenos de mayor valor y producción agrícola.

C. No se permitirá la segregación de fincas agrícolas, con excepción de la porción de terreno donde ubique las facilidades de las unidades de alojamiento agroturístico.

D. La instalación de alojamiento estará a tono con el ambiente y con la actividad agrícola de la finca. El diseño, la operación y la ambientación

del proyecto serán propios de la actividad agrícola local, promoviendo aspectos de la cultura agrícola puertorriqueña, entre ellas, la gastronomía típica y elementos de educación.

E. La agrohospedería deberá estar certificada bajo el Programa de Hospederías Verdes de la División de Turismo Sostenible de la Compañía y las Guías de Diseño de Instalaciones Ecoturísticas y de Turismo Sostenible.

F. Las salas de juegos (casinos) y los campos de golf no serán amenidades autorizadas en la agrohospedería.

G. Con el propósito sostenible de minimizar el uso de materiales, el agro alojamiento, por ser una operación rústica, estará exento de cumplir con los siguientes requisitos físicos de aplicación general de este reglamento: teléfono en la habitación; mesas en la habitación; televisor en la habitación; equipos de planchar ropa; acondicionador de aire (siempre y cuando se proponga un diseño de ventilación cruzada o métodos alternos de circulación del aire); anaquel, alfombra en la facilidad sanitaria, estacionamiento asfaltado, entre otros componentes, equipos y materiales que la Compañía entienda no constituya prácticas sostenibles o propias de una actividad agroturística.

Artículo 5: Requisitos Operacionales Adicionales

A. El proponente de un proyecto agroturístico debe ser un agricultor, productor agrícola o entidad/individuo en colaboración con algunos de los primeros mencionados, interesado en desarrollar un proyecto agroturístico.

B. La actividad agrícola será el eje principal del proyecto y será desarrollada en primera instancia, previo al desarrollo del componente de hospedería.

C. La actividad agrícola deberá cumplir con los criterios aplicables contenidos en la Guía para el Establecimiento de un Proyecto Agroturístico de la Compañía para lograr el endoso y certificación como proyecto agroturístico.

D. La actividad agrícola ofrecerá la oportunidad al huésped de educarse, disfrutar y participar en actividades relacionadas con la agricultura. Se hará énfasis en elementos de recreación, educación, interpretación e interacción con la actividad agrícola.

E. El producto agrícola final de la finca (si alguno) será utilizado en la preparación de alimentos en la hospedería. De no consumirse el producto agrícola de la misma finca como servicio de alimentos en la hospedería, habrán de consumirse productos en el siguiente orden de prioridad: (1) cultivados en las fincas del sector, (2) del límite municipal; (3) cultivado en otras zonas de Puerto Rico. Se destacará que los productos sean puertorriqueños.

F. Entre las amenidades, la ambientación y los servicios de la agrohospedería, estarán presentes la integración de elementos típicos de la comunidad, tales como artesanos, artistas locales y cualquier producto típico.

G. Como parte de la experiencia del visitante, se exhibirá y/o se venderá productos nativos de la finca y se ofrecerán talleres educativos de elaboración de los productos. Estos elementos promoverán la creación de microempresas y el desarrollo económico local.

H. Cualquier estructura asociada a la operación agrícola: establos, haciendas, estanques, ranchos, ruinas y maquinarias, entre otras estructuras, deberá cumplir con las Guías para el Establecimiento de un Proyecto de Agroturismo en Puerto Rico de la Compañía. La hospedería tendrá disponible el equipo básico necesario para que el huésped pueda realizar las actividades agrícolas, siempre bajo la supervisión de personal adiestrado por la gerencia.

I. En las habitaciones o en las áreas comunes se proveerá de información de las reglas de comportamiento y las medidas que el huésped deberá cumplir por su seguridad, protección e higiene.

Capítulo IX – Disposiciones Finales

Artículo 1: Violación al Reglamento y Penalidades

En caso de incumplimiento con 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, o imponer multas hasta de $5,000 por infracción, previa vista informal conducida por el representante autorizado de la Compañía. Ante una determinación adversa, la hospedería podrá radicar una reconsideración ante la Compañía, dentro de los diez (10) días siguientes de haber sido notificada vía facsímil o correo regular. La Compañía establecerá el procedimiento para multas de forma administrativa.

Artículo 2: Procedimientos Adjudicativos

Toda querella o controversia relacionada con disposiciones de ley, reglamentos o política pública se regirá por las disposiciones establecidas por el Reglamento de Procedimiento Administrativo Uniforme de la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

Artículo 3: 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.

Artículo 4: Derogación

Este Reglamento deroga al Reglamento de Requisitos Mínimos de Hospederías y Paradores de Puerto Rico de 28 de julio de 1999, el cual derogó el Reglamento de Requisitos Mínimos de Paradores Puertorriqueños de 14 de junio de 1974, el Reglamento de Requisitos Mínimos de 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 anterior, en conflicto con las disposiciones aquí contenidas.

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 2013.

Alberto Bacó Bagué
Presidente Junta de Directores

Ingrid Rivera Rocafort
Directora Ejecutiva