



GOBIERNO DE CHILE
SERVICIO NACIONAL DE TURISMO

REGLAMENTO CLASIFICACION, CALIFICACION Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO DENOMINADOS HOTEL, MOTEL Y APART HOTEL

APROBADO POR DECRETO SUPREMO 227 DEL 07 DE AGOSTO DE 1987, DEL MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y RECONSTRUCCION (PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE 26 DE AGOSTO). MODIFICADO POR DECRETO SUPREMO 148 DEL 07 DE AGOSTO DE 2003 (PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL EL 11 DE DICIEMBRE DE 2003)

SERVICIO NACIONAL DE TURISMO



REGLAMENTO SOBRE CLASIFICACION , CALIFICACION Y REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO TURISTICO

El texto del Reglamento que se transcribe, es el resultado de un trabajo conjunto realizado entre funcionarios del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, profesionales de SERNATUR y representantes designados por la Directiva de la Federación Hotelera y Gastronómica.

A ese propósito por el lapso de varios meses funcionó una Comisión Mixta que se abocó al estudio del D.S. 103, y elaboró una proposición conteniendo algunas medidas de ajuste o modificación al mencionado decreto, que estamos ciertos satisface cabalmente las inquietudes surgidas en el sector privado frente a la necesidad de llevar adelante el proceso de Clasificación, Calificación y Registro de los establecimientos de Alojamiento Turístico.

DECRETO:

Apruébase el siguiente Reglamento de clasificación, calificación y registro de establecimientos que presten el servicio de alojamiento turístico.

Artículo 1º: Los establecimientos que presten el servicio de alojamiento turístico, serán clasificados, calificados y registrados por el Servicio Nacional de Turismo.

Artículo 2º: Se considerará servicio de alojamiento turístico: el que se preste comercialmente por un período no inferior a una pernoctación, en establecimientos que mantengan como procedimiento permanente, un sistema de registro de ingreso e identificación de los clientes cada vez que éstos utilicen sus instalaciones; permiten el libre acceso y circulación de los huéspedes a los lugares de uso común y estén habilitados para recibir huéspedes en forma individual o colectiva, con fines de recreo, deportivos, de salud, de estudios, de gestiones de negocios, familiares, religiosos, vacacionales u otras manifestaciones turísticas.

Artículo 3º: Los establecimientos que presten el servicio de alojamiento turístico se clasificarán en: 1. Albergue (refugio); 2. Apart-hotel; 3. Hospedaje familiar (alojamiento y desayuno; bed & breakfast); 4. Hostal; 5. Hostería; 6. Hotel; 7. Lodge; 8. Motel; 9. Recinto de campamento (camping), y 10. Resort.

Artículo 4º: Para los efectos de este Reglamento, se entenderá por:

- 1. Albergue (refugio):** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico preferentemente en habitaciones y baños semi privados o comunes y que dispone de un recinto común equipado adecuadamente para que los huéspedes preparen sus propios alimentos, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.
- 2. Apart- hotel:** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en departamentos independientes de un edificio que integren una unidad de administración y explotación, pudiendo ofrecer otros servicios complementarios. Cada departamento contará, a lo menos, con los siguientes ambientes: dormitorio con baño privado, sala de estar, cocina equipada y comedor.
- 3. Hospedaje familiar: (alojamiento y desayuno; bed & breakfast):** Vivienda y dependencias anexas en la cual sus residentes permanentes presten el servicio de alojamiento y alimentación a turistas como actividad complementaria de la que desarrollan en forma habitual.
- 4. Hostal:** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en habitaciones privadas de un edificio, cuyas características constructivas dicen relación con las de una casa habitación, y bajo estas características puede ofrecer, además, servicios de alimentación. Cuando este servicio, en las modalidades de media pensión o pensión completa, esté incluido en el precio, estos establecimientos podrán denominarse residenciales.
- 5. Hostería:** Establecimiento en que se preste servicio completo de alimentación en un restaurante, además de alojamiento turístico en habitaciones u otro tipo de unidades habitacionales, privadas, ubicado en lugares suburbanos o rurales, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo con entrada de uso exclusivo. Además, deben otorgar facilidades para estacionamiento de vehículos, los que habitualmente se ubican en superficie junto al edificio principal, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.
- 6. Hotel:** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Disponen, además, como mínimo del servicio de recepción durante las 24 horas una cafetería para el servicio de desayuno y salón de estar para la permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.
- 7. Lodge:** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en unidades habitacionales privadas, ubicado en áreas rurales y cuyo principal propósito es servir de enclave para realizar excursiones organizadas para el desarrollo de actividades asociadas



a su entorno natural, tales como pesca, caza y similares. Deben ofrecer servicios de alimentación bajo la modalidad de pensión completa, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.

8. **Motel:** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en unidades habitacionales privadas, accesibles desde el nivel del suelo mediante circulaciones públicas exteriores con estacionamiento para vehículos notoriamente visibles ubicados frente a cada unidad habitacional. Disponen, además, como mínimo, de una recepción para el registro de huéspedes y entrega de información general, pudiendo ofrecer otros servicios complementarios. Cuando las unidades habitacionales predominantes sean cabañas, estos establecimientos podrán denominarse "cabañas".

9. **Recinto de campamento (camping):** Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en un terreno debidamente delimitado, asignándole un sitio a cada persona o grupo de personas que hacen vida al aire libre y que utilicen carpas, casas rodantes u otras instalaciones similares para pernoctar.

10. **Resort:** Establecimiento que, reuniendo las características que definen a un hotel, apart-hotel, motel o combinación de estas modalidades, tiene como propósito principal ofrecer actividades recreativas y de descanso al aire libre y/o en espaciosos recintos interiores asociados a su entorno natural, y que por lo tanto, posee un número significativo de instalaciones, equipamiento, infraestructura y variedad de servicios para facilitar tal fin, dentro o en el entorno inmediato del predio en que se emplaza, el que además es de gran extensión y se ubica preferentemente en ambientes rurales.

Artículo 5°: Los hoteles se calificarán en categorías de 1 a 5 estrellas y los moteles y apart-hoteles, en categorías de 3 a 5 estrellas.



Artículo 6°: Los hoteles de la categoría 1 estrella deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en todos los baños.
- 2) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro de energía eléctrica.
- 3) Calefacción en las habitaciones y salón de estar cuando la temperatura interior en esos recintos baje a menos de 16 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 5% de las habitaciones.
- 4) Sala de acceso y recepción de huéspedes, con teléfono para uso de éstos.
- 5) Pasillos con iluminación adecuada.
- 6) Ascensor, si tuviere más de cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 7) Salón de estar que permita la permanencia de, a lo menos, un 10% de capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de cuatro personas.
- 8) Dos baños generales, diferenciados por sexo, equipado cada uno con lavatorio, excusado aislado, tomacorriente e iluminación eléctrica.
- 9) Comedor independiente si se prestare servicio de comidas o recinto para servir desayuno.
- 10) Cocina.
- 11) Habitaciones en un 30% con baños privados o compartidos entre dos habitaciones contiguas, equipadas, a lo menos, con cama de una plaza las simples; dos camas de una plaza las dobles, con una tolerancia de hasta un 40% de camas matrimoniales, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, sistema de llamado al personal, portamaletas, ropero o closet y lavatorio, si no tuviere baño privado.
- 12) Baños privados o compartidos, equipados con lavatorio, excusado, ducha, espejo, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 13) Un baño común por cada cuatro habitaciones sin baño privado o compartido, con igual equipamiento que éstos.
- 14) Superficie mínima de 8,50 y 7 metros cuadrados para las habitaciones simples con o sin baño privado, respectivamente. Para las dobles, aquella será de 11,50 y 9 metros cuadrados, y para las triples, de 13 y 11 metros cuadrados con o sin baño privado, respectivamente.

II. Requisitos de servicios:

- 1) Atención permanente en la recepción.
- 2) Servicio de desayuno.
- 3) Servicio de custodia de valores.
- 4) Botiquín de primeros auxilios.
- 5) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes.

Artículo 7°: Los hoteles de la categoría dos estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en todos los baños.
- 2) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro de energía eléctrica.
- 3) Calefacción en las habitaciones y recintos de uso de los huéspedes, cuando la temperatura interior de esos recintos baje a menos de 18 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 10% de las habitaciones.
- 4) Sala de acceso y recepción de huéspedes, con teléfono para uso de éstos.
- 5) Pasillo con iluminación adecuada.
- 6) Ascensor, si tuviere más de cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 7) Salón de estar que permita la permanencia simultánea del 20% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de seis personas.
- 8) Baños generales, diferenciados por sexo, equipado cada uno con lavatorio, excusado aislado, iluminación eléctrica y tomacorriente, para servir los recintos de uso común de los huéspedes.
- 9) Comedor independiente, si se prestare servicio de comidas o recinto para servir desayuno.
- 10) Cocina.
- 11) Habitaciones en un 60% con baños privados, pudiendo ser la mitad de ellos compartidos entre dos habitaciones contiguas, equipadas, a lo menos, con cama de una plaza las simples; dos camas de 1 plaza las dobles con una tolerancia de hasta un 30% de camas matrimoniales, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, sistema de llamado al personal, portamaletas, ropero o closet y lavatorio si no tuviere baño privado.
- 12) Baños privados o compartidos equipados con lavatorio, excusado, ducha, espejo, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 13) Un baño común por cada tres habitaciones sin baño privado, con igual equipamiento que éstos.



- 14) Superficie mínima de 9,50 y 8 metros cuadrados para las habitaciones simples con o sin baño privado, respectivamente. Para las dobles aquélla será de 13 y 10,50 metros cuadrados y 14 y 12 metros cuadrados para las triples, con o sin baño privado, respectivamente.

II. Requisitos de servicios.

- 1) Recepcionista permanente. 2) Servicio de desayuno a las habitaciones. 3) Servicio de custodia de valores. 4) Botiquín de primeros auxilios. 5) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes

Artículo 8°: Los hoteles de la categoría tres estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en todos los baños.
- 2) Luces de emergencia en recintos de uso común.
- 3) Calefacción en las habitaciones y recintos de uso de los huéspedes, cuando la temperatura interior de esos recintos baje a menos de 18 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 10% de las habitaciones.
- 4) Entrada exclusiva para el hotel.
- 5) Materiales, instalaciones y equipamiento de buena calidad.
- 6) Ventiladores a solicitud de los huéspedes para la atención simultánea de éstos en un número equivalente al 10% del número de habitaciones y en los recintos de uso común.
- 7) Estacionamiento privado que permita la ubicación de vehículos en un número equivalente al 5% de las habitaciones del establecimiento.
- 8) Sala de acceso con servicio de recepción y conserjería que permitan la permanencia simultánea del 5% de la capacidad de huéspedes del establecimiento.
- 9) Pasillos interiores alfombrados o insonorizados adecuadamente, en áreas contiguas a las habitaciones, con iluminación eléctrica suficiente.
- 10) Ascensor, para uso exclusivo de los huéspedes si tuviere tres o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 11) Salones de estar que permitan la permanencia simultánea del 30% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de ocho personas, si tiene sólo un salón.
- 12) Baños generales en cada piso en que haya recintos de uso común de los huéspedes, diferenciados por sexo, equipado cada uno con lavatorio, excusado aislado, tomacorriente, iluminación eléctrica y espacio destinado a tocador.
- 13) Cafetería y Bar que permitan la permanencia simultánea del 20% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de ocho personas, pudiendo estos recintos estar integrados a otros de uso similar.
- 14) Comedor, en caso de proporcionar el servicio de comidas, atendido por garzones y en el que se sirva menú y servicio a la carta, contando con vinos nacionales variados en marcas y tipos.
- 15) Cocina.
- 16) Todas las habitaciones aisladas acústicamente y con un baño privado, equipadas a lo menos, con cama de una plaza las simples, dos camas de una plaza las dobles, con una tolerancia de hasta un 30% de camas matrimoniales, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, citófono y servicio telefónico, alfombra, portamaletas, ropero y closet.
- 17) Baño privado equipado con lavatorio, excusado, ducha, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica sobre el espejo y tomacorriente.
- 18) Superficie mínima, incluido baño, de 10 metros cuadrados las simples, 14 metros cuadrados para las dobles, 16 metros cuadrados las triples y 25 metros cuadrados para las suites o departamentos, si los hubiere. 19) Mínimo de 50% de habitaciones dobles. 20) Recinto para el servicio a las habitaciones, equipado con lavaplatos, closet y sistema de llamadas.

II. Requisitos generales de servicios:

- 1) Recepcionista permanente, con conocimiento del idioma inglés. 2) Servicio de desayuno a las habitaciones. 3) Servicio de custodia de valores. 4) Servicio de cafetería y bar a las habitaciones. 5) Servicio de lavado y planchado de ropa. 6) Servicio de primeros auxilios. 7) Guardarropía. 8) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes. 9) Todo el personal que atiende público, con uniforme.



Artículo 9°: Los hoteles de la categoría 4 estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en todos los baños.
- 2) Luces de emergencia en los recintos de uso de los huéspedes.
- 3) Calefacción en todas las dependencias de uso de los huéspedes, cuando la temperatura interior baje a menos de 20 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido a requerimiento de los huéspedes, en un 15% de las habitaciones.
- 4) Entrada para uso exclusivo de los huéspedes y otra independiente de servicio.
- 5) Materiales, instalaciones y equipamiento de muy buena calidad.
- 6) Aire acondicionado, cuando la temperatura en los recintos interiores de uso de los huéspedes exceda de 26 grados Celsius.
- 7) Estacionamiento privado que permita la ubicación simultánea de vehículos en un número equivalente al 10% de las habitaciones del establecimiento.
- 8) Área de estacionamiento temporal para un vehículo frente a la entrada y diferenciado de la vía pública.
- 9) Música ambiental en todos los recintos de uso de los huéspedes.
- 10) Conexión por radio cuando no exista teléfono.
- 11) Sala de acceso con recintos de recepción y conserjería que permita la permanencia simultánea del 8% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de seis personas.
- 12) Pasillos interiores alfombrados o insonorizados adecuadamente, en las áreas contiguas a las habitaciones, con iluminación eléctrica suficiente y un ancho mínimo de 1,50 metros.
- 13) Escalera con un ancho mínimo de 1,50 metros.
- 14) Ascensor, para uso exclusivo de los huéspedes si tuviere tres o más pisos de diferencia entre el área de acceso y la recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 15) Salones de estar que, en conjunto, permitan la permanencia simultánea del 40% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de seis personas por salón.
- 16) Baños generales en cada piso en que haya recinto de uso común de los huéspedes, diferenciados por sexo, equipado cada uno con lavatorio, excusado aislado, tomacorriente, iluminación eléctrica, y espacio destinado a tocador.
- 17) Cafetería y Bar independientes que permitan la permanencia simultánea del 25% de capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de diez personas.
- 18) Comedor que permita la atención simultánea del 20% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, atendido por garzones y en el que se ofrecerá un menú y servicio a la carta, contando con vinos nacionales variados en marcas y tipos.
- 19) Repostero entre la cocina y el comedor.
- 20) Cocina.
- 21) Tener instalaciones o recintos que permitan la práctica independiente de, a lo menos, tres actividades deportivas o de recreación.
- 21) Todas las habitaciones aisladas acústicamente y con baño privado, equipadas, a lo menos, con cama de una plaza las simples, dos camas de una plaza las dobles, con una tolerancia de 20% de camas matrimoniales, un velador y silla por huésped, una butaca o sillón, escritorio, closet, espejo grande, iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, citófono y servicio telefónico, alfombra, portamaletas y televisor en colores.
- 22) Baños privados equipados con lavatorio, excusado, ducha, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 23) Superficie mínima, incluyendo Baño, de 11 metros cuadrados para las habitaciones simples, 15,50 metros cuadrados para las dobles y 28 metros cuadrados para los departamentos o suites.
- 24) Deberán tener, a lo menos, un 60% de habitaciones simples y dobles y dos departamentos o suites de dos ambientes.
- 25) Recinto para el servicio a las habitaciones, equipado con lavaplatos, closet y teléfono.

II. Requisitos de servicios:

- 1) Servicio de desayuno a las habitaciones.
- 2) Servicio de cafetería y bar a las habitaciones.
- 3) Servicio de custodia de valores.
- 4) Servicio de lavado y planchado de ropa.
- 5) Servicio de peluquería para hombres y mujeres.
- 6) Servicio de llamadas y mensajes internos, contratación de taxis, encargos y correspondencia de los huéspedes e información turística.
- 7) Telefonista con conocimiento del idioma inglés.
- 8) Portero permanente.
- 9) Servicio de primeros auxilios y servicio médico concertado a toda hora.
- 10) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes.
- 11) Gobernanta o jefe de camareros.
- 12) Todo el personal que atiende público, con uniforme.



Artículo 10°: Los hoteles de la categoría 5 estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en todos los baños.
- 2) Equipo eléctrico que haga funcionar luces de emergencia, el abastecimiento de agua y, a lo menos, un ascensor, cuando éstos existan.
- 3) Sistema de acondicionamiento de temperatura que mantenga en los recintos interiores de uso de los huéspedes un ambiente de 22 grados Celsius, dotado con elementos de regulación de temperatura, en cada habitación. Para cumplir este requisito se podrá usar un sistema de calefacción y refrigeración ambiental. Para el caso de interrupción del sistema empleado, deberán tener fuentes auxiliares de calor que permitan satisfacer los requerimientos de los huéspedes, en un número equivalente al 30% del total de las habitaciones.
- 4) Entrada para uso exclusivo de los huéspedes y otra independiente de servicio.
- 5) Materiales, instalaciones y equipamiento de excelente calidad que confiera al establecimiento un ambiente de lujo.
- 6) Estacionamiento privado que permita la ubicación simultánea de vehículos en un número equivalente al 20% de las habitaciones del establecimiento, ubicado dentro del recinto del mismo.
- 7) Área de estacionamiento temporal para dos vehículos frente a la entrada y diferenciado de la vía pública.
- 8) Música ambiental, en todos los recintos de uso de los huéspedes.
- 9) Conexión por radio, si no existiere servicio telefónico.
- 10) Sala de acceso con recintos de recepción y conserjería que permita la permanencia simultánea del 10% de la capacidad de huéspedes del establecimiento.
- 11) Guardarropía en recinto independiente.
- 12) Pasillos interiores alfombrados o insonorizados adecuadamente, en las áreas contiguas a las habitaciones, con iluminación eléctrica suficiente y un ancho mínimo de 1,50 metros.
- 13) Escalera con un ancho mínimo de 1,50 metros.
- 14) Ascensores, para uso exclusivo de los huéspedes si tuviere dos o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 15) Salones de estar que, en conjunto, permitan la permanencia simultánea del 50% de la capacidad de huéspedes del establecimiento.
- 16) Salones para reuniones, aislados acústicamente, debidamente equipados y con capacidad mínima para ochenta personas cada uno, para aquellos establecimientos que tengan más de cincuenta habitaciones.
- 17) Baños generales en cada piso en que haya recinto de uso común de los huéspedes, diferenciados por sexo, equipados cada uno con lavatorio, excusado aislado, iluminación eléctrica, tomacorriente y espacio destinado a tocador.
- 18) Cafetería y Bar que permita la permanencia simultánea del 30% de la capacidad de huéspedes del establecimiento.
- 19) Comedor que permita la atención simultánea del 30% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, atendido por un maitre y garzones y en el que se ofrecerá una carta de cocina internacional, de platos típicos chilenos y de vinos nacionales variados en marcas y tipos.
- 20) Repostero entre la cocina y el comedor.
- 21) Cocina.
- 22) Tener instalaciones o recintos que permitan la práctica independiente de, a lo menos, cinco actividades deportivas o de recreación.
- 23) Todas las habitaciones aisladas acústicamente con baño privado, equipadas, a lo menos, con cama de plaza y media las simples, dos camas de plaza y media las dobles, con una tolerancia de hasta un 20% de camas matrimoniales, velador y silla por huésped, butaca o sillón, escritorio, closet, espejo grande, iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, citófono y servicio telefónico, alfombra, portamaletas, televisor en colores, refrigerador con bebidas y comestibles.
- 24) Baños privados equipados con lavatorio, excusados, ducha y por lo menos un 50% de las habitaciones con tina, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica sobre el espejo central y tomacorriente.
- 25) Superficie mínima, incluido baño de 12,50 metros cuadrados, para las habitaciones simples, 17 metros cuadrados para las dobles y 30 metros cuadrados para los departamentos o suites.
- 26) Deberán tener, a lo menos, un 80% de las habitaciones simples y dobles y un 5% de departamentos o suites. Debiendo tener dos de estas unidades a lo menos, cualesquiera que sea el número de habitaciones del establecimiento.
- 27) Recinto para el servicio a las habitaciones, equipado con lavaplatos, closet y citófono.

II. Requisitos de servicios:

- 1) Servicio de desayuno a las habitaciones.
- 2) Servicio de cafetería y bar a las habitaciones.
- 3) Servicio de custodia de valores en cajas de seguridad individuales.
- 4) Servicio de lavado y planchado de ropa.
- 5) Servicio de peluquería para hombres y mujeres.
- 6) Servicio de llamadas y mensajes internos, contratación de taxis, encargos y correspondencia de los huéspedes.
- 7) Telefonista con dominio del idioma inglés.
- 8) Porter permanente.
- 9) Servicio médico concertado, enfermería independiente y equipada para atención médica de urgencia.
- 10) Personal para aseo de las dependencias.
- 11) Recepcionista permanente, con dominio del idioma inglés.
- 12) Barman con



dominio del idioma inglés. 13) Maitre con dominio del idioma inglés. 14) Gobernanta o Jefe de camareros con dominio del idioma inglés. 15) Todo el personal que atiende público, con uniforme.

Artículo 11°: Los moteles de la categoría 3 estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Terreno y construcción destinados exclusivamente al funcionamiento del establecimiento.
- 2) Superficie de terreno construida no superior al 50%.
- 3) Terreno no edificado destinado a áreas verdes, jardines y juegos infantiles, acordes con las condiciones climáticas del lugar.
- 4) Estacionamiento para un vehículo por cada unidad habitacional, próximo a ésta y dentro del recinto del establecimiento.
- 5) Agua fría y caliente en los baños y cocinas de las unidades habitacionales.
- 6) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro eléctrico.
- 7) Calefacción en cada unidad habitacional.
- 8) Recinto de administración con áreas de recepción y de estar o espera.
- 9) Teléfono en la recepción para uso de los huéspedes.
- 10) Unidades habitacionales aisladas acústicamente, con a lo menos, un área para dormitorio equipada con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta un 40% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, sistema de llamado al personal; área de estar-comedor equipada con un sofá o similar, mesa de comedor o de multiuso, una lámpara de mesa y tomacorriente; área para cocinar con coccinilla o similar, lavaplatos, vajilla y cubierto, mantelería, utensilios para preparar alimentos, iluminación eléctrica, tomacorriente y recipiente de basura. Un baño equipado con lavatorio, ducha, excusado, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente. Las unidades habitacionales podrán incorporar dos camas adicionales en el área de estar-comedor, siempre que cumplan con tener un mínimo de independencia entre éste y el área de dormitorio. Las de seis camas deberán tener un dormitorio adicional.
- 11) Un tercio de las unidades habitacionales del establecimiento, para cuatro o más camas, como mínimo.
- 12) Superficie mínima de 18 metros cuadrados para las unidades habitacionales de dos camas, de 26 metros cuadrados las de cuatro camas y de 32 metros cuadrados para las de seis camas.

II. Requisitos de servicios:

- 1) Servicio de custodia de valores. 2) Botiquín de primeros auxilios. 3) Atención permanente en la recepción. 4) Servicio de desayuno.

Artículo 12°: Los moteles de la categoría 4 estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento.

- 1) Terreno y construcción destinados exclusivamente al funcionamiento del establecimiento.
- 2) Superficie de terreno construida no superior al 40%.
- 3) Terreno no edificado destinado a áreas verdes y jardines, acorde con las condiciones climáticas del lugar.
- 4) Estacionamiento para un vehículo por cada unidad habitacional, próximas a éstas y dentro del recinto del establecimiento.
- 5) Agua fría y caliente en los baños y cocinas de las unidades habitacionales.
- 6) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro de energía eléctrica.
- 7) Materiales, instalaciones y equipamiento de buena calidad.
- 8) Calefacción en todas las dependencias de uso de los huéspedes, cuando la temperatura interior baje a menos de 20 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 15% de las habitaciones y aire acondicionado cuando en los recintos interiores de uso de los huéspedes la temperatura exceda los 26 grados Celsius. Si por condiciones de clima del lugar, de acuerdo a las estadísticas climatológicas, no se justificaren estas instalaciones, deberán tener ventiladores en un número equivalente al 10% de las unidades habitacionales.
- 9) Recinto de administración con áreas de recepción, conserjería y estar o espera que permita la permanencia simultánea del 15% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de seis personas.
- 10) Teléfono para uso de los huéspedes, en la recepción.
- 11) Recinto destinado al funcionamiento de cafetería y bar.
- 12) Tener instalaciones o recintos que permitan la práctica independiente de, a lo menos, tres actividades deportivas o de recreación.
- 13) Unidades habitacionales aisladas acústicamente con, a lo menos, un área para dormitorio equipada con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta un 30% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, teléfono, citófono conectado con la administración y televisor en colores; área de estar-comedor equipada con un sofá o similar, una mesa de comedor, una mesa de centro o de luz, una lámpara de mesa o de pie, tomacorriente; área para cocina equipada con cocina de dos platos, lavaplatos, refrigerador, vajilla y cubiertos, mantelería, utensilios para preparar comidas, iluminación eléctrica, tomacorriente y



recipiente de basura; baño equipado con lavatorio, ducha, excusado, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente. Las unidades habitacionales podrán incorporar dos camas adicionales en el área estar-comedor, sólo si éste pudiere separarse adecuadamente del área de dormitorio, mediante cortina o similar. Las unidades habitacionales equipadas con seis camas deberán tener un dormitorio adicional.

- 14) Un tercio de las unidades habitacionales del establecimiento para cuatro o más camas, como mínimo.
- 15) Superficie mínima de 20 metros cuadrados para las unidades habitacionales de dos camas, de 28 metros cuadrados para las de cuatro camas y de 32 metros cuadrados para las de seis camas.

II. Requisitos de servicios:

1) Servicio de custodia de valores. 2) Botiquín de primeros auxilios y servicio médico concertado en la alta temporada y festividades especiales. 3) Atención permanente en la recepción. 4) Servicio de desayuno, cafetería y bar, en los recintos destinados a este propósito y en las unidades habitacionales. 5) Servicio de lavado y planchado de ropa. 6) Servicio de llamadas y mensajes internos, encargos y correspondencia de los huéspedes e información turística. 7) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes. 8) Todo el personal que atiende público, con uniforme.

Artículo 13°: Los moteles de la categoría cinco estrellas deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Terreno y construcción destinados exclusivamente al funcionamiento del establecimiento.
- 2) Superficie del terreno construida no superior al 30%.
- 3) Terreno no edificado destinado a áreas verdes, jardines y juegos infantiles, acordes con las condiciones climáticas del lugar.
- 4) Estacionamiento para un vehículo por cada unidad habitacional, próximo a éstas y dentro del recinto del establecimiento.
- 5) Agua fría y caliente en los baños y cocina de las unidades habitacionales y en los baños generales.
- 6) Equipo eléctrico que haga funcionar luces de emergencia, el abastecimiento de agua y servicios básicos del establecimiento.
- 7) Materiales, instalaciones y equipamiento de excelente calidad que confieran al establecimiento un ambiente de lujo.
- 8) Sistema de acondicionamiento de temperatura que mantenga en los recintos interiores de uso de los huéspedes un ambiente de 22 grados Celsius, dotado de elementos de regulación de temperatura en cada unidad habitacional. Para el caso de interrupción del sistema referido, deberán tener fuentes auxiliares de calor que permitan satisfacer los requerimientos de los usuarios en un número equivalente al 30% del total de unidades habitacionales.
- 9) Comedor atendido por un maitre y garzones, que ofrezca menú y servicio a la carta, incluyendo vinos nacionales variados en marcas y tipos.
- 10) Cocina.
- 11) Edificio de administración con recintos de recepción, conserjería y espera, que permita la permanencia simultánea del 10% de la capacidad de huéspedes del establecimiento.
- 12) Baños generales ubicados próximos a los recintos de uso común de los huéspedes, diferenciados por sexo, equipados cada uno con lavatorio, excusado aislado, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 13) Teléfono y citófono en la recepción y unidades habitacionales para uso de los huéspedes.
- 14) Conexión por radio si no existiere servicio telefónico.
- 15) Recinto de estar que permita la permanencia simultánea del 25% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, equipado con sofá, sillones, sillas, mesas, televisor en colores, lámparas de mesa, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 16) Tener instalaciones o recintos que permitan la práctica independiente de, a lo menos, cinco actividades deportivas o de recreación.
- 17) Unidades habitacionales aisladas acústicamente con, a lo menos, un área para dormitorio equipada con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta 20% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, un velador y silla por huésped, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera y tomacorriente; área de estar-comedor equipada con un sofá o similar, mesa de comedor, mesa de centro o de luz, una lámpara de mesa o de pie y tomacorriente; un área para cocina, equipada con cocina de dos platos y horno, lavaplatos, refrigerador, vajilla y cubiertos, mantelería, utensilios para preparar comidas iluminación eléctrica, tomacorriente y recipiente de basura, baño por cada dormitorio de dos camas, equipado con lavatorio, excusado, ducha, un 50% de las unidades habitacionales con tina, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente. Las unidades habitacionales de cuatro y seis camas deberán tener dos o tres áreas de dormitorio y uno y medio y dos baños, respectivamente.
- 18) Un tercio de las unidades habitacionales del establecimiento, para 4 o más camas, como mínimo.
- 19) Superficie mínima de 22 metros cuadrados para las unidades habitacionales de dos camas, de 32 metros cuadrados para las de cuatro camas y de 42 metros cuadrados para las de seis camas.
- 20) Terraza en cada unidad habitacional.

**II. Requisitos de servicios:**

1) Servicio de custodia de valores. 2) Sala de primeros auxilios y servicio médico concertado permanentemente. 3) Atención permanente en la recepción. 4) Servicio de desayuno, cafetería y bar, en los recintos destinados a este propósito y en las unidades habitacionales. 5) Servicio de lavado y planchado de ropa. 6) Servicio de llamadas y mensajes internos, encargos y correspondencia de los huéspedes e información turística. 7) Personal para el aseo de las dependencias de los huéspedes.

Artículo 14°: Los **apart-hoteles de la categoría 3 estrellas** deberán cumplir los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Agua fría y caliente en los baños y cocina de los departamentos.
- 2) Materiales, instalaciones y equipamiento de buena calidad.
- 3) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro de energía eléctrica.
- 4) Ascensor, si tuviere tres o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 5) Calefacción en todos los departamentos, cuando la temperatura interior en ésta baje a menos de 18 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 5% de los departamentos.
- 6) Ventiladores a solicitud de los huéspedes que permita atender al 10% del total de departamentos del establecimiento.
- 7) Área de acceso y espera con recepción.
- 8) Teléfono para uso de los huéspedes, en la recepción.
- 9) Departamentos con, a lo menos, un dormitorio equipado con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta en 40% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, dos veladores, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente y citófono; baño equipado con lavatorio, ducha, excusado, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente; área de comedor, una silla por huésped, lámpara de mesa o de pie, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso y tomacorriente y cocina equipada con cocinilla, lavaplatos, refrigerador, estante vajilla, mantelería, utensilios de cocina, iluminación eléctrica, tomacorriente, y recipiente de basura. Estos departamentos podrán incorporar dos camas adicionales en el estar-comedor. Para seis camas, deberán tener dos dormitorios.
- 10) Superficie mínima de 18 metros cuadrados para los departamentos de un dormitorio con dos camas, de 26 metros cuadrados para los de cuatro camas y 32 metros cuadrados los de dos dormitorios.

II. Requisitos de servicio:

1) Atención permanente en la recepción. 2) Servicio de aseo a los departamentos.

Artículo 15°: Los **apart-hoteles de la categoría 4 estrellas** deberán cumplir con los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento:

- 1) Entrada independiente para uso exclusivo de los huéspedes.
- 2) Agua fría y caliente en los baños y cocina de los departamentos.
- 3) Materiales, instalaciones y equipamiento de muy buena calidad.
- 4) Elementos de iluminación para casos de falta de suministro de energía eléctrica.
- 5) Ascensor, si tuviere tres o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 6) Calefacción en todos los departamentos, cuando la temperatura interior en éstos baje a menos de 20 grados Celsius. Además, deberán tener calefacción por sobre el mínimo establecido, a requerimiento de los huéspedes, en un 10% de los departamentos.
- 7) Aire acondicionado cuando la temperatura en los recintos interiores de uso de los huéspedes exceda de 26 grados Celsius. Este requisito y el precedente podrán ser cumplidos mediante un sistema integral de acondicionador de temperatura. Si por razones climáticas del lugar no se justificare el cumplimiento de este requisito, deberá tener ventiladores en un número equivalente al 10% del total de departamentos.
- 8) Estacionamiento que permita la ubicación simultánea de vehículos en un número equivalente al 30% del total de departamentos, situado en las proximidades del establecimiento.
- 9) Recinto o área de recepción y administración incluyendo conserjería y estar o espera que permita la permanencia simultánea del 5% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de cuatro personas.
- 10) Teléfono en la recepción.
- 11) Departamentos con, a lo menos, un dormitorio equipado con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta un 30% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, dos veladores, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, teléfono y citófono; baño equipado con lavatorio, ducha, excusado, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente; área de estar-comedor equipado, con un sofá o similar, mesa de comedor, una silla por huésped, lámpara de mesa o de pie, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso y tomacorriente; cocina equipada con cocina de dos platos, lavaplatos, refrigerador, estante, vajilla, mantelería, utensilios de cocina, iluminación eléctrica,



tomacorriente y recipiente de basura. Estos departamentos podrán incorporar dos camas adicionales en el estar-comedor. Para seis camas, deberán tener dos dormitorios.

- 12) La mitad de los departamentos del establecimiento para cuatro o más camas, como mínimo.
- 13) Superficie mínima de 20 metros cuadrados para los departamentos de un dormitorio con dos camas, de 28 metros cuadrados para los de cuatro camas y de 36 metros cuadrados para los de dos dormitorios.

II. Requisitos de servicios:

- 1) Recepcionista permanente.
- 2) Servicio de aseo a los departamentos.
- 3) Servicio de desayuno y cafetería a los departamentos.
- 4) Servicio de lavado y planchado de ropa.
- 5) Despacho de correspondencia de los huéspedes e información turística.
- 6) Servicio de custodia de valores.
- 7) Todo el personal que atiende público, con uniforme.

Artículo 16º: Los Apart-hotel de la categoría 5 estrellas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

I. Requisitos generales, arquitectónicos y de equipamiento.

- 1) Entrada independiente para uso exclusivo de los huéspedes.
- 2) Agua fría y caliente en los baños y cocinas de los departamentos.
- 3) Materiales, instalaciones y equipamiento de excelente calidad que confieren al establecimiento un ambiente de lujo.
- 4) Equipo eléctrico que haga funcionar luces de emergencia, abastecimiento de agua y ascensor, si lo hubiere.
- 5) Ascensor, si el edificio donde funciona en establecimiento tuviere tres o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.
- 6) Sistema de acondicionamiento de temperatura que mantenga en los recintos interiores de uso de los huéspedes, un ambiente de 22 grados Celsius, dotados con elementos de regulación de temperatura en cada departamento.
Deberá, además, tener fuentes auxiliares de calor para situaciones de emergencia que permitan satisfacer los requerimientos de los huéspedes en un número correspondiente al 30% del total de departamentos del establecimiento.
- 7) Estacionamiento dentro o contiguo al establecimiento que permita la ubicación de vehículos en un número equivalente al 40% de los departamentos.
- 8) Salón de estar con una superficie mínima de 20 metros cuadrados que se incrementará en 1,50 metros cuadrados por cada departamento que exceda de 1,50 metros cuadrados por cada departamento que exceda de quince.
- 9) Baños generales diferenciados por sexo, próximos a las áreas de recepción o de uso común de los huéspedes, equipados cada uno con lavatorio, excusado aislado, iluminación eléctrica y tomacorriente.
- 10) Recinto o área de recepción y administración, incluyendo conserjería y estar o espera que permita la permanencia simultánea del 10% de la capacidad de huéspedes del establecimiento, con un mínimo de seis personas.
- 11) Atención permanente de la mesa central de teléfonos y de citófonos.
- 12) Departamentos con a lo menos, un dormitorio con dos camas de una plaza, con una tolerancia de hasta un 20% de camas matrimoniales, closet o similar, portamaletas, dos veladores, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, luz de velador o cabecera, tomacorriente, teléfono, citófono; un baño por cada dormitorio de dos camas, equipado con lavatorio, ducha, tina en un 30% del total de departamentos, excusado, espejo sobre el lavatorio, iluminación eléctrica y tomacorriente; área de estar-comedor, equipada con sofá o similar, mesa de comedor, una silla por huésped, lámpara de mesa o de pie, iluminación eléctrica controlada junto a la puerta de acceso, tomacorriente y televisor en colores; cocina equipada de dos platos y horno, refrigerador, licuadora, estante, vajilla, mantelería, utensilios de cocina, iluminación eléctrica, tomacorriente y recipiente de basura.
Los departamento podrán incorporar dos camas adicionales en el estar-comedor. Para seis camas, deberán tener dos dormitorios y medio baño adicional.
- 13) La mitad de los departamentos del establecimiento, para cuatro o más camas, como mínimo.
- 14) Superficie mínima de 22 metros cuadrados en los departamentos de un dormitorio y dos camas, de 32 metros cuadrados en los de cuatro camas y de 42 metros cuadrados para los de dos dormitorios.

II. Requisitos de servicios.

- 1) Recepcionista permanente, con conocimiento del idioma inglés.
- 2) Servicio de aseo a los departamentos.
- 3) Servicio de desayuno, cafetería y bar a los departamentos.
- 4) Servicio de lavado y planchado de ropa.
- 5) Despacho de correspondencia de los huéspedes e información turística.
- 6) Servicio de custodia de valores.
- 7) Todo el personal que atiende público, con uniforme.

Artículo 17º: Los establecimientos que estén obligados a tener estacionamiento privado o área de estacionamiento provisorio junto a la entrada o separado de la vía pública, serán eximidos de estos requisitos por el Servicio Nacional de Turismo por resolución fundada, cuando sean imposibles de cumplir o absolutamente innecesarios, debido a la situación geográfica o por las características topográficas del terreno en que estén ubicados.



Asimismo, se eximirá de los requisitos de mantener servicio telefónico, de televisión u otros, cuando el lugar de emplazamiento del establecimiento no cuente con aquéllos.

Artículo 18°: Los requisitos de clasificación y calificación serán verificados por el Servicio Nacional de Turismo de acuerdo al procedimiento que se indica en los artículos siguientes.

Artículo 19°: La clase y categoría de cada establecimiento que preste el servicio de alojamiento turístico, será determinada en la Región Metropolitana por resolución del Subdirector de Desarrollo del Servicio Nacional de Turismo y en las demás regiones por resolución del respectivo Director Regional de Turismo. En contra de dicha resolución se podrá, aportando nuevos antecedentes, presentar un recurso de reposición ante los mismos funcionarios que la dictaron, en un plazo falta de 15 días hábiles, contado desde su notificación.

Si no se acogiere totalmente la reposición se podrá apelar, dentro del plazo de 15 días hábiles contado desde la notificación de la resolución recaída en la reposición ante el Director Nacional del Servicio Nacional de Turismo, quien resolverá en definitiva.

Las notificaciones se harán por medio de cartas certificadas y se entenderán efectuadas al tercer día de enviadas por correo.

Artículo 20°: En cada región del país se crearán comisiones ad-honorem de carácter consultivo que intervendrán en el procedimiento de clasificación y calificación de los establecimientos de la respectiva región. Serán establecidas por resolución del Director Nacional de Turismo y estarán integradas por tres miembros designados entre los empresarios de los establecimientos de alojamiento de la región. Además se creará una comisión ad-honorem consultiva a nivel nacional, que intervendrá en las apelaciones que se deduzcan ante el Director Nacional de Turismo y estará integrada por tres miembros designados por el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, entre los empresarios de establecimiento de alojamiento del país.

Dos miembros de cada una de las comisiones señaladas, serán designados de terna propuesta por las asociaciones gremiales que existan en la región o en el país respectivamente.

En caso que las asociaciones gremiales no presentaren las ternas, en el plazo que se les fije para ello, el Servicio Nacional de Turismo o el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, según corresponda, designará directamente a los miembros de las comisiones. Igual procedimiento se empleará en caso de no existir los referidos organismos gremiales a nivel regional o nacional.

Artículo 21°: El Servicio Nacional de Turismo llevará un Registro Nacional de establecimientos que presten el servicio de alojamiento turístico, en el cual se inscribirán los establecimientos que hubieren sido clasificados por dicho Servicio. Deberá, además, consignarse la calificación que le hubiere correspondido.

Artículo 22°: La inscripción deberá contener las siguientes menciones:

- a) Lugar y fecha de la inscripción.
- b) Nombre, nacionalidad y domicilio del propietario del establecimiento o de su representante legal, y si fuere persona jurídica del representante legal de ésta.
- c) Nombre y domicilio del establecimiento.
- d) Clase.
- e) Categoría, si la tuviere.

Artículo 23°: Los propietarios o sus representantes legales, de los establecimientos de alojamiento inscritos en el registro deberán, dentro del plazo de 30 días, comunicar al Servicio Nacional de Turismo cualquier alteración de las condiciones consideradas para su clasificación y calificación, con el objeto de proceder a la modificación de éstas.

Artículo 24°: Si el Servicio Nacional de Turismo tuviere conocimiento, por cualquier medio, que algún establecimiento registrado ha perdido uno o varios de los requisitos considerados para su clasificación y calificación, podrá determinar que se efectúe un nuevo proceso mediante el procedimiento señalado en el artículo 19°.

Artículo 25°: Los establecimientos registrados sólo podrán solicitar su eliminación del registro por término de actividades o cambio de giro.

Artículo 26°: Las denominaciones de las clases y categorías, incluidas las de Hostería u Hostal, señaladas en los artículos 3° y 5° de este reglamento, sólo podrán ser usadas y exhibidas por los establecimientos inscritos en el Registro de establecimientos que presten el servicio de alojamiento turístico y de conformidad con la clase y categoría que les hubiere correspondido.

Artículo 27°: El Servicio Nacional de Turismo, diseñará un rótulo uniforme para todo el país, por clase y categoría de establecimiento, que podrá ser usado y exhibido sólo por los establecimientos inscritos en el registro señalado en el artículo 21° de este Reglamento.

Artículo 28°: Derógase el Decreto Supremo N° 103, de 1986, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.



ARTICULOS TRANSITORIOS

Artículo 1º: Los requisitos de calificación establecidos en este Reglamento, se modificarán en la forma que se señala respecto a los hoteles, moteles y apart-hoteles, en actual funcionamiento (26 de agosto de 1987) o en construcción con su permiso municipal correspondiente, cuando sean imposibles de cumplir por limitaciones de su estructura o de sus características arquitectónicas.

1. Hoteles

1.1. Una estrella.

- 20% de sus habitaciones con baño privado o compartido entre dos habitaciones contiguas.

1.2. Dos estrellas

- 40% de sus habitaciones con baño privado pudiendo ser la mitad de ellas compartidas entre dos habitaciones contiguas.
- Un baño común por cada cuatro habitaciones sin baño privado.

1.3. Tres estrellas

- 80% de las habitaciones con baño privado.- Se exime de: a) Entrada exclusiva para el hotel. b) Ascensor, si tuviere tres o cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes c) Recinto para servicio a las habitaciones.

1.4. Cuatro estrellas

- Se exime de: a) Área de estacionamiento temporal para un vehículo frente a la entrada y diferenciado de la vía pública. b) Mínimo de 1,50 metros de ancho en pasillos y escaleras. c) Ascensores, para uso exclusivo de los huéspedes, si tuviere tres o cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes. d) Comedor y el repostero entre la cocina y el comedor.

1.5. Cinco estrellas

- Se exime de: a) Área de estacionamiento temporal para dos vehículos frente a la entrada y diferenciado de la vía pública. b) Mínimo de 1,50 metros de ancho en pasillos y escaleras. c) Ascensores para uso exclusivo de los huéspedes si tuvieran dos o más pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes. d) Repostero entre la cocina y el comedor .
- Estacionamiento privado que permita la ubicación simultánea de vehículos en número equivalente al 20% de las habitaciones

2. Moteles:

2.1. Tres estrellas: - Se exime de: a) Mínimo de un tercio de unidades habitacionales para cuatro o más camas. b) Área de estar-comedor. c) Área para cocina, en este caso el motel deberá contar con el servicio de cafetería.

2.2. Cuatro estrellas: - Se exime de: a) Recinto de administración. b) Mínimo de un tercio de unidades habitacionales para cuatro o más camas. c) Área de estar-comedor. d) Área para cocina, en este caso el motel deberá contar con el servicio de cafetería. - Estacionamiento para un vehículo en cada unidad habitacional.

2.3. Cinco estrellas: - Se exime de: a) Sistema de acondicionamiento de temperatura. b) Mínimo de un tercio de unidades habitacionales para cuatro o más camas. c) Terraza en cada unidad habitacional.

3. Apart-Hoteles:

3.1. Tres estrellas: - Se exime de: a) Ascensor, si tuviere tres o cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes.

3.2. Cuatro estrellas: - Se exime de: a) Ascensor, si tuviere tres o cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes. b) Estacionamiento dentro o contiguo al establecimiento.

3.3. Cinco estrellas: - Se exime de: a) Ascensor, si tuviere tres o cuatro pisos de diferencia entre el área de acceso o recepción y el resto de los recintos de uso de los huéspedes. b) Sistema de acondicionamiento de temperatura, reemplazándose por el establecimiento para la categoría cuatro estrellas. c) Estacionamiento dentro o contiguo al establecimiento. d) Mínimo de un 50% de los departamentos para cuatro o más camas.

Además, las superficies de las habitaciones de los establecimientos señalados en este artículo podrán ser inferiores hasta en un 10% de los mínimos exigidos.

Artículo 2º: Los establecimientos de alojamiento, en actual funcionamiento (26 de agosto de 1987) o en construcción, con su permiso municipal respectivo, que sean clasificados por el Servicio Nacional de Turismo, en algunas de las clases establecidas en el artículo 3º, de este Reglamento, y que no cumplan con los requisitos necesarios para calificarse en la categoría que pretendan, tendrán el plazo de un año, a contar de la fecha de publicación de este Reglamento, para adecuarse a aquéllos. Durante este período podrán usar sólo la clasificación correspondiente.

Artículo 3º: Los establecimientos gastronómicos que actualmente se denominan Hosterías, podrán seguir usando dicha denominación, no obstante lo dispuesto en el artículo 26º, de este Reglamento.