

- El máximo de camas supletorias será del 25% del número de plazas del hotel. En todo caso, la dirección del hotel garantizará la correcta prestación de los servicios al conjunto de los usuarios, adoptando las medidas de organización necesarias al respecto.

C) Requisitos en función de la categoría.

DIMENSIONES MÍNIMAS EN UNIDADES DE ALOJAMIENTO	5 *	4 *	3 *	2 *	1 *
Individuales.	10 m ²	9 m ²	8 m ²	7 m ²	7 m ²
Dobles.	17 m ²	16 m ²	15 m ²	14 m ²	12 m ²
Suite Junior	29 m ²	26 m ²	25 m ²	23 m ²	20 m ²
Salón	12 m ²	10 m ²	10 m ²	9 m ²	8 m ²
Altura de los techos.	2'70 m. ⁽¹⁾	2'60 m. ⁽¹⁾	2'50 m.	2'50 m.	2'50 m.
Unidades con terraza: Superficie.	4 m ²	4 m ²	3'30 m ²	3'30 m ²	3'30 m ²
Dimensiones camas dobles	1'90 x 1'50 m	1'90 x 1'50 m	1'90 x 1'35 m	1'90 x 1'35 m	1'90 x 1'35 m
Dimensiones camas individuales	1'90 x 1'00 m	1'90 x 1'00 m	1'90 x 0'90 m	1'90 x 0'90 m	1'90 x 0'90 m

⁽¹⁾ En el supuesto de que se instalen elementos accesorios del aire acondicionado en el techo del baño, aseo o entrada a la unidad de alojamiento, la altura mínima podrá reducirse en estos espacios a 2'50 m, siempre que lo permita la normativa urbanística.

- Los hoteles de cinco y cuatro estrellas dispondrán de suites junior.

- En los de cinco estrellas, al menos el 5% del total de unidades de alojamiento habrá de ser suites.

- En los de tres o menos estrellas, si las hubiere, éstas deberán tener la superficie indicada en el cuadro anterior.

2.2. Baño o aseo de las unidades de alojamiento.

A) Definiciones:

- Baño: el servicio higiénico que dispone al menos de bañera con ducha, lavabo, inodoro y bidé.

- Aseo: el servicio higiénico que dispone al menos de plato de ducha, lavabo e inodoro.

B) Requisitos comunes a todas las categorías.

- El bidé podrá ser sustituido por una ducha independiente de la bañera.

- Los servicios higiénicos tendrán ventilación directa o asistida, con renovación del aire.

- Todas las categorías dispondrán permanentemente de agua corriente caliente y fría, identificadas, en las bañeras, duchas, bidés y lavabos.

- Las bañeras y las duchas dispondrán de un sistema antideslizante. Su diseño debe facilitar una limpieza eficiente.

C) Requisitos en función de la categoría.

- Los hoteles de cinco estrellas dispondrán en cada unidad de alojamiento de baño completo dotado de bañera y ducha independientes; además, el lavabo será doble y el bidé y el inodoro estarán independizados.

- El porcentaje mínimo de unidades de alojamiento con cuarto de baño completo en los hoteles de cuatro y tres estrellas será del 50%, y del 25% en los de dos estrellas. El resto de las unidades y todas las de hoteles de una estrella deberán disponer de aseo.

- Los hoteles de cuatro y cinco estrellas deberán disponer de secador de pelo en los baños o aseos.

DIMENSIONES MÍNIMAS EN BAÑOS Y ASEOS	5 *	4 *	3 *	2 *	1 *
Baños	5 m ²	4,50 m ²	4 m ²	3,50 m ²	3,50 m ²
Aseos	-	4 m ²	4 m ²	3 m ²	3 m ²
Longitud bañera	1,7 m.	1,6 m.	1,6 m.	-	-

2.3. Aseos generales.

A) Requisitos comunes a todas las categorías.

- Todos los hoteles dispondrán de un número suficiente de aseos generales a disposición de los usuarios.

- Estarán ubicados en zonas de uso común, próximos a las de mayor concentración de usuarios, y serán independientes para señoras y caballeros.

- Cumplirán la normativa de accesibilidad.

- Estarán dotados, al menos, de espejo, jabón, toallas de un solo uso o secador de manos, papel higiénico y papelería.

- Las puertas de acceso estarán dotadas de un sistema que permita el cierre por ellas mismas.

B) Requisitos en función de la categoría.

- En las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas el acceso será de doble puerta, con un corredor entre ellas o diseñado de manera tal que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de las puertas.

2.4. Comedores y salones.

A) Requisitos comunes a todas las categorías.

- La superficie mínima del salón será, en todo caso, de veinte metros cuadrados y la del comedor de veinticinco metros cuadrados.

- Los espacios destinados a bares, salas de lecturas, televisión y juegos pueden computarse formando parte del salón, siempre que éste no quede suprimido en su totalidad. Sin embargo, no se computarán como parte del salón las superficies que ocupen las barras de bar.

- Los lugares de reunión y comedores tendrán ventilación directa al exterior o, en su defecto, dispositivos para la renovación de aire.

- En todas las zonas y salones de uso común se reservará la parte más próxima a las ventanas para los usuarios no fumadores, con un mínimo del 20% de la capacidad del salón.

- En los comedores se señalarán convenientemente las mesas reservadas para no fumadores en un porcentaje nunca inferior al 50% de su capacidad.

- Cuando, con independencia de los servicios propios del hotel, se ofrezcan al público en general servicios de restaurante, cafetería o bar, con nombres y entradas propias, pero integrados en el establecimiento, su categoría y servicios estarán en consonancia con la clasificación del hotel y se registrarán por las normas específicas que le sean de aplicación a los establecimientos de restauración.

B) Requisitos en función de la categoría.

SALÓN Y COMEDOR	5 *	4 *	3 *	2 *	1 *
Salón social	Si	Si	Si	Si	Si
Bar o cafetería	Si	Si	Si	-	-
Guardarropa	Si	No	No	No	No
Superficies conjuntas para salón y comedor (expresados en m ² por unidad de alojamiento)	4	3,2	3	2	2

- Las superficies totales que correspondan a cada categoría de los hoteles constituyen módulos globales que podrán redistribuirse para salones o comedores en la forma que se estime conveniente, debiendo ocupar cada una de estas dependencias, como mínimo, el 25% de dicha superficie global.

3. Zona de servicios.

Las dependencias de la zona de servicios estarán totalmente separadas de las destinadas a los usuarios del hotel.

3.1. Cocinas generales, cámaras frigoríficas, bodega y despensa.

A) Requisitos comunes a todas las categorías.

- Las cocinas, así como sus instalaciones, están sujetas a la normativa vigente que les sea de aplicación.

- Las cocinas deberán tener capacidad e instalaciones suficientes para preparar simultáneamente comidas como mínimo para el 50% de las plazas de comedor.