



**San José, 25 de marzo de 1949.-**

La Junta por unanimidad (quince votos), aprueba la Ordenanza sobre Hoteles, etcétera.

Resolución: La Junta, por unanimidad, resuelve: Apruébase la presente Ordenanza con las modificaciones introducidas por la Comisión en su informe. Para su cumplimiento y demás efectos, pase al Departamento Ejecutivo.- La Ordenanza aprobada dice así:

- Art. 1º)** Desde la promulgación de la presente Ordenanza no podrán funcionar ni establecerse en el Departamento de San José ningún hotel, restaurante, casa amueblada, pensión o pasada, sin antes obtener el permiso de la Dirección de Higiene y Salubridad.
- Art. 2º)** La Dirección de Higiene y Salubridad facilitará el formulario pertinente en el que constará las declaraciones de comodidades del comercio a instalarse o instalado, debiendo el interesado dirigirse a la dirección nombrada.
- Art. 3º)** No se autorizará la instalación de ningún negocio de este ramo, si antes no se cumplen las disposiciones de este Reglamento.
- Art. 4º)** Los precios corrientes de alojamiento deberán ser comunicados al Inspector General de Salubridad, cuando lo solicite, no pudiendo éstos ser alterados cuando el pedido responda a fines de propaganda, sino con quince días de anticipación.
- Art. 5º)** El piso de los dormitorios podrá ser de madera, debiendo ser en las demás dependencias de mosaico o cualquier otro material, que, puedan ser fácilmente higienizable, debiendo mantenerse en perfecto estado de conservación, como también las paredes. El techo podrá ser de zinc, teja, dolmenit o similares, permitiéndose el cielo raso de hormigón, madera, tela metálica u otros que se semejen. Prohíbese el cielo raso de lienzo. El techo de los locales, ubicados en zonas rurales o balnearios, podrán ser a condición de ser fácilmente desinsectare, de lo contrario deberá llevar el cielo raso reglamentario.



- Art. 6º)** El local destinado para la cocina deberá ser construido con material que a juicio de la Dirección de Higiene y Salubridad reúna las condiciones de impermeabilidad necesarias para su fácil limpieza, conservando un declive suficiente para evitar el estancamiento de aguas que se dirijan al sumidero que estará colocado en lugar apropiado. El interior de la cocina estará revestido de baldosa, cemento portland o similar, por lo menos hasta la altura de dos metros, siempre que la construcción actual lo permita o la higiene lo requiera como indispensable.
- Art. 7º)** Es indispensable que en cada cocina, por lo menos, haya una canilla de agua corriente para el servicio interno.
- Art. 8º)** Las cocinas no podrán tener comunicación los W.C y demás servicios higiénicos.
- Art. 9º)** Los cocineros, ayudantes y demás personal que desempeñen funciones dentro de ese local, deberán usar trajes adecuados, en perfecto estado de aseo.
- Art.10º)** Las Mesas para lavar copas y platos serán de material impermeable o revestidas de latón o zinc provistas de canilla de agua corriente y con desagüe directo.
- Art.11º)** La batería de cocina deberá ser de aluminio, cobre estañado, hierro fundido o metales apropiados, apropiados, debiendo mantenerse en perfecto estado de aseo.
- Art.12º)** Todas las habitaciones estarán numeradas y serán provistas de banderolas para su ventilación, pudiendo suplirse, cuando la configuración del edificio no permita su instalación, con ventiladores al exterior del mismo. No podrán pernoctar normalmente en cada pieza más personas que el número declarado, en el formulario respectivo.
- Art.13º)** Las ropas y demás útiles que se empleen en los servicios serán cambiados y desinfectados cada vez que cambie de persona, y por lo menos cada seis días cuando se trate de los mismos habitantes.
- Art.14º)** Las disposiciones internas del hotel deberán ser fijadas en todas las piezas.



- Art.15°)** Los hoteles y casas de hospedaje están obligados a tener instalado en perfectas condiciones de ser utilizados, servicios de baños.
- Art.16°)** El número de cuartos de baños estará en relación con la importancia del establecimiento y sus modalidades, extremos que deberá constatar y apreciar el Inspector General de Salubridad.
- Art.17°)** Prohíbese para el servicio público el uso de tazas de lozas, vasos, etc., que se encuentren cascados; constatada la existencia se ordenará su retiro.
- Art.18°)** Los establecimientos que anexen a sus negocios tambo, caballeriza, criadero de aves, gallineros, etc., deberán atenerse a lo que disponga la Dirección de Salubridad, que oportunamente propondrá su reglamentación pertinente.
- Art.19°)** La pintura exterior e interior de los edificios se renovará cada vez que el estado de éstos lo requiera.
- Art.20°)** Es obligatorio tener en todas las dependencias de los establecimientos aparatos para la extinción de moscas.
- Art.21°)** Los comercios que tengan autos para el servicios de pasajeros deberán ajustar sus tarifas a las disposiciones comunales pertinentes.
- Art.22°)** Las tarifas de los precios de bebidas a expendirse al públicos deberán ser colocadas en lugares visibles, como ser listas especiales, menús, cuadros, etc.
- Art.23°)** Queda absolutamente prohibido el hospedaje a las personas atacadas de enfermedades infecto-contagiosas.
- Art.24°)** Los propietarios de hoteles, restaurantes, cafés y casas de comida están obligados a proveerlos de lavamanos, haciéndolos colocar en sitios adecuados, próximo a los comedores y a las salas de cafés.
- Art.25°)** Para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior, se solicitará permiso a la Dirección de Higiene y Salubridad, indicando nombre y apellido del interesado y el lugar donde se encuentra ubicado su negocio.
- Art.26°)** El número de lavamanos los fijará la expresada Dirección, teniendo en cuenta la importancia del establecimiento en cada caso.
- Art.27°)** La autorización para instalar lavamanos se concederá a condición de que sean de loza y llenen los siguientes requisitos: a) Que se ponga en comunicación con una cañería



de agua corriente. b) que se le dote de su correspondiente grifo. c) Que se le haga desaguar en la cloaca domiciliaria. d) Que se provea de sifón hidráulico.

**Art.28º)** En los establecimientos mencionados que estén ubicados en sitios que carezcan de alcantarillado y aguas corrientes, se permitirá el empleo de recipientes de hierro galvanizado o esmaltado, o de otro metal adecuado, a juicio de la Dirección de Higiene y Salubridad, para recoger el agua de los lavamanos, lo mismo que el agua de aljibe depositada en tanques y en comunicación con la cañería que surtirá a estos toda vez que se compruebe su buena calidad.

**Art.29º)** Los inspectores de Salubridad y las Juntas Locales quedarán encargados de vigilar esta Ordenanza.

**Art.30º)** Los propietarios de hoteles, restaurantes, casas de comida, pensiones y cafés, dotarán a estos establecimientos de toallas de papel o de tela, de color blanco o de otro color, siempre que reúnan las condiciones higiénicas y se adapten para el uso a que se le destina.

**Art.31º)** Dichas toallas estarán colocadas en el sitio que funcione el servicio de lavamanos, no pudiendo ser utilizada por más de una persona.

**Art.32º)** Los propietarios de los establecimientos comprendidos en la presente Ordenanza deberán fijar en lugar bien visible, con preferencia en el sitio que funcione el lavamanos, una copia impresa de la misma.

**Art.33º)** La presente Ordenanza entrará en vigor a los seis meses de su promulgación.



**Art.34º)** Las infracciones al cumplimiento de esta Ordenanza serán penadas con multas de diez pesos o arresto de tres días y en caso de reincidencia, con multa de veinte pesos o prisión equivalente.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental, el veinticinco de abril del año mil novecientos cuarenta y nueve.-

Salvador Estradé  
Presidente

Juan Menéndez del Pino  
Secretario