

en aplicación de lo que se dispone en el Real Decreto-ley 10/1996, de 17 de junio, sobre habilitación de nuevas formas de gestión en el ámbito del Sistema Nacional de Salud, pasará, en relación a su plaza de origen, a la situación de excedencia voluntaria, por incompatibilidad establecida en el artículo 10 de la Ley 53/1984, de 26 de diciembre, de Incompatibilidades del personal al Servicio de las Administraciones Públicas. Durante un período máximo de tres años podrá volver a ocupar su puesto de origen, siempre que se hallara vacante. Si no se hallara vacante, tendrá derecho a reincorporarse a una plaza de su categoría en el Servicio Balear de la Salud, en el caso de haberse producido su amortización.

El personal que, una vez transcurrido el citado plazo de tres años, deje de prestar servicios en estas entidades podrá reincorporarse, siempre que haya una vacante dotada, a una plaza de su categoría en el Servicio Balear de la Salud.

Se faculta al Consejo de Gobierno para que dicte las normas de desarrollo de todo lo que se dispone en el presente artículo.

TÍTULO IV

Créditos electorales

Artículo 15.

Para atender el importe de las subvenciones que se han de adjudicar a los partidos, federaciones, coaliciones o agrupaciones de electores, concurrentes a las elecciones del Parlamento de las Islas Baleares, celebradas el día 25 de mayo de 1995, favorecidas por subvención electoral, según lo que se dispone en el artículo 29 de la Ley 8/1986, de 26 de noviembre; Electoral de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, se concede un crédito extraordinario en el estado de gastos de los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares para 1997, por un importe total de 101.461.550 pesetas, y se dota la partida presupuestaria 11101.112101.48001.

La financiación de este crédito extraordinario podrá ser atendida mediante la concertación de operaciones de crédito.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas las disposiciones de igual e inferior rango que se opongan total o parcialmente a lo que dispone la presente Ley.

Disposición final primera.

Se autoriza al Gobierno para que dicte las disposiciones necesarias para el desarrollo de esta Ley.

Disposición final segunda.

La presente Ley entrará en vigor el día 1 de enero de 1997.

Por tanto, ordeno que todos los ciudadanos guarden esta Ley y que los Tribunales y las Autoridades a los que correspondan la hagan guardar.

Palma de Mallorca 18 de diciembre de 1996.

ANTONI RAMI I ALÓS,

Consejero de Economía y Hacienda

JAIME MATAS PALOU,

Presidente

(Publicada en el «Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares» número 162, de 31 de diciembre de 1996.)

ANEXO

Relación del material motor y móvil

Tipo de material	Número de serie	Observaciones
Automotor M.A.N.	2358	Bicabina.
Automotor M.A.N.	2364	Bicabina.
Automotor M.A.N.	2360	
Automotor M.A.N.	2365	
Automotor M.A.N.	2314	
Automotor M.A.N.	2334	
Automotor M.A.N.	2348	
Automotor M.A.N.	2354	
Automotor Ferrostaal ..	2002	
Automotor Ferrostaal ..	2004	
Automotor Ferrostaal ..	2006	
Automotor Ferrostaal ..	2019	
Automotor Ferrostaal ..	2027	
Remolque Ferrostaal ...	5001	
Remolque Ferrostaal ...	5003	
Remolque Ferrostaal ...	5004	
Remolque Ferrostaal ...	5005	
Remolque Ferrostaal ...	5017	
Remolque Ferrostaal ...	5018	Remolque corto.

3987 LEY 6/1996, de 18 de diciembre, por la que se crea y regula el plan de modernización de la oferta turística complementaria de las islas Baleares.

EL PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LAS ISLAS BALEARES

Sea notorio a todos los ciudadanos que el Parlamento de las Islas Baleares ha aprobado y yo, en nombre del Rey, y de acuerdo con lo que se establece en el artículo 27.2 del Estatuto de Autonomía, tengo a bien promulgar la siguiente Ley:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Ley 3/1990, de 30 de mayo, por la cual se crea y regula el Plan de modernización de alojamientos turísticos existentes en las Islas Baleares, fue el inicio del ambicioso proyecto de conseguir la mejora cualitativa de nuestra oferta turística, línea prioritaria de la actuación política de los poderes públicos de las Islas Baleares que, además de un fuerte impulso institucional, necesita el concurso del sector turístico privado.

Congruentemente con esto y siguiendo la línea marcada por dicha disposición, es necesario actuar, siempre con la colaboración del sector privado, sobre los establecimientos que componen la oferta turística complementaria (restaurantes, cafeterías, bares y similares) que, juntamente con la industria de alojamientos forman parte de la realidad turística de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

Siempre con el debido respeto a los principios constitucionales, es bien cierto que una aplicación correcta de la normativa vigente en materia de oferta complementaria, exigible a los establecimientos que la componen, permite conseguir los objetivos de modernización y actualización necesarios.

Es del todo imprescindible que nuestra oferta turística sea comparable a cualquier otra oferta europea, tanto por nuestra pertenencia a las instituciones europeas

como por el nivel de exigencia de nuestros visitantes, en su gran mayoría europeos. Por ello es tan decidida la política de los poderes públicos de las islas Baleares, siguiendo esta línea de modernización y actualización de los sectores que conforman la principal base de nuestra economía, y a esto se debe el propósito infrangible de las instituciones autonómicas de aplicar toda la normativa vigente en materia turística y hacer de ella la interpretación de conformidad con el título preliminar del Código Civil en cuanto a interpretar no sólo el sentido estricto de sus palabras, sino de darle el sentido en relación al contexto, antecedentes históricos y legislativos y a la realidad social del tiempo en que debe aplicarse.

Por otra parte, después de promulgar el Decreto 2/1992, de 16 de enero, por el que se ordena y se regula la oferta turística complementaria a la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, y las órdenes que lo desarrollan, se observan claramente las tendencias de mejora de los servicios turísticos y, en especial, de los servicios de la oferta turística complementaria. Estas normas imponen unas características de superficies, equipamientos, protección al consumidor, medidas de seguridad y prestación de servicios en general, que constituyen una importante mejora en relación a lo establecido con anterioridad a la citada normativa; por ello, si no se exigiera en la oferta ya existente la puesta al día, con la única limitación de los aspectos físicos de los locales en que se hallan ubicadas las industrias de este tipo de oferta, no es posible mantener este sector en los niveles necesarios y deseables.

En concordancia con la Ley 3/1996, de 29 de noviembre, de atribución de competencias a los consejos insulares de Menorca, Ibiza y Formentera en materia de ordenación turística, corresponde la competencia ejecutiva y de gestión y con carácter de propia, para la aplicación, seguimiento y control del Plan de modernización de la oferta turística complementaria a los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera, en su ámbito territorial respectivo, y a la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, en la isla de Mallorca, sin perjuicio de que corresponda al Gobierno de la Comunidad Autónoma el ejercicio de la potestad reglamentaria normativa con sujeción a las limitaciones establecidas en los apartados 1 y 2 del artículo 46 del Estatuto de Autonomía.

Artículo 1.

1. Todos los establecimientos de oferta turística complementaria de las islas Baleares cuya autorización de apertura haya tenido lugar antes del día 31 de enero de 1992 deberán someterse a la modernización que regula esta ley.

2. A los efectos de esta ley, constituyen la oferta turística complementaria de las islas Baleares los bares o cafés, cafeterías, restaurantes y similares; esto es, todos los establecimientos abiertos al público en general que se dediquen como actividad principal o secundaria a suministrar, de manera profesional y habitual, comidas y/o bebidas para consumir en el mismo local, incluyéndose las actividades sin ánimo de lucro.

Artículo 2.

De conformidad con lo que dispone el artículo 3.2 de la Ley 3/1996, de 29 de noviembre, de atribución de competencias a los consejos insulares de Menorca, de Ibiza y Formentera en materia de ordenación turística, corresponde a estas dos corporaciones insulares, en su ámbito territorial, la competencia eje-

cutiva y de gestión y con carácter de propia, para la aplicación, seguimiento y control del Plan de modernización de la oferta turística complementaria.

En la isla de Mallorca, corresponde a la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares la competencia ejecutiva y de gestión para la aplicación, seguimiento y control del Plan de modernización de la oferta turística complementaria.

Artículo 3.

Todos los establecimientos de oferta turística complementaria de las islas Baleares serán objeto de una inspección técnica, a los efectos de comprobar los servicios, las instalaciones, los equipamientos y las medidas de seguridad, de acuerdo con el grupo y la categoría a la que pertenecen. La inspección determinará las reformas y mejoras que, en su caso, deban realizarse, con el fin de adaptar los establecimientos a las prescripciones que se determinan en el anexo de esta ley.

Artículo 4.

El plan de inspecciones técnicas de los establecimientos de oferta turística complementaria, afectados por esta ley, se hará según las siguientes prioridades:

a) Se inspeccionarán, en primer lugar, los establecimientos que hayan sido objeto de reiteradas reclamaciones sobre los servicios, las instalaciones, los equipamientos o las medidas de seguridad.

b) En segundo lugar, se procederá a la inspección de los establecimientos que, con carácter voluntario, lo soliciten.

c) Finalmente, se empezará por orden cronológico de conformidad con la fecha de autorización de apertura y de los más antiguos a los más modernos.

Los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, podrán establecer planes de inspección que incluyan áreas completas.

Artículo 5.

1. La inspección técnica se realizará mediante una visita detallada a cada establecimiento, que deberá ser notificada previamente a su titular o al explotador, de acuerdo con lo que prescribe la legislación vigente, excepto en el caso en que se hayan concertado la fecha y hora de la inspección entre los consejos insulares de Menorca, de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, y la persona interesada. En todos los casos, la inspección técnica deberá realizarse en presencia del titular, del explotador del establecimiento o de la persona que éstos autoricen. Dicha autorización deberá acreditarse por cualquier medio válido en derecho que deje constancia fidedigna, o por la declaración personal de los interesados a través de su comparecencia.

2. Será objeto de expresa sanción la negativa u obstrucción a la actuación de los funcionarios de la inspección técnica.

Artículo 6.

Si la inspección técnica comprueba la adecuación del establecimiento a lo que establece el anexo de esta

ley, ésta deberá considerarse superada. En este caso, los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, deberán dictar una resolución que acreditará que el establecimiento de oferta turística complementaria se adecua a las prescripciones de esta ley y le otorgarán la autorización de utilizar la denominación y el distintivo Establecimiento modernizado, de acuerdo con lo que se determine reglamentariamente.

Artículo 7.

Cuando la inspección técnica considere que es necesario realizar obras y/o mejoras, deberá procederse a concretar su realización entre el titular del establecimiento y los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, de acuerdo con los siguientes trámites:

a) Recibida el acta de inspección, los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, deberán resolver sobre las deficiencias detectadas, notificarlas al titular del establecimiento, e invitarle a redactar una propuesta de programa de las obras y mejoras que deban realizarse.

b) El titular deberá remitir por escrito esta propuesta de programa de ejecución en un plazo máximo de dos meses a los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y a la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, o manifestar fehacientemente su discrepancia con el contenido de la resolución.

c) Los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, deberán contestar por escrito a la propuesta de programa de ejecución en un plazo máximo de treinta días, transcurridos los cuales sin resolución expresa se entenderá aprobada.

d) En cualquier momento de dicha tramitación se podrá llegar a un acuerdo mutuo que deberá documentarse fehacientemente mediante un convenio suscrito entre las dos partes.

Artículo 8.

Si no se llega a un acuerdo entre el titular del establecimiento y el órgano de los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, si hay discrepancias o no se presenta una propuesta empresarial en el plazo señalado en el artículo 7.b), se someterá al dictamen de la Comisión insular del Plan de modernización de la oferta turística complementaria.

Artículo 9.

1. Los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera crearán, en su ámbito territorial, la Comisión insular del Plan de modernización de la oferta turística complementaria, respecto de la cual establecerán la composición, la organización y el funcionamiento y asumirán la tramitación y la ejecución de sus acuerdos.

2. La Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares creará, para la isla de Mallorca, la Comisión insular del Plan de modernización de la oferta turística complementaria, respecto de la cual establecerá la composición, la organización y el funcionamiento y asumirá la tramitación y ejecución de sus acuerdos.

Artículo 10.

Las comisiones insulares del Plan de modernización de la oferta turística complementaria, después de la audiencia al interesado y, en su caso, de la inspección específica que debe efectuarse, elevarán la propuesta de resolución al órgano del consejo insular de Menorca o de Ibiza y Formentera o a la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, quienes adoptarán la resolución que corresponda, en un plazo máximo de treinta días, y se entenderá aprobada si transcurre dicho plazo sin que haya una decisión.

En uno y otro caso, se procederá a notificarlo al interesado y se iniciará, desde tal fecha, el plazo de ejecución de las obras y/o mejoras que deben ejecutarse.

A estos efectos no computará el plazo desde la petición de la licencia de obras hasta su otorgamiento por el ayuntamiento.

Artículo 11.

1. La resolución del órgano del consejo insular de Menorca o de Ibiza y Formentera no pondrá fin a la vía administrativa y, contra la misma, podrá interponerse, como trámite previo a la jurisdicción contencioso-administrativa, recurso ordinario ante el Pleno de la corporación insular, de acuerdo con la vigente legislación.

2. La resolución del Consejero de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares pondrá fin a la vía administrativa y, contra la misma, podrá interponerse, en el plazo de dos meses, recurso contencioso-administrativo.

Artículo 12.

El programa de ejecución de obras y mejoras podrá, en función de su contenido y alcance, determinar las etapas que procedan, con los siguientes plazos máximos:

a) Mejora o sustitución de servicios (menaje, mantelerías, vajillas) y/o elementos similares: Tres meses.

b) Mejora, sustitución y/o reparación de elementos de decoración (pintura, iluminación y elementos similares) y lavabos: Seis meses.

c) Mejora, sustitución y/o reparaciones de mobiliario y maquinaria, así como las que impliquen realización de obras de albañilería y/o de instalaciones: Dieciocho meses.

Artículo 13.

Los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, supervisarán y comprobarán la ejecución de todas y cada una de las determinaciones a las que se haya llegado y a las que el titular esté obligado de acuerdo con lo preceptuado por esta ley.

El retraso en cualquier plazo del calendario deberá ser notificado al administrado mediante requerimiento de los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y de la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, y, si una vez efectuado éste, persiste, por un plazo fijado en la mitad de lo otorgado, constituirá falta grave a la que se aplicarán las sanciones económicas y accesorias que corresponden, de acuerdo con la Ley 6/1989, de 3 de mayo, sobre la regulación de la función inspectora y sancionadora.

Artículo 14.

Una vez comprobada, por la inspección técnica, la completa realización del programa de ejecución de obras y mejoras prevista en los artículos anteriores, se levantará acta de esta circunstancia de la manera que prevé el artículo 6 de esta ley y deberá dictarse la oportuna resolución.

Disposición adicional primera.

Los titulares de establecimientos de oferta turística complementaria que no superen la inspección técnica podrán, excepcionalmente, ser eximidos del cumplimiento de esta ley si presentan inmediatamente la baja definitiva de explotación del establecimiento, baja que quedará en suspenso por un plazo máximo de un año, siempre que cumplan la normativa que afecta a la seguridad, la prevención de incendios y las prescripciones sanitarias y alimenticias y que dicha suspensión se solicite expresamente. En la resolución, los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, requerirán el cumplimiento inexcusable de esta normativa, mediante la ejecución, en su caso, de las obras necesarias como condición para el ejercicio de la actividad durante el tiempo de suspensión de la baja, período que, en ningún caso, podrá ser objeto de prórroga.

Disposición adicional segunda.

Si a causa de la inspección técnica son necesarios el cambio de grupo o de categoría del establecimiento y la realización de obras y/o mejoras que se prevén en el artículo 12 de esta ley, por adecuarse a la normativa turística de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, se entenderán, en uno y otro caso, obligación legal, directa e imperativamente impuesta al titular del establecimiento, sin necesidad, en su caso, del arrendador.

Disposición adicional tercera.

Excepcionalmente, en los casos en que alguna obra y/o mejora exigida por la adecuación a lo que establece el anexo de esta ley fueran materialmente de difícil ejecución, los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, después del informe de las comisiones insulares del Plan de modernización de la oferta turística complementaria, determinarán el nivel máximo de adaptación que resulte de aplicación.

Disposición adicional cuarta.

Las prescripciones contenidas en la presente ley se harán extensivas al Consejo Insular de Mallorca cuando éste asuma las competencias en materia de ordenación turística.

Disposición final primera.

Respetando la potestad reglamentaria autoorganizativa que corresponde a los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera, se faculta al Gobierno de la Comunidad Autónoma para que dicte las disposiciones necesarias para el desarrollo de esta ley.

Disposición final segunda.

Esta ley entrará en vigor el día 1 de enero de 1997.

Por tanto, ordeno que todos los ciudadanos guarden esta Ley y que los Tribunales y las Autoridades a los que correspondan la hagan guardar.

Palma de Mallorca, 18 de diciembre de 1996.

JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ ORTEA,
Consejero de Turismo

JAIME MATAS PALOU,
Presidente

(Publicada en el «Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares» número 162, de 31 de diciembre de 1996.)

ANEXO

I. Normas de aplicación general

1. Al efecto del cumplimiento de los requisitos técnicos que se especifican en este anexo, siempre se considerará la capacidad máxima admisible según estas especificaciones, independientemente de las solicitadas por el interesado.

2. Al efecto de la aplicación de esta ley, se entienden como «zona de servicios» aquellas zonas o dependencias destinadas a la elaboración, preparación o servicio de los productos ofrecidos y al almacenamiento de las materias primas o productos elaborados. También se incluirán las zonas o dependencias destinadas a la limpieza y almacenamiento de los utensilios necesarios para la elaboración, preparación o servicio de dichos productos. No se computarán en ella los vestuarios y lavabos del personal, trasteros, almacén de combustible, envases y dependencias similares.

3. Los consejos insulares de Menorca y de Ibiza y Formentera y la Consejería de Turismo de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, respectivamente, podrán eximir del cumplimiento de algún o algunos de los requisitos incluidos en este anexo, si las circunstancias del caso así lo aconsejen, después de la previa solicitud del interesado debidamente justificada.

II. Requisitos técnicos generales

1. Los establecimientos comprendidos en esta ley tendrán en cuenta especialmente la calidad y la limpieza de sus servicios de toda índole, de acuerdo con sus respectivas categorías, y deberán extremarse:

a) En la preparación de comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

b) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.

c) En la limpieza de los locales, mobiliario y menaje.

d) En el perfecto funcionamiento y habilitación de los servicios sanitarios.

2. El mobiliario, decoración, así como cristalería, vajilla, cubertería, mantelería y demás equipamiento deberán estar en perfecto estado de conservación y serán, en todo caso, adecuados a la categoría del establecimiento. Los restaurantes de lujo, de primera, segunda y tercera categoría y las cafeterías de categoría especial dispondrán de mantelería de tela.

3. Los establecimientos dispondrán de todos y cada uno de los elementos e instalaciones necesarios para la correcta elaboración, preparación y servicio de consumiciones que ofrezcan a sus clientes.

4. El personal del servicio, vestido correctamente, será el necesario de acuerdo con la capacidad, circunstancia y categoría del establecimiento.

5. Los bares o cafés que ofrezcan bocadillos y/o tapas deberán disponer de una zona de elaboración y preparación debidamente habilitada.

6. La anchura mínima asignable a cada plaza, ya sea en una mesa o en una barra, será de 60 centímetros.

III. Requisitos técnicos para los restaurantes

1. Para los restaurantes de cinco tenedores: Categoría lujo.

a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

b) Deberá existir guardarropía.

c) Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes, donde se dispondrá de servicio de bar.

d) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de dos metros cuadrados de comedor por cliente.

e) Existirá teléfono con cabina insonorizada para el uso del cliente, y teléfono utilizable desde las mesas.

f) La zona de clientes estará dotada de instalaciones de climatización para frío y para calor.

g) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y tendrán vestíbulo. Las instalaciones de lavabos para señoras y para señores serán de lujo y tendrán agua caliente y fría. En el lavabo de señoras habrá tocador. Las toallas serán de tela e individuales y se podrán instalar aparatos secamanos. El jabón y la colonia serán de primera calidad.

Hasta 60 plazas tendrán una superficie mínima de 10 metros cuadrados cada uno y dispondrán, al menos, de dos lavabos, dos wáteres y dos urinarios, los de señores; y de dos lavabos y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

h) Dispondrá de comedor o comedores privados.

i) Dispondrá de ascensor que comunique todas las plantas del establecimiento diferentes a las de acceso de clientes.

j) Dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

k) Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

l) Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, y de todos los elementos necesarios para su correcto servicio.

m) Dispondrá de plazas de aparcamiento propio a razón de una plaza de aparcamiento por cada siete plazas o fracción de las que disponga el establecimiento. Alternativamente podrá ofrecer servicio de aparcamiento de coches.

n) La zona de servicios tendrá como mínimo una superficie igual o superior al 40 por 100 de la superficie del comedor. En esta zona habrá, al menos, cocina, economato, bodega con cámara frigorífica, zona diferenciada para limpieza y almacenamiento de utensilios de cocina, cuarto frío diferenciado para carne y pescado, con cámaras frigoríficas diferenciadas para pescado y carne, «office», zona diferenciada para lavavajillas y cuarto de basura, y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

o) Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

2. Para los restaurantes de cuatro tenedores: Categoría primera.

a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

b) Deberá existir guardarropía.

c) Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes, donde podrá disponer de servicio de bar.

d) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 metros cuadrados de comedor por cliente.

e) Existirá teléfono para el uso del cliente que se pueda utilizar desde las mesas.

f) La zona de clientes estará dotada de instalaciones de climatización para frío y para calor.

g) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y tendrán vestíbulo. Las instalaciones de lavabos para señoras y para señores serán de lujo y tendrán agua caliente y fría. En el lavabo de señoras habrá tocador. Las toallas serán de tela e individuales y se podrá instalar aparato secamanos. El jabón y la colonia serán de primera calidad.

Hasta 60 plazas tendrán una superficie mínima de 10 metros cuadrados cada uno y dispondrán, al menos, de dos lavabos, dos wáteres y dos urinarios, los de señores; y de dos lavabos y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

h) Dispondrá de comedor o comedores privados.

i) Dispondrá de ascensor que comunique todas las plantas del establecimiento diferentes a las de acceso de clientes.

j) Dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

k) Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

l) Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, y de todos los elementos necesarios para su correcto servicio.

m) La zona de servicios tendrá como mínimo una superficie igual o superior al 35 por 100 de la superficie del comedor. Tendrá, al menos, cocina, economato, bodega, zona diferenciada para limpieza y almacenamiento de utensilios de cocina, cuarto frío con cámaras frigoríficas diferenciadas para pescado y carne, «office», zona diferenciada para lavavajillas y cuarto de basura.

n) Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

3. Para los restaurantes de tres tenedores: Categoría segunda.

a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.

b) Deberá existir guardarropía.

c) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 metros cuadrados de comedor por cliente.

d) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

e) La zona de clientes estará dotada de instalaciones de climatización para frío y para calor.

f) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y tendrán un vestíbulo. Las instalaciones de lavabos para señoras y para señores serán de lujo y tendrán agua caliente y fría. Las toallas serán de uso individual y se podrá instalar aparato secamanos. El jabón y la colonia serán de primera calidad.

Hasta 60 plazas tendrán una superficie mínima de ocho metros cuadrados cada uno y dispondrán, al menos, de un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y de un lavabo y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

g) Dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

h) Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, y de todos los elementos necesarios para su correcto servicio.

i) La zona de servicios tendrá como mínimo una superficie igual o superior al 25 por 100 de la superficie del comedor. Tendrá, al menos, cocina, despensa, eco-

nomato, bodega, cuarto frío con cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescado y carne, «office», zona diferenciada para lavavajillas y cuarto de basura.

j) Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

4. Para los restaurantes de dos tenedores: Categoría tercera.

a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.

b) El número máximo de plazas se determinará por la relación de 1,5 metros cuadrados de comedor por cliente.

c) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

d) La zona de clientes estará dotada de instalaciones de calefacción y/o refrigeración, según la temporada de apertura.

e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y no se podrá acceder a ellos directamente desde la zona del comedor. Las instalaciones serán de buena calidad con agua fría y caliente en los lavabos. Habrá toallas que serán de un sólo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 75 plazas tendrán, como mínimo, un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y un lavabo y un wáter los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento.

f) Tendrá, al menos, cocina, almacén, cuartos o armarios frigoríficos para pescado y carne, «office», zona diferenciada para lavavajillas, fregadero de senos con agua caliente y fría.

5. Para los restaurantes de un tenedor: Categoría cuarta.

a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.

b) El número máximo de plazas se determinará por la relación de 1,5 metros cuadrados de comedor por cliente.

c) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

d) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y no se podrá acceder a ellos directamente desde la zona del comedor. Las instalaciones serán de buena calidad con agua fría y caliente en los lavabos. Habrá toallas que serán de un sólo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas tendrán, como mínimo, un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y un lavabo y un wáter los de señoras. Por cada 50 plazas de más se incrementará en una pieza de cada elemento.

e) Tendrá, al menos, cocina, almacén, cuartos o armarios frigoríficos para pescado y carne, «office», zona diferenciada para lavavajillas, fregadero de senos con agua caliente y fría.

IV. Calidades de los materiales y elementos de construcción para los restaurantes

1. Pavimentos:

a) Categorías lujo y primera: Moqueta de gran calidad, losas pulidas de mármol, granito o similar, entarimados de madera pulida y barnizada y solados nobles que por su calidad sea justificada su permanencia en casos de rehabilitación.

b) Categoría segunda: Embaldosado de gres y de losetas de madera, y moqueta de calidad.

c) Categorías tercera y cuarta: Baldosas manufacturadas de cemento, pulidas o hidráulicas.

Pavimentos exteriores: Calidades de acuerdo con la categoría del establecimiento y en todos los casos de materiales antideslizantes.

2. Carpintería:

a) Categorías lujo y primera: Madera barnizada, hierro forjado, latón, cobre, bronce o similares.

b) Categoría segunda: Madera y metales esmaltados o anodizados coloreados.

c) Categorías tercera y cuarta: Carpintería de madera pintada o tratada, aluminio o similar. La cerrajería y herrajes tendrán calidad y aspecto exterior de acuerdo con la carpintería.

3. Revestimientos:

a) Categorías lujo y primera: Estucados tipo veneciano, telas de gran calidad y de fibras naturales, madera barnizada, aplacados de mármol, granito o similar.

b) Categoría segunda: Telas de fibra sintética, madera lacada, aplacados cerámicos.

En todos los casos, se admitirá pintar las paredes y techos con calidades y acabados de acuerdo con la categoría del establecimiento.

4. Fachadas: Deberán mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación y su tratamiento será de la misma calidad que los interiores y de acuerdo con la categoría del establecimiento.

Categoría lujo y primera: Deberán tener el acceso cubierto y se permitirán toldos, marquesinas o porches.

5. Jardinería: La jardinería existente en los establecimientos, tanto exterior como interior, deberá mantenerse en perfecto estado de conservación y con buen aspecto.

6. Iluminación:

a) Categorías lujo y primera: Las lámparas y apliques que se coloquen serán de gran calidad y preferentemente de cristal y metales nobles.

b) En todos los casos, la calidad de la instalación estará de acuerdo con la categoría del establecimiento y debe poder conseguirse una iluminación mínima de 250 Lux en cada mesa.

V. Requisitos técnicos para cafeterías

1. Para las cafeterías de tres tazas: Categoría especial.

a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

b) Deberá existir guardarropía.

c) Existirá teléfono con cabina para el uso de los clientes.

d) La zona de clientes estará dotada de instalación de climatización para frío y para calor.

e) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 metros cuadrados de salón por cliente.

f) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y tendrán un vestíbulo.

Hasta 50 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de ocho metros cuadrados y dispondrán, al menos, de dos lavabos, un wáter y dos urinarios, los de señores; y de dos lavabos y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

g) La zona de servicios deberá tener una superficie igual o superior al 25 por 100 de la superficie del salón. Tendrá, al menos: Economato, «office», cocina, lavava-

jillas, cámara y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

h) La elaboración y preparación de alimentos no se podrá efectuar en la zona de barra.

i) Si el establecimiento ocupa más de una planta, dispondrá de escalera de servicio y montaplatos.

2. Para las cafeterías de dos tazas: Categoría primera.

a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.

b) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

c) La zona de clientes estará dotada de instalación de climatización para frío y para calor.

d) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,5 metros cuadrados de salón por cliente.

e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y no se podrá acceder a ellos directamente desde la zona del salón. Tendrán agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de ocho metros cuadrados y dispondrán, al menos, de un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y de un lavabo y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

f) Tendrá, al menos: Despensa, «office», cocina, lavavajillas, cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescado y carne, fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

3. Para las cafeterías de una taza: Categoría segunda.

a) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

b) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,5 metros cuadrados de salón por cliente.

c) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y no se podrá acceder a ellos directamente desde la zona del salón. Tendrán agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas dispondrán, al menos, de un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y de un lavabo y un wáter los de señoras. Por cada 50 plazas de más se incrementará en una pieza de cada elemento.

d) Tendrá, al menos: Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescado y carne, lavavajillas y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

VI. Requisitos técnicos para bares o cafés

1. Para los bares o cafés de tres copas: Categoría especial.

a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal y mercancías.

b) Deberá existir guardarropía.

c) Existirá teléfono con cabina para el uso de los clientes.

d) La zona de clientes estará dotada de instalación de climatización para frío y para calor.

e) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 metros cuadrados de salón por cliente.

f) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y tendrán un vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo, con agua caliente y fría en los lavabos. Las toallas serán de un solo uso y se podrá

instalar, además, un aparato secamanos. El jabón y la colonia serán de primera calidad.

Hasta 50 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de ocho metros cuadrados y dispondrán, al menos, de dos lavabos, un wáter y dos urinarios, los de señores; y de dos lavabos y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

g) Tendrá, al menos: «Office», con fregadero de dos senos, local para almacén, lavavajillas, cámara o armarios frigoríficos.

h) La elaboración y preparación de bocadillos y/o tapas no se podrá efectuar en la zona de la barra.

i) Si el establecimiento ocupa más de una planta, dispondrá de escalera de servicio y montaplatos.

2. Para los bares o cafés de dos copas: Categoría primera.

a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.

b) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

c) La zona de clientes estará dotada de instalación de climatización para frío y para calor.

d) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,25 metros cuadrados de salón por cliente.

e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores y no se podrá acceder a ellos directamente desde la zona del salón. Tendrán agua caliente y fría en los lavabos. Tendrán toallas de un solo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de siete metros cuadrados y dispondrán, al menos, de un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y de un lavabo y dos wáteres los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

f) Tendrá, al menos: «Office», con fregadero de dos senos, local para almacén, lavavajillas, cámara o armarios frigoríficos.

3. Para los bares o cafés de una copa: Categoría segunda.

a) Existirá teléfono para el uso de los clientes.

b) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de un metros cuadrados de salón por cliente.

c) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para señores. Tendrán agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o aparato secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas dispondrán, al menos, de un lavabo, un wáter y un urinario, los de señores; y de un lavabo y 1 wáter los de señoras. Por cada 50 plazas de más se incrementará en una pieza de cada elemento.

d) Tendrá, al menos: Local para almacén, armarios frigoríficos, fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

VII. Calidades de los materiales y elementos de construcción para las cafeterías y los bares o cafés

1. Pavimentos:

a) Categoría especial: Moqueta de gran calidad, losas pulidas de mármol, granito o similar, entarimados de madera pulida y barnizada y solados que por su calidad sea justificada su permanencia en casos de rehabilitación.

b) Categoría primera: Embaldosado de gres y de losetas de madera, y moqueta de calidad.

c) Categoría segunda: Baldosas manufacturadas de cemento, pulidas o hidráulicas.

Pavimentos exteriores: Calidades de acuerdo con la categoría del establecimiento y en todos los casos de materiales antideslizantes.

2. Carpintería:

a) Categoría especial: Madera barnizada, hierro forjado, latón, cobre, bronce o similares.

b) Categoría primera: Madera y metales esmaltados o anodizados coloreados.

c) Categoría segunda: Carpintería de madera pintada o tratada, aluminio o similar. La cerrajería y herrajes tendrán calidad y aspecto exterior de acuerdo con la carpintería.

3. Revestimientos:

a) Categoría especial: Estucados tipo veneciano, telas de gran calidad y de fibras naturales, madera barnizada, aplacados de mármol, granito o similar.

b) Categoría primera: Telas de fibra sintética, madera lacada, aplacados cerámicos.

En todos los casos, se admitirá pintar las paredes y techos con calidades y acabados de acuerdo con la categoría del establecimiento.

4. Fachadas: Deberán mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación y su tratamiento será de la misma calidad que los interiores y de acuerdo con la categoría del establecimiento.

5. Jardinería: La jardinería existente en los establecimientos, tanto exterior como interior, deberá mantenerse en perfecto estado de conservación y con buen aspecto.

6. Iluminación:

a) Categoría especial: Las lámparas y apliques que se coloquen serán de gran calidad y preferentemente de cristal y metales nobles.

b) En todos los casos, la calidad de la instalación estará de acuerdo con la categoría del establecimiento y debe poder conseguirse una iluminación mínima de 250 Lux en cada mesa.