

# CONSEJERÍA INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

DECRETO 32/2003, de 30 de abril, de ordenación de la actividad de restauración.

## SUMARIO

- Sumario
  - Parte Expositiva
  - CAPÍTULO I. Disposiciones generales [arts. 1 a 7]
    - Artículo 1. Objeto
    - Artículo 2. Ámbito de aplicación
    - Artículo 3. Naturaleza de los establecimientos
    - Artículo 4. Exclusiones
    - Artículo 5. Clasificación
    - Artículo 6. Autorización
    - Artículo 7. Categorías
  - CAPÍTULO II. De los restaurantes [arts. 8 a 11]
    - Artículo 8. Definición
    - Artículo 9. Establecimientos asimilados
    - Artículo 10. Cartas
    - Artículo 11. Menú de la casa
  - CAPÍTULO III. De las cafeterías [arts. 12 a 15]
    - Artículo 12. Definición
    - Artículo 13. Establecimientos asimilados
    - Artículo 14. Carta de platos
    - Artículo 15. Plato combinado de la casa
  - CAPÍTULO IV. De los bares, cafés y similares [arts. 16 a 20]
    - Artículo 16. Definición
    - Artículo 17. Establecimientos asimilados
    - Artículo 18. Listas
    - Artículo 19. Inscripción en el registro
    - Artículo 20. Otras obligaciones
  - CAPÍTULO V. De las sidrerías [arts. 21 a 25]
    - Artículo 21. Definición
    - Artículo 22. Requisitos específicos
    - Artículo 23. Sidrerías-restaurantes
    - Artículo 24. Sidrería-bar
    - Artículo 25. Distintivo
  - CAPÍTULO VI. Disposiciones comunes [arts. 26 a 29]
    - Artículo 26. Régimen y publicidad de precios
    - Artículo 27. Facturación
    - Artículo 28. Hojas de reclamaciones
    - Artículo 29. Otras obligaciones
  - CAPÍTULO VII. Procedimiento [arts. 30 a 34]
    - Artículo 30. Solicitud
    - Artículo 31. Instrucción
    - Artículo 32. Resolución e inscripción
    - Artículo 33. Modificaciones
    - Artículo 34. Ejercicio y cese de la actividad
  - Disposición transitoria única
  - Disposición derogatoria única
  - DISPOSICIONES FINALES
    - Primera
    - Segunda
  - ANEXO I. Requisitos técnicos de restaurantes
  - ANEXO II. Requisitos técnicos de cafeterías
  - ANEXO III

La Ley del Principado de Asturias 7/2001, de 22 de junio, de Turismo, recoge como una clase de empresas turísticas las empresas de restauración, dedicando el capítulo tercero de su título cuarto a su regulación en que define las citadas empresas, clasifica sus establecimientos y determina las categorías que les puede corresponder.

No obstante, dicha regulación es incompleta y precisa de un desarrollo reglamentario al que la propia Ley se remite expresamente.

Esta materia se encuentra regulada por la normativa estatal, si bien la misma ha quedado obsoleta, siendo preciso proceder a su adaptación a la realidad actual abordando una nueva regulación que recoja las actuales demandas del sector.

En aras a lo señalado va dirigida la presente Norma, al tiempo que a cumplir el mandato contenido en la Ley 7/2001 precitada, de aprobar la totalidad de los desarrollos reglamentarios previstos en ella.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en la Disposición final primera de la Ley 7/2001, de 22 de junio, de Turismo, y en el artículo 25 h), de la Ley 6/1984, de 5 de julio, del Presidente y del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, corresponde al Consejo de Gobierno la competencia en orden a dictar la presente disposición.

En su consecuencia, a propuesta del Consejero de Industria, Comercio y Turismo, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previo Acuerdo del Consejo de Gobierno en su reunión de 30 de abril de 2003, dispongo:

## **CAPÍTULO I. Disposiciones generales**

### **Artículo 1. Objeto**

El presente Decreto tiene por objeto la ordenación en el territorio del Principado de Asturias de la actividad de restauración, entendiéndose por tal la realizada por las empresas que se dedican de forma habitual y profesional, mediante precio, a servir al público comidas o bebidas para consumir, de forma preferente, en sus establecimientos.

### **Artículo 2. Ámbito de aplicación**

Lo dispuesto en este Decreto será de aplicación a las personas titulares y a los usuarios de establecimientos de restauración, considerándose como tales, los locales o instalaciones abiertos al público y acondicionados conforme a lo dispuesto en esta norma, en los que se realiza la actividad de restauración.

### **Artículo 3. Naturaleza de los establecimientos**

Los establecimientos de restauración tienen la consideración de establecimientos de utilización pública, sin perjuicio de que la dirección de cada uno de ellos pueda establecer determinadas normas o condiciones sobre el uso de sus servicios o instalaciones, en los términos previstos en la legislación vigente.

### **Artículo 4. Exclusiones**

Quedan excluidas del ámbito de aplicación de este Decreto las siguientes empresas:

- a) Las que sirvan comidas y bebidas a contingentes particulares y no al público en general.
- b) Las que realicen la actividad de restauración en alojamientos turísticos, siempre que su explotación no sea independiente del alojamiento y no se halle abierto al público en general.
- c) Las que realicen la actividad de restauración con carácter gratuito.
- d) Las que sirvan comidas y bebidas a domicilio, en lo que a la prestación de ese servicio domiciliario hace referencia.

- e) Las que realicen actividades de restauración en medios de transportes públicos.
- f) Las que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.
- g) Las ocasionales, entendiéndose por tales las que se montan con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos similares.

## **Artículo 5. Clasificación**

1. Los establecimientos de restauración se clasifican, en atención a sus características, en los siguientes grupos:
  - a) Restaurantes.
  - b) Cafeterías.
  - c) Bares, cafés o similares.
2. Las sidrerías pueden clasificarse, en atención a sus características, en los grupos a) o c) del apartado anterior.
3. Un mismo establecimiento puede clasificarse en más de un grupo a voluntad de su titular, siempre que reúna las características exigidas para cada uno de ellos. Cuando uno de los grupos sea el de restaurante, el comedor deberá estar independizado de la zona de bar o cafetería, salvo en los restaurantes de cuarta categoría.

## **Artículo 6. Autorización**

Las personas titulares de los establecimientos de restauración, salvo los clasificados en el grupo c) de los señalados en el artículo 5 –bares, cafés o similares, con anterioridad al inicio de sus actividades, deberán solicitar y obtener de la Administración turística autonómica la correspondiente autorización para el ejercicio de la actividad de restauración y la clasificación del establecimiento.

## **Artículo 7. Categorías**

1. Los restaurantes se clasificarán, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios y del cumplimiento de los requisitos señalados en el anexo I de este Decreto, en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, identificadas, respectivamente, por cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor.
2. Las cafeterías se clasificarán en las categorías de especial, primera y segunda, que se identificarán, respectivamente, mediante tres, dos y una taza, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios y del cumplimiento de las determinaciones establecidas en el anexo II de esta Norma.
3. En la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas, se consignará la categoría asignada a los establecimientos a que hace referencia este artículo, mediante el empleo, en su caso, del distintivo que corresponda.

## **CAPÍTULO II. De los restaurantes**

### **Artículo 8. Definición**

Tendrán la consideración de restaurantes los establecimientos que dispongan de cocina y de comedor, preferentemente independizado, en los que se ofrecen al público las comidas y bebidas relacionadas en sus cartas.

### **Artículo 9. Establecimientos asimilados**

1. Se asimilan a los restaurantes aquellos establecimientos que sólo disponen de comedor y los que, aun disponiendo de cocina, no la utilizan, sino que ofrecen comidas cocinadas por otras empresas.
2. Los establecimientos asimilados se clasificarán siempre en la cuarta categoría.

### **Artículo 10. Cartas**

1. Se entiende por carta de platos y carta de bebidas, las relaciones de comidas y de bebidas, respectivamente, con sus correspondientes precios, que se ofertan en los restaurantes.
2. Las cartas deben de presentarse al cliente en el momento que éste manifieste su intención de consumir.

### **Artículo 11. Menú de la casa**

1. Sólo los restaurantes pueden servir menús, siendo obligatoria la prestación del menú de la casa para los de tercera y cuarta categoría y voluntaria para los demás.
2. Se entiende por menú de la casa la oferta conjunta bajo un precio global de, al menos, dos platos, pan, una bebida y postre. Su existencia y precio se reflejará en la carta de platos y su composición se determinará en la misma o en hoja aparte, que se entregará junto con ella.
3. Si durante el horario de apertura del comedor se agota alguno de los platos integrantes del menú de la casa, deberá sustituirse por otro de similares características.
4. Salvo que el establecimiento oferte a un precio determinado medios menús, el cliente que solicite un menú está obligado al pago íntegro del precio establecido aunque renuncie a consumir alguno de sus componentes. Asimismo, se entiende que los menús son individuales, pudiendo negarse el establecimiento a servir un número de menús inferior al de comensales.

## **CAPÍTULO III. De las cafeterías**

### **Artículo 12. Definición**

Tendrán la consideración de cafeterías los establecimientos que disponen de barra y servicio de mesas, en los que se ofertan al público, durante su horario de apertura, las bebidas y platos simples o combinados relacionados en sus cartas.

### **Artículo 13. Establecimientos asimilados**

1. Los establecimientos que dispongan de hornos microondas o procesos de calentamiento similares y suministren platos simples o combinados precocinados para su consumo en el propio local, se equiparan al grupo de cafeterías, debiendo hacer constar, en todo caso, tanto en la publicidad como en la carta, que se trata de platos precocinados.
2. Los autoservicios o self service se equiparan igualmente al grupo cafeterías.

#### **Artículo 14. Carta de platos**

1. En las cafeterías se deberá confeccionar la relación de los platos simples y combinados que se oferten en las mismas con sus respectivos precios.
2. Dicha relación recibe la denominación de carta de platos y se presentarán al cliente que pretenda comer en el establecimiento.

#### **Artículo 15. Plato combinado de la casa**

1. Sólo las cafeterías podrán ofertar a sus clientes el plato combinado de la casa, cuya prestación será obligatoria para las cafeterías de una taza.
2. Se entiende por plato combinado de la casa la oferta conjunta bajo un precio global de un plato combinado, pan y una bebida. Su existencia y precio se reflejará en la carta de platos y su composición se determinará en la misma o en hoja aparte, que se entregará junto con ella.
3. En caso de agotarse el mismo deberá ser sustituido por otro de los platos combinados que figuran en la carta.
4. El cliente que solicite el plato combinado de la casa está obligado al pago íntegro del precio establecido aunque renuncie a consumir alguno de sus componentes. Asimismo, se entiende que estos platos son individuales, pudiendo negarse el establecimiento a servir un número de ellos inferior al de comensales.

### **CAPÍTULO IV. De los bares, cafés y similares**

#### **Artículo 16. Definición**

Tendrán la consideración de bares, cafés o similares, los establecimientos que, careciendo de comedor, están dotados de barra y también pueden disponer de servicio de mesas en la misma unidad espacial, en los que se proporciona al público bebidas que pueden acompañarse, o no, de tapas, raciones o bocadillos.

#### **Artículo 17. Establecimientos asimilados**

1. Aquellos establecimientos que ofrezcan a los usuarios bailes, juegos, actividades deportivas y espectáculos en directo o audiovisuales, aunque sea preciso pagar una entrada para acceder a los mismos, y sirvan además bebidas, se asimilan a los establecimientos del grupo c) de los señalados en el artículo 5 –bares, cafés o similares–, estando sometidos en lo que se refiere a la actividad de restauración realizada por ellos, a lo dispuesto en este Decreto.
2. El derecho de acceso a estos establecimientos se someterá a la normativa vigente en materia de espectáculos públicos.

#### **Artículo 18. Listas**

1. Los establecimientos contemplados en este capítulo deberán elaborar la lista de bebidas, entendiendo por tal la relación de bebidas, con sus correspondientes precios, que se ofertan en los mismos.
2. Asimismo, deberán confeccionar la lista de tapas, raciones o bocadillos que, en su caso, ofrezcan, con sus respectivos precios, debiendo ser siempre platos sencillos y de fácil elaboración.

## **Artículo 19. Inscripción en el registro**

1. Las personas titulares de los establecimientos del grupo c) de los señalados en el artículo 5 –bares, cafés o similares–, están obligados a solicitar a la Consejería competente en materia de turismo su inscripción en el registro de empresas y actividades turísticas previa la obtención de la licencia municipal de apertura.

2. Solicitada la inscripción, la Administración turística autonómica facilitará al titular del establecimiento el libro de inspección y las hojas de reclamaciones, salvo que se deniegue la inscripción, denegación que habrá de notificarse expresamente.

## **Artículo 20. Otras obligaciones**

1. Las modificaciones que afecten a la denominación de los establecimientos a que se hace referencia en el artículo anterior, o a la titularidad de los mismos, deberán comunicarse a efectos de su anotación registral, al igual que el cese de la actividad, con el objeto, en este último caso, de cancelar la inscripción correspondiente.

2. Asimismo, estos establecimientos están sometidos a las prescripciones reguladas en el capítulo VI de este Decreto.

## **CAPÍTULO V. De las sidrerías**

### **Artículo 21. Definición**

Las sidrerías son los establecimientos de restauración que responden a la cultura tradicional asturiana, están adecuadamente ambientados y caracterizados y disponen de instalaciones y equipamientos idóneos para el mantenimiento, oferta y escanciado de sidra.

### **Artículo 22. Requisitos específicos**

Las sidrerías, con independencia del grupo en que estén clasificadas, deberán:

–Disponer de los elementos materiales y humanos precisos para el almacenamiento, conservación y escanciado de la sidra natural, según la costumbre asturiana.

–Contar con un local cuyo diseño interior, mobiliario y decoración sean acordes con la cultura y etnografía asturianas.

### **Artículo 23. Sidrerías-restaurantes**

1. Para que una sidrería pueda clasificarse como restaurante, aparte de cumplir las condiciones necesarias como tal restaurante, será imprescindible que no exista impedimento alguno para el escanciado de la sidra en el comedor, siendo prestado este servicio por el propio personal dependiente del establecimiento.

2. Si el mismo establecimiento se clasifica a su vez en el grupo a) y c) de los señalados en el artículo 5 –restaurantes o bares, cafés o similares–, para calificarlo como sidrería, no podrá limitarse el escanciado de sidra a determinadas zonas del establecimiento, debiendo prestarse este servicio, tanto en la zona de bar como en la de comedor.

### **Artículo 24. Sidrería-bar**

Para que un bar pueda calificarse de sidrería, deberá solicitarse, junto con la inscripción a que se hace

referencia en el artículo 19 , una revisión de sus instalaciones, sometiéndose a una inspección que permita a la Administración verificar su condición de sidrería.

## **Artículo 25. Distintivo**

En todas las sidrerías será obligatorio la exhibición, junto a la entrada principal, de una placa normalizada, conforme a lo dispuesto en el anexo III de este Decreto, en la que figure el distintivo correspondiente a su calificación.

## **CAPÍTULO VI. Disposiciones comunes**

### **Artículo 26. Régimen y publicidad de precios**

1. Los titulares de los establecimientos de restauración fijarán libremente los precios de los servicios que oferten, si bien estarán obligados a dar la máxima publicidad a las cartas y listas de precios, situándolas en lugar visible que permita su lectura sin dificultad, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento.
2. La publicidad de precios hará constar la inclusión o no del impuesto sobre el valor añadido.
3. Los titulares de los establecimientos del grupo c) de los señalados en el artículo 5 –bares, cafés o similares–, sólo vendrán obligados a exhibir los precios en el interior del establecimiento.

### **Artículo 27. Facturación**

1. En los establecimientos de restauración se deberán facturar los servicios prestados, pudiendo sustituirse las facturas por talonarios de vales numerados o por tickets expedidos por máquinas registradoras. En este último caso, si el ticket no es suficientemente explícito, tendrá que ir acompañado de nota de pedido.
2. La facturación especificará los distintos conceptos, haciendo constar si los precios incluyen o no el Impuesto sobre el Valor Añadido.
3. No podrá facturarse, en ningún caso, cantidad alguna por servicios o bienes que no hayan sido solicitados, a pesar de que se haya hecho uso de ellos o se hayan consumido.

### **Artículo 28. Hojas de reclamaciones**

1. Los titulares de los establecimientos de restauración adoptarán las medidas necesarias para que en todo momento existan en los mismos, a disposición de los clientes, hojas de reclamaciones que les serán facilitadas por la Dirección General competente en materia de turismo.
2. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 f) de la Ley 7/2001, de 22 de junio, de Turismo, la carencia o negativa a entregar dichas hojas al usuario dará lugar a responsabilidad administrativa, salvo que la reclamación verse sobre precios, en cuyo caso, únicamente podrá exigir el cliente la hoja previo pago de la factura correspondiente.

### **Artículo 29. Otras obligaciones**

Los titulares de los establecimientos regulados en este Decreto deberán:

- a) Esmerarse en la preparación de las comidas y bebidas ofertadas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

- b) Cuidar de la limpieza de los locales, mobiliario y menaje y del buen funcionamiento y mantenimiento de todas las instalaciones y servicios del establecimiento.
- c) Procurar en todo momento dar un trato cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.
- d) Tener el libro de inspección a disposición del personal de la Inspección de turismo, así como facilitar a la Administración turística la información y documentación que les sea requerida.
- e) Cumplir con el resto de obligaciones derivadas del presente Decreto y de la normativa vigente que les sea aplicable.

## **CAPÍTULO VII. Procedimiento**

### **Artículo 30. Solicitud**

La solicitud de autorización a que se hace referencia en el artículo 6 de este Decreto, se efectuará mediante instancia dirigida a la Dirección General con competencia en materia de turismo, en la que se hará constar el nombre y apellidos, o denominación social, domicilio, NIF o CIF del solicitante, nombre comercial con el que se va a llevar a cabo la actividad, indicando el grupo o grupos, y la categoría o categorías que se pretendan para el establecimiento. A dicha solicitud se acompañará la siguiente documentación.

- a) La acreditativa de la personalidad física o jurídica del titular.
- b) Copia del título que acredite la disponibilidad del establecimiento.
- c) Licencia municipal de apertura.
- d) Plano a escala 1/100, donde se indique el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación del número de plazas en comedor o, en su caso, en mesas y en barra o mostrador.
- e) Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil contratado, con una cuantía mínima de cobertura de 150.255 euros, sin que, en su caso, la franquicia sea superior a 602 euros y del recibo acreditativo del pago.
- f) Cualesquiera otra que apoye la petición.

### **Artículo 31. Instrucción**

Una vez recibida la solicitud de autorización acompañada de los documentos señalados en el artículo anterior, la Administración turística instruirá el correspondiente expediente y, una vez subsanados los defectos, en su caso observados, la Inspección de turismo informará, previa visita al establecimiento, del estado y características de las instalaciones, proponiendo el grupo y la categoría que en su caso corresponda.

### **Artículo 32. Resolución e inscripción**

1. La persona titular de la Consejería competente en materia de turismo deberá resolver en el plazo de tres meses las solicitudes presentadas. Si transcurrido dicho plazo no ha sido notificada la resolución expresa, el interesado podrá entender desestimada su solicitud.
2. Concedida la autorización correspondiente, la Administración turística autonómica facilitará al titular del establecimiento el libro de inspección y las hojas de reclamaciones y procederá de oficio a inscribir al establecimiento en el Registro de empresas y actividades turísticas.
3. Se practicará una sola inscripción registral por establecimiento, con independencia de que el mismo se encuentre clasificado en más de un grupo.



### **Artículo 33. Modificaciones**

Toda modificación del establecimiento que afecte a su titularidad o a las condiciones en las que se otorgaron la autorización y clasificación iniciales, deberá ser comunicada previamente a la Administración turística autonómica, acompañada de la documentación acreditativa del cambio, a los efectos de su autorización y anotación registral.

### **Artículo 34. Ejercicio y cese de la actividad**

Las personas titulares de los restaurantes y de las cafeterías, tienen la obligación de comunicar a la Administración turística autonómica los períodos de apertura de sus establecimientos, para tener constancia de ellos, así como de informar del cese de la actividad, al objeto de dejar sin efecto la autorización correspondiente y cancelar la inscripción registral.

#### **Disposición transitoria única.**

Los establecimientos autorizados con anterioridad a la entrada en vigor de la presente normativa dispondrán del plazo de un año, a contar desde la entrada en vigor de la misma, para la adaptación de sus instalaciones a lo previsto en el presente Decreto.

#### **Disposición derogatoria única.**

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Decreto, y en particular:

–El Decreto 85/1995, de 12 de mayo, por el que se regula el régimen de precios en los diversos establecimientos de alojamiento turístico y hostelería, respecto a los establecimientos regulados en el presente Decreto.

### **DISPOSICIONES FINALES.**

#### **Primera.**

La persona titular de la Consejería competente en materia de turismo dictará cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y aplicación del presente Decreto.

#### **Segunda.**

El presente Decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Principado de Asturias».

### **ANEXO I. Requisitos técnicos de restaurantes**

1. Restaurantes de lujo: cinco tenedores
  - a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.
  - b) Deberá existir guardarropa.
  - c) Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes, donde se dispondrá de servicio de bar.

d) El comedor tendrá una superficie adecuada a su capacidad; en cualquier caso el número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 2 m<sup>2</sup> de comedor por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con su categoría.

e) Además del comedor general, dispondrá de comedor o de comedores privados.

f) Existirá teléfono con cabina insonorizada para uso de los clientes, así como teléfono utilizable desde las mesas.

g) La zona de clientes estará climatizada.

h) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para caballeros y tendrán vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo. En el lavabo de señoras habrá tocador. Cuando la capacidad del establecimiento no supere las 50 plazas dispondrán, al menos, de dos lavabos, dos inodoros y dos urinarios, los de caballeros, y de dos lavabos y dos inodoros, los de señoras, incrementándose en una pieza de cada elemento por cada 50 plazas de más o fracción.

i) Dispondrá de ascensor si el comedor ocupa la segunda planta u otra superior del edificio.

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

k) La vajilla, cristalería, cubertería y lencería serán de lujo.

l) La cocina dispondrá de almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cámaras frigoríficas diferenciadas para carne y pescado, office y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio de alta calidad. La extracción de humos estará asegurada en todo momento.

m) Al menos el 40% del personal de cocina y del de sala deberá contar con la formación profesional correspondiente.

n) El personal que presta servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado y, al menos, el jefe de comedor deberá conocer dos idiomas además del castellano.

## 2. Restaurantes de primera: cuatro tenedores

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

b) Deberá existir guardarropa.

c) Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes.

d) El comedor tendrá una superficie adecuada a su capacidad; en cualquier caso el número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 m<sup>2</sup> de comedor por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con su categoría.

e) Además del comedor general, dispondrá de comedor o de comedores privados.

f) Existirá teléfono para uso de los clientes que se puede utilizar desde las mesas.

g) La zona de clientes estará climatizada.

h) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y para caballeros y tendrán vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo. En el lavabo de señoras habrá tocador. Cuando la capacidad del establecimiento no supere las 60 plazas dispondrán, al menos, de dos lavabos, dos inodoros y dos urinarios, los de caballeros; de dos lavabos y dos inodoros, los de señoras, incrementándose en una pieza de cada elemento por cada 50 plazas de más o fracción.

i) Dispondrá de ascensor si el comedor ocupa la tercera planta u otras superiores del edificio.

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

k) La vajilla, cristalería, cubertería y lencería serán de primera calidad.

l) La cocina dispondrá de almacén, bodega, despensa, cámaras frigoríficas diferenciadas para carne y pescado y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio de primera calidad. La extracción de humos estará asegurada en todo momento.

m) Al menos el 25% del personal de cocina, y del de sala, deberá contar con la formación profesional correspondiente.

n) El personal deberá estar debidamente uniformado, y el jefe de comedor deberá conocer, al menos, un idioma además del castellano.

3. Restaurantes de segunda: tres tenedores

- a) La entrada de los clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.
- b) Deberá existir guardarropa.
- c) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 m<sup>2</sup> de comedor por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con la categoría.
- d) Existirá teléfono para el uso de los clientes que se pueda utilizar desde las mesas.
- e) La zona de los clientes estará climatizada.
- f) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros y tendrán un vestíbulo. Las instalaciones de lavabos serán de primera calidad. Cuando la capacidad del establecimiento no supere las 50 plazas dispondrán, al menos, de un lavabo, un inodoro y un urinario, los de caballeros, y un lavabo y dos inodoros, los de señoras. Por cada 50 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento.
- g) La vajilla, cristalería, cubertería y lencería serán de buena calidad.
- h) La cocina dispondrá, al menos, de almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio de calidad. La extracción de humos estará asegurada en todo momento.
- i) Dispondrá de escalera de servicios si el establecimiento tiene más de una planta.
- j) El personal habrá de ir uniformado.

4. Restaurantes de tercera: dos tenedores

- 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 m<sup>2</sup> de comedor por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con la categoría.
- c) Existirá teléfono para el uso de los clientes.
- d) La zona de clientes contará con calefacción.
- e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros. Las instalaciones serán de calidad. Hasta 75 plazas tendrán, como mínimo, un lavabo, un inodoro y un urinario, los de caballeros; un lavabo y un inodoro, los de señoras. Por cada 50 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza cada elemento.
- f) La lencería, de tela o papel y el menaje serán de calidad aceptable.
- g) La cocina dispondrá de despensa, cámara frigorífica o nevera y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio correcto. La extracción de humos estará asegurada en todo momento.
- h) El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

5. Restaurantes de cuarta: un tenedor

- a) La entrada de 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 m<sup>2</sup> de comedor o local por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con la categoría.
- c) Existirá teléfono para uso de los clientes.
- d) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros. Las instalaciones serán aceptables. Hasta 100 plazas, tendrán como mínimo, un lavabo, un inodoro y un urinario, los de caballeros, y un lavabo y un inodoro, los de señoras. Por cada 75 plazas de más, se incrementará en una pieza de cada elemento.
- e) La lencería de tela o papel y el menaje sencillo y en buen estado de conservación.
- f) La cocina dispondrá, al menos, de despensa, cámara frigorífica o nevera y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio correcto. La extracción de humos estará asegurada en todo momento.
- g) El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

## ANEXO II. Requisitos técnicos de cafeterías

### 1. Cafeterías de categoría especial: tres tazas

- a) La entrada de los clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.
- b) Deberá existir guardarropa.
- c) Existirá teléfono con cabina insonorizada para uso de los clientes.
- d) La zona de clientes estará climatizada.
- e) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 2 m<sup>2</sup> de salón por cliente, en mesa, y 70 cm de anchura por cliente en barra.
- f) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros y tendrán un vestíbulo. Hasta 50 plazas dispondrán, al menos, de dos lavabos, un inodoro y dos urinarios, los de caballeros; de dos lavabos y dos inodoros, los de señoras. Por cada 50 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento.
- g) La vajilla, cristalería y cubertería serán de primera calidad.
- h) La barra o mostrador, el mobiliario y decoración serán acordes con su categoría.
- i) Tendrá, al menos, despensa, office, cocina, cámara frigorífica y fregadero con dos senos, con agua fría y caliente.
- j) La elaboración y preparación de alimentos no podrá efectuarse en zona de barra.
- k) Si el establecimiento ocupa más de una planta, dispondrá de escalera de servicio.
- l) Al menos el 25% del personal deberá contar con la formación profesional correspondiente.
- m) El personal habrá de ir uniformado.

### 2. Cafeterías de categoría primera: dos tazas

- 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 los clientes estará dotada de instalaciones de calefacción.
- d) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,8 m<sup>2</sup> de salón por cliente en mesa, y 65 cm de anchura por cliente en barra.
- e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros. Hasta 100 plazas dispondrán, al menos, de un lavabo, un inodoro y un urinario, los de caballeros; un lavabo y dos inodoros, los de señoras. Por cada 50 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza de cada elemento.
- f) La vajilla, cristalería y cubertería serán de calidad.
- g) La barra o mostrador y el mobiliario y decoración serán acordes con su categoría.
- h) Tendrá, al menos, despensa, office, cocina, cámara frigorífica y fregadero de dos senos con agua caliente y fría.
- i) El personal habrá de ir uniformado.

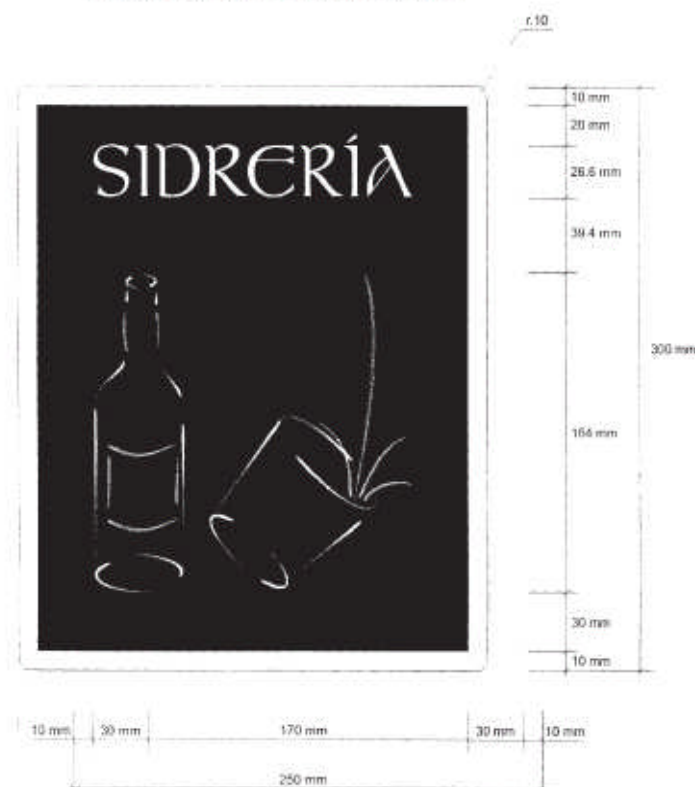
### 3. Cafetería de categoría segunda: una taza

- a) Existirá teléfono para uso de clientes.
- b) El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1,5 m<sup>2</sup> de salón por cliente en mesa y 65 cm de anchura por cliente en barra.

- c) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros. Hasta 100 plazas dispondrán, al menos, de un lavabo, un inodoro y un urinario, los de caballeros; de un lavabo y un inodoro, los de señoras. Por cada 50 plazas de más, se incrementará en una pieza cada elemento.
- d) La vajilla y cristalería y cubertería serán sencillas y se encontrarán en buen estado de conservación.
- e) La barra o mostrador y el mobiliario y decoración serán acordes con su categoría.
- f) Tendrá, al menos, cámara frigorífica, plancha y fregadero con dos senos con agua fría y caliente.
- g) El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

### ANEXO III.

#### PLACA DE SIDRERIAS



#### LEYENDA

Medidas en milímetros  
 Letras tipo Monsignor Elegant en blanco  
 Recuadro de la placa en blanco

■ Pantone 356