

-Sistemas de extracción de humos.

-Cuartos fríos.

-Frigoríficos.

- Despensas y bodegas.

La capacidad será la adecuada para preparar simultáneamente el 40 por 100 de las plazas del comedor.

Otros servicios al cliente:

-Lavandería y planchado.

-Servicio permanente veinticuatro horas para atender a los clientes y facilitarles bebidas.

C) - Hoteles de 3 estrellas.

Los hoteles de 3 estrellas deberán estar instalados en edificios que ofrezcan unas buenas condiciones de confort y calidad referidas tanto a los materiales empleados, equipamiento y decoración, como a los servicios que se ofertan.

Requisitos mínimos obligatorios para hoteles de 3 estrellas.

1. Instalaciones:

a. Climatización o aire acondicionado, al menos en las zonas de uso común.

b. Calefacción en todas las dependencias.

c. Agua caliente.

d. Teléfono en habitaciones.

e. Teléfono insonorizado de uso general en la zona de clientes.

2. Comunicaciones:

a) Escaleras:

- Escalera principal para uso exclusivo de clientes, con una anchura mínima de 1,30 m.

- Escalera de servicio.

Accesos y salidas:

- Independientes para clientes y servicio.

b) Ascensores:

- Ascensor de subida y bajada.

- Montacargas.

c) Pasillos:

- Los pasillos deberán tener una anchura mínima de 1,2 m. Se podrán reducir a 1,10 m. cuando sólo existan habitaciones a un lado.

3. Zona de clientes:

a. Vestíbulo o hall de entrada: Contará con recepción-conserjería permanentemente atendida.

b. Salones: Deberá existir un salón con capacidad adecuada a las plazas del hotel.

c. Bar.

d. Servicios sanitarios generales: Independientes para señoras y caballeros.