

b. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, deberán ofrecer la carta de platos y la carta de vinos, que comprenderán, respectivamente, los platos de comidas y bebidas. En esta última se detallarán las aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. Estos establecimientos podrán ofrecer al público los menús que estimen convenientes, que deberán ser incluidos en la carta de platos.

c. Las cafeterías dispondrán de la lista de precios de los artículos que oferten con sus correspondientes precios, pudiendo ofrecer al público carta de platos y carta de vinos. En el caso de que exista carta de platos estará compuesta de los platos simples o combinados que estimen convenientes, debiendo servir éstos al público dentro del horario que tengan establecido.

d. Los café-bares y bares con música deberán detallar en sus listas de precios el importe de los productos que oferten.

#### 5. Régimen de precios.

a. Los titulares de los establecimientos regulados en el presente Reglamento podrán fijar libremente sus precios.

Los precios deberán hacer mención expresa de si llevan o no incluido el IPSI.

b. No será obligatorio el diligenciado de los precios de aquellos productos cuyo valor está en función de cotización con fuertes fluctuaciones, si bien deberán exhibirse en el interior y exterior de los locales.

c. Todos los establecimientos regulados en el presente Reglamento darán la máxima publicidad a los precios de cuantos servicios faciliten. Las relaciones de precios deberán consignar claramente y por separado, el precio de cada servicio, debiéndose exhibir tanto en el interior como en el exterior de los locales y en lugar que permita su lectura sin dificultad, es decir de forma visible y perfectamente legible por los clientes. En el interior se situarán en los espacios destinados a la concurrencia del público, y en el exterior junto a la puerta principal de acceso de clientes.

#### 6. Prescripciones exigibles a cada grupo y categoría

##### 1.- Prescripciones exigibles a los Restaurantes.

Requisitos.

A) -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) La zona de clientes estará climatizada.

g) 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.

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

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