

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

k) 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.

l) El personal que presta servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado.

B) -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) 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 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.

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

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

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

k) 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.

l) El personal deberá estar debidamente uniformado.

C) -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) La zona de los clientes estará climatizada.

e) 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.

f) La vajilla, cristalería, cubertería y lencería serán de buena calidad.

g) La cocina dispondrá, al menos, de almacén, bodega, despensa, cámara frigorífica y todas aquellas instalaciones necesarias para ofrecer un servicio de calidad.