

La extracción de humos estará asegurada en todo momento.

h) Dispondrá de escalera de servicios si el establecimiento tiene más de una planta.

i) El personal habrá de ir uniformado.

D) -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 m² de comedor por cliente. El mobiliario y decoración serán acordes con la categoría. c) La zona de clientes contará con calefacción.

d) 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.

e) La lencería, de tela o papel y el menaje serán de calidad aceptable.

f) 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.

g) El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

E) -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 m² de comedor o local por cliente.

El mobiliario y decoración serán acordes con la categoría.

c) 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.

d) La lencería de tela o papel y el menaje sencillo y en buen estado de conservación.

e) 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.

f) El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

2.- Prescripciones exigibles a las Cafeterías.

Requisitos.

A) -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) 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 m² 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.