



## Consell d'Eivissa i Formentera

**Artículo 1.º** La presente Orden será de aplicación a todas aquellas empresas, establecimientos o actividades radicadas en las Islas Baleares, y comprendidas en el ámbito de aplicación reseñado en el Capítulo Uno, arts. 1.º al 5.º, ambos inclusive del Decreto 2/1992, de 16 enero, por el que se ordena y regula la oferta turística complementaria en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

**Art. 2.º** Las empresas, establecimientos o actividades se ordenan en los siguientes grupos y categorías:

-Grupo Restaurantes: se estructura en cinco categorías que serán representadas por tenedores, siendo éstas las siguientes:

- Categoría Lujo: 5 tenedores
- Primera Categoría: 4 tenedores
- Segunda Categoría: 3 tenedores
- Tercera Categoría: 2 tenedores
- Cuarta Categoría: 1 tenedor

-Grupo Bar o Café: se estructura en tres categorías representada por copas, siendo éstas las siguientes:

- Categoría Especial: 3 copas
- Primera Categoría: 2 copas
- Segunda Categoría: 1 copa

-Grupo Cafeterías: se estructura en tres categorías presentadas por tazas, siendo éstas las siguientes:

- Categoría Especial: 3 tazas
- Primera Categoría: 2 tazas
- Segunda Categoría: 1 taza

Los requisitos mínimos y necesarios de mobiliario, distribución de espacios, mesas, servicios higiénicos, etc., para la inclusión de las empresas, establecimientos o actividades dentro de cada uno de los grupos y categorías anteriores se especifican en el Anexo I de esta Orden.

**Art. 3.º** De acuerdo con el art. 12, ap. a) del Decreto 2/1992, de 16 enero, el interesado deberá solicitar de la Conselleria de Turismo, en el modelo oficial que se detalla en el Anexo II de la presente Orden, la autorización previa correspondiente antes del inicio de la instalación o instalaciones necesarias para el desarrollo de la actividad que se pretenda ejercer, acompañando a la misma los siguientes documentos:

1. Cédula Urbanística del solar donde se prevea la construcción del local.
2. En el caso de que se trate de locales ya construidos, deberá presentar certificado municipal de usos o equivalente.
3. Proyecto de construcción, en su caso, y proyecto de las instalaciones del establecimiento, suscritos por técnicos competentes y debidamente visados por el Colegio Oficial correspondiente. En dichos proyectos deberá constar el grupo, la categoría, modalidad y la capacidad del local que se solicita.
4. CIF/NIP del titular.
5. DNI del titular, y en el caso de tratarse de persona jurídica, escrituras de constitución de la entidad y de poder.
6. Documento que acredite la disponibilidad del local.

**Art. 4.º** Una vez presentada la anterior documentación, la Conselleria de Turismo la revisará, notificando, en su caso, al interesado las anomalías observadas.

Una vez presentada o completada la documentación correctamente y transcurridos dos meses sin que la Conselleria de Turismo hubiera dictado la resolución pertinente, el interesado podrá solicitar certificación acreditativa de dichos extremos, a los efectos de posibles trámites ante otros organismos.

La Autorización Previa así concedida o certificación acreditativa de los anteriores extremos será personal e intransferible, salvo autorización expresa de la Conselleria de Turismo, previa petición del interesado o interesados.

**Art. 5.º** Una vez concedida la Autorización Previa correspondiente, el interesado dispondrá del plazo de doce meses para solicitar la Autorización de Apertura.

Una vez transcurrido dicho plazo sin que se haya solicitado la correspondiente Autorización de Apertura, salvo que exista causa debidamente justificada y se haya solicitado y concedido la prórroga correspondiente, se considerará caducada la Autorización Previa concedida, procediéndose al archivo del expediente.

**Art. 6.º** Obtenida la Autorización Previa, el interesado, dentro de los plazos expresados en el artículo anterior, deberá solicitar, en el modelo oficial que se detalla en el anexo II de esta orden, la correspondiente Autorización de Apertura ante la Conselleria de Turismo, acompañando a la misma los siguientes documentos:

1. Autorización Municipal de apertura, o en su defecto la solicitud de la misma diligenciada por el Ayuntamiento correspondiente, documentación definitiva que acredite la disponibilidad del local y cédula de habitabilidad del mismo.
2. Certificado final de obras, tanto en lo que se refiere al local como en lo referente a las instalaciones, expedido por técnicos competentes, debidamente visado por el Colegio Oficial correspondiente, y en el que figure expresamente que se ha realizado de acuerdo con el proyecto aprobado en la Autorización Previa.
3. Licencia de Actividades Económicas y seguro de responsabilidad civil correspondiente.
4. Justificante que acredite la capacitación profesional o la experiencia en el sector del responsable del establecimiento.
5. Certificación del Registro de la Propiedad Industrial que acredite como mínimo la solicitud del rótulo correspondiente a la denominación del establecimiento, e informe previo de antecedentes registrales expedido por el mismo organismo.
6. Cartas y/o listas de precios de los servicios que ofrecerá el establecimiento.
7. En caso de que el titular solicitante sea extranjero, documentación acreditativa de que según la legislación vigente está autorizado para ejercer la actividad solicitada

**Art. 7.º** La documentación presentada de acuerdo con el artículo anterior será examinada por la Conselleria de Turismo, y las deficiencias observadas serán comunicadas al interesado para que las subsane.

**Art. 8.º** Una vez completada correctamente la documentación, la Conselleria de Turismo inspeccionará el establecimiento.

Las deficiencias que en su caso se observen, serán puestas de manifiesto al interesado para que las subsane.



Comunicada la subsanación por el interesado a la Conselleria de Turismo, se efectuará nueva inspección de comprobación.

**Art. 9.º** Una vez completada la documentación correctamente y superada la inspección, la Conselleria de Turismo, expedirá la Autorización de Apertura correspondiente, con expresa mención de grupo, categoría, número de plazas, modalidad y número de registro del establecimiento.

Transcurrido el plazo de dos meses a contar desde el día en que se haya completado correctamente la documentación mencionada, sin que medie Resolución o comunicación de deficiencias de la Conselleria de Turismo, el silencio administrativo se entenderá como positivo, considerándose la Autorización así obtenida como provisional; pasando a definitiva una vez superada la inspección de la Conselleria de Turismo.

**Art. 10.** Cuando se trate de actividades secundarias o complementarias en locales de pública concurrencia, o los prestados en medios de transportes de índole turística, de acuerdo con lo previsto en los artículos dos, tres y cinco del Decreto 2/1992, de 16 enero, quedan exentos de la obligatoriedad de solicitar la Autorización Previa que se regula en esta orden, y para la obtención de la Autorización de Apertura, será necesario que a la correspondiente solicitud, según el modelo oficial que se detalla en el anexo II de la presente Orden, según la actividad principal de que se trate, se acompañen los siguientes documentos:

A) Empresas, asociaciones, sociedades culturales, recreativas, deportivas, de espectáculos o similares y medios de transporte de índole turística, cuyo acceso esté restringido a socios o previo pago de entrada, excepto clubs nocturnos, discotecas, salas de fiesta, restaurante-espectáculo, parques acuáticos, etc.

1. Autorización del Organismo Oficial correspondiente para el ejercicio de la actividad principal de que se trate o, en su caso, solicitud de la misma.

2. Autorización o solicitud de Licencia Municipal para el desarrollo de la actividad cuya Autorización de Apertura se solicita.

3. Documento en el que se acredite, la disponibilidad y, en su caso, la autorización del propietario del local para el ejercicio de la actividad que se solicita en el mismo.

4. Cartas y/o listas de precios de los servicios que se ofrecerán.

5. Plano como mínimo a escala 1:100 del local e instalaciones previstas en el mismo.

Los establecimientos incluidos en este apartado estarán exentos del cumplimiento de los requisitos mínimos especificados en el Anexo I de esta Orden, así como del cumplimiento de lo dispuesto en el artículo décimo séptimo punto 1 de la presente Orden.

B) Los demás establecimientos, independientemente de cuál sea su actividad principal, y de acceso al público en general, estarán sujetos a lo dispuesto en el artículo sexto de esta Orden para la obtención de la Autorización de Apertura, excepto en el ap. 2 del citado artículo, cuyo documento será sustituido por los siguientes:

1. Autorización del Organismo correspondiente para el ejercicio de la actividad principal.



## Consell d'Eivissa i Formentera

2. Certificado final de las instalaciones, expedido por técnico competente, debidamente visado por el Colegio Oficial correspondiente en el que se indique claramente el cumplimiento de los requisitos mínimos especificados en el anexo I de esta Orden.

C) Los establecimientos de hospedaje cuyos servicios de bar, cafetería y/o restaurante, sean de uso exclusivo para sus clientes y no tengan acceso directo desde la vía pública, y dispongan de la correspondiente Autorización de Apertura para su actividad principal expedida por la Conselleria de Turismo, sólo estarán sujetos a lo dispuesto en los artículos décimo cuarto, décimo quinto, décimo sexto y décimo séptimo excepto en su ap. 1.

**Art. 11.** Dentro del plazo de un año a partir de la fecha de la concesión de la Autorización de Apertura, el interesado deberá presentar la documentación acreditativa de la concesión por el Registro de la Propiedad Industrial, como mínimo del rótulo del establecimiento, en caso contrario, quedará revocada automáticamente la Autorización de Apertura concedida, salvo que se justifique de forma fehaciente, y por causa no imputable al interesado, la imposibilidad de obtención de dicha concesión, en cuyo caso dispondrá de un plazo igual al antes mencionado para la presentación de los correspondientes justificantes.

Si el Registro del rótulo del establecimiento no fuera posible, por cualquier causa no imputable al interesado, dispondrá del plazo de un mes a contar desde la fecha de denegación de dicho Registro para solicitar el cambio de denominación del establecimiento, en cuyo caso empezarán a contar de nuevo los plazos reseñados en el párrafo anterior.

**Art. 12.** Cualquier cambio de las condiciones que sirvieron como, base para la obtención de la Autorización Previa o de la Autorización de Apertura, deberán ser puestos en conocimiento de la Conselleria de Turismo, adjuntando a la solicitud que se formule, la documentación que justifique dichos cambios, sin que éstos puedan efectuarse hasta que se haya obtenido la Autorización correspondiente.

**Art. 13.** Todo expediente, tanto de Autorización Previa como de Autorización de Apertura, cuya documentación no hubiera sido completada correctamente por el interesado y subsanadas las deficiencias que le hubieran sido comunicadas, en el plazo máximo de dos meses a contar de la fecha de presentación de la solicitud o, en su caso, última comunicación de deficiencias tanto de documentación como de instalaciones, se entenderá caducado y será archivado sin más trámites, debiendo el interesado iniciar nuevo expediente para la obtención de dichas Autorizaciones.

**Art. 14.** De acuerdo con lo previsto en el art. 19 del Decreto 2/1992, de 16 enero, los establecimientos debidamente autorizados, deberán presentar, por triplicado ejemplar, en la Conselleria de Turismo las cartas y/o listas de precios en el modelo oficial que figura como Anexo III de esta Orden, de cuyos ejemplares una vez sellados serán devueltos dos al interesado. En las cartas y listas deberán figurar todos los servicios de comidas y bebidas que facilite el establecimiento, con sus precios y suplementos si los hubiese por prestar el servicio en barra, sala, terraza o cualquier otro, la indicación de si el IVA está o no incluido en el precio y la etiqueta de identificación fiscal del titular adherida al espacio reservado para ello



## Consell d'Eivissa i Formentera

**Art. 15.** Las cartas y listas de precios tendrán vigencia desde el día en que se sellen, hasta el 31 diciembre siguiente, debiéndose presentar en la Conselleria de Turismo para su sellado durante los meses de enero, febrero y marzo de cada año, entendiéndose que hasta el sellado de las nuevas listas son vigentes los precios anteriores. Los establecimientos de temporada deberán presentar las cartas y/o listas de precios en la Conselleria de Turismo para su sellado como máximo dentro de los diez días naturales siguientes a su apertura.

No obstante lo anterior, los establecimientos que deseen cambiar los precios de los servicios que suministran, podrán hacerlo sin limitación, pero previamente a la entrada en vigor de los nuevos precios, deberán obtener de la Consellería de Turismo nuevas cartas y/o listas de precios debidamente selladas.

**Art. 16.** Los precios de los servicios suministrados deberán ser claros y determinados para cada servicio no pudiéndose incluir en los mismos cantidad alguna por los conceptos de cubierto, carta, reserva de plaza, comensales o cualquier otro similar.

Si bien en determinados productos con precio de coste fluctuante, se permitirá la indicación de precio según mercado (p.s.m.), será obligación por parte del establecimiento de informar al consumidor del precio exacto de una consumición o ración, ya sea por indicación a mano en las cartas o listas de precios o mediante cartel anunciador.

**Art. 17.** En el exterior del local, junto al acceso principal deberán exhibirse:

1. Placa distintivo de grupo y categoría según modelo que se establece en el Anexo IV de la presente Orden, en la que figurará el número de registro que corresponda al establecimiento.
2. Las cartas y/o listas de precios de los servicios ofrecidos que deberán coincidir necesariamente con las selladas por la Consellería de Turismo.
3. En los restaurantes horario de apertura y cierre, especificando en su caso los horarios de comedor.

En el interior del establecimiento se expondrá de forma visible para los clientes:

1. Las cartas y/o listas de precios de servicios ofrecidos, selladas por la Conselleria de Turismo.
2. Aviso de existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes, según el modelo que figura en el Anexo III de esta Orden.

El establecimiento deberá poseer el correspondiente Libro de Inspección, debidamente diligenciado por la Consellería de Turismo, para su presentación al ser requerido para ello por funcionario de dicha Consellería.

**Art. 18.** Cuando se formule la solicitud de Autorización de Apertura ante la Consellería de Turismo, el interesado deberá presentar la capacitación profesional del que será responsable del funcionamiento del establecimiento, mediante una de las siguientes opciones:

Título de capacitación profesional expedido por Escuelas de Turismo, Escuelas de Hostelería, Formación Profesional INEM, etc.

En cualquier caso la entidad que expida dicho título deberá estar reconocida oficialmente.



## Consell d'Eivissa i Formentera

-Presentación de cinco avales, suscritos por profesionales del sector de probada experiencia y que regenten establecimientos que se correspondan con el mismo grupo del establecimiento que solicite la Autorización de Apertura.

-Documentación acreditativa de experiencia profesional mínima de cinco años de trabajo o actividad similares a la del establecimiento cuya Autorización de Apertura se solicite (certificados empresariales, seguridad social, etc.).

**Art. 19.** De acuerdo con lo previsto en el art. 22 del Decreto 2/1992, de 16 enero, los servicios serán facturados, entregándose un justificante, que además de los requisitos previstos en la legislación vigente deberán constar el nombre, grupo y categoría del establecimiento, así como los servicios y productos que por cualquier concepto se le cobre al cliente, individualmente detallados.

No podrá facturarse, en ningún caso, cantidad alguna por servicio que no haya sido solicitado por el cliente, a pesar de que éste lo haya consumido.

**Art. 20.** En los Restaurantes y Cafeterías que ofrezcan menús del día, deberán incluir necesariamente en sus cartas y/o listas de precios, los precios correspondientes.

En todo caso dichos menús estarán compuestos como mínimo por lo siguiente:

-Restaurantes: un primer y un segundo plato, pan, bebida y postre.

-Cafeterías: un plato combinado, pan, bebida y postre.

**Art. 21.** Los cambios de titular de los establecimientos regulados por el Decreto 2/1992, de 16 enero, deberán solicitarse en el modelo oficial que se establece en el anexo II de esta Orden, ante la Consellería de Turismo, adjuntando a dicha solicitud los siguientes documentos:

1. Anuncio del traspaso en dos periódicos locales.
2. Autorización o solicitud Municipal de cambio de titular.
3. Cartas y/o listas de precios de los servicios ofrecidos por el establecimiento a nombre del nuevo titular.
4. Documentos acreditativos de la disponibilidad del local.
5. CIF/NIF del nuevo titular.
6. DNI del nuevo titular. En el caso de tratarse de persona jurídica deberá presentar escritura de constitución y poder de la misma.
7. Libro de Inspección del establecimiento para su diligenciado por la Consellería de Turismo.
8. Capacitación profesional del nuevo responsable del establecimiento.
9. En caso de que el titular solicitante sea extranjero, documentación acreditativa de que según la legislación vigente está autorizado para ejercer la actividad solicitada. El anterior propietario, está obligado a comunicar a la Consellería de Turismo el cambio de titular, dentro del plazo de diez días a contar desde el momento de dicho cambio.

**Art. 22.** Los cambios voluntarios de grupo y/o aumento de categoría de los establecimientos con Autorización de Apertura deberán ser solicitados ante la Consellería de Turismo, en el modelo oficial que se determina en el anexo II de esta Orden, adjuntando a dicha solicitud los siguientes documentos:

1. Proyecto técnico suscrito por técnico competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente.
2. Autorización o solicitud ante el Ayuntamiento correspondiente.



## Consell d'Eivissa i Formentera

3. Cartas y/o listas de precios, en su caso, de los servicios a ofrecer por el establecimiento.

4. Capacitación profesional del responsable del establecimiento.

5. Libro de Inspección para su nuevo diligenciado por la Consellería de Turismo.

En todo caso, deberán cumplir los requisitos que para cada grupo o categoría se señalan en el anexo I de esta Orden.

Los establecimientos autorizados con anterioridad a la entrada en vigor de la presente Orden, que soliciten cambio de grupo de restaurante a cafetería o bar y de cafetería a bar, estarán exentos del cumplimiento de los aps. 1 y 4 del presente artículo, así como del cumplimiento de las normas técnicas señaladas en el Anexo I de esta Orden.

**Art. 23.** Una vez iniciado el expediente de solicitud de Autorización Previa o de Autorización de Apertura, y el interesado pretenda introducir cambios o modificaciones en el proyecto presentado, sin que signifique cambio de grupo, deberá solicitar la Autorización de la Consellería de Turismo adjuntando a la misma la modificación, o, en su caso, nuevo proyecto técnico suscrito por técnico competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente.

**Art. 24.** Se crea el Registro de Establecimientos de Oferta Complementaria.

A todo establecimiento regulado por el Decreto 2/1992, de 16 enero, le será asignado un número de registro que consistirá en un número correlativo, seguido de las letras BAL, y precedido por las siguientes siglas según el grupo de que se trate.

A los establecimientos debidamente legalizados en el momento de la entrada en vigor de la presente Orden les será asignado de oficio el nuevo número de registro que les corresponda.

**Art. 25.** Se crea la Comisión Mixta de Restauración de Baleares que se constituirá en Secciones, una por cada una de las Islas de Mallorca, Menorca e Ibiza y Formentera siendo su presidente en todos los casos el Director General de Ordenación del Turismo y estará compuesta:

-Mallorca: por cuatro vocales designados por el sector de Restauración y cuatro vocales designados por la Consellería de Turismo.

-Menorca: por dos vocales designados por el sector de Restauración y dos vocales designados por la Consellería de Turismo.

-Ibiza y Formentera: por dos vocales designados por el sector de Restauración y dos vocales designados por la Consellería de Turismo.

En las reuniones del pleno de dicha Comisión, la representación con derecho a voto de las distintas Secciones será de acuerdo con los siguientes porcentajes: Mallorca 50%, Menorca 25%, Ibiza-Formentera 25%.

**Art. 26.** De acuerdo con lo previsto en la Disposición Adicional Primera del Decreto 2/1992, de 16 enero, a los efectos de lo que en él se regula y de la presente Orden se equiparan los siguientes establecimientos a los grupos que también se mencionan:

-Heladería, Crepería, Croisantería, Chocolatería y similares, se equiparan al grupo de Bar o Café, pudiendo servir, únicamente los productos típicos del título que ostenten.

-Establecimientos que dispongan de hornos microondas o proceso de calentamiento similar y suministren platos simples o combinados precocinados o pollos al ast para su



## Consell d'Eivissa i Formentera

consumo en el propio local se equiparan al grupo de Cafeterías, debiendo hacer constar, en todo caso, tanto en la publicidad como en las cartas de precios, que se trata de platos precocinados.

-Hamburgueserías y similares: se asimilan al grupo de Cafeterías, siempre que sirvan exclusivamente los productos típicos de los títulos que ostentan.

-Pizzerías, trattoria, tortillería, celler, mesón, fondas y similares, se asimilan al grupo de restaurantes.

Todos estos establecimientos, además de los productos especificados, podrán servir los que correspondan al grupo en el que están equiparados.

**Art. 27.** En el caso de los establecimientos conocidos como chiringuitos, al tratarse normalmente de explotaciones obtenidas por concesión administrativa, tanto si son fijos como desmontables, será preceptivo que, de acuerdo con las normas establecidas en el Decreto 2/1992, de 16 enero, y la presente Orden, una vez otorgada dicha concesión, el concesionario solicite la oportuna Autorización de Apertura en cuyo caso además de los documentos especificados en la presente Orden, deberá presentar el documento acreditativo de la concesión obtenida.

**Art. 28.** De acuerdo con las Disposiciones Transitorias Primera y Segunda del Decreto 2/1992, de 16 enero, las empresas legalmente establecidas, dispondrán del plazo de un año desde la entrada en vigor de la presente Orden para cumplimentar lo previsto en los arts. 15 y 24 del citado Decreto y décimo primero de esta Orden, debiendo presentar los oportunos justificantes dentro del mismo plazo, ante la Consellería de Turismo.

Asimismo, deberán cumplimentar expresamente lo dispuesto en el artículo décimo séptimo de la presente Orden.

**Art. 29.** De acuerdo con lo previsto en la Disposición Transitoria Cuarta del Decreto 2/1992, de 16 enero, los establecimientos que en el momento de entrada en vigor de la presente Orden se hallen ejerciendo alguna de las actividades que se regulan sin la debida autorización, dispondrán hasta el día 30é9-1992 para solicitar, en el modelo oficial que se determina en el anexo II de la presente Orden, la Autorización de Apertura correspondiente ante la Consellería de Turismo, adjuntando a la misma los siguientes documentos:

1. Solicitud o Autorización de Apertura expedida por el Ayuntamiento correspondiente.
2. Proyecto técnico suscrito por técnico competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente.
3. Documento que acredite la disponibilidad del local.
4. CIF/NIF del titular.
5. DNI del titular. En caso de tratarse de persona jurídica, escritura de constitución y de poder de la misma.
6. Justificantes que demuestren fehacientemente que la actividad solicitada era desarrollada con anterioridad a la publicación del Decreto 2/1992, de 16 enero.
7. En caso de que el titular solicitante sea extranjero, documentación acreditativa de que según la legislación vigente está autorizado para ejercer la actividad solicitada.

Los establecimientos que regula la presente Orden, estarán exentos del cumplimiento de las normas técnicas que figuran en el Anexo I de la presente Orden.



## Consell d'Eivissa i Formentera

**Art. 30.** Los establecimientos autorizados con anterioridad a la entrada en vigor del Decreto 2/1992 y los que se legalicen de acuerdo con la Disposición Transitoria Cuarta del mismo Decreto y artículo vigésimo noveno de la presente Orden sólo estarán sujetos a lo dispuesto en los artículos décimo séptimo, vigésimo primero, vigésimo segundo, vigésimo cuarto, vigésimo octavo y vigésimo noveno de esta Orden.

Asimismo, los establecimientos citados en el punto anterior que por imperativo de lo dispuesto en la presente Orden y Decreto 2/1992, fueran clasificados en grupo distinto del que ostentaban, no estarán obligados al cumplimiento de las normas técnicas del Anexo I de esta Orden.

**Art. 31.** Existiendo antes de la entrada en vigor del Decreto 2/1992 establecimientos que sin tener un carácter turístico y no estar incluidos en el grupo de restaurantes, ofrecían comidas al público en general, los que pretendan continuar con dicha actividad, deberán solicitarlo de la Consellería de Turismo, adjuntando a la solicitud los siguientes documentos:

-Informe técnico-sanitario de que cumple con la reglamentación de comedores colectivos.

-Justificante demostrativo de que antes de la entrada en vigor del Decreto 2/1992, efectuaban el citado servicio.

Una vez recibida la anterior documentación, la Consellería de Turismo podrá autorizarlo o denegarlo, vistas las circunstancias que concurren, previa inspección del establecimiento. En el caso de que se considere necesario, la Consellería de Turismo podrá solicitar informe a las asociaciones empresariales de ámbito insular que corresponda según la situación del establecimiento, sin que el mismo sea vinculante.

En todo caso sólo podrán ofrecer un menú compuesto por un primer plato, un segundo plato, postre, pan y vino, debiéndose tratar siempre de un menú popular y a precio económico.

Disposición derogatoria.

Quedan derogadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, todas las normas de igual o inferior rango que contradigan lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final.

La presente Orden entrara en vigor el día siguiente de su publicación en el BOCAIB.

ANEXO I

### 0. NORMAS DE APLICACION GENERAL

0.1. A los efectos de cumplimiento de los requisitos técnicos que se especifican en el presente anexo, siempre se considerará la capacidad máxima admisible según estas especificaciones, independientemente de las solicitadas por el interesado.

0.2. A los efectos de la aplicación de la presente Orden, se entiende como «zona de servicios», aquellas zonas o dependencias destinadas a la elaboración, preparación o servicio de los productos ofrecidos, así como el almacenamiento de las materias primas o productos elaborados. Asimismo, también se incluirán las zonas o dependencias destinadas a la limpieza y almacenamiento de los utensilios necesarios para la elaboración, preparación o servicio de dichos productos. No se computará en ella los vestuarios y aseos de personal, trasteros, almacenes de combustible, envases, etcétera.



## Consell d'Eivissa i Formentera

0.3. La Consellería de Turismo, podrá eximir del cumplimiento de alguno o algunos de los requisitos incluidos en el presente anexo, si las circunstancias del caso así lo aconsejan, previa solicitud del interesado debidamente justificada.

### 1. REQUISITOS TECNICOS GENERALES

1.1. Los establecimientos comprendidos en la presente Orden cuidarán especialmente la calidad y limpieza de sus servicios de toda índole, de acuerdo con sus respectivas categorías debiendo en todo caso esmerarse:

-En la preparación de comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

-En el trato amable y cortés a la clientela atendiéndola con rapidez y eficacia.

-En la limpieza de locales, mobiliario y menaje.

-En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.

1.2. El mobiliario, decoración, así como cristalería, vajilla, cubertería, mantelería y demás equipamiento serán en todo caso adecuados a la categoría del establecimiento. Los restaurantes de lujo, 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> y 3.<sup>a</sup> categoría, así como las cafeterías de categoría especial deberán disponer de lencería de tela. Sólo podrá utilizarse mobiliario de material sintético en las terrazas de los establecimientos situados en 1.<sup>a</sup> línea de litoral y en solariums y piscinas.

1.3. La superficie total de la zona de servicios de un establecimiento, se calculará de acuerdo con las indicaciones contenidas en los requisitos técnicos de cada grupo y categoría. De todas formas, nunca podrá ser inferior a los 10 m<sup>2</sup> en los Restaurantes de 3.<sup>a</sup> y 4.<sup>a</sup> categoría y Cafeterías y Bares de 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> categoría; y a los 20 m<sup>2</sup> en los Restaurantes de lujo, 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> categoría, y Cafeterías y Bares de categoría Especial. En ningún caso, se podrá exigir que la superficie total de la zona de servicios sea superior a 200 metros cuadrados, independientemente del resultado obtenido en el cálculo.

1.4. La superficie de terraza se computará a efectos técnicos de la presente Orden, cuando su superficie sea igual o superior a la del salón o comedor. No se computarán las instaladas en terrenos de dominio público.

1.5. Los establecimientos dispondrán de todos y cada uno de los elementos e instalaciones necesarios, para la correcta elaboración, preparación y servicio de las consumiciones que ofrezcan a sus clientes.

1.6 El personal de servicio, vestido decorosamente, será el necesario de acuerdo con la capacidad, circunstancia y categoría del establecimiento.

1.7. Los bares que ofrezcan bocadillos y/o tapas, deberán disponer de una zona de elaboración y preparación debidamente acondicionada y diferenciada.

1.8 La amplitud mínima asignable a cada plaza, ya sea en mesa o barra, será de 60 cm.

### 2. REQUISITOS TECNICOS PARA RESTAURANTES

2.1. Categoría lujo: 5 tenedores.

\* La entrada de clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

\* Deberá existir guardarropía.

\* Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes, donde se prestará servicio de bar.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 2 m<sup>2</sup> de comedor por cliente.

\* Existirá teléfono con cabina insonorizada para el uso del cliente, así como teléfono utilizable desde las mesas.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalaciones de climatización para frío y calor.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, debiendo disponer de vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Existirá tocador en el de señoras. Las toallas serán de tela e individuales pudiendo instalar, además secamanos. Estarán dotados de jabón y colonias de primera calidad.

Hasta 50 plazas tendrán una superficie mínima de 10 m<sup>2</sup> cada uno y dispondrán, al menos, de 2 lavabos, 2 inodoros y 2 urinarios los de caballeros, y de 2 lavabos y 2 inodoros los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

\* Dispondrá de comedor o comedores privados.

\* Dispondrá de ascensor que comunique todas las plantas del establecimiento diferentes a las de accesos de clientes.

\* Dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

\* Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

\* Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos.

\* Dispondrá de plazas de aparcamiento propio a razón de 1 plaza de aparcamiento por cada 7 plazas o fracción de las que disponga el establecimiento. Alternativamente podrá ofrecer servicio de aparcacoches. La zona de servicios deberá tener como mínimo una superficie igual o superior al 40% de la superficie del comedor, y en ella existirá, al menos: cocina, economato, bodega con cámara frigorífica, zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las perolas, cuarto frío diferenciado para carne y pescado, con cámaras frigoríficas diferenciadas para pescados y carne, office, zona diferenciada para lavavajillas y cuarto de basura, y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

\* Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

### 2.2. 1.<sup>a</sup> Categoría: 4 tenedores.

\* La entrada de clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

\* Deberá existir guardarropía.

\* Existirá vestíbulo o sala de espera para los clientes, el cual podrá disponer de servicio de bar.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'8 m<sup>2</sup> de comedor por cliente.

\* Existirá teléfono para uso del cliente, y utilizable desde las mesas.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalaciones de climatización para frío y calor.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, debiendo disponer de vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Existirá tocador en el de señoras. Las toallas serán de tela e individuales pudiendo instalar, además secamanos. Estarán dotados de jabón y colonias de primera calidad.

Hasta 60 plazas tendrán una superficie mínima de 10 m<sup>2</sup> cada uno y dispondrán, al menos, de 2 lavabos, 2 inodoros y 2 urinarios los de caballeros, y de 2 lavabos y 2 inodoros los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

\* Dispondrá de comedor o comedores privados.

\* Dispondrá de ascensor que comunique todas las plantas del establecimiento diferentes a las de accesos de clientes.

\* Se dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

\* Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

\* Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos.

\* La zona de servicios deberá tener como mínimo una superficie igual o superior al 40% de la superficie del comedor. En ella existirá al menos: cocina, economato, bodega, zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las perolas, cuarto frío con cámaras frigoríficas diferenciadas para pescados y carne, office, zona diferenciada para lavavajillas, cuarto de basuras.

\* Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

2.3. 2<sup>a</sup> Categoría: 3 tenedores.

\* La entrada de clientes será independiente de la del personal de servicio y mercancías.

\* Deberá existir guardarropa.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación del 1'8 m<sup>2</sup> de comedor por cliente.

\* Existirá teléfono para el uso de clientes.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalaciones de climatización para frío y calor.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, debiendo disponer de vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Las toallas serán de uso individual pudiendo instalar, además, secamanos. Estarán dotados de jabón y colonias de primera calidad.

Hasta 60 plazas tendrán, como mínimo, una superficie mínima de 8 m<sup>2</sup> cada uno y dispondrán, al menos, de 1 lavabo, 1 inodoro y 1 urinario, los de caballeros; y de 1 lavabo y 2 inodoros los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción se incrementará en 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

\* Se dispondrá de mesas auxiliares o gueridones.

\* Dispondrá de ascensor si el acceso al comedor se efectúa por una planta de nivel diferente al de la calle.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos.

\* La zona de servicios deberá tener como mínimo una superficie igual o superior al 35% de la superficie del comedor. En ella existirá al menos: cocina, despensa, economato, bodega, cuarto frío con cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para carnes y pescados, office, zona diferenciada para lavavajillas, cuarto de basuras.

\* Dispondrá de escalera de servicios y montaplatos si el establecimiento tiene más de una planta.

### 2.4. 3.<sup>a</sup> Categoría: 2 tenedores.

\* La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'5 m<sup>2</sup> de comedor por cliente.

\* Existirá teléfono para uso de clientes.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalación de calefacción y/ o refrigeración, según la temporada de apertura.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, no pudiendo acceder directamente desde la zona de comedor.

Las instalaciones serán de buena calidad con agua caliente y fría en los lavabos. Existirán toallas que serán de un solo uso o secamanos. Estarán dotados de jabón.

Hasta 75 plazas tendrán, como mínimo 1 lavabo, 1 inodoro y 1 urinario los de caballeros y 1 lavabo y 1 inodoro los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en 1 pieza de cada elemento.

\* La zona de servicios deberá tener como mínimo una superficie igual o superior al 30% de la superficie del comedor. En ella existirá al menos: cocina, almacén, cámaras o armarios frigoríficos para pescados y carne, office, zona diferenciada para lavavajillas, fregadero de dos senos con agua caliente y fría.

### 2.5. 4.<sup>a</sup> Categoría: 1 tenedor.

\* La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de servicio.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'5 m<sup>2</sup> de comedor por cliente.

\* Existirá teléfono para el uso del cliente.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, no pudiendo acceder directamente desde zona del comedor. Las instalaciones serán de buena calidad con agua caliente y fría en los lavabos. Existirán toallas de un solo uso o secamanos. Estarán dotados de jabón.

Hasta 100 plazas tendrán como mínimo 1 lavabo, 1 inodoro y 1 urinario los de caballeros y 1 lavabo y 1 inodoro los de señoras. Por cada 75 plazas de más, o fracción, se incrementará en 1 pieza de cada elemento.

\* La zona de servicios deberá tener como mínimo una superficie igual o superior al 25% de la superficie del comedor. En ella existirá al menos: cocina, almacén, cámara o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carne, office, zona diferenciada para lavavajillas, fregadero de dos senos con agua caliente y fría.



## Consell d'Eivissa i Formentera

### 3. CALIDADES DE MATERIALES Y ELEMENTOS DE CONSTRUCCION EN «RESTAURANTES».

#### Pavimentos:

\* Categorías Lujo y 1.<sup>a</sup>: moqueta de gran calidad, losas pulidas de mármol, granito o similar, entarimados de madera pulida y barnizada y solados nobles que por su calidad sea justificada su permanencia en casos de rehabilitación.

\* Categoría 2.<sup>a</sup>: Además de lo indicado en las categorías de Lujo y 1.<sup>a</sup>, embaldosado de gres y de losetas de madera, así como moqueta de calidad.

\* Categorías 3.<sup>a</sup> y 4.<sup>a</sup>: Además de lo indicado en la categoría 2.<sup>a</sup>, baldosas manufacturadas de cemento ya sean pulidas o hidráulicas.

\* Exteriores: Calidades de acuerdo con la categoría del establecimiento y en todos los casos, antideslizantes.

#### Carpintería:

\* Categorías Lujo y 1.<sup>a</sup>: madera barnizada, hierro forjado, latón, cobre, bronce o similares.

\* Categoría 2.<sup>a</sup>: además de lo indicado en las categorías de Lujo y 1.<sup>a</sup>, madera y metales esmaltados o anodizados coloreados.

\* Categoría 3.<sup>a</sup>: además de lo indicado en la categoría 2.<sup>a</sup>, carpintería de madera pintada o tratada, aluminio, PVC o similar.

\* La cerrajería y herrajes tendrán calidad y aspecto exterior de acuerdo con la carpintería.

#### Revestimientos:

\* Categorías Lujo y 1.<sup>a</sup>, estucados tipo «Veneciano», telas de gran calidad y de fibras naturales, madera barnizada, aplacadas de mármol, granito o similar.

\* Categoría 2.<sup>a</sup>: además de lo indicado en las categorías de Lujo y 1.<sup>a</sup>, telas de fibra sintética, madera lacada, aplacados cerámicos.

\* En todos los casos se admitirá el pintado de paredes y techos, con calidades y acabados de acuerdo con la categoría del establecimiento.

#### Fachadas:

\* Deberán mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación, siendo su tratamiento de la misma calidad que las interiores y de acuerdo con la categoría del establecimiento.

\* Categorías Lujo y 1.<sup>a</sup>: deberán disponer el acceso cubierto, permitiéndose toldos, marquesinas o porches.

#### Jardinería:

\* La jardinería existente en los establecimientos, sea exterior o interior, deberá mantenerse en perfecto estado de conservación y con buen aspecto.

#### Iluminación:

\* Categorías Lujo y 1.<sup>a</sup>: Las lámparas y apliques que se coloquen serán de gran calidad y preferentemente de cristal y metales nobles.

\* En todos los casos la calidad de la instalación estará de acuerdo con la categoría del establecimiento y poder conseguir una iluminación mínima de 250 Lux en cada mesa.

### 4. REQUISITOS TECNICOS PARA CAFETERIAS.

4.1. Categoría especial: 3 tazas.



## Consell d'Eivissa i Formentera

- \* La entrada de clientes deberá ser independiente de la del personal y mercancías.
  - \* Deberá existir guardarropa.
  - \* Existirá teléfono con cabina insonorizada para el uso de clientes.
  - \* La zona de clientes deberá estar dotada de instalación de climatización para frío y calor.
  - \* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'8 m<sup>2</sup> de salón por cliente.
  - \* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, debiendo disponer de vestíbulo.
- Hasta 50 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de 8 m<sup>2</sup> y dispondrán, al menos de 2 lavabos, 1 inodoro y 2 urinarios los de caballeros y de 2 lavabos y 2 inodoros en los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción se incrementará en 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.
- \* La zona de servicios deberá tener una superficie igual o superior al 35% de la superficie del salón. En ella existirá al menos: economato, office, cocina, lavavajillas, cámara o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.
  - \* La elaboración y preparación de alimentos no podrá efectuarse en zona de barra.
  - \* Si el establecimiento ocupa más de una planta dispondrá de escalera de servicio y montaplatos.

### 4.2. 1.<sup>a</sup> Categoría: 2 tazas.

- \* La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.
  - \* Existirá teléfono para uso de los clientes.
  - \* La zona de clientes deberá estar dotada de instalación de climatización para frío y calor.
  - \* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'5 m<sup>2</sup> de salón por cliente.
  - \* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, no pudiendo acceder directamente desde la zona del salón. Deberán estar dotados de agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o secamanos y jabón.
- Hasta 100 plazas tendrá, cada uno, una superficie mínima de 8 m<sup>2</sup> cada uno y dispondrá, 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 a 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.
- \* La zona de servicios deberá tener, como mínimo, una superficie igual o superior al 35% de la superficie del salón. En ella existirá al menos: despensa, office, cocina, lavavajillas, cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes, fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

### 4.3. 2.<sup>a</sup> Categoría: 1 taza.

- \* Existirá teléfono para uso de los clientes.
- \* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'5 m<sup>2</sup> de salón por cliente.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, no pudiendo acceder directamente desde la zona de salón. Deberán estar dotados de agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas dispondrán, al menos de un lavabo, un inodoro y un urinario los de caballeros, y un lavabo y un inodoro los de señoras. Por cada 75 plazas o fracción, deberá incrementarse una pieza de cada elemento.

\* La zona de servicios deberá tener una superficie igual o superior al 25% de la superficie del salón. En ella existirá al menos, cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes, lavavajillas y fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

### 5. REQUISITOS TECNICOS PARA BARES.

#### 5.1. Categoría especial: 3 copas.

\* La entrada de clientes deberá ser independiente de la del personal y mercancías.

\* Deberá existir guardarropa.

\* Existirá teléfono con cabina insonorizada para el uso de clientes.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalaciones de climatización para frío y calor.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'8 m<sup>2</sup> de salón por cliente.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, debiendo disponer de vestíbulo. Las instalaciones serán de lujo, con agua caliente y fría en los lavabos. Las toallas serán de un sólo uso, pudiéndose además, instalar secamanos. Estarán dotados de jabón y colonias de primera calidad.

Hasta 50 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de 8 m<sup>2</sup> y dispondrán al menos, de 2 lavabos, 1 inodoro y 2 urinarios, los de caballeros y de 2 lavabos y 2 inodoros en los de señoras. Por cada 50 plazas de más, o fracción, se incrementará en 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

\* La zona de servicios deberá tener una superficie igual o superior al 25% de la superficie del salón. En ella existirá al menos office con fregadero de dos senos, local para almacén, lavavajillas, cámara o armarios frigoríficos.

\* La elaboración y preparación de bocadillos y/o tapas no podrá efectuarse en la zona de barra o mostrador.

\* Si el establecimiento ocupa más de una planta, dispondrá de escalera de servicio y montaplatos

#### 5.2. 1.ª Categoría: 2 copas.

\* La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.

\* Existirá teléfono para uso de clientes.

\* La zona de clientes deberá estar dotada de instalaciones de climatización para frío y calor.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1'25 m<sup>2</sup> de salón por cliente.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros, no pudiendo acceder directamente desde la zona de salón. Deberán estar dotados de agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso, o secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas tendrán, cada uno, una superficie mínima de 7 m<sup>2</sup> y 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 1 pieza de cada elemento y su superficie proporcionalmente.

\* La zona de servicios, deberá tener una superficie igual o superior al 20% de la superficie del salón. En ella existirá al menos: office con fregadero de dos senos, local para almacén, lavavajillas, cámaras o armarios frigoríficos.

\* La elaboración de tapas, no podrá efectuarse en la zona de barra o mostrador.

5.3. 2.<sup>a</sup> Categoría: 1 copa.

\* Existirá teléfono para el uso de clientes.

\* El número máximo de plazas vendrá determinado por la relación de 1 m<sup>2</sup> de salón por cliente.

\* La elaboración de tapas no podrá efectuarse en la zona de barra o mostrador.

\* Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros.

Deberán estar dotados de agua caliente y fría en los lavabos, toallas de un solo uso o secamanos y jabón.

Hasta 100 plazas dispondrán, al menos, de 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, o fracción, se incrementará 1 pieza de cada elemento.

\* La zona de servicios deberá tener una superficie igual o superior las 20% de la superficie del salón. En ella existirá al menos: local para almacén, armarios frigoríficos, fregadero de dos senos con agua fría y caliente.

## 6. CALIDADES DE MATERIALES Y ELEMENTOS DE CONSTRUCCION EN «CAFETERIAS Y BARES».

Pavimentos:

\* Categoría Especial: moqueta de gran calidad, losas pulidas de mármol, granito o similar, entarimados de madera pulida y barnizada y solados nobles que por su calidad sea justificada su permanencia en casos de rehabilitación.

\* Categoría 1.<sup>a</sup>: además de lo indicado en esta categoría Especial, embaldosado de gres y de losetas de madera y moqueta de calidad.

\* Categoría 2.<sup>a</sup>: además de lo indicado en la categoría 1.<sup>a</sup>, baldosas manufacturadas de cemento ya sean pulidas o hidráulicas.

\* Exteriores: calidades de acuerdo con la categoría del establecimiento y en todos los casos, antideslizantes.

Carpintería:

\* Categoría Especial: madera barnizada, hierro forjado, latón, cobre, bronce o similares.

\* Categoría 1.<sup>a</sup>: además de lo indicado en la categoría Especial, madera y metales esmaltados o anodizados coloreados.

\* Categoría 2.<sup>a</sup>: además de lo indicado en la categoría 1.<sup>a</sup>, carpintería de madera pintada o tratada, aluminio, PVC o similar.



## Consell d'Eivissa i Formentera

\* La cerrajería y herrajes tendrán calidad y aspecto exterior de acuerdo con la carpintería.

Revestimientos:

\* Categoría Especial: estucados tipo «Veneciano», telas de gran calidad y fibras naturales, madera barnizada, aplacadas de mármol, granito o similar.

\* Categoría 1.<sup>a</sup>: además de lo indicado en la categoría Especial, telas de fibra sintética, madera lacada, aplacados cerámicos.

\* En todos los casos se admitirá el pintado de paredes y techos, con calidad y acabados de acuerdo con la categoría del establecimiento.

Fachadas:

\* Deberán mantenerse limpias y en perfecto estado de conservación, siendo su tratamiento de la misma calidad que las interiores y de acuerdo con la categoría del establecimiento.

Jardinería:

\* La jardinería existente en los establecimientos, sea exterior o interior, deberá mantenerse en perfecto estado de conservación y con buen aspecto.

Iluminación:

\* Categoría Especial: las lámparas y apliques que se coloquen serán de gran calidad y preferentemente de cristal y metales nobles.

\* En todos los casos la calidad de la instalación estará de acuerdo con la categoría del establecimiento y poder conseguir una iluminación mínima de 250 Lux en cada mesa.