



## **Consell d'Ibissa i Formentera**

### **LLEI 6/1996, de 18 de desembre de 1996 per la qual es crea i es regula el Pla de modernització de l'oferta turística complementària de les Illes Balears**

#### **EL PRESIDENT DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA DE LES ILLES BALEARS**

Sia notori a tots els ciutadans que el Parlament de les Illes Balears ha aprovat i jo, en nom del Rei i d'acord amb el que s'estableix a l'article 27.2 de l'Estatut d'Autonomia, promulg la següent.

#### **LLEI PER LA QUAL ES CREA I ES REGULA EL PLA DE MODERNITZACIÓ DE L'OFERTA TURÍSTICA COMPLEMENTÀRIA DE LES ILLES BALEARS**

##### **EXPOSICIÓ DE MOTIUS**

La Llei 3/1990, de 30 de maig, per la qual es crea i es regula el Pla de modernització d'allotjaments turístics existents a les Illes Balears, fou l'inici de l'ambiciós projecte d'aconseguir la millora qualitativa de la nostra oferta turística, línia prioritària de l'actuació política dels poders públics de les Illes Balears que, a més d'un fort impuls institucional, necessita el concurs del sector turístic privat.

Congruentment amb això i continuant la línia marcada per aquesta disposició, és necessari actuar, sempre amb la col·laboració del sector privat, sobre els establiments que conformen l'oferta turística complementària (restaurants, cafeteries, bars i similars) que, juntament amb la indústria d'allotjaments formen part de la realitat turística de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

Sempre amb el respecte adequat als principis constitucionals, és ben cert que una aplicació correcta de la normativa vigent en matèria d'oferta complementària, exigible als establiments que la componen, permet aconseguir els objectius de modernització i d'actualització necessaris.

És del tot imprescindible que la nostra oferta turística sigui comparable a qualsevol altra oferta europea, tant per la nostra pertinença a les institucions europees com pel nivell d'exigència dels nostres visitants, la majoria dels quals són europeus. Per això és tan decidida la política dels poders públics de les Illes Balears, seguint aquesta línia de modernització i d'actualització dels sectors que conformen la base principal de la nostra economia, i a això es deu, el propòsit infrangible de les institucions autonòmiques d'aplicar tota la normativa vigent en matèria turística i fer-ne la interpretació de conformitat amb el títol preliminar del Codi Civil, pel que fa a interpretar no solament el sentit estricte de les paraules d'aquesta, sinó donar-li sentit en relació amb el context, els antecedents històrics i legislatius i la realitat social del temps en què s'ha d'aplicar.

Per altra part, després de promulgar el Decret 2/1992, de 16 de gener, pel qual s'ordena i es regula l'oferta turística complementària a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, i les ordres que el desenvolupen, s'observen clarament les tendències de millora dels serveis turístics i, en especial, dels serveis de l'oferta turística complementària. Aquestes normes imposen unes característiques de superfícies, equipaments, protecció al consumidor, mesures de seguretat i prestació dels serveis en general, que constitueixen una millora important en relació al que estava establert abans de la normativa esmentada; per això, si no s'exigeix en

l'oferta ja existent la posada al dia, amb la limitació única dels aspectes físics dels locals en què hi ha les indústries d'aquest tipus d'oferta, no és possible mantenir aquest sector en els nivells necessaris i desitjables.

En concordança amb la Llei 3/1996, de 29 de novembre, d'atribució de competències als consells insulars de Menorca i d'Eivissa i Formentera en matèria d'ordenació turística, correspon la competència executiva i de gestió i amb caràcter de pròpia, per a l'aplicació, el seguiment i el control del Pla de modernització de l'oferta turística complementària als consells insulars de Menorca i d'Eivissa i Formentera, en el seu àmbit territorial respectiu, i a la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, a l'illa de Mallorca, sense perjudici que correspongui al Govern de la Comunitat Autònoma l'exercici de la potestat reglamentària normativa amb subjecció a les limitacions establertes en els apartats 1 i 2 de l'article 46 de l'Estatut d'Autonomia.

#### Article 1.

1. Tots els establiments d'oferta turística complementària de les Illes Balears l'autorització d'obertura dels quals hagi tengut lloc abans de dia 31 de gener del 1992 s'hauran de sotmetre a la modernització que regula aquesta llei.

2. Als efectes d'aquesta llei, constitueixen l'oferta turística complementària de les Illes Balears els bars o cafès, cafeteries, restaurants i similars; això és, tots els establiments oberts al públic en general que es dediquin com a activitat principal o secundària a subministrar, de manera professional i habitual, menjars i/o begudes per consumir en el mateix local, incloent-hi les activitats sense ànim de lucre.

#### Article 2.

De conformitat amb el que disposa l'article 3.2 de la Llei 3/1996, de 29 de novembre, d'atribució de competències als consells insulars de Menorca i d'Eivissa i Formentera en matèria d'ordenació turística, correspon a aquestes dues corporacions insulars, en el seu àmbit territorial, la competència executiva i de gestió i amb caràcter de pròpia, per a l'aplicació, el seguiment i el control del Pla de modernització de l'oferta turística complementària.

A l'illa de Mallorca, correspon a la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, la competència executiva i de gestió per a l'aplicació, el seguiment i el control del Pla de modernització de l'oferta turística complementària.

#### Article 3.

Tots els establiments d'oferta turística complementària de les Illes Balears seran objecte d'una inspecció tècnica, als efectes de comprovar els serveis, les instal·lacions, els equipaments i les mesures de seguretat, d'acord amb el grup i la categoria a què pertanyen. La inspecció determinarà les reformes i les millores que, si s'escau, s'hi hagin de realitzar, amb l'objectiu d'adaptar els establiments a les prescripcions que es determinen a l'annex d'aquesta llei.

#### Article 4.

El pla d'inspeccions tècniques dels establiments d'oferta turística complementària, afectats per aquesta llei, es farà segons les prioritats següents:

a) S'hauran d'inspeccionar, en primer lloc, els establiments que hagin estat objecte de reclamacions reiterades sobre els serveis, les instal·lacions, els equipaments o les mesures de seguretat.

b) En segon lloc, s'haurà de procedir a la inspecció dels establiments que, amb caràcter voluntari, ho sol lícit.

c) Finalment, es començarà per ordre cronològic d'acord amb la data d'autorització d'obertura i dels més antics als més moderns.

Els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, podran establir plans d'inspecció que incloguin àrees completes.

#### Article 5.

1. La inspecció tècnica s'haurà de realitzar mitjançant una visita detallada a cada establiment, la qual s'haurà de notificar prèviament al titular o a l'explotador, d'acord amb el que prescriu la legislació vigent, excepte en el cas que s'hagin concertat la data i l'hora de la inspecció entre els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, i la persona interessada. En tots els casos, la inspecció tècnica s'haurà de realitzar en presència del titular, de l'explotador de l'establiment o de la persona que aquests autoritzin. Aquesta autorització s'haurà d'acreditar per qualsevol mitjà vàlid en dret que deixi constància fidedigna, o per la declaració personal dels interessats mitjançant la seva compareixença.

2. Serà objecte de sanció expressa la negativa o l'obstrucció a l'actuació dels funcionaris de la inspecció tècnica.

#### Article 6.

Si la inspecció tècnica comprova l'adequació de l'establiment al que estableix l'annex d'aquesta llei, aquesta s'haurà de considerar superada. En aquest cas, els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, hauran de dictar una resolució que acreditarà que l'establiment d'oferta turística complementària s'adequa a les prescripcions d'aquesta llei i li atorgaran l'autorització d'utilitzar la denominació i el distintiu Establiment modernitzat, d'acord amb el que reglamentàriament es determini.

#### Article 7.

Quan la inspecció tècnica consideri que és necessari realitzar obres i/o millores, s'haurà de procedir a concretar-ne la realització entre el titular de l'establiment i els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, d'acord amb els tràmits següents:

a) Rebuda l'acta d'inspecció, els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, hauran de resoldre sobre les deficiències detectades, notificar-les al titular de l'establiment i convidar-lo a redactar una proposta de programa de les obres i millores que s'hi han de realitzar.

b) El titular haurà de trametre per escrit aquesta proposta de programa d'execució en un termini màxim de dos mesos als consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i a la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, o manifestar-ne de manera fefaent la discrepància amb el contingut de la resolució.

c) Els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, hauran de contestar per escrit a la proposta de programa d'execució en un termini màxim de trenta dies, transcorreguts els quals sense resolució expressa s'haurà d'entendre aprovada.

d) En qualsevol moment d'aquesta tramitació es podrà arribar a un acord mutu que s'haurà de documentar de manera fefaent mitjançant un conveni subscrit entre les dues parts.

#### Article 8.

Si no s'arriba a un acord entre el titular de l'establiment i l'òrgan dels consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, si hi ha discrepàncies o no es presenta una proposta empresarial en el termini assenyalat a l'article 7.b), s'haurà de sotmetre al dictamen de la Comissió insular del Pla de modernització de l'oferta turística complementària.

#### Article 9.

1. Els consells insulars de Menorca i d'Eivissa i Formentera crearan, en el seu àmbit territorial, la Comissió insular del Pla de modernització de l'oferta turística complementària, n'establiran la composició, l'organització i el funcionament i assumiran la tramitació i l'execució dels seus acords.

2. La Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears crearà, per a l'illa de Mallorca, la Comissió insular del Pla de modernització de l'oferta turística complementària, n'establirà la composició, l'organització i el funcionament i assumirà la tramitació i l'execució dels seus acords.

#### Article 10.

Les comissions insulars del Pla de modernització de l'oferta turística complementària, després de l'audiència a l'interessat i, si s'escau, de la inspecció específica que s'hi ha d'efectuar, elevaran la proposta de resolució a l'òrgan del consell insular de Menorca o d'Eivissa i Formentera o a la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, els quals adoptaran la resolució que correspongui, en un termini màxim de trenta dies, i s'haurà d'entendre aprovada si transcorre aquest termini sense haver-hi una decisió.

En un cas i l'altre, s'haurà de procedir a notificar-ho a l'interessat i s'haurà d'iniciar, des d'aquesta data, el termini d'execució de les obres i/o millores que s'han d'executar.

A aquests efectes no computarà el termini des de la petició de la llicència d'obres fins al seu atorgament per l'ajuntament.

#### Article 11.

1. La resolució de l'òrgan del consell insular de Menorca o d'Eivissa i Formentera no posarà fi a la via administrativa i, en contra d'aquesta, s'hi podrà interposar, com a tràmit previ a la jurisdicció contencioso administrativa, recurs ordinari davant el Ple de la corporació insular, d'acord amb la legislació vigent.

2. La resolució del conseller de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears posarà fi a la via administrativa i, en contra d'aquesta, s'hi podrà interposar, en el termini de dos mesos, recurs contencioso administratiu.

#### Article 12.

El programa d'execució d'obres i millores podrà, en funció del contingut i l'abast que tenguí, determinar les etapes que siguin procedents, amb els terminis màxims següents:

a) Millora o substitució de serveis (parament, jocs de taula, vaixelles i/o elements similars): tres mesos.

b) Millora, substitució, i/o reparació d'elements de decoració (pintura, il·luminació i elements similars) i lavabos: sis mesos.

c) Millora, substitució i/o reparacions de mobiliari i maquinària, així com les que impliquin la realització d'obres de paleta i/o d'instal·lacions: devuit mesos.

#### Article 13.

Els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, hauran de supervisar i comprovar l'execució de totes i cada una de les determinacions a què s'hagi arribat i a què el titular estigui obligat d'acord amb el que preceptua aquesta llei.

El retard en qualsevol termini del calendari haurà de ser notificat a l'administrat mitjançant requeriment dels consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i de la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, i, si un cop efectuat aquest, persisteix, per un termini fixat en la meitat de l'atorgat, constituirà falta greu a la qual s'aplicaran les sancions econòmiques i accessòries que corresponen d'acord amb la Llei 6/1989, de 3 de maig, sobre la regulació de la funció inspectora i sancionadora.

#### Article 14.

Un cop comprovada, per la inspecció tècnica, la realització completa del programa d'execució d'obres i millores que es preveu en els articles anteriors, s'estendrà acta d'aquesta circumstància de la manera que preveu l'article 6 d'aquesta llei i se n'haurà de dictar la resolució adient.

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL PRIMERA.

Els titulars d'establiments d'oferta turística complementària que no superin la inspecció tècnica podran, excepcionalment, ser eximits del compliment d'aquesta llei si presenten immediatament la baixa definitiva d'explotació de l'establiment, baixa que restarà en suspens per un termini màxim d'un any, sempre que acompleixin la normativa que afecta la seguretat, la prevenció d'incendis i les prescripcions sanitàries i alimentàries i que aquesta suspensió se sol liciti expressament. En la resolució, els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, hauran de requerir el compliment inexcusable d'aquesta normativa, mitjançant l'execució, si s'escau, de les obres necessàries com a condició per a l'exercici de l'activitat durant el temps de suspensió de la baixa, període que, en cap cas, no podrà tenir pròrroga.

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL SEGONA.

Si a causa de la inspecció tècnica són necessaris el canvi de grup o de categoria de l'establiment i la realització d'obres i/o millores que es preveuen en l'article 12 d'aquesta llei, per adequar-se a la normativa turística de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, s'entendran, en un cas i l'altre, obligació legal, directament i imperatívement imposada al titular de l'establiment, sense necessitat, si s'escau, de l'arrendador.

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL TERCERA.

Excepcionalment, en els casos en què alguna obra i/o millora exigida per l'adequació al que estableix l'annex d'aquesta llei, fossin materialment d'execució difícil, els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, després de l'informe de les comissions insulars del Pla de modernització de l'oferta turística complementària, determinaran el nivell màxim d'adaptació que resulti d'aplicació.

## DISPOSICIÓ ADDICIONAL QUARTA.

Les prescripcions contingudes en la llei present es faran extensives al Consell Insular de Mallorca quan aquest assumeixi les competències en matèria d'ordenació turística.

## DISPOSICIÓ FINAL PRIMERA.

Tot i respectant la potestat reglamentària autoorganitzativa que correspon als consells insulars de Menorca i d'Eivissa i Formentera, es faculta el Govern de la Comunitat Autònoma perquè dicti les disposicions necessàries per al desplegament d'aquesta llei.

## DISPOSICIÓ FINAL SEGONA.

Aquesta llei començarà a vigir el dia 1 de gener del 1997.

## ANNEX

### I. NORMES D'APLICACIÓ GENERAL

1. A l'efecte del compliment dels requisits tècnics que s'especifiquen en aquest annex, sempre es considerarà la capacitat màxima admissible segons aquestes especificacions, independentment de les sol·licitades per l'interessat.

2. A l'efecte de l'aplicació d'aquesta llei, s'entenen com a "zona de serveis" aquelles zones o dependències destinades a l'elaboració, preparació o servei dels productes oferts, i a l'emmagatzematge de les primeres matèries o productes elaborats. També s'inclouran les zones o dependències destinades a la neteja i emmagatzematge dels estris necessaris per a l'elaboració, preparació o servei dels productes esmentats. No s'hi computaran els vestuaris i lavabos del personal, trasters, magatzem de combustible, d'envasos i dependències similars.

3. Els consells insulars de Menorca, d'Eivissa i Formentera i la Conselleria de Turisme de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, respectivament, podran eximir del compliment d'algun o d'alguns dels requisits inclosos en aquest annex, si les circumstàncies del cas així ho aconsellen, després de la sol·licitud prèvia de l'interessat degudament justificada.

### II. REQUISITS TÈCNICS GENERALS

1. Els establiments compresos en aquesta llei tendran en compte especialment la qualitat i neteja dels seus serveis de tota índole, d'acord amb les seves respectives categories, i hauran d'extremar-se:

a) En la preparació d'àpats i begudes, utilitzant aliments i ingredients en perfecte estat de conservació.

b) En el tracte amable i cortès a la clientela, i a atendre-la amb rapidesa i eficàcia.

c) En la neteja dels locals, del mobiliari i dels estris.

d) En el perfecte funcionament i habilitació dels serveis sanitaris.

2. El mobiliari, la decoració, com també la cristalleria, la vaixel·la, el joc de coberts, el joc de taula i tot l'altre equipament hauran d'estar en perfecte estat de conservació i seran, en tot cas, adequats a la categoria de l'establiment. Els restaurants de luxe, de primera, segona i

tercera categoria i les cafeteries de categoria especial hauran de disposar de jocs de taula de roba.

3. Els establiments disposaran de tots i de cada un dels elements i instal·lacions necessaris per a la correcta elaboració, preparació i servei de les consumicions que ofereixin als seus clients.

4. El personal del servei, vestit correctament, serà el necessari d'acord amb la capacitat, circumstància i categoria de l'establiment.

5. Els bars o cafès que ofereixin entrepans i/o tapes, hauran de disposar d'una zona d'elaboració i preparació degudament habilitada.

6. L'amplària mínima assignable a cada plaça, ja sigui en una taula o en el taulell, serà de 60 centímetres.

### III. REQUISITS TÈCNICS PER ALS RESTAURANTS

1. Per als restaurants de cinc forquetes: categoria luxe.

- a) L'entrada dels clients serà independent de la del personal de servei i mercaderies.
- b) Hi haurà d'haver guarda-robes.
- c) Hi haurà rebedor o sala d'espera per als clients, on es disposarà de servei de bar.
- d) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 2 m<sup>2</sup> de menjador per client.
- e) Hi haurà telèfon amb cabina insonoritzada per a l'ús del client, i telèfon utilitzable des de les taules.
- f) La zona de clients haurà d'estar dotada d'instal·lacions de climatització per a fred i per a calor.
- g) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i hauran de tenir rebedor. Les instal·lacions de lavabos per a senyores i per a senyors seran de luxe i tendran aigua calenta i freda. En el lavabo de senyores hi haurà tocador. Les tovalloles seran de roba i individuals, i es podran instal·lar aparells eixugamans. El sabó i la colònia seran de primera qualitat.  
Fins a 50 places tendran una superfície mínima de 10 m<sup>2</sup> cada un i disposaran, almenys, de 2 lavabos, 2 vàters i dos urinaris, els de senyors, i de 2 lavabos i 2 vàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.
- h) Disposarà de menjador o menjadors privats.
- i) Disposarà d'ascensor que comuniqui totes les plantes de l'establiment diferents a les d'accés de clients.
- j) Disposarà de taules auxiliars o "gueridons".
- k) Aquells plats que ho requereixin hauran de sortir de la cuina amb cobreplats.
- l) Disposarà d'un extens assortiment de vins, caves, licors i aiguardents, i de tots els elements necessaris per al seu correcte servei.
- m) Disposarà de places d'aparcament propi a raó d'una plaça d'aparcament per cada 7 places o fracció de les quals disposi l'establiment. Alternativament podrà oferir servei d'aparcament de cotxes.
- n) La zona de serveis haurà de tenir com a mínim una superfície igual o superior al 40% de la superfície del menjador. En aquesta zona hi haurà almenys cuina, economat, celler amb cambra frigorífica, zona diferenciada per a neteja i emmagatzematge dels estris de cuina,

cambrà freda diferenciada per a carn i peix, amb cambres frigorífiques diferenciades per a peix i carn, office, zona diferenciada per a rentavaixel·la i cambrà de fems, i rentador de dues piques amb aigua freda i calenta.

o) Disposarà d'escala de serveis i muntaplats si l'establiment té més d'una planta.

2. Per als restaurants de quatre forquetes: categoria primera.

a) L'entrada de clients serà independent de la del personal de servei i mercaderies.

b) Hi haurà d'haver guarda-roba.

c) Hi haurà vestíbul o sala d'espera per als clients, i podrà disposar de servei de bar.

d) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'8 m<sup>2</sup> de menjador per client.

e) Hi haurà telèfon per a ús del client que es pugui utilitzar des de les taules.

f) La zona de clients haurà d'estar dotada d'instal·lacions de climatització per a fred i per a calor.

g) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i hauran de disposar d'un vestíbul. Les instal·lacions de lavabos per a senyores i per a senyors seran de luxe i tendran aigua calenta i freda. En el lavabo de senyores hi haurà tocador. Les tovalloles seran de roba i individuals, i es podrà instal·lar aparell eixugamans. El sabó i la colònia seran de primera qualitat.

Fins a 60 places tendran una superfície mínima de 10 m<sup>2</sup> cada un i disposaran, almenys, de 2 lavabos, 2 vàters i dos urinaris, els de senyors, i de 2 lavabos i 2 vàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

h) Disposarà de menjador o menjadors privats.

i) Disposarà d'ascensor que comuniqui totes les plantes de l'establiment diferents a les d'accés de clients.

j) Es disposarà de taules auxiliars o "gueridons".

k) Aquells plats que ho requereixin hauran de sortir de la cuina amb cobreplats.

l) Disposarà d'un extens assortiment de vins, caves, licors i aiguardents, i de tots els elements necessaris per al seu correcte servei.

m) La zona de serveis haurà de tenir com a mínim una superfície igual o superior al 35% de la superfície del menjador. Hi haurà almenys cuina, economat, celler, zona diferenciada per a neteja i emmagatzematge dels estris de cuina, cambrà freda amb cambres frigorífiques diferenciades per a peix i carn, office, zona diferenciada per a rentavaixel·la i cambrà de fems.

n) Disposarà d'escala de serveis i muntaplats si l'establiment té més d'una planta.

3. Per als restaurants de tres forquetes: categoria segona.

a) L'entrada de clients no serà utilitzada per a mercaderies durant les hores de servei.

b) Hi haurà d'haver guarda-roba.

c) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'8 m<sup>2</sup> de menjador per client.

d) Hi haurà telèfon per a ús dels clients.

e) La zona de clients haurà d'estar dotada d'instal·lacions de climatització per a fred i per a calor.

f) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i hauran de disposar d'un vestíbul. Les instal·lacions de lavabos per a senyores i per a senyors seran de luxe i tendran aigua calenta i freda. Les tovalloles seran d'ús individual i es podrà instal·lar aparell eixugamans. El sabó i la colònia seran de primera qualitat.

Fins a 60 places tendran una superfície mínima de 8 m<sup>2</sup> cada un i disposaran, almenys, d'1 lavabo, 1 vàter i 1 urinari, els de senyors, i d'1 lavabo i 2 vàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

g) Es disposarà de taules auxiliars o "gueridons".

h) Disposarà d'un extens assortiment de vins, caves, licors i aiguardents, i de tots els elements necessaris per al seu correcte servei.

i) La zona de serveis haurà de tenir com a mínim una superfície igual o superior al 25% de la superfície del menjador. Hi haurà almenys cuina, rebost, economat, celler, cambra freda amb cambres o armaris frigorífics diferenciats per a peix i carn, office, zona diferenciada per a rentavaixella i cambra de fems.

j) Disposarà d'escala de serveis i muntaplats si l'establiment té més d'una planta.

4. Per als restaurants de dues forquetes: categoria tercera.

a) L'entrada de clients no serà utilitzada per a mercaderies durant les hores de servei.

b) El nombre màxim de places es determinarà per la relació de 1'5 m<sup>2</sup> de menjador per client.

c) Hi haurà telèfon per a ús dels clients.

d) La zona de clients haurà d'estar dotada d'instal·lacions de calefacció i/o refrigeració, segons la temporada d'obertura.

e) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i no hi podran accedir directament des de la zona del menjador. Les instal·lacions seran de bona qualitat amb aigua freda i calenta en els lavabos. Hi haurà tovalloles que seran d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 75 places tendran com a mínim 1 lavabo, 1 vàter i 1 urinari, els de senyors, i 1 lavabo i 1 vàter els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element.

f) Hi haurà almenys cuina, magatzem, cambres o armaris frigorífics per a peix i carn, office, zona diferenciada per a rentavaixella, rentador amb piques amb aigua calenta i freda.

5. Per als restaurants d'una forqueta: categoria quarta

a) L'entrada de clients no serà utilitzada per a mercaderies durant les hores de servei.

b) El nombre màxim de places es determinarà per la relació de 1'5 m<sup>2</sup> de menjador per client.

c) Hi haurà telèfon per a ús dels clients.

d) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i no hi podran accedir directament des de la zona del menjador. Les instal·lacions seran de bona qualitat amb aigua freda i calenta en els lavabos. Hi haurà tovalloles que seran d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 100 places tendran com a mínim 1 lavabo, 1 vàter i 1 urinari, els de senyors, i 1 lavabo i 1 vàter els de senyores. Per cada 50 places de més s'incrementarà en 1 peça de cada element.

e) Hi haurà almenys cuina, magatzem, cambres o armaris frigorífics per a peix i carn, office, zona diferenciada per a rentavaixella, rentador amb piques amb aigua calenta i freda.

#### IV. QUALITATS DELS MATERIALS I ELEMENTS DE CONSTRUCCIÓ PER ALS RESTAURANTS

1. Paviments:

a) Categories luxe i primera: moqueta de gran qualitat, lloses polides de marbre, granit o similar, parquet de fusta polida i envernissada i paviments nobles que per la seva qualitat sigui justificada la seva permanència en casos de rehabilitació.

b) Categoria segona: enrajolat de gres i de llosetes de fusta, i moqueta de qualitat.

c) Categories tercera i quarta: rajoles manufacturades de ciment, polides o hidràuliques.  
Paviments Exteriors: qualitats d'acord amb la categoria de l'establiment i en tots els casos de materials que no llenuguin.

## 2. Fusteria:

a) Categories luxe i primera: fusta envernissada, ferro forjat, llautó, coure, bronze o similars.

b) Categoria segona: fusta i metalls esmaltats o anoditzats acolorits.

c) Categories tercera i quarta: fustam de fusta pintada o tractada, alumini o similar. La serralleria i els ferros tindran qualitat i aspecte exterior d'acord amb el fustam.

## 3. Revestiments:

a) Categories luxe i primera: estucats tipus venecià, robes de gran qualitat i de fibres naturals, fusta envernissada, plaques de marbre, granit o similar.

b) Categoria segona: robes de fibra sintètica, fusta lacada, plaques ceràmiques.

En tots els casos, s'admetrà pintar les parets i sostres amb qualitats i acabats d'acord amb la categoria de l'establiment.

## 4. Façanes:

S'hauran de mantenir netes i en perfecte estat de conservació, i el seu tractament serà de la mateix qualitat que els interiors i d'acord amb la categoria de l'establiment.

Categories luxe i primera: hauran de tenir l'accés cobert, i es permetran tendals, marquesines o porxos.

## 5. Jardineria:

La jardineria que hi hagi als establiments, tant exterior com interior, haurà de mantenir-se en perfecte estat de conservació i amb bon aspecte.

## 6. Il·luminació:

a) Categories luxe i primera: els llums i aplics que es col·loquin seran de gran qualitat i preferentment de cristall i metalls nobles.

b) En tots els casos, la qualitat de la instal·lació estarà d'acord amb la categoria de l'establiment i s'ha de poder aconseguir una il·luminació mínima de 250 Lux en cada taula.

## V. REQUISITS TÈCNICS PER A CAFETERIES

1. Per a les cafeteries de tres tasses: categoria especial.

a) L'entrada de clients serà independent de la del personal de servei i mercaderies.

b) Hi haurà d'haver guarda-roba.

c) Hi haurà telèfon amb cabina per a l'ús dels clients.

d) La zona dels clients haurà d'estar dotada d'instal·lació de climatització per a fred i per a calor.

e) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'8 m<sup>2</sup> de saló per client.

f) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i hauran de disposar d'un vestíbul.

Fins a 50 places tendran, cada un, una superfície mínima de 8 m<sup>2</sup> i disposaran, almenys de 2 lavabos, d'1 vàter i 2 urinaris, els de senyors, i de 2 lavabos i de 2 vàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

g) La zona de serveis haurà de tenir una superfície igual o superior al 25% de la superfície del saló. Hi haurà almenys: economat, office, cuina, rentavaixelles, cambra i rentador amb dues piques amb aigua freda i calenta.

h) L'elaboració i preparació d'aliments no es podrà efectuar en la zona del taulell.

i) Si l'establiment ocupa més d'una planta, disposarà d'escala de servei i de muntaplats.

2. Per a les cafeteries de dues tasses: categoria primera.

a) L'entrada de clients no serà utilitzada per a mercaderies durant les hores d'obertura al públic.

b) Hi haurà telèfon per a l'ús dels clients.

c) La zona dels clients haurà d'estar dotada d'instal·lació de climatització per a fred i per a calor.

d) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'5 m<sup>2</sup> de saló per client.

e) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i no s'hi podrà accedir directament des de la zona del saló. Hauran de tenir aigua calenta i freda en els lavabos, tovalloles d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 100 places tendran, cada un, una superfície mínima de 8 m<sup>2</sup> i disposaran, almenys d'1 lavabo, d'1 vàter i 1 urinari, els de senyors, i d'1 lavabo i de 2 vàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

f) Hi haurà almenys: rebost, office, cuina, rentavaixelles, cambres o armaris frigorífics diferenciats per a peix i carn, rentador amb dues piques amb aigua freda i calenta.

3. Per a les cafeteries d'una tassa: categoria segona.

a) Hi haurà telèfon per a l'ús dels clients.

b) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'5 m<sup>2</sup> de saló per client.

c) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i no s'hi podrà accedir directament des de la zona del saló. Hauran de tenir aigua calenta i freda en els lavabos, tovalloles d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 100 places disposaran, almenys d'1 lavabo, d'1 vàter i d'1 urinari, els de senyors, i d'1 lavabo i de 1 vàter els de senyores. Per cada 50 places de més s'incrementarà en 1 peça de cada element.

d) Hi haurà almenys: cambres o armaris frigorífics diferenciats per a peix i carn, rentavaixelles i rentador amb dues piques amb aigua freda i calenta.

## VI. REQUISITS TÈCNICS PER A BARS O CAFÈS.

1. Per als bars o cafès de tres copes: categoria especial.

a) L'entrada de clients haurà de ser independent de la del personal i mercaderies.

b) Hi haurà d'haver guarda-roba.

c) Hi haurà telèfon amb cabina per a l'ús dels clients.

d) La zona dels clients haurà d'estar dotada d'instal·lació de climatització per a fred i per a calor.

e) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'8 m<sup>2</sup> de saló per client.

f) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i hauran de disposar d'un vestíbul. Les instal·lacions seran de luxe, amb aigua calenta i freda en els lavabos. Les tovalloles seran d'un sol ús, i es podrà instal·lar, a més, un aparell eixugamans. El sabó i la colònia seran de primera qualitat.

Fins a 50 places tendran, cada un, una superfície mínima de 8 m<sup>2</sup> i disposaran, almenys de 2 lavabos, d'1 wàter i 2 urinaris, els de senyors, i de 2 lavabos i de 2 wàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

g) Hi haurà almenys: office, amb rentador de dues piques, local per a magatzem, rentavaixella, cambra o armaris frigorífics.

h) L'elaboració i preparació d'entrepans i/o tapes no podrà efectuar-se en la zona del taulell.

i) Si l'establiment ocupa més d'una planta, disposarà d'escala de servei i de muntaplats.

2. Per als bars o cafès de dues copes: categoria primera.

a) L'entrada de clients no serà utilitzada per a mercaderies durant les hores d'obertura al públic.

b) Hi haurà telèfon per a l'ús dels clients.

c) La zona dels clients haurà d'estar dotada d'instal·lació de climatització per a fred i per a calor.

d) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1'25 m<sup>2</sup> de saló per client.

e) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors, i no hi podran accedir directament des de la zona del saló. Hauran de tenir aigua calenta i freda en els lavabos. Hi haurà tovalloles d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 100 places tendran, cada un, una superfície mínima de 7 m<sup>2</sup> i disposaran, almenys d'1 lavabo, d'1 wàter i 1 urinari, els de senyors, i de 1 lavabo i de 2 wàters els de senyores. Per cada 50 places de més, o fracció, s'incrementarà en 1 peça de cada element i la seva superfície proporcionalment.

f) Hi haurà almenys: office, amb rentador de dues piques, local per a magatzem, rentavaixella, cambra o armaris frigorífics.

3. Per als bars o cafès d'una copa: categoria segona.

a) Hi haurà telèfon per a l'ús dels clients.

b) El nombre màxim de places vindrà determinat per la relació de 1 m<sup>2</sup> de saló per client.

c) Els serveis sanitaris seran independents per a senyores i per a senyors. Hauran d'estar dotats d'aigua calenta i freda en els lavabos, tovalloles d'un sol ús o aparell eixugamans i sabó.

Fins a 100 places disposaran, almenys d'1 lavabo, d'1 wàter i 1 urinari, els de senyors, i d'1 lavabo i de 1 wàter els de senyores. Per cada 50 places de més s'incrementarà en 1 peça de cada element.

d) Hi haurà almenys: local per a magatzem, armaris frigorífics, rentador de dues piques amb aigua freda i calenta.

VII. QUALITATS DELS MATERIALS I ELEMENTS DE CONSTRUCCIÓ PER A LES CAFETERIES I ELS BARS O CAFÈS.

#### 1. Paviments:

a) Categoria especial: moqueta de gran qualitat, lloses polides de marbre, granit o similar, parquet de fusta polida i envernissada i enrajolats que per la seva qualitat sigui justificada la seva permanència en casos de rehabilitació.

b) Categoria primera: enrajolat de gres i de llosetes de fusta, i moqueta de qualitat.

c) Categoria segona: rajoles manufacturades de ciment, polides o hidràuliques.

Paviments Exteriors: qualitats d'acord amb la categoria de l'establiment i en tots els casos de materials que no llenuguin.

#### 2. Fusteria:

a) Categoria especial: fusta envernissada, ferro forjat, llautó, coure, bronze o similars.

b) Categoria primera: fusta i metalls esmaltats o anoditzats acolorits.

c) Categoria segona: fustam de fusta pintada o tractada, alumini o similar.

La serralleria i els ferros tindran qualitat i aspecte exterior d'acord amb el fustam.

#### 3. Revestiments:

a) Categoria especial: estucats tipus venecià, robes de gran qualitat i de fibres naturals, fusta envernissada, plaques de marbre, granit o similar.

b) Categoria primera: robes de fibra sintètica, fusta lacada, plaques ceràmiques.

En tots els casos, s'admetrà pintar les parets i sostres amb qualitats i acabats d'acord amb la categoria de l'establiment.

#### 4. Façanes:

S'hauran de mantenir netes i en perfecte estat de conservació, i el seu tractament serà de la mateix qualitat que els interiors i d'acord amb la categoria de l'establiment.

#### 5. Jardineria:

La jardineria que hi hagi als establiments, tant exterior com interior, haurà de mantenir-se en perfecte estat de conservació i amb bon aspecte.

#### 6. Il·luminació:

a) Categoria especial: els llums i aplics que es col·loquin seran de gran qualitat i preferentment de cristall i metall nobles.

b) En tots els casos, la qualitat de la instal·lació estarà d'acord amb la categoria de l'establiment i s'ha de poder aconseguir una il·luminació mínima de 250 Lux en cada taula.

Per tant, ordén que tots els ciutadans guardin aquesta llei que els tribunals i les autoritats als quals pertoca la facin guardar.

Palma, a 18 de desembre de 1996

EL PRESIDENT

Jaume Matas i Palou

El Conseller de Turisme

José María González Ortea