Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas

Boletín Oficial de la Provincia núm. 15, 3 febrero 1995, pág. 3.

TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.

1. La presente ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos que sirvan comidas y bebidas y proteger los derechos de los consumidores y usuarios de tales servicios.

2. El marco legal dentro del que desarrolla esta Ordenanza viene establecido por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 26/1984, de 19 de julio, General de Defensa de Consumidores y Usuarios; Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, y demás disposiciones concordantes.

Artículo 2.

1. La competencia territorial de esta Ordenanza se extiende a todos los establecimientos, públicos o privados, instalados dentro del término municipal de Salamanca, cualquiera que sea su finalidad y aunque la actividad de suministrar comidas y bebidas no tenga carácter principal, sino accesoria o complementaria de otra que se ejerza en un establecimiento, empresa o entidad en general.

2. Se sujetarán, asimismo, a las disposiciones de esta Ordenanza aquellos establecimientos cuyas instalaciones sean de carácter permanente o temporal, cuyo funcionamiento esté limitado a determinadas épocas del año y los eventuales instalados por consecuencia de provisionales concentraciones de población.

Artículo 3.

1. Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercen su actividad bajo alguna de las siguientes denominaciones:

Bar: establecimiento en el que se sirve a los consumidores bebidas, aperitivos, tapas, raciones, bocadillos u otros alimentos, o se preste, además de lo especificado, cualquier otro servicio complementario o no de los anteriores.

Cafetería: establecimiento que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general sirvan al público, principalmente en barra o mostrador y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos o calientes, simples o combinados, elaborados en el local, preparados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

Restaurante: establecimiento que sirve comidas y bebidas elaboradas culinariamente en el propio local, para consumo en el mismo.

2. Los demás establecimientos del sector hostelero dedicados al servicio de comidas y/o bebidas con denominaciones tales como cervecerías, tabernas, mesones, hamburgueserías, pubs, pizzerías, etc., se asimilarán a uno de los tipos genéricos definidos anteriormente, con aplicación de la normativa específica de los mismos. Quedan incluidos aquellos establecimientos en los que se sirvan comidas procedentes de cocinas centrales legalmente autorizados.

3. Desde el aspecto higiénico-sanitario, todos ellos se regirán por las normas del Real Decreto 2817/1983, además de las comprendidas en esta Ordenanza y demás disposiciones.

Artículo 4.

Se situarán en lugar visible del local la licencia urbanística de funcionamiento y la carta de precios o reproducciones de las mismas.

En restaurantes y cafeterías, la carta de precios se situará en lugar visible, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento.

Artículo 5.

En los establecimiento objeto de esta Ordenanza queda prohibida la utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, depósito de residuos ...).

Asimismo, no está permitida la consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expendan.

TÍTULO II
DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS

SECCIÓN 1.ª DE LOS LOCALES

Artículo 6.

Dispondrán de:

1. Zona de uso público aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico.

2. Cocina o zona de elaboración de alimentos, diferenciada y de uso exclusivo.

3. Locales de almacenamiento.

4. Cuarto de basuras en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el Servicio de Limpieza.

5. Servicios higiénicos de uso público y en aquellos establecimientos en donde se elaboren alimentos, servicios exclusivos del personal.

6. Cuartos vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso del personal.

7. Los comedores para el personal estarán separados de las zonas de manipulación y conservación de alimentos, así como de los correspondientes vestuarios, y contarán con una adecuada ventilación e iluminación.

El personal que no disponga de estas instalaciones realizará sus comidas en lugar apropiado, pero nunca en las zonas excluidas en el párrafo anterior.

Artículo 7.

Los comedores y salas dedicadas a manipulación y almacenamiento de alimentos estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a estos cometidos específicos.

Artículo 8.

Aquellos establecimientos en los que se preparen alimentos, dispondrán de instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación por medio del frío, con capacidad siempre en función a su volumen de consumo.

Artículo 9.

La construcción, acondicionamiento y reparación de estos locales se realizará con materiales idóneos, de fácil limpieza y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

Artículo 10.

1. Las salas destinadas al servicio de comidas, las de elaboración, manipulación, conservación y almacenamiento, deberán ser adecuadas al uso a que se destina, situadas a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separadas de otras salas o locales donde pernocte el personal.

2. Deberán ubicarse de tal forma que se impida la comunicación directa con los aseos y vestuarios.

Artículo 11.

Las instalaciones generales de estos locales en cuanto a maquinarias, energía y demás elementos industriales, se regulará por la ley 5/93 de Actividades Clasificadas de la Junta de Castilla y León; y el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres. Nocivas y Peligrosas; por el vigente Reglamento de Baja Tensión y demás disposiciones aplicables.

SECCIÓN 2.ª DE LA ZONA DESTINADA A USO PÚBLICO

Artículo 12.

1. Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.

2. La ventilación será adecuada, pudiendo utilizarse procedimiento tecnológicos para complementar la ventilación natural, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Si existe servicio de plancha, contará con sistema de extracción de humos y olores.

3. Paredes, suelos y techos serán de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

4. Escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre de, al menos, 15 centímetros desde el nivel del suelo que permita su limpieza.

5. Existirá un sistema fijo y continuo de pavimento cuando se precise elevar el situado detrás de la barra, estando prohibida expresamente la tarima.

6. Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación, mediante sistema calorífico o frigorífico. Asimismo, se evitará la acción directa de la luz solar.

7. Se contará con agua corriente caliente o lavavajillas para el lavado del utillaje.

8. Habrá recipientes para la recogida de residuos.

9. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, para los alimentos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etcétera.

10. El hielo empleado estará protegido de las condiciones ambientales adversas.

11. El mobiliario se mantendrá en buen estado de conservación.

SECCIÓN 3.ª DE LAS COCINAS

Artículo 13.

1. Los locales deberán ser apropiados para el uso que se destinan, con emplazamiento adecuado, dimensiones suficientes y accesos fáciles.

2. Los suelos serán construidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por los productos empleados en la limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües y de dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etc.) que eviten olor y el acceso de roedores.

3. Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.

4. Las cubiertas o techos estarán construidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos. Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas.

5. La ventilación será natural, pudiendo complementarse con medios mecánicos para estar en consonancia con la capacidad del local.

6. La iluminación natural podrá complementarse de forma artificial, proporcionando suficiente intensidad, que vendrá determinada por un mínimo de 350 lux. El sistema de iluminación estará debidamente protegido, de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos, y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

7. Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el número preciso de tomas para cubrir las exigencias de la industria.

8. Además de pilas y/o fregaderos, existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal u otro sistema no manual y el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos. Habrá dosificador de jabón o detergente líquido y cepillo de uñas.

9. Las aguas residuales abocarán a una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado que desembocará a la red de alcantarillado publico.

10. Los recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos serán de fácil limpieza y desinfección de uso exclusivo, cierre hermético, de apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados. Se evacuarán al menos diariamente en recipientes herméticos normalizados (situados en el cuarto de basuras), retirándose las basuras por el Servicio Municipal de Residuos Urbanos.

11. Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de estos establecimientos para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de temperatura, higiene y limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuo o agua residual, humos, suciedad y materias extrañas, así como la presencia de insectos, roedores y otros animales.

Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

12. No se permitirá la entrada a las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios que no vaya equipada con la indumentaria indicada en el artículo 30.

SECCIÓN 4.ª DE LOS ALMACENES

Artículo 14.

1. Paramentos y techos se revestirán de material o pintura, susceptibles de ser lavados y desinfectados.

2. El suelo será liso, continuo, resistente al roce e impermeable. Los desagües estarán provistos de cierres hidráulicos y de rejillas o placas metálicas perforadas.

3. Se mantendrán en adecuadas condiciones ambientales (temperatura, luz, humedad...)

4. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

5. Anaqueles, estanterías o cualquier sistema destinado a impedir el contacto de los alimentos con el suelo y paredes, serán de material lavable e impermeable.

6. La zona destinada a almacenaje de los alimentos estará independizada de la empleada para otros productos (limpieza, desinfección...)

SECCIÓN 5.ª DE LOS CUARTOS DE BASURA

Artículo 15.

1. El emplazamiento será adecuado de forma que no constituya foco de insalubridad.

2. Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta.

3. Contarán con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destinan.

SECCIÓN 6.ª DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

Artículo 16.

1. Los servicios higiénicos estarán completamente independizados, disponiendo de anteservicio.

2. Paredes, suelos y techos serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección.

3. Habrá ventilación, natural o forzada, acorde a las necesidades.

4. Se mantendrán en las debidas condiciones de desinfección y desodorización.

5. Los aseos tendrán lavabos dotados de agua corriente, jabón líquido y secamanos de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo, en este caso, recipientes para depositar las usadas. Es condición obligatoria el agua caliente en los aseos empleados por el personal.

SECCIÓN 7.ª DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO

Artículo 17.

Toda la maquinaria y útiles de estos establecimientos estará construida o instalada de tal forma que se facilite su completa limpieza y desinfección. Serán de material inocuo, que no pueda transmitir a los alimentos propiedades nocivas ni cambiar las características organolépticas.

Artículo 18.

Su superficie será impermeable, atóxica y resistente a la corrosión. Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Artículo 19.

La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de los alimentos, estarán construidos de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.

Artículo 20.

Cámaras frigoríficas, congeladores, máquinas elaboradoras de hielo y demás equipo de trabajo, vajilla y lencería se instalarán en lugar idóneo, evitando siempre cualquier foco de contaminación. Los desagües existentes en el interior de los cuartos fríos contarán con los medios adecuados para evitar olores y la penetración de roedores.

Artículo 21.

Se vigilará la temperatura de cámaras frigoríficas y congeladores, empleando dispositivos de medición continua, contrastados y normalizados.

TÍTULO III
DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

SECCIÓN 1.ª DE LOS LOCALES Y UTILLAJE

Artículo 22.

Todos los locales fijos y de temporada se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza por los métodos más idóneos para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones, y en ningún caso mientras se estén preparando alimentos.

Artículo 23.

Después de cada jornada de trabajo o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etcétera) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen directamente, serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.

Artículo 24.

El menaje se limpiará y enjuagará para después de ser lavado con detergente autorizado y por ultimo, se sumergirá durante un tiempo mínimo de treinta segundos, en agua a temperatura no inferior a 80º C. El aclarado se llevará a cabo con abundante agua corriente, a fin de eliminar por completo el detergente.

Artículo 25.

Cuando se empleen máquinas de lavar vajilla y utillaje, éstas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

Artículo 26.

La desinfección, desinsectación y desratización se efectuará, al menos, con una periodicidad semestral y siempre que se considere oportuno.

Se emplearán productos autorizados y/o homologados por organismos competentes, debiendo realizarse por empresas autorizadas.

Artículo 27.

Se evitará la presencia de insectos instalando marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada en ventanas, aberturas o huecos practicables y aparatos antiinsectos de naturaleza no química, en las zonas donde haya alimentos.

Artículo 28.

No se permitirá el acceso ni la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se elaboren o almacenen alimentos.

SECCIÓN 2.ª DEL PERSONAL

Artículo 29.

El personal se encontrará en posesión del carnet sanitario de manipulador de alimentos.

Artículo 30.

El personal dedicado a la preparación, elaboración y, en general, a la manipulación de alimentos, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará

ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario la hagan necesaria.

Artículo 31.

Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, deberá lavarse las manos con agua caliente, jabón y cepillo de uñas, repitiendo esa operación cuando lo requieran las condiciones del mismo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Artículo 32.

El personal aquejado de lesión cutánea, que pueda estar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con vendaje impermeable.

Artículo 33.

El manipulador que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

El personal afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en algunos de los anteriores supuestos, deberá informar a su inmediato superior a los efectos oportunos.

Al reincorporarse al puesto de trabajo se deberá presentar justificante médico que acredite la total curación y que se está, de nuevo capacitado para desarrollar la función.

Artículo 34.

Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

Artículo 35.

Existirá un botiquín de urgencia con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores. Serán fijos o portátiles, bien señalizados y convenientemente situados a cargo de personal especializado o, en su defecto, de la persona más capacitada designada por la empresa.

TÍTULO IV
DE LAS CONDICIONES SANITARIAS RELATIVAS A MATERIAS PRIMAS Y COMIDAS

SECCIÓN 1.ª DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

Artículo 36.

Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Artículo 37.

Se comprobará, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etc.) que garantice el origen de la materia prima.

Artículo 38.

Deberá realizarse un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación, de acuerdo con la naturaleza y características de las materias primas.

Artículo 39.

La capacidad de almacenamiento no deberá sobrepasarse para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.

Artículo 40.

No se almacenara productos no alimenticios y, en especial, sustancias peligrosas, detergentes, etc., junto a productos alimenticios.

Artículo 41.

Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocidos), debiendo estar protegidos en dependencias, compartimentos, recipientes o envolventes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantenerse los alimentos en latas una vez abiertas.

Artículo 42.

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

Artículo 43.

Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas me-

diante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Artículo 44.

La materia prima, una vez retirada de las cámaras de conservación, será utilizada de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones higiénico-sanitarias de aptitud para el consumo.

Artículo 45.

La cocción será suficientemente prolongada evitándose la de piezas de gran volumen. Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados para la total eliminación de microorganismos patógenos.

Artículo 46.

Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.

SECCIÓN 2.ª DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LAS COMIDAS

Artículo 47.

Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 70ºC en el centro del producto. Estas comidas deben consumirse en el mismo día de su preparación.

Artículo 48.

Las comidas destinadas a ser conservadas antes de su consumo por un procedimiento de refrigeración o congelación, deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, de tal forma que sus dimensiones favorezcan la obtención, en el menor tiempo posible, de una temperatura como mínimo, en el centro del producto, inferior o igual a 3° C -18°C, respectivamente.

Artículo 49.

Desde el fin de la fase de enfriamiento, las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3°C en todos los puntos del producto. El período de conservación máximo será igual o inferior a cinco días.

Artículo 50.

Las comidas congeladas a temperatura inferior a -18°C podrán ser utilizadas durante un máximo de tres meses siempre que hayan sido mantenidas constantemente a la temperatura señalada.

Artículo 51.

Las comidas elaboradas y servidas por los establecimientos regulados en esta Ordenanza no contendrán, en ningún caso, sustancia alguna en tal cantidad que pueda presentar peligro para la salud humana, ni materias extrañas o que modifique, desfavorablemente las características organolépticas y carecerán de gérmenes patógenos. Se ajustarán a las especificaciones y tolerancias microbiológicas exigibles en todo el territorio nacional, contempladas en el Real Decreto 2817/1983, de 13 de octubre, o en las disposiciones que se dicten en el futuro.

Artículo 52.

Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se realiza en caliente, se regenerarán inmediatamente antes del mismo por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los 70º C en el centro de la masa en un tiempo máximo de una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización, que se efectuará dentro de las veinticuatro horas.

Artículo 53.

En la descongelación se seguirán los procedimientos más adecuados parta cada tipo de producto. Nunca se volverán a congelar alimentos previamente descongelados.

Artículo 54.

La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas, dentro de las veinticuatro horas, manteniéndose constantemente en refrigeración.

Se determinará el personal encargado de su elaboración, que estará sometido a un riguroso control sanitario.

Artículo 55.

Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo deben sumergirse treinta minutos en agua, añadiendo a cada litro cinco gotas de lejía de 40 grados de cloro activo por litro o equivalente, aclarando después con abundante agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

Artículo 56.

Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidas por artículos picados de cualquier clase, se elaborarán obligatoriamente por procedimiento mecánico y se mantendrán siempre protegidas a temperatura no superior a 8°C.

Artículo 57.

Las superficies destinadas a partir alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

Artículo 58.

El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable, y será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación.

Artículo 59.

Los elementos decorativos, no comestibles, que se introduzcan en la presentación de las comidas no deberán, en ningún momento, estar en contacto directo con las mismas y estarán construidos o fabricados con materiales de calidad alimentaria.

TÍTULO V
DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA

Artículo 60.

1. Se entiende por establecimientos de temporada las instalaciones o establecimientos que sirvan comidas y bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situados tanto en calles, plazas, vías públicas, en parques, ferias o aquellos que se montan con dicha finalidad con motivo de otros movimientos o concentraciones de población.

2. Se instalarán, previa la concesión de la oportuna licencia, de conformidad con lo establecido en las ordenanzas reguladoras de la misma, en lugares que no exista riesgo para la seguridad, tranquilidad e higiene de los usuarios, vecindario y personal.

3. Para este tipo de establecimientos se observarán las prescripciones de la Ley de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas; del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, así como las normas reguladoras de Policía de Aguas y Cauces, dándose preferencia a la tramitación de estos expedientes por su carácter de temporada.

4. Se ajustarán en líneas generales a lo establecido, en cuanto a documentación, condiciones de locales, instalaciones, equipo y materias primas para los establecimientos de carácter permanente.

5. Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.

6. Cuando la zona destinada al servicio de comidas se encuentre cubierta, dicha cubierta será de material adecuado que permita ser lavada y desinfectada sin deterioro y que proteja a los productos alimenticios de la caída de materias extrañas.

7. El agua procederá de la red de abastecimiento público.

8. Dispondrán en todo momento de agua corriente fría y caliente para cubrir las necesidades del establecimiento, existiendo un correcto sistema de calefacción.

10. Las conducciones de los servicios de agua (potable o residual) y electricidad serán subterráneas.

11. Las zonas destinadas a almacén de alimentos deberán estar debidamente acondicionadas y alejadas de cualquier foco de contaminación.

12. Existirán elementos de recogida y almacenamiento de los residuos que puedan ensuciar el espacio público.

13. Contarán con instalaciones frigoríficas apropiadas en número suficiente, según el volumen de trabajo.

14. Existirán servicios higiénicos en dependencias ubicadas en lugar idóneo o cabinas normalizadas. Los del personal manipulador de alimentos, aún cuando sean compartidos con el público, contarán con lavabos dotados de agua corriente, fría y caliente. La canalización de las aguas siempre se efectuará por conducciones subterráneas.

En el caso de recinto integrado por varias instalaciones hosteleras, los aseos podrán ser comunes a todas ellas, siempre que los elementos sanitarios sean suficientes para el número de usuarios previsible.

TÍTULO VI
CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DE LA ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 61.

Se cuidará la calidad y limpieza de los servicios de toda índole, especialmente:

a) La preparación de comidas y bebidas, utilizando ingredientes en perfecto estado de conservación.

b) La adecuada presentación de cada plato.

c) La limpieza de los locales, mobiliario y menaje.

d) El perfecto funcionamiento y decorado de los servicios sanitarios.

e) La máxima limpieza en el vestuario de todo el personal.

Artículo 62.

1. Tendrán obligación de expender las correspondientes facturas que se entregarán al consumidor si éste lo solicitase, en las que deberán constar de forma clara y concreta los distintos conceptos con sus precios por separado y de forma legible.

2. En las facturas de los menús que voluntariamente se ofrezca a la clientela, como en la de "menú de la casa", se consignará únicamente su composición y el precio total.

3. Las facturas se llevarán en libros talonarios, aunque sean desmontables, y se numerarán correlativamente los originales y los duplicados (que deberán conservarse por el orden de su expedición durante tres meses).

4. En el supuesto de facturación mecánica que imposibilite especificar los conceptos, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota de pedido, debiendo conservar otra el establecimiento.

Artículo 63.

1. Todos los restaurantes, cafeterías y similares darán la máxima publicidad a los precios y vinos que acompañen sus cartas, y, en general, a los de cuantos servicios faciliten.

Igual publicidad darán a los precios de los menús y de los platos combinados que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del "menú de la casa" y "plato combinado de la casa".

2. A tal fin, en las cartas se consignará claramente por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones, quedando prohibido la sustitución del precio de un plato por la expresión s/m (según mercado).

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en un lugar que permita su fácil lectura, redactándose en idioma español y en francés e inglés para establecimientos de lujo, primera y segunda, y para las cafeterías y similares de categoría especial y primera.

4. La "carta de platos", "platos combinados", así como la "carta de vinos" (que comprenderá también agua minerales, cerveza, licores e infusiones), deberán ser ofrecidas conjuntamente al consumidor en el momento en el que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la "carta de platos" y "platos combinados", y en forma destacada, dentro de un recuadro, se hará constar la existencia del "menú de la casa" y "plato combinado de la casa", así como la circunstancia de que en dicho precio se entenderán incluidos, en todo caso, los servicios de pan, vino y postre, y para las cafeterías, las de pan y vino. En hoja independiente, que obligatoriamente habrá de presentarse incorporada a la "carta de platos", se consignará la composición y precio en cifras absolutas del "menú de la casa" y "plato combinado de la casa".

Artículo 64.

1. Los restaurantes, cafeterías y similares estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición y variedad deberá estar de acuerdo con la categoría que ostenten.

2. Se entiende por "carta de platos", y "carta de vinos" las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezcan en el establecimiento.

3. Las empresas gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin más limitaciones que las que se deriven dé la presente Ordenanza.

Artículo 65.

Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, deberán ofrecer al público un "menú de la casa", en el que, bajo un precio global, estén incluidos el pan, vino y postre. Este precio será el que figure en la carta autorizada con la denominación "plato".

Artículo 66.

El cliente que solicite el "menú de la casa" estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aún cuando renunciara a consumir alguno de los componentes del mismo.

Artículo 67.

Los precios de todos los servicios que se faciliten en restaurantes, cafeterías y similares, cualquiera que sea su categoría, estarán sujetos en su regulación a la normativa general en materia de precios y de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

En todo caso, las empresas deberán presentar en la Dirección General de Turismo de la Junta de Castilla y León un ejemplar, por triplicado, de las cartas de platos y bebidas y de los platos combinados que ofrezcan, con expresión de los precios de cada servicio; cualquier modificación del contenido de las cartas, tanto si se refiere a los platos como a los precios, deberá ser objeto de nueva declaración.

Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por dicha Dirección General a la empresa declarante, la cual deberá conservarlo en su establecimiento a disposición de cualquier cliente que lo solicite, sin perjuicio de la publicidad que previene el artículo 63 de esta Ordenanza.

Artículo 68.

Todos los precios serán globales, por lo que se entenderá comprendidos en ellos el importe del servicio y el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente establecidos. En el caso del impuesto sobre el valor añadido, la empresa optará por incluirlo en el precio o, en otro caso, por cobrarlo aparte.

TÍTULO VII
DE LOS DEBERES Y RESPONSABILIDADES DE LOS TITULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 69.

1. Los titulares de los establecimientos o los directores o gerentes de los centros, instituciones o empresas donde existan comedores colectivos, asumirán el cumplimiento de la presente Ordenanza adoptando las medidas necesarias para que los locales, equipo y materias primas se ajusten a las condiciones higiénico-sanitarias exigidas.

2. Las empresas implicadas tienen el deber de reservar el menú del día durante cuarenta y ocho horas, mantenido constantemente en adecuadas condiciones.

3. En caso de intoxicación alimentaria, los industriales quedan obligados a su declaración y a facilitar el menú conservado a los servicios de inspección competentes.

4. El personal manipulador, ante sospecha o constancia de estar aquejado de enfermedad transmisible o de su con-

dición de portador de gérmenes patógenos, deberá controlar su estado de salud.

TÍTULO VIII
DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES

Artículo 70.

Si la empresa tuviese condicionado el derecho de admisión al cumplimiento de determinados requisitos, deberá exponer éstos, mediante carteles bien visibles en idioma español, colocados en los lugares de acceso.

De no hacer así, el acceso al público será libre, sin más limitaciones que las exigidas en las normativas vigentes.

Artículo 71.

Los consumidores tienen el derecho a ser informados sobre diferentes servicios que ofrezcan estos establecimientos; a tal fin podrán exigir que se les muestre todas las cartas de platos y vinos que constituya la oferta gastronómica del establecimiento. Tienen derecho a ser informados de la composición de cada plato cuando la información que aparezca en dichas cartas no sea suficiente.

En caso de que en el establecimiento se ofrecieran espectáculos u otros motivos de atracción, el sobre precio, si lo hubiere, será objeto de publicidad destacada.

Artículo 72.

El consumidor tendrá, asimismo, el derecho a exigir que la factura correspondiente a los platos y vinos consumidos refleje de forma clara y concisa el precio de cada servicio, así como el incremento que se produzca cuando éstos se consuman en mesa.

Igualmente, tienen el deber de abonar dicha factura cuando ésta se corresponda con los platos y vinos solicitados, sin que pueda exigírsele el abono de servicios no solicitados, tales como pan, mantequilla, etc., si bien en este supuesto el consumidor debe rechazar de inmediato estos servicios.

Artículo 73.

Tiene igualmente derecho a exigir las hojas de reclamaciones cuando las circunstancias le aconsejen formular alguna queja o reclamación

Artículo 74.

Cuando el consumidor opte por el pago de la factura mediante el sistema de “tarjeta de crédito”, ésta no se verá incrementada por ninguna tarifa adicional, salvo que previamente se haga constar en la carta de platos y vinos, sellada por el Órgano Competente y se anuncie debidamente por los procedimientos establecidos en el artículo 63.

TÍTULO IX
DE LAS INSPECCIONES

Artículo 75.

1. Los Servicios Técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones y acreditando su identidad, estarán autorizados para :

Acceder libremente, y en cualquier momento, a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.

Proceder a las pruebas, investigaciones y exámenes analíticos necesarios para comprobar el cumplimiento de esta Ordenanza y demás disposiciones concordantes.

Tomar muestras, en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en esta Ordenanza, y de realizar cuantas actuaciones sean precisas, a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen.

2. Como consecuencia de esta actividad de inspección y control, las autoridades sanitarias municipales competentes podrán ordenar la suspensión provisional, prohibición de las actividades y clausuras definitivas de los establecimientos por requerirlo la salud pública o por incumplimiento de los requerimientos exigidos para su instalación y funcionamiento.

A tal fin, los Servicios Técnicos municipales competentes en cuanto a las instalaciones generales de este tipo de establecimientos podrán proponer a aquella autoridad sanitaria municipal el cierre, la clausura o, en su caso, la suspensión temporal o definitiva de estas actividades por incumplimiento de la normativa específica de su materia, o en su caso, por incumplimiento de los requerimientos que se hubiesen practicado, tendentes a corregir las deficiencias observadas en dichas instalaciones.

3. La realización de las correspondientes visitas de inspección, la toma de muestras y análisis, se harán basándose en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

Artículo 76.

Las infracciones en materia técnico-sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen desde la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con lo previsto en la Ley 30/1992 del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, Real Decreto 1398/1993 de 4 de agosto por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el ejercicio de la Potestad Sancionadora y Real Decreto 1945/1983 de 22 de junio.

TÍTULO X
DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 77.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a los criterios de riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producidas y de la reincidencia.

Artículo 78.

De acuerdo con lo dispuesto en esta Ordenanza, se tipifican como infracciones las siguientes:

Infracciones leves

1. Las simples irregularidades en la observancia de la normativa sanitaria vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
2. Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuese de escasa entidad.
3. Aquellas en las que, incurriendo en la simple negligencia, se hubiere producido alteración o riesgo cuando éstos fueren de escasa entidad.
4. Las que, en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como faltas graves o muy graves.

Infracciones graves

1. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
2. Las que se produzcan por falta de controles o precauciones exigibles en la actividad o en la propia instalación de que se trate.
3. Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.
4. El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias o de seguridad, siempre que se produzcan por primera vez.
5. La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades municipales competentes o a sus agentes.
6. Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de graves o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
7. La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

Infracciones muy graves

1. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
2. Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
3. Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o que hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
4. El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulen los Servicios Técnicos municipales competentes.
5. La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de inspección.
6. La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias municipales o sus agentes.
7. Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo y de su grado de concurrencia, merezcan la calificación de muy graves, o no proceda su calificación como faltas leves o graves.
8. La reincidencia en la comisión de faltas graves.

Artículo 79.

Las infracciones a la normativa desarrollada por esta Ordenanza serán sancionadas de acuerdo con el siguiente cuadro de sanciones:

Infracciones leves: serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 25.000 pesetas.

Infracciones graves: se sancionarán con multa de 25.001 a 100.000 pesetas.

Infracciones muy graves: se sancionarán con multa de 100.001 a 2.000.000 pesetas.

Y/o revocación de autorizaciones o suspensión provisional por un plazo máximo de quince días.

Artículo 80

No tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos o la suspensión de funcionamiento de la actividad hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones técnicas, de sanidad, higiene o seguridad.

Artículo 81.

Las infracciones a que se refiere esta Ordenanza prescribirán a los cinco años, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre Infracciones y Sanciones en Materia de Defensa de los Consumidores y de la Producción Agroalimentaria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los establecimientos sujetos a esta Ordenanza que vinieran funcionando con anterioridad a su promulgación deberán adaptar su actividad a lo en ella dispuesto en el plazo de seis meses desde el día de su entrada en vigor, pudiendo continuar sus instalaciones en la forma establecida por la licencia de apertura que las ampare.

DISPOSICIÓN FINAL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado en el Boletín Oficial de la Provincia y transcurridos los plazos en ella establecidos.