

ANEXO III:

ESTÁNDARES DE CALIDAD EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.

Los criterios de selección, valoración y baremación de proyectos del Proder II Navia-Porcía establecen como requisito específico para los proyectos de restauración el cumplimiento de unos estándares mínimos de calidad.

El presente documento recoge las normas que definen dichos estándares, los cuales, junto con el resto de criterios de selección de proyectos, serán de obligado cumplimiento para considerar como auxiliables por el Proder II Navia-Porcía las inversiones que se realicen en actividades de restauración.

Capítulo 1: Ámbito de aplicación

Los presentes criterios se aplicarán a los proyectos de inversión relacionados con las actividades restauración que deseen acogerse a una ayuda del Proder II Navia-Porcía, entendidos estos según la definición que se recoge en el Decreto 32/2003 de 30 de abril, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de ordenación de la actividad de restauración.

Capítulo 2: Restaurantes

- 1) Serán auxiliables los proyectos de nueva creación de restaurantes de tercera categoría (2 tenedores) o superior que se ubiquen en alguno de los concejos del Navia-Porcía, sin perjuicio del cumplimiento del criterio de Idoneidad Territorial.
- 2) En los proyectos de ampliación, modernización y/o traslado, se estará a lo establecido en el párrafo anterior, si bien también serán auxiliables aquellos proyectos que tengan como fin alcanzar la categoría de 2 tenedores.
- 3) Las actividades calificadas como restaurantes deberán de cumplir con todos los requisitos establecidos en el Decreto 32/2003 de 30 de abril, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de ordenación de la actividad de restauración. Además deberán cumplir los siguientes requisitos
 - a) Las cocinas deberán estar convenientemente aisladas de comedores y áreas de consumición, a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a la vista de los usuarios.
 - b) Los servicios higiénicos deberán estar convenientemente aislados del resto del local. Dispondrán de ventilación directa o inducida. El acceso a los servicios se realizará desde el interior del local (no se admitirán accesos desde el exterior). Contarán con agua caliente y fría en los lavabos y jabón y secamanos.

- c) El comedor estará independizado del resto de zonas del restaurante (incluida el área de consumición o barra), a excepción que obtengan la calificación de restaurante-sidrería.

Capítulo 3: Cafeterías

- 1) Serán auxiliares los proyectos de nueva creación de:
 - a) Cafeterías de primera categoría (dos tazas) o superior que se ubiquen en alguno de los siguientes concejos: Boal, Grandas de Salime, Illano, Pesoz y Villayón
 - b) Cafeterías de categoría especial (tres tazas) que se ubiquen en alguno de los siguientes concejos: Coaña, El Franco, Navia y Tapia de Casariego.
- 2) En los proyectos de ampliación, modernización y/o traslado, se estará a lo establecido en el punto anterior, si bien también serán auxiliares aquellos proyectos que tengan como fin alcanzar las categorías mínimas establecidas.
- 3) Las actividades calificadas como cafeterías deberán de cumplir con todos los requisitos establecidos en el Decreto 32/2003 de 30 de abril, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de ordenación de la actividad de restauración. Además deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - a) Las estancias donde se elaboren los platos simples o combinados relacionados en sus cartas deberán estar convenientemente aisladas de comedores y áreas de consumición.
 - b) Los servicios sanitarios deberán estar convenientemente aislados del resto del local. Dispondrán de ventilación directa o inducida. El acceso a los servicios se realizará desde el interior del local (no se admitirán accesos desde el exterior). Contarán con agua caliente y fría en los lavabos y jabón y secamanos.

Capítulo 4: Bares y cafés.

- 1) Serán auxiliares los proyectos de nueva creación de:
 - a) Bares y cafés que se ubiquen en alguno de los siguientes concejos: Villayón, Illano y Pesoz.
 - b) Bares y cafés en los que la actividad de restauración se combine con la venta de productos diversos, siguiendo la tipología de los tradicionales bares-tiendas y siempre que se ubiquen en algún núcleo rural en el que no exista oferta de los productos que se vayan a comercializar. Corresponderá al Consejo

Técnico Consultivo para el Desarrollo de las Cuencas del Navia y del Porcía (C.T.C.) valorar la elegibilidad de estos proyectos y dictaminar si resultan o no auxiliares, en función de su ubicación, servicio ofertado, decoración, etc.

- 2) En los proyectos de ampliación, modernización y/o traslado, se estará a lo establecido en el punto anterior, si bien también serán auxiliares aquellos proyectos que tengan como fin adaptarse a las normas y requisitos que se establecen en el punto siguiente.
- 3) Los bares y cafés deberán de obtener la calificación según establece el Decreto 32/2003 de 30 de abril, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de ordenación de la actividad de restauración. Además deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - a) Obligatoriamente dispondrán de servicio de mesas además del servicio de barra.
 - b) Existirá teléfono para uso de los clientes
 - c) Deberán ofrecer al público tapas, raciones o bocadillos, debiendo disponer de una pequeña estancia independiente para su elaboración.
 - d) Dispondrán de cafetera expres.
 - e) Los servicios sanitarios serán independientes para señoras y caballeros y estarán debidamente aislados del resto del local, siendo de uso exclusivo para los clientes. Dispondrán de ventilación directa o inducida. El acceso a los servicios se realizará desde el interior del local (no se admitirán accesos desde el exterior). Dispondrán al menos de un lavabo y un inodoro, agua caliente y fría en los lavabos y jabón y secamanos.
 - f) La lencería, de tela o papel, será de calidad aceptable.
 - g) Se dispondrá de sistema de calefacción.

Capítulo 5: Sidrerías

- 1) En el caso de las sidrerías, será preceptivo que obtengan la clasificación como restaurante, café o bares estándose en cada caso a lo dispuesto en los capítulos anteriores para este tipo de servicios de restauración y a lo establecido para las sidrerías en el Decreto 32/2003 de 30 de abril, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de ordenación de la actividad de restauración

Capítulo 6: Normas comunes

- 1) Se exigirán unas calidades arquitectónicas en cuanto a diseño y materiales, así como una decoración interior, acordes con el entorno y la actividad a desarrollar, especialmente cuando se trate de locales ubicados en núcleos rurales.

- 2) No se admitirá (especialmente en las fachadas y zonas exteriores de los locales) la inclusión de elementos disonantes con el entorno que produzcan un impacto visual o estético negativo.
- 3) El mobiliario deberá ser estar en consonancia con el tipo y la calificación del servicio de restauración y la decoración interior del local. Existirá un número de mesas y sillas suficientes para el número máximo de posibles usuarios del establecimiento. Los muebles deben ser seguros y presentar un buen estado de uso y conservación.
- 4) No se admitirá la colocación de mesas, sillas y otro mobiliario de tipo promocional que publicite marcas de bebidas u otros productos o servicios.
- 5) Se exigirá el cumplimiento de la normativa vigente en materia de accesibilidad de locales públicos a minusválidos.

Capítulo 7: Interpretación de las normas y entrada en vigor:

- 1) El CEDER Navia-Porcía, a través del Consejo Técnico Consultivo para el Desarrollo de las Cuencas del Navia y del Porcía (C.T.C.) se reserva el derecho de interpretar y aplicar las presentes normas, así como establecer las excepciones debidamente justificadas que en cada caso pudiesen proceder.
- 2) También corresponderá al CTC valorar la elegibilidad de los proyectos de restauración que, aún cumpliendo con los estándares de calidad, por su ubicación y características ofrezcan dudas sobre el cumplimiento del criterio de Idoneidad Territorial (oferta de un servicio inexistente o deficitario en el lugar donde se ubica el proyecto)
- 3) Estas normas entrarán en vigor y serán aplicadas al día siguiente de su aprobación por el Grupo de Desarrollo Rural Centro de Desarrollo Navia-Porcía.

DILIGENCIA

Del Sr. Secretario de la Asamblea General Extraordinaria del Centro de Desarrollo Navia-Porcía de fecha siete de octubre de 2004, para hacer constar que el presente documento fue aprobado por unanimidad de los miembros presentes y representados en dicha Asamblea General.

Y para que así conste, a los efectos oportunos, firma la presente en Navia, a siete de octubre de 2004.

Fdo. D. Julio L. Monteserín Fernández
Secretario de la Asamblea General Extraordinaria
del CEDER Navia-Porcía celebrada el siete de octubre de 2004

VºBº del Presidente en funciones del G.D.R.
CEDER Navia-Porcía.
Fdo. D. José A. Barrientos González