

ORDENANZA N° 3  
=====

ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA Y SIMILARES  
=====

CAPITULO I

AMBITO DE APLICACION

Art. 1.- Quedan comprendidos en la presente Ordenanza los Hoteles, Hostales, Pensiones, Fondas, Hoteles-Apartamentos, Hoteles-Residencias, Casas de Huéspedes y Moteles. Las Residencias-Apartamentos, Albergues, Campamentos y similares. Los Restaurantes, Cafeterías, Bares, Cafés, Clubs, Salas de Fiestas, Tabernas y Figones, Comedores colectivos, Bares y Cafeterías de Sociedades Culturales, Recreativas o Deportivas, Casinos y Círculos de recreo, Sociedades Gastronómicas. Los Comedores y Bares de Empresas, Hospitales, Clínicas, Centros de Enseñanza y todo establecimiento dedicado a servir comidas o bebidas a contingentes particulares.

CAPITULO II

CONDICIONES GENERALES

Art. 2.- Todos los establecimientos comprendidos en esta Ordenanza, instalados en edificio especial o en casa de vivienda, estarán dotados de agua potable, saneamiento y electricidad.

Toda clase de salidas de aire viciado o renovado, gases, humos, forzadas en cualquier forma, deberán tener conductos de salida sobre el tejado en la forma señalada por las Ordenanzas de Construcción.

Art. 3.- El agua destinada al consumo humano reunirá condiciones de potabilidad química y bacteriológica, por lo cual es obli-

gatoria su toma de la red general de abastecimientos.

La cantidad asegurada en el caso de alojamiento será un mínimo de 200 litros por plaza y día, de los cuales un 20% del suministro, en su caso, será de agua caliente.

Art. 4.- Estos establecimientos deberán tener alumbrado no sólo dentro de la propia instalación, sino también en accesos, viales, jardines, aparcamientos y zonas exteriores de uso común.

Deberán estar dotados, sea cual fuere su categoría y volumen de trabajo, de alumbrado de emergencia en condiciones de funcionamiento, que podrá comprobarse en cualquier momento en todas las dependencias de uso común del público.

Art. 5.- El almacenamiento de basura para su ulterior recogida se llevará a cabo en recipientes cerrados de manera que no produzca olores y estén ocultas a la vista. No deberán estar los recipientes en las cocinas o lugares donde se manipulen o almacenen alimentos y bebidas, debiendo depositarse en lugar dedicado a este fin exclusivo.

No podrán eliminarse las basuras por otro procedimiento que no sea el fijado por el Excmo. Ayuntamiento de la Ciudad.

Art. 6.- La higiene en este tipo de establecimientos es extraordinariamente fundamental, por lo que se exigirá en todo momento a todos ellos un estado de limpieza extrema, tanto en los locales destinados al público como en las demás dependencias, así como en las ropas y menaje que utilicen.

~~Los~~ Los establecimientos que carezcan de aspiradores para la limpieza la realizarán por barrido, humedeciendo previamente, cuando el material del suelo lo permita, con agua o soluciones antisépticas, independientemente del fregado diario. En la limpieza de paredes, bañeras, lavabos, inodoros y todos los elementos de los cuartos de aseos, con frecuencia diaria, o mayor si resultare necesario, se usarán sustancias de acción antiséptica.

Cualquier deficiencia que se aprecie en este orden será sancionada con el máximo rigor.

Art. 7.- Dispondrán de inodoros, lavabos, bidets y baños en cantidad adecuada a la clase y volumen de la actividad, independientes para cada sexo, y de acuerdo con lo establecido en el anexo.

Los retretes a base de placa turca deberán ser instalados de forma que el pavimento se halle inclinado hacia la misma, a fin de que se encuentre siempre seco; deberán contar con potente descarga de agua y colocada la placa de forma que dicha descarga no invada el pavimento, lo que se logra colocando la placa a nivel inferior.

Art. 8.- Los suelos y paredes de estas dependencias, así como los de las cocinas, almacenes de alimentos y bebidas, serán de material impermeable.

Las cocinas, parrillas, asadores y todos los elementos productores de calor para cocinar deberán estar separados suficientemente de la pared (10 cm. al menos).

Todo el personal que trabaje en las cocinas deberá estar provisto de indumentaria adecuada, incluido gorro que cubra los cabellos, y en posesión todo el mismo del carnet de manipulador de alimentos, que deberá renovarse con la frecuencia establecida.

Art. 9.- En los establecimientos de hostelería y similares, todo el personal de los distintos servicios y dependencias mantendrá obligatoriamente sus ropas de trabajo en perfectas condiciones de limpieza, circunstancia ésta cuya apreciación será potestativa de los Inspectores. El incumplimiento de esta norma dará lugar a la sanción correspondiente.

Art. 10.- Todas las dependencias, lo mismo las dedicadas al público que a los servicios, dispondrán de ventilación directa o indirecta suficiente, con sistema de aspiración y eliminación de humos y gases allí donde sea necesario.

Art. 11.- Las alturas de techos serán las que establecen las Ordenanzas de Construcción, como mínimo.

Art. 12.- Cuando se trate de locales antiguos con pretensiones de tipismo o que, de nueva construcción, simulen antigüedad, deberán reunir las mínimas condiciones sanitarias que se exigen para todos, así como el mismo perfecto estado de limpieza.

Art. 13.- La lencería, cristalería, vajilla, cubertería y, en general, todo el material del servicio de comidas y bebidas, se mantendrá siempre en estado de extrema limpieza y ésta, en vasos, platos y cubiertos especialmente, se realizará por procedimientos que usen, además de jabones y detergentes antisépticos, el agua caliente por el tiempo necesario, según sea la temperatura de ésta.

Igual tratamiento se aplicará a la batería y todo el menaje de cocina.

Art. 14.- A excepción de los Campamentos o Albergues de Verano, Hostales de una estrella, Pensiones de la misma categoría, Fondas y Casas de Huéspedes, Restaurantes de tercera y cuarta categoría o instalaciones al aire libre, todos los establecimientos comprendidos en esta Ordenanza estarán dotados de calefacción.

Art. 15.- Los repetidos establecimientos deberán estar provistos de las cámaras frigoríficas necesarias y con la capacidad suficiente al carácter y volumen de los mismos para la conservación de alimentos y bebidas.

Los alimentos y bebidas susceptibles de descomposición o fermentación deberán mantenerse permanentemente en tales cámaras frigoríficas, salvo el período preciso para su manipulación o cocinado y para el servicio y consumo del público.

Los alimentos que ofrezcan duda en su calidad de consumo serán destruídos, de forma que sea totalmente imposible su aprovechamiento ulterior.

Los propietarios de los establecimientos de hostelería y similares son responsables de que los alimentos que adquieren para el servicio al público estén provistos de la correspondiente garantía de inspección sanitaria.

Art. 16.- La instalación de ascensores, además de sujetarse a las condiciones de seguridad exigidas en las disposiciones vigentes, deberá llevarse a cabo de modo que no se produzcan ruidos o vibraciones que puedan producir molestias a los usuarios del establecimiento.

Art. 17.- Los establecimientos a que se refiere la presente Ordenanza deberán extremar el cumplimiento de todos los requisitos establecidos para la prevención y lucha contra incendios.

Art. 18.- Los propietarios, titulares o representantes de los mismos tienen obligación de permitir en todo momento la inspección de la actividad, al objeto de comprobar las condiciones de funcionamiento, el estado de sus instalaciones y el correcto cumplimiento de las normas higiénicas.

Art. 19.- Es obligatorio en ellos realizar mensualmente una desinsectación, y con mayor frecuencia si se aprecia la presencia de insectos. Si las desinsectaciones corrientes no diesen resultado, los Sanitarios Municipales determinarán la forma a seguir o su encomienda al Parque Municipal de Desinfección, con gastos a cargo del propietario del establecimiento.

Art. 20.- Con la excepción de Hoteles, Fondas, Pensiones y Restaurantes, cuando alguno de los establecimientos contemplados en esta Ordenanza se instalen en edificios de viviendas, deberán hacerlo precisamente en la planta baja o en la inferior, pudiendo excepcionalmente ser autorizados por la Alcaldía en plantas elevadas, previo el proyecto técnico correspondiente, en el que se hayan extremado al máximo las condiciones que garanticen la tranquilidad de los vecinos respecto a ruidos y vibraciones, la seguridad de los mismos en cuanto a resistencia de suelos y se cumplan también rigurosamente las medidas de seguridad e higiene para los usuarios.

Art. 21.- Los edificios comprendidos en esta Ordenanza deberán contar con accesos y salidas suficientes en relación con el número de personas que puedan albergar.

La anchura de las salidas a las vías públicas deberá ser como mínimo conforme a lo exigido por las Normas en vigor sobre Policía de Espectáculos y las Normas generales y municipales de Prevención de Incendios.

Art. 21-bis.- Las superficies mínimas de las dependencias de los establecimientos de hostelería y similares son las que constan en el anexo que figura al final de esta Ordenanza.

### CAPITULO III

#### CONDICIONES PARTICULARES

##### Hoteles

Art. 22.- Tendrán la altura mínima de techos que dispongan las Ordenanzas de Construcción.

Art. 23.- Los aseos generales tendrán en todo caso ventilación directa o forzada con continua renovación de aire.

Estarán separados los aseos generales de las señoras del de los caballeros, y, a ser posible, tendrán puerta doble de entrada con vestíbulo o corredor entre ellas.

Los aseos generales de caballero contarán, además de los lavabos e inodoros, con una batería de urinarios.

Deberán instalarse aseos generales en todas las plantas en las que existan salones, comedores u otros lugares de reunión.

El número de lavabos e inodoros de los servicios generales se ajustará a lo dispuesto en los Reglamentos dictados por el Ministerio de Información y Turismo. (Anexo).

Art. 24.- En los Hoteles en que en cada piso exista un "office", éste deberá estar también revestido de material lavable en paredes y suelos y provisto de vertederos de agua, fregaderos y armarios para útiles de limpieza.

Tanto en las habitaciones como en salones, comedores y otras dependencias, las paredes, techos y suelos estarán construídos o revestidos de materiales de fácil aseo.

Los suelos y paredes de cuartos de baños, lavabos y retretes lo estarán de materiales lisos e impermeables.

Art. 25.- Los tocadores de señoras deberán estar dotados de recipientes de cierre automático y de material lavable o bolsas de plástico para la recogida de paños higiénicos.

Art. 26.- Cuando en las habitaciones no existan baños o duchas deberá instalarse en cada piso un cuarto de baño completo, con baño y duchas o, al menos, una ducha por cada siete habitaciones o fracción.

Art. 27.- Todos los aseos generales estarán dotados de jabón y toallas de un solo uso, o secadores mecánicos.

Art. 28.- Las habitaciones tendrán ventilación directa al exterior, por medio de ventanas o balcones de la superficie exigida en las Ordenanzas de Construcción, y ello tanto si se abren a fachada como a patios descubiertos.

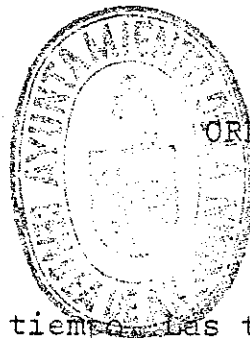
En todo caso la superficie mínima de ventana o balcón será de 1,20 m<sup>2</sup>, excluyendo el marco.

No se podrá destinar a cuarto de huéspedes ninguna habitación que no tenga la ventilación prescrita, y no se permite que ventile a patio cubierto o a escalera.

Art. 29.- La iluminación directa tendrá por lo menos 1/8 de la superficie de la habitación.

Art. 30.- Las camas y demás muebles de las habitaciones deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación y limpieza.

Las ropas de cama se cambiarán siempre que la habitación sea ocupada de nuevo, y semanalmente por lo menos cuando la estancia



del cliente se prolongue por más de este tiempo, las toallas, tanto de mano como de baño, deberán ser cambiadas diariamente.

La recogida y transporte de ropa sucia se hará en recipientes especiales, para este sólo uso, hasta el lavadero.

Art. 31.- Los establecimientos que tengan superficies o paredes cubiertas de moqueta o tapizados, deberán proceder diariamente a su limpieza por medio de aspiradores mecánicos, no estando autorizado simplemente su barrido.

Los hoteles que no dispongan de aspiradores para la limpieza la realizarán por barrido, que deberá efectuarse siempre humedeciendo previamente el suelo con agua o con soluciones antisépticas, aparte del fregado diario. En la limpieza de paredes, bañeras, lavabos, inodoros y todos los elementos de los cuartos de aseo, además de ser diaria o con más frecuencia si hace falta, se usarán sustancias de acción antiséptica.

Art. 32.- Los salones, comedor o comedores tendrán el debido aislamiento respecto a las habitaciones y, si en ellos se da música de baile o concierto de modo ordinario o esporádicamente, deberán estar debidamente insonorizados, de modo que al exterior el ruido no exceda de 36 dBA de día y 30 dBA de noche en la habitación más afectada.

Art. 33.- Es obligatoria la existencia de lavabos en todos los comedores, con la debida separación o en situación muy próxima a ellos.

Los fregaderos, tendedores, planchadores y almacenes deberán estar aislados de los salones, comedores y cuartos.

Art. 34.- El personal de servicio tendrá vestuarios y aseos independientes para cada sexo. Los aseos estarán dotados de duchas, lavabo e inodoro.

Art. 35.- Las dependencias de uso general para los clientes, así como las habitaciones, estarán acondicionadas mediante un sistema eficaz de calefacción central, calefacción eléctrica o aire





acondicionado, que mantenga en su interior y en tiempo frío una temperatura no inferior a los 20°C.

Art. 36.- Cuando en estos establecimientos se presten servicios o se desarrollen actividades complementarias (Peluquerías, Salones de Belleza, Saunas, Piscinas, Tiendas, Salas de Fiestas, etc.) deberá cumplirse en todo caso con las prevenciones de la Ordenanza que a tales corresponda.

#### Restaurantes y Comedores

Art. 37.- Los salones, comedores tendrán asignado un número de plazas en relación con su superficie que en ningún caso será inferior a 1,00 m<sup>2</sup> por comensal.

Art. 38.- Además de la ventilación natural, deberán estar provistos de extracción forzada de aire, bien sea por aire acondicionado o por otro procedimiento que los Servicios Técnicos municipales consideren suficiente.

Art. 39.- Los servicios higiénicos serán independientes para señoras y caballeros, con descarga automática, lavabos con agua caliente y fría, o por lo menos fría, y estarán dotados de jabón y secador de toallas de un sólo uso.

El acceso a los retretes nunca será directo desde el comedor y deberá estar lo suficientemente alejado para considerarlo independiente.

Art. 40.- Con excepción de los establecimientos donde se permiten mesas impermeables sin mantel, en los demás las mesas estarán cubiertas con mantel, y tanto éstos como las servilletas serán renovados para cada servicio o comida.

Los cubiertos, vasos, vajillas y demás útiles que se empleen deberán ser lavados con jabón o detergente y enjuagados con agua corriente, o bien lavados mediante aparatos automáticos, quedando prohibido en todo caso el secado a mano, con paño.

Podrá autorizarse la instalación de sistemas de desinfección de la vajilla.

Art. 41.- El personal de servicio no utilizará las ropas de calle para prestar el mismo, sino que deberá cambiarla por otras adecuadas, de uniforme o sin uniformar, que se utilizarán exclusivamente en el trabajo.

Art. 42.- Las cocinas deberán tener el adecuado aislamiento del comedor.

Sus suelos y paredes hasta el techo serán de material impermeable y fácilmente lavable. Los techos lisos, para su debida limpieza.

La ventilación debe ser en todo caso muy eficiente. Dispondrá de un sistema de aspiración para vapores, humos y gases, con filtro, y su extracción estará garantizada en todo momento, aun en el de máximo emplec. En ningún caso se permitirá la salida a fachadas ni patios, aunque estén provistos de sistema de filtración. Queda igualmente prohibido utilizar para ventilación de las cocinas salidas al nivel de las aceras en las vías públicas, aunque tengan depuradores y rejilla.

En el caso de establecimientos conocidos con el nombre de "Asador", en que los asados u otros métodos de cocinar se realizan dentro del local destinado a comedor, los elementos de extracción de gases y humos deberán ser de tal potencia que en el momento de máximo uso no sean perceptibles, lo que se exigirá con el mayor rigor.

Art. 43.- Las cocinas dispondrán de almacén y despensa y también de cámaras frigoríficas independientes o con separación interior, para carnes y pescados. Para los helados deberá disponerse de frigorífico especial cuando la capacidad del establecimiento lo permita.

Los alimentos y bebidas deberán mantenerse permanentemente en tales cámaras frigoríficas, salvo el período preciso para su manipulación o cocinado y para el servicio y consumo del público.

Art. 44.- Los hornos, parrillas y superficies de las cocinas se mantendrán en perfecto estado de limpieza y tendrán una separación mínima de las paredes de 10 cm.

Toda la batería de cocina y utensilios deberán estar siempre en perfecto estado de conservación y limpieza y serán fregados con agua caliente y jabón detergente.

Quando se utilice batería de cobre deberá estar perfectamente estañada.

Art. 45.- Los fregaderos serán de material adecuado, y con la amplitud posible en relación al volumen de trabajo y estarán provistos de desagües de suficiente capacidad en evitación de obstrucciones.

El depósito de basuras y desperdicios deberá estar separado de la cocina. En cuanto a trituradores de basura se estará a lo dispuesto en las Ordenanzas de Construcción.

El personal de cocina utilizará vestidos adecuados y de gorro que le cubra el cabello, debiendo disponer de los aseos, duchas y lavabos reglamentarios en proporción al número de operarios.

Dicho personal deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos, y renovarlo en los períodos establecidos.

Art. 46.- La instalación de maquinaria y útiles relativos a la cocina, refrigeración, calefacción, elevadores o montacargas, cámaras frigoríficas o cuartos fríos, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, reunirá las condiciones técnicas exigidas por los Organismos competentes y cumplirá las prevenciones de las Ordenanzas Municipales que afecten a los mismos, de modo específico en cuanto a ruidos y vibraciones.

Art. 47.- En los restaurantes situados en edificios con viviendas habitables y habitadas no podrán celebrarse bailes aunque sea de manera esporádica. En todo caso, si excepcionalmente se permitieran, deberán contar cada vez con la autorización de la Alcaldía, independientemente de la que pudiera ser precisa del Gobierno Civil.

Cafés, Cafeterías, Bares y Tabernas

Art. 48.- Aparte de cumplir con las condiciones generales establecidas en estas Ordenanzas, dispondrán de cocina, de mayor o menor importancia según su rango y volumen de trabajo y servicio de alimentos que suministren.

Art. 49.- Los mostradores se construirán de material impermeable, y en todo momento estarán limpios y provistos de agua potable corriente.

Los platos con comida, banderillas, tapas, bollos y otros refrigerios estarán resguardados por vitrinas transparentes, de cristal o de plástico, abiertas hacia el personal de servicio y provistas de puertas elevables o correderas.

Los productos de pastelería, natas, leche, yoghurt, etc., deberán estar colocados en frigoríficos, preferentemente en mostradores o vitrinas de este tipo.

También podrán exhibirse en vitrinas frigoríficas, cerradas o abiertas, otros alimentos susceptibles de ser conservados por el frío.

Art. 50.- En los mostradores habrá el número de ceniceros suficiente para que no sean arrojadas las colillas al suelo.

También deberá evitarse que se arrojen al suelo restos de alimentos, papeles y otros desperdicios, colocando recipientes en el mostrador, adosados al mismo o en el suelo, donde los clientes puedan depositar tales residuos.

Art. 51.- No se permite enjuagar o lavar vasos o copas en los fregaderos del mostrador si no cuenta el mismo, y se emplea, con agua caliente. Para el fregado de tazas, cubiertos y vajillas se contará con una dependencia, donde se efectuarán estas operaciones, manualmente o en lavavajillas, y utilizando en todo caso agua caliente y jabones detergentes.



Art. 52.- De acuerdo con el volumen de la actividad deberán contar con cámaras frigoríficas independientes o con separación interior, para carnes, pescados, bebidas y helados.

Art. 53.- Cumplirán los preceptos de ventilación directa o forzada establecidos en las normas generales, debiendo evitar el enfriamiento del local por ventilación directa en período invernal.

Los servicios higiénicos serán dobles, para señoras y caballeros, con similitud a lo señalado en este aspecto para restaurantes.

Art. 54.- En los cafés, cafeterías, bares y tabernas donde existan mesas para el consumo con el público sentado, éstas estarán provistas de manteles, que se sustituirán en cada servicio, o, en su defecto, la superficie será lisa, impermeable y lavable.

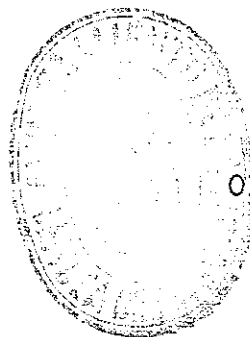
El personal encargado de la preparación de las comidas, platos combinados o tapas, deberá estar provisto del carnet de manipulador de alimentos y renovarlo en sus plazos.

Art. 55.- La limpieza del espacio destinado a clientes y de todas las dependencias será siempre perfecta y realizada en horas sin público.

Los establecimientos que dispongan de terraza deberán barrerla, previo regado, todos los días, y cuantas veces sea necesario para mantenerlas constantemente limpias.

Los toldos de las terrazas deberán limpiarlos también frecuentemente, a fin de que su conservación y presencia sean perfectos. Si su suciedad o deterioros fuesen manifiestos, la Alcaldía podrá ordenar su inmediata sustitución, con pérdida de la licencia para ocupación con mesas de la vía pública, de no ser sustituido en el plazo que se le señale.

Art. 56.- Si en circunstancias especiales, y previos los informes técnicos favorables, la Alcaldía autorizase establecimientos al aire libre, para poder funcionar deberán contar inexcusablemente con agua corriente y un sistema de evacuación adecuado a la red de saneamiento.



El mostrador de los mismos será de material impermeable y los alimentos deberán conservarse necesariamente en armarios frigoríficos.

La Alcaldía, en cada caso, señalará las condiciones que deberá reunir para su apertura.

Salas de Fiestas, Clubs, Discotecas, Bailes y similares

Art. 57.- Con independencia de las Normas generales, deberán cumplir también las especiales señaladas para restaurantes, cafeterías y similares, cuando cuenten con servicios de este tipo.

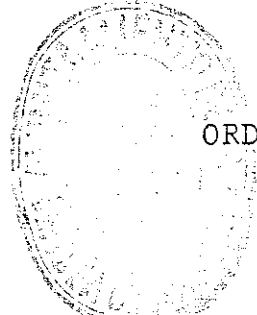
Art. 58.- Poseerán sistemas de aire acondicionado o de ventilación forzada de la máxima eficacia, que deberá demostrarse en el momento de mayor afluencia de público, teniendo en cuenta las condiciones técnicas de humedad, temperatura y partículas, que deben encontrarse dentro de los siguientes límites:

- temperatura: entre 18 y 24°.
- humedad relativa: entre 40 y 70.
- partículas/centímetro cúbico: 200.

Art. 59.- Estarán perfectamente insonorizados de modo que no trasciendan al exterior niveles de ruidos superiores a 36 dBA ó 30 dBA, de día o de noche, al vecino más afectado, y ello sin perjuicio de la aplicación de las Normas de las actividades M.I.N.P.

Art. 60.- Aparte de la iluminación atenuada de que suelen estar provistos estos establecimientos, como medida de seguridad deberán estar provistos además de una iluminación normal. Esta es absolutamente necesaria en caso de emergencia, por lo que, al propio tiempo, deberán instalar un alumbrado autónomo con intensidad media de 10 lux y con duración mínima de una hora.

Todo cambio de nivel (escaleras, escaños, etc.) irá debidamente señalizado en la contrahuella con puntos de luz convenientemente distribuidos.



Art. 61.- Estos establecimientos, aparte de cumplir todos los requisitos de seguridad que les imponga la Comisión Provincial de Servicios Técnicos, además de la puerta principal (cuya anchura estará en relación con la capacidad del establecimiento) tendrán otra u otras puertas de salida suficientes para el rápido desalojo del mismo y también, interiormente, la correspondiente instalación y elementos contra el fuego que determinen las Ordenanzas Municipales de Construcción y de Prevención de Incendios.

#### Campings o Campamentos

Art. 62.- La inspección de las instalaciones sanitarias de los Campamentos será muy estricta para evitar cualquier incorrección en su funcionamiento.

Art. 63.- Estarán dotados de agua potable de la red de abastecimientos de la Ciudad; de alumbrado, como mínimo en los accesos, en los servicios higiénicos y en los viales, para facilitar el tránsito nocturno.

Art. 64.- Contarán con servicios higiénicos con suelos y paredes impermeables y lavables, provistos de retretes con descarga de agua para categoría de lujo; un retrete por cada veinte campistas como mínimo; lavabos de material de fácil limpieza en la misma proporción, que serán al 50% para cada sexo; duchas de cabinas individuales a razón de una por cada treinta campistas, pudiendo también instalarse duchas al aire libre; fregaderos y lavaderos a razón de uno por cada sesenta plazas de capacidad, pudiendo ser instalados al aire libre siempre que estén debidamente protegidos del sol y la lluvia; y dispondrán de basureros, a base de recipientes metálicos o de plástico, con tapadera, distribuidos por el campamento en cantidad adecuada a la capacidad del mismo.

Manteniéndose las otras condiciones del párrafo anterior, en las demás categorías los mínimos serán:

Primera: Una ducha por cada 40 plazas, en cabinas individuales de 1 m. x 1,20 m.; un lavabo por cada 30 plazas; retretes: uno por cada 30 plazas.

Segunda: Una ducha por 50 plazas. Un lavabo por 40 plazas. Un retrete por 35 plazas.

Tercera: Una ducha por 60 plazas. Un lavabo por 50 plazas. Un retrete por cada 40 plazas.

Art. 65.- Deberán poseer necesariamente un botiquín de urgencia debidamente equipado.

Art. 66.- La eliminación de aguas residuales se hará, siempre que sea posible, a la red de alcantarillado, y, en su defecto, a fosas sépticas.

La cámara anaerobia de las fosas sépticas tendrá una capacidad mínima de 250 litros por usuario, cifra que deberá duplicarse en el caso de que la fosa reciba también aguas procedentes de lavabos, duchas, baños, lavanderías y otras similares de apreciable contenido jabonoso o de lejía. La cámara destinada a los procesos aerobios tendrá una superficie mínima de un metro cuadrado de capa filtrante de arena por cada diez usuarios, dando a dicha capa filtrante el espesor mínimo de un metro, además de las capas de gravilla y de canto rodado.

El efluente de las fosas sépticas debe ser depurado mediante cloración.

Art. 67.- La capacidad de los campamentos se determinará asignando 15 m<sup>2</sup> por campista como mínimo, descontando una tercera parte del terreno para viales y servicios comunes.

No podrán instalarse en aquellos lugares que por su interés industrial, urbanístico o estético considere el Ayuntamiento que es improcedente.

Si existiera en ellos bar, cafetería o restaurantes, se regirán éstos por las normas de dichos establecimientos.

Art. 68.- La desratización y desinsectación será obligatoria en los campamentos de modo continuo, pudiendo imponer la Inspección Municipal de Sanidad que, en caso necesario, se utilicen los servicios del Parque Municipal de Desinfección.