

37.-ORDEN de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de cafeterías (BOE de 29 de marzo).

1. Se aprueba la adjunta Ordenación Turística de Cafeterías, que entrará en vigor el 1 de junio del presente año.

2. Se faculta al subsecretario de Turismo para adoptar las disposiciones que estime oportunas respecto de su aplicación y desarrollo.

ORDENACION DE CAFETERIAS

I. DISPOSICIONES GENERALES

1.1. En el concepto de Cafeterías, a los efectos de la presente ordenación, quedan comprendidos aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirven al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

2. Si surgieren dudas en cuanto a la clasificación de un establecimiento como Cafetería o Restaurante, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, oído el Sindicato Provincial de Hostelería, decidirá, atendida la naturaleza y circunstancia de los servicios prestados, la que deba predominar, sin perjuicio de que, en los supuestos en que así proceda, puedan determinados establecimientos ser incluidos en ambos conceptos.

2. Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas, aquellos establecimientos que teniendo la consideración de Cafeterías a tenor de lo dispuesto en el artículo anterior, presten sus servicios únicamente a contingentes particulares, y no al público en general.

3. A los servicios de Cafetería en ferrocarril o nave les será de aplicación únicamente lo dispuesto en los artículos 4, apartados c), d), e), f), g) y h); 9; 10, números 1, 2 y 6; 27, número 1; 28 y 29, número 1, de la presente Ordenación.

4. Es competencia del Ministro de Información y Turismo, a tenor del artículo séptimo del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas:

a) Autorizar la apertura de los establecimientos a que se refiere la presente Ordenación, sin perjuicio de las atribuciones de otros Organismos en el ámbito de sus respectivas competencias.

b) Fijar y, en su caso, modificar sus categorías.

c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.

d) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento, para asegurar, en todo momento, el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros Organismos.

e) Arbitrar las medidas adecuadas para el fomento, protección y recompensa de los establecimientos.

f) Sustanciar y resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente Ordenación.

g) Imponer las sanciones que proceden, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 23 y siguientes del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades

Turísticas Privadas y 29 de esta Ordenación.

h) Resolver, en vía gubernativa, los recursos que se interpongan contra los acuerdos adoptados en el ejercicio de sus competencias.

5. Se declaran libres las actividades propias de las empresas de cafetería, tanto en lo que se refiere a la posibilidad de su ejercicio por cualquier persona como al lugar en que puedan instalarse los establecimientos, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que se previenen en la presente Ordenación (1).

6.1. Con anterioridad a la apertura del establecimiento, su titular dará cuenta de su propósito al Ministerio de Información y Turismo, al objeto de que se conceda la oportuna autorización, en la cual se determinará su categoría.

2. La solicitud de apertura, ajustada al modelo oficial, se presentará en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo que corresponda al lugar del establecimiento, acompañada del plano de este último, a escala 1:100, en el que se expresará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación, en todo caso, del número de plazas en barra o mostrador.

3. La Delegación Provincial de Información y Turismo, al recibir la anterior documentación, iniciará el oportuno expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 231/1965, de 14 de enero, en el que se oír al Sindicato Provincial de Hostelería y, una vez ultimado, lo elevará con su informe a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, expidiendo, si procede, la autorización provisional de apertura, en la que se determinará la categoría, asimismo, provisional, del establecimiento. La autorización y clasificación definitivas serán otorgadas por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas. Transcurridos seis meses desde la fecha de la autorización provisional sin que haya recaído resolución del citado Centro directivo, aquélla se convertirá en definitiva.

7. Las cafeterías, cualquiera que sea su categoría, serán inscritas, de oficio, en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6, número 2, apartado e) de la Orden de 20 de noviembre de 1964.

8.1. Los establecimientos objeto de esta Ordenación tendrán la consideración de públicos, siendo libre el acceso a los mismos. Queda prohibida, en consecuencia, cualquier práctica discriminatoria injustificada.

2. Sin embargo, las Empresas no admitirán en sus establecimientos a quienes incumplan las normas ordinarias de convivencia, sin perjuicio de la responsabilidad en que puedan incurrir en los casos de probado abuso.

3. Se prohíbe la venta ambulante de objetos en el interior de los establecimientos.

4. No podrán ser consumidas en las cafeterías otras comidas o bebidas que las

(1) Modificada por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978. Se han incluido las modificaciones a excepción de las contenidas en el art. 5 de la citada Orden.

«Art. 5.º Todas las referencias contenidas en las Ordenes ministeriales de 17 y 18 de marzo de 1965, relativas al «Menú del día» y al «Plato combinado del día», se entenderán sustituidas por las expresiones «Menús de la casa» y «Plato combinado de la casa».

Las denominaciones «Ministerio de Información y Turismo» y «Delegaciones Provinciales de Información y Turismo» se modificarán, sustituyéndose, respectivamente, por «Secretaría de Estado de Turismo» y «Delegación Provincial de Turismo» y la de «Sindicato Nacional de Hostelería» por «Asociación o Asociaciones Empresariales y Profesionales» correspondientes.

En lugar del término «Libro de reclamaciones», se citará la expresión «Hoja de reclamaciones.»

que sirvan las mismas, a no ser que su titular lo autorice.

9.—Los establecimientos comprendidos en la presente Ordenación cuidarán especialmente la limpieza de sus servicios de toda índole, así como su calidad, de acuerdo con sus respectivas categorías, debiendo en todo caso esmerarse:

- a) En la preparación de las comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.
- b) En la adecuada presentación de cada plato, de acuerdo con el rango del establecimiento.
- c) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.
- d) En la limpieza de locales, mobiliario y menaje.
- e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.
- f) En la correcta presentación del personal.

10.1. Todos los establecimientos darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los platos combinados que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del «Plato combinado de la casa».

2. Al expresado objeto, en las cartas se consignará claramente y por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español. En las cafeterías clasificadas en «Categoría Especial» y «Primera» se redactarán, además, en francés e inglés.

4. La «Carta de platos» y «Platos combinados», así como la de vinos, que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones, deberán ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la «Carta de platos» y en forma destacada, dentro de un recuadro, se hará constar la existencia y la fórmula para la determinación del precio del «Plato combinado de la casa», así como la circunstancia de que en dicho precio se entenderán incluidos, en todo caso, los servicios de pan y vino. En hoja independiente, que, obligatoriamente habrá de presentarse incorporada a la «Carta de platos», se consignarán la composición y precio, en cifras absolutas, de dicho «Plato combinado de la casa» (2).

11.1. Las cafeterías estarán obligadas a entregar a sus clientes, cuando lo exijan, un justificante de los pagos que éstos efectúen, con indicación, en escritura inteligible,

(2) Modificado por el art. 3 de la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978. El texto original era:

«Art. 10.1. Todos los establecimientos darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los platos combinados que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del «Plato combinado turístico», a que se refiere el art. 26.

2. Al expresado objeto, en las cartas se consignará claramente y por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español. En las Cafeterías clasificadas en «Categoría especial» y «primera», se redactarán, además, en francés e inglés.

de los distintos conceptos y sus precios respectivos.

2. Cuando se incumpliere lo dispuesto en el apartado anterior o se reincidiere en la comisión de infracciones en materia de precios o de su publicidad, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, con independencia de la sanción que corresponda, podrá imponer al titular del establecimiento un sistema de facturación numerada y correlativa, con obligación de conservar los duplicados durante el plazo de tres meses; determinando incluso la necesidad de su previo taladro y toma de nota por la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo que corresponda.

12.1. Las cafeterías deberán tener a disposición de los clientes un Libro Oficial de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible por los mismos. Dicho Libro, que se ajustará al modelo oficial, será facilitado por las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo, y llevará como anexo el texto del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y el de la presente Ordenación.

2. El titular del establecimiento queda obligado a dar cuenta a la Delegación Provincial de Información y Turismo que a su domicilio corresponda de toda reclamación sentada en el Libro, dentro de las veinticuatro horas siguientes a su inscripción, mediante la presentación de dicho libro, en el cual se estampará la oportuna diligencia, o mediante escrito, en el que deberá recogerse la queja de modo literal y del que podrá pedirse recibo en el acto de presentarlo.

3. En toda reclamación sentada en el Libro hará constar el cliente su nombre, domicilio y número del documento nacional de identidad o pasaporte.

4. En cada cafetería existirá un Libro de Inspección, según el modelo oficial, que facilitarán las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo, a fin de que se consignen en él la fecha, motivo y resultado de cuantas visitas realicen los Inspectores de este Departamento.

13. El Ministerio de Información y Turismo promoverá la edición de una Guía de Cafeterías, con expresión de sus categorías y de los servicios que ofrezcan a sus clientes.

14. Se prohíbe el empleo de la denominación de «Cafetería» sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente ordenación para el ejercicio de esta actividad.

II. DE LAS CATEGORÍAS

15.1 Las cafeterías se clasificarán en las categorías de «Especial», «Primera» y «Segunda», cuyos distintivos serán, respectivamente, tres tazas, dos tazas y una taza.

2. En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas se consignará, en forma que no deje lugar a duda, la categoría

4. La «carta de platos» y «platos combinados», así como la de vinos, que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones, deberán ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la «carta de platos» y en forma destacada, las cafeterías harán constar la existencia y precio del «Plato combinado turístico», así como su composición en sus distintas variantes.»

asignada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas o, en su caso, la provisional otorgada por la Delegación Provincial de Información y Turismo, mediante el distintivo que corresponda.

16. Las cafeterías de categoría «Especial» deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; teléfono, calefacción y refrigeración; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento; cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad; cafetera «express»; fuente de soda; plancha, cámara frigorífica; «office» con fregaderos y local para almacén; menaje de primera calidad; barra o mostrador adecuado, tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento; vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino. La carta tendrá, como mínimo, la composición que determina el artículo 24. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

17. Las cafeterías de primera categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Entrada para los clientes independiente de la del personal o, en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela, los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso. Teléfono; calefacción; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; cubertería, vajilla y cristalería de calidad; cafetera «express»; fuente de soda; planchas, cámara frigorífica; fregaderos y local para almacén; menaje de buena calidad; barra o mostrador adecuado tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento; vestuarios y servicios sanitarios independientes para el personal masculino y femenino. La composición de la carta será, como mínimo, la establecida en el artículo 24. El personal debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

18. Las cafeterías de segunda categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Teléfono, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado de conservación, cafetera «express», plancha, cámara frigorífica, fregaderos, menaje de calidad, barra o mostrador adecuado a la capacidad del establecimiento. La carta tendrá la composición mínima determinada en el artículo 24. El personal, uniformado será el adecuado para un servicio rápido y eficiente.

19. No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, al realizar la clasificación definitiva de los establecimientos, ponderará en su conjunto la concurrencia de las expresadas condiciones y podrá discrecionalmente, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, dispensar de alguna o algunas de ellas cuando así lo aconseje el número, calidad y demás circunstancias de las existentes.

20. Aquellos establecimientos cuya estructura, mobiliario y decoración respondan a la idea de crear un ambiente típico regional español o extranjero podrán adaptar sus instalaciones, menaje y presentación del personal de servicio a tal idea, sin perjuicio de las exigencias técnicas que para cada categoría determinan los artículos

anteriores.

21. En todos los establecimientos la instalación de maquinaria y útiles relativos a refrigeración, calefacción, elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberán reunir aquellas condiciones técnicas exigidas por los Organismos competentes y se efectuará de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones, con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad. Estará garantizada la ventilación directa o forzada en todas las dependencias; además, dispondrán de aparatos protectores contra incendios, debiendo estar instruido el personal sobre las medidas a tomar en caso de siniestro. La instalación de los servicios, así como la eliminación de basuras y aguas residuales, deberá ajustarse a las normas establecidas por las disposiciones vigentes. Las conducciones de agua dispondrán de las instalaciones precisas para garantizar una perfecta pureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

22. La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, mediante expediente en el que se oirá al interesado y al Sindicato Nacional de Hostelería, podrá revisar la categoría otorgada a un establecimiento, asignándole otra inferior cuando su estado de conservación o su funcionamiento no lo haga merecedor a la que ostente.

III. DE LAS CARTAS DE LOS PLATOS Y DE SUS PRECIOS (3)

23.1. Las cafeterías estarán obligadas a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición y variedad deberá estar de acuerdo on la categoría que ostenten.

2. Se entiende por «Carta de platos» y por «Carta de vinos» las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento.

3. Los establecimientos gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin más limitaciones que las que se deriven del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación.

24. ... (4).

25. ... (5).

26.1. Las cafeterías, cualquiera que sea su categoría, deberán ofrecer al público, al menos, un «Plato combinado de la casa», en cuyo precio se entenderán siempre incluidos los conceptos de pan y vino.

2. Dicho precio, que tiene carácter global, será el que figure en el correspondiente «Plato» en la carta autorizada del establecimiento.

27.1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en las cafeterías, 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 Delegación Provincial de Turismo correspondiente un ejemplar, por triplicado, de sus

(3) Todo el capítulo tercero modificado por el art. 4 de la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978.

(4) Suprimido por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978.

(5) Suprimido por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978.

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, sencillos o combinados, como a los postres, deberá ser objeto de nueva y previa declaración. Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por la Delegación Provincial de Turismo, 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 10 de la presente ordenación (6).

28. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas (7).

IV. DE LAS SANCIONES

29.1. Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en las disposiciones de esta Ordenación darán lugar a responsabilidad administrativa que se hará

(6) El antiguo texto del art. 27 facultaba a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas para publicar en el BOE periódicamente los precios máximos del plato combinado. Al desaparecer en la actual redacción esta facultad quedan anuladas las disposiciones sobre los precios máximos del plato turístico.

(7) El texto original del capítulo III era: «Art. 23.I. Las cafeterías estarán obligadas a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición dependerá de la categoría que ostenten y que será como mínimo, la establecida en los artículos siguientes:

2. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de vinos» las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento.

3. Los establecimientos gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin perjuicio de cumplir las exigencias mínimas que, a tal efecto, señale la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

Art. 24.1. En la «carta de platos» de las Cafeterías se incluirán, como mínimo, los siguientes «platos combinados»:

En cafeterías de categoría «Especial».

Seis platos combinados, de los cuales dos de ellos tendrán como alimento base el pescado, otros dos la carne y otros dos los huevos.

En cafeterías de «Primera». Cuatro platos combinados, los cuales tendrán como alimento base pescado, carne, fiambres o huevos.

En cafeterías de «Segunda». Tres platos combinados, los cuales tendrán como alimento base carne, fiambre o huevos.

2. La composición de los platos combinados será la adecuada a la categoría de cada establecimiento.

Art. 25.1. La «carta de vinos» estará en consonancia con la categoría del establecimiento, debiendo ofrecer las cafeterías clasificadas en categoría «Especial» marcas de reconocido prestigio.

2. Cualquiera que sea su categoría, todos los establecimientos estarán obligados a incluir en sus cartas vino común del país, blanco y tinto, puro, limpio, franco al paladar y con una graduación alcohólica no inferior a 12 grados.

Art. 26.1. Todas las cafeterías deberán ofrecer el «Plato combinado turístico», el cual tendrá las siguientes variantes:

En cafeterías de categoría «Especial».

Tres variantes: una cuyo alimento base serán los huevos; otra, el pescado y otra, la carne.

En cafeterías de «Primera». Dos variantes: una, cuyo alimento base serán los huevos o el pescado, y, otra, la carne o los fiambres.

En cafeterías de «Segunda». Una variante, cuyo alimento base podrá ser huevos, carne o fiambre.

efectiva mediante la imposición de alguna o varias de las sanciones establecidas en el Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas.

2. En todo caso se sancionarán, con el máximo rigor, el uso indebido del título de «Cafeterías» y la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del «Plato combinado turístico».

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. En tanto tiene lugar la clasificación provisional o definitiva a que se refiere el artículo 6 de la presente Ordenación, las cafeterías actualmente en funcionamiento tendrán, a efectos turísticos, la misma categoría que tiene asignada según la Reglamentación Laboral.

2. No obstante lo anterior, los empresarios podrán solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente, su adscripción a una categoría superior, siempre que se obligue a adecuar sus instalaciones y servicios en la forma y plazo que se determinan en la norma siguiente. El incumplimiento de la citada obligación será sancionado de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 29 de la presente Ordenación.

Segunda. En el plazo de un año, a partir de la entrada en vigor de la presente Ordenación, todas las cafeterías deberán adecuar sus instalaciones a las exigencias que se determinan para su respectiva categoría.

Tercera. Dentro del plazo de un año a que se refiere la disposición transitoria anterior, los titulares de las cafeterías actualmente en funcionamiento deberán solicitar del Ministerio de Información y Turismo que se señale su categoría a cuyo fin presentarán sus solicitudes, ajustadas al modelo oficial, en la Delegación Provincial que corresponda al lugar del establecimiento, acompañadas de un plano de este último a escala 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación asimismo del número de plazas en barra o mostrador y en mesas.

La tramitación de las indicadas solicitudes se ajustará a las prescripciones del artículo 6 de esta Ordenación.

2. Con el «Plato combinado turístico» e incluido en su precio, se servirán también ochenta gramos, aproximadamente, de pan, un postre o café y un cuarto de litro de vino común del país de las características indicadas en el artículo 25, pudiendo ser sustituido por cerveza, leche o cualquier clase de refresco.

Art. 27.1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en las cafeterías, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aún cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del «Plato combinado turístico» serán fijados mediante resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, que será publicada en el «Boletín Oficial del Estado». Periódicamente el citado Centro directivo podrá proceder a su revisión.

Art. 28. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados.»