

DECRETO 69/2002, DE 28 DE MAYO, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS SOBRE LA ORDENACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La dinámica de la sociedad y las nuevas tendencias que se vienen detectando en los últimos años en el comportamiento del turismo que nos visita, por un lado, y el crecimiento cuantitativo de la oferta complementaria surgida para la satisfacción de la demanda de dicho turismo, por otro, hacen necesario la promulgación de una ordenación turística que sirva de instrumento regulador de las demandas actuales y futuras del sector. Para la consecución de tales fines ha sido enormemente valiosa la participación activa que en el marco del Consejo de Turismo de Extremadura han desempeñado los diferentes agentes sociales y profesionales.

El artículo 148.1.18 de la Constitución Española y el artículo 7.1.17 del Estatuto de Autonomía atribuyen a la Comunidad Autónoma de Extremadura la plenitud de la función legislativa en materia de promoción y ordenación del turismo dentro de su ámbito territorial.

La Ley 2/1997, de 20 de marzo, de Turismo de Extremadura, regula las empresas de restauración, determinando el concepto y grupos en los que se clasifican las mismas, precisando el referido cuerpo legal, en su Disposición Final Primera, la necesidad de su posterior desarrollo reglamentario, desarrollo que viene a cumplimentar la presente disposición de carácter general.

En consecuencia, vistos todos los antecedentes, así como las normas, directivas y recomendaciones establecidas por la Unión Europea, a propuesta de la Consejería de Obras Públicas y Turismo, oído el Consejo de Turismo, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura en su reunión del día 28 de mayo de 2002.

DISPONGO

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto.

El presente Decreto tiene por objeto la ordenación de las empresas de restauración ubicadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, sin perjuicio de las disposiciones dictadas dentro de su competencia por otros departamentos u organismos.

Tienen la consideración de empresas de restauración, cualquiera que sea su denominación, aquellas que de forma habitual y profesional se dediquen a suministrar, desde establecimientos públicos fijos o móviles, mediante precio, comidas y/o bebidas

para consumir en el propio establecimiento o fuera de él en los espacios debidamente autorizados.

También serán de aplicación las presentes disposiciones cuando las actividades anteriormente descritas se presten con carácter complementario en locales de pública concurrencia.

Artículo 2.- Exclusiones.

Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Decreto las siguientes empresas:

a) Aquéllas, cualquiera que sea su titularidad, que presten servicios de comida y bebida sin ánimo de lucro.

b) Las que presten servicios de restauración en establecimientos turísticos de alojamiento, siempre que estos se destinen a uso exclusivo de sus huéspedes, sean ofrecidos como menú, y cuyo precio sea el que figure en la relación general de precios del establecimiento.

c) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

d) Las que sirvan comidas y bebidas a contingentes particulares y no estén abiertas al público en general, tales como los comedores universitarios, sanitarios, de empresa, centros de formación hostelera, cantinas escolares, así como los que presten servicios de restauración de entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus miembros. En caso de que el acceso sea libre para los no asociados o para los que no sean miembros de la entidad, se presumirá que se presta el servicio de restauración en los términos establecidos en este Decreto.

e) Las que presten servicio de restauración en cualquier medio de transporte público en lo que a la prestación del servicio se refiere.

f) Las que comercialicen sus productos alimenticios como oferta estrictamente comercial en locales autorizados como establecimientos dedicados al comercio, tales como hipermercados, supermercados y similares.

Artículo 3.- Clasificación y Concepto.

A efectos del presente Decreto, los establecimientos, actividades o empresas se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo I.- Establecimientos con servicio de bebidas, acompañadas o no de tapas y raciones.

Grupo II.- Establecimientos con servicio de restauración.

Grupo III.- Establecimientos con música, espectáculo y baile.

Artículo 4.- Grupo I. Cafés, bares y similares.

Con independencia de su denominación integran el Grupo I, aquellos establecimientos con mostrador, barra o similar que, ofrecen al público, mediante precio bebidas, acompañadas o no, de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería, para su consumo en el mismo local. En caso de ofrecer bebidas alcohólicas, se estará a lo establecido en la normativa vigente sin que en ningún caso pueda ésta ser ofrecida a un público menor de dieciocho años.

A efectos del presente Decreto, se consideran como parte de estos establecimientos las áreas anejas a los mismos, tales como terrazas o jardines, con independencia del título en que se base su explotación.

De contar con cocina o instalación análoga, ésta deberá ajustarse a lo que establezcan las disposiciones sanitarias vigentes. En cualquier caso, queda expresamente prohibida la

realización de servicio de menú, cartas de platos, banquetes, platos combinados o cualquier servicio de comidas, así como la consiguiente utilización de cartelera o publicidad interior o exterior, que anuncie la prestación de los mencionados servicios, que están expresamente reservados para los establecimientos del Grupo II.

Artículo 5.- Grupo II. Restaurantes, Catering, Cafeterías y Salones de Banquetes.

1.- Tendrán la consideración de restaurantes aquellos establecimientos que, disponiendo de cocina comedor, presten a sus clientes servicios de restauración, mediante la oferta de carta de platos o menús y cartas de vinos, para su consumo preferentemente en el mismo local; de ser así, el comedor deberá estar independizado de las restantes instalaciones, con las prevenciones determinadas en el presente Decreto.

2.- Tendrán la consideración de empresas de Catering aquellos establecimientos que, disponiendo de cocina, presten servicios de restauración a sus clientes, pudiendo utilizar medios propios o ajenos, mediante la oferta de platos simples, menús, buffet, cócteles o incluso carta de platos para ser consumidos en instalaciones ajenas al propio establecimiento.

3.- Tendrán la consideración de cafeterías los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de funcionamiento, comidas y bebidas para un refrigerio rápido compuesto por platos simples o combinados confeccionados preferentemente a la plancha para ser consumidos en el propio local sin que sea preciso disponer de comedor independiente.

4.- Son Salones de Banquetes los establecimientos que dotados de cocina propia o adscritos a un restaurante, disponen de comedor donde ofertan menús, a grupos exclusivamente, para su consumo en el propio local.

Artículo 6. Grupo III. Establecimientos con música, espectáculo y baile.

Integran el Grupo III, aquellos establecimientos donde se ofrece espectáculo, música, baile o actividades recreativas para los que, en cuanto a esa actividad o servicio, quedarán sujetos a la respectiva normativa vigente en la materia. No obstante, quedarán sujetos a las prescripciones contenidas en el presente Decreto cuando presten alguno de los servicios característicos de los grupos anteriores.

Artículo 7.- Carácter público.

Las empresas de restauración tendrán la consideración de establecimientos públicos, siéndoles de aplicación lo previsto en el artículo 8 de la Ley 2/97, de 20 de marzo, de Turismo de Extremadura.

Queda prohibida la entrada de animales de compañía en los establecimientos públicos regulados en el presente Decreto, salvo caso de persona afectada por disfunciones visuales por lo que al perro guía se refiere, siempre que porte la documentación oficial acreditativa de las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la legislación en materia de sanidad canina.

Artículo 8.- Competencias.

Corresponderán, a la Consejería competente en materia de turismo, las siguientes atribuciones:

a) Autorizar la apertura y cierre turístico de los establecimientos, así como la clasificación en el grupo y categoría que corresponda de las empresas turísticas reguladas por el presente Decreto, así como modificar la categoría asignada en los casos de alteración de las circunstancias que dieron origen a la categoría inicialmente concedida; y todo ello, sin perjuicio de las que corresponda otorgar a otros organismos en virtud de sus respectivas competencias.

- b) Inspeccionar los citados establecimientos, vigilando el estado de las instalaciones, las condiciones de prestación de los servicios y el trato dispensado a la clientela, procurando que en todo momento sean los adecuados para el tipo de establecimiento que corresponda.
- c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios y su publicidad.
- d) Tramitar las reclamaciones, imponer las sanciones que procedan y, en su caso, resolver los recursos que puedan interponerse de acuerdo con la normativa en vigor en la materia.
- e) Establecer las medidas para el fomento y la promoción del sector.
- f) Adopción de las medidas precisas para intensificar la formación profesional en el sector turístico.
- g) Cualesquiera otras que la normativa turística le asigne.

CAPÍTULO II CATEGORÍAS Y CLASIFICACIÓN

Artículo 9.- Categorías.

1. Los establecimientos clasificados como bares tendrán una sola categoría denominada única.
2. Restaurantes, catering, cafeterías y salones de banquetes:
 - 2.1. Los restaurantes se clasifican en las siguientes categorías: Primera o de Cuatro tenedores, Segunda o de Tres tenedores, Tercera o de Dos tenedores y Cuarta o de Un tenedor.
 - 2.2. Los catering tendrán una sólo categoría.
 - 2.3. Las cafeterías se clasificarán en tres categorías: Primera o de Tres tazas, Segunda o de Dos tazas y Tercera o de Una taza.
 - 2.4. Los salones de banquetes tendrán dos categorías equiparables a los restaurantes de dos y tres tenedores. Categoría básica y categoría media respectivamente.
3. Los establecimientos pertenecientes al Grupo III establecimientos con música, espectáculo y baile, y similares tienen, independientemente de su modalidad, una sola categoría denominada especial.

Artículo 10.- Clasificación simultánea.

1. Siempre que constituya una unidad de explotación y a petición de su titular, un establecimiento podrá ser clasificado simultáneamente en más de uno de los grupos previstos en el artículo 3. En este caso podrán utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas.

A efectos de inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas, se consignarán todas las clasificaciones por las que haya optado el titular del establecimiento.

2. En el caso de los establecimientos que además de la clasificación de restaurante tengan reconocida otra clasificación, el área destinada a comedor deberá estar convenientemente independizada de la zona de bar o cafetería.
3. Los restaurantes y cafeterías podrán actuar simultáneamente como empresa de catering sin más limitación que la de obtener previamente la oportuna autorización de la Administración Turística y aquellas otras que le correspondan en atención al tipo de actividad e instalaciones.

Artículo 11.- Categoría de los restaurantes.

Los Restaurantes se clasifican en las siguientes categorías:

1. Restaurantes de primera Categoría: 4 Tenedores

Los restaurantes de 4 tenedores deberán cumplir, como mínimo, con las prescripciones técnicas que se indican en el Anexo I. No obstante lo anterior, deberán además disponer de lo que a continuación se detalla:

- a) Las cartas de platos y menús y cartas de vinos, además de en idioma castellano, deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros, siendo obligatorio el idioma inglés.
- b) Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos. La bodega deberá contar con bebidas con denominaciones de origen de Extremadura.
- c) El personal que preste servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado y será el necesario de acuerdo a esta categoría. En todo caso, el jefe de comedor deberá conocer dos idiomas extranjeros.

2. Restaurantes de segunda Categoría: 3 Tenedores.

Deberán reunir, como mínimo, las prescripciones determinadas en el Anexo I. Asimismo deberán contar con lo que a continuación se detalla:

- a) Las cartas de platos y menús y cartas de vinos, además de en idioma castellano, deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros, siendo obligatorio el idioma inglés.
- b) Dispondrá un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos.
- c) El personal que preste servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado y será el necesario de acuerdo a esta categoría. En todo caso, el Jefe de comedor deberá conocer dos idiomas extranjeros.

3. Restaurantes de tercera Categoría: 2 Tenedores.

Deberán reunir, como mínimo, las prescripciones establecidas en el Anexo I del presente Decreto. Asimismo deberán disponer:

- a) Las cartas de platos y menús y cartas de vinos, además de en idioma castellano, deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros, siendo obligatorio el idioma inglés.
- b) Dispondrá de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y aguardientes, así como de todos los elementos necesarios para el correcto servicio de éstos.

4. Restaurantes de cuarta Categoría: 1 Tenedor.

Deberán reunir, como mínimo, las prescripciones establecidas para esta categoría en el Anexo I del presente Decreto. Asimismo deberá contar con lo siguiente:

- a) Las cartas de platos y menús y cartas de vinos, además de en idioma castellano, deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros, siendo obligatorio el idioma inglés.

Artículo 12.- Categorías de las Cafeterías.

La clasificación de las Cafeterías se realizará según el cumplimiento de las prescripciones mínimas que se indican para cada Categoría en el Anexo I de la presente disposición.

Artículo 13- Prescripciones exigibles a las empresas de Catering.

Todos los establecimientos calificados como catering deberán disponer de cocina convenientemente equipada, teléfono y zona de atención al público.

Las empresas de catering deberán disponer de medios adecuados para el transporte de alimentos y para la prestación del servicio de restauración.

CAPÍTULO III PRESCRIPCIONES COMUNES A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

Artículo 14.- Obligaciones.

Todos los establecimientos están obligados a cumplir las prescripciones contenidas en la Ley de Turismo de Extremadura, concretamente en los artículos 13 y 14 y además:

a) Cumplir la normativa vigente en materia de sanidad, seguridad, industria, protección al consumidor y accesibilidad a discapacitados, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran, además, de aplicación.

b) Exhibir en la parte exterior del local y en lugar visible al público, junto al acceso principal, el distintivo de clasificación del grupo de establecimiento así como en sus cartas y menús. El distintivo de clasificación deberá ajustarse a los modelos contenidos en el Anexo III de este Decreto.

Además, en el exterior de los establecimientos, deberá figurar de forma visible, el horario de apertura y cierre, especificando en su caso los horarios de comedor.

c) Exponer en el interior del establecimiento de forma visible y perfectamente legible para los clientes el aforo máximo autorizado y el aviso de la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes.

d) Cumplir la reglamentación vigente en materia de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, contenida en el Real Decreto 3.484/2000, de 29 de diciembre.

e) Prohibición de despachar o anunciar la venta de bebidas alcohólicas en botellas o recipientes salvo las de las cantidades de consumo indicadas en listas de precios para su consumo fuera del establecimiento. Se prohíbe igualmente la venta o anuncio de ventas de vasos.

f) Las cocinas y servicios deberán estar convenientemente aislados de comedores y áreas de consumición, a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a la vista de usuarios. En los restaurantes y cafeterías regulados por este Decreto, deberán abstenerse de servir bebidas alcohólicas a menores, de conformidad con la normativa vigente.

g) Se procurará que el material sintético quede reservado únicamente al mobiliario de los establecimientos situados junto a embalses, ríos, lagos, piscinas y otros espacios al aire libre.

h) La amplitud mínima asignable a cada plaza, será de 1 m² en mesa y 1 m lineal en barra.

i) Cualquiera que sea el grupo o la Categoría del establecimiento deberá prestar a los usuarios, un servicio acorde con la que los mismos ostenten, sin que en ningún caso se pueda exigir al cliente el pago por el uso de los servicios higiénicos propios del establecimiento.

j) Las calidades técnicas del inmueble, el mobiliario, la decoración, cristalería, vajilla, cubertería, mantelería y demás equipamiento serán en todo caso adecuado a la Categoría del establecimiento.

Los establecimientos clasificados en los grupos de Cafeterías, restaurantes y salones de banquetes con más de 40 plazas, y con independencia de su Categoría, deberán disponer de servicios higiénicos adaptados para personas con minusvalía. Asimismo los accesos a los mismos deberán estar adaptados, de tal forma que cuando el edificio disponga de un único acceso éste será adaptado, y cuando existan varios, al menos el acceso principal será adaptado.

La obligación de disponibilidad de bebidas alcohólicas, exigida en el presente Decreto a efectos de clasificación de los establecimientos de restauración, no afectará a aquellos establecimientos que por sus características y especialización no contemplen la oferta de este tipo de productos.

Artículo 15.- Nombre comercial.

El nombre comercial será libre, sin más limitaciones que las que establece la legislación vigente sobre propiedad industrial en lo relativo a nombres comerciales y rótulos de establecimientos, no pudiendo utilizarse aquellas denominaciones que induzcan a confusión, engaño o lesión en derechos de ciudadanos.

Artículo 16.- Libro de inspección y hojas de reclamaciones.

Al inicio de la actividad todo establecimiento deberá estar en posesión del correspondiente libro de inspección debidamente diligenciado por la Consejería competente en materia de turismo, que estará a disposición de los servicios de Inspección cuando por estos sea requerido; así como de las hojas de reclamaciones oficiales que se anunciarán de forma visible.

Artículo 17.- Cartas y menús.

1. Se entiende por “Cartas de platos” y por “Cartas de vinos” las relaciones de todas las comidas y bebidas, respectivamente, ofrecidas por el establecimiento que deberán ser facilitados de manera conjunta al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.
2. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, deberán ofrecer, la “Carta de platos” y la “Carta de vinos” que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones.

Aquellos restaurantes en cuyas cartas se ofrezcan la mayoría de platos elaborados según la gastronomía regional o con productos y bebidas con denominación de origen y típicamente extremeños, podrán obtener, si así lo solicitan, el distintivo de “gastronomía Extremeña”. Referidos restaurantes podrán ofrecer Menú degustación, Menú regional o Menú de la casa con precio unificado. Los restaurantes que no cuenten con aquella distinción deberán, en todo caso, ofrecer un Menú de la casa que comprenderá un primer plato, segundo plato, pan, vino y postre.

3. Las cafeterías, cualquiera que sea su Categoría, deberán ofrecer, la “Carta de platos simples”, la “Carta de platos combinados” y la “Carta de vinos” que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. Todas estas cartas deberán ser facilitadas de manera conjunta al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

Artículo 18.- Régimen de Precios.

Los precios de los servicios ofertados en las cartas serán libres, incluirán el IVA, deberán ser claros y determinados; debiendo comunicarlos antes de su aplicación a los Servicios Centrales, o al correspondiente Servicio Territorial de la Consejería de Obras Públicas y Turismo, mediante la presentación de los listados que se efectuará por escrito o por

cualquier otro sistema admitido en Derecho. Cualquier modificación de los precios deberá ser, asimismo, objeto de una nueva y previa comunicación a la Consejería. No se podrán percibir precios superiores a los comunicados ni incluir en los mismos cantidad alguna por los conceptos de cubiertos, reserva de plaza, carta, comensales o cualquier otro tipo similar.

Artículo 19.- Facturación.

1. Será obligatoria en todos los establecimientos la expedición de facturas, en las que deberán figurar los distintos conceptos con sus precios, por separado y en escritura inteligible para el cliente. En las facturas de los menús debe consignarse únicamente su identificación y su precio global. Los establecimientos comprendidos en los Grupos I y III podrán expedir un ticket acreditativo del coste de los servicios prestados. Las facturas se enumerarán correlativamente, tanto los originales como los duplicados, debiendo ser conservados estos últimos por el orden de su expedición durante un año, a disposición de la Administración turística regional.

En todo caso, en la factura habrá de figurar el nombre comercial, grupo y Categoría del establecimiento y distintivo de clasificación, especificándose en relación con lo exigido por la normativa tributaria, si se incluye el impuesto correspondiente o se cobra aparte.

2. El cliente que solicite un menú está obligado al pago íntegro del precio establecido, aunque renuncie a consumir alguno de sus componentes. Asimismo no podrá facturarse, en ningún caso, cantidad alguna por servicio que no haya sido solicitado por el cliente a pesar de que este lo haya consumido.

CAPÍTULO IV EQUIPARACIÓN DE GRUPOS

Artículo 20.- Equiparación.

Serán de aplicación las normas del presente Decreto a todos los establecimientos que sirvan comidas y bebidas para su consumo fuera o en el mismo local sea como actividad principal o como secundaria, y conforme a ello quedan equiparados los siguientes establecimientos:

- a) Heladerías, churrerías, creperías, croisanterías, chocolaterías, bocaterías y similares, se equiparan al grupo de bares, debiendo servirse, primordialmente, los productos propios del título que ostentan.
- b) Establecimientos que dispongan de hornos o microondas y suministren platos precocinados o pollos al grill para su consumo en el propio local, se equiparan al grupo de Cafeterías.
- c) Hamburgueserías, pizzerías, mesones, asadores, y similares, se equiparán al grupo de restaurantes.
- d) Los establecimientos instalados al aire libre, tantos si son fijos como desmontables se entenderán equiparados al grupo de restaurantes, bares o Cafeterías en función de los servicios que oferten.

CAPÍTULO V AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN

Artículo 21.- Solicitud.

La solicitud de autorización de las empresas de restauración deberá ir dirigida a la Dirección General de Turismo, y se presentará en la sede de la misma, en los Servicios Territoriales de Cáceres y Badajoz, en los Centros de Atención Administrativa, o conforme determina el artículo 38.4 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la redacción dada por la Ley 4/99, de 13 de enero.

Artículo 22.- Documentación.

A efectos de obtener la preceptiva autorización, el solicitante deberá presentar la siguiente documentación, siempre en documento original o copia debidamente compulsada:

a) Solicitud de autorización del establecimiento en modelo oficial, según figura en Anexo II, en la que se especificará el grupo o grupos y modalidad a que optan.

b) Documentación acreditativa de la personalidad del solicitante:

Si es persona física, del Documento Nacional de Identidad, pasaporte o documento equivalente.

Si es persona jurídica, escritura de constitución de la sociedad debidamente inscrita en el Registro correspondiente, así como de la representación de la persona que actúa en su nombre.

En caso de sociedades civiles y comunidades de bienes deberán aportar identificación de los integrantes, documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre.

c) Número o código de identificación fiscal.

d) Título suficiente que acredite la plena disponibilidad del titular del establecimiento sobre el local y dependencias anejas para la actividad que solicita.

e) Planos de planta a escala 1:100 en el que se refleje claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia. En caso de establecimientos integrados en los grupos de restaurantes, Cafeterías, salones de banquetes y asimilados, deberá determinarse el aforo autorizado en comedores y salas de uso común, que deberán ajustarse a la NBE-CPI vigente y en caso de que proceda, de conformidad con la normativa en vigor, salida de emergencia y medidas de protección contra incendios.

f) Modelo 50, de ingreso de tasas correspondientes al informe técnico y demás documentos.

g) Cualesquiera otros documentos que, a juicio del interesado, apoyen la solicitud.

Artículo 23.- Resolución.

1. Una vez completada la documentación y examinado el expediente, en el plazo máximo de dos meses se procederá por el Jefe del Servicio Territorial de la Consejería competente en materia de turismo a expedir la autorización del establecimiento, en la que se determinará el grupo, modalidad y Categoría, autorización que no habilitará por sí sola para el ejercicio de la actividad, sin la concurrencia de las que corresponda otorgar a otros organismos en virtud de sus respectivas competencias. Una vez expedida la misma se comunicará al Ayuntamiento donde se ubique el establecimiento para su conocimiento.
2. En caso que se trate de establecimientos clasificados en los grupos restaurantes,

catering, Cafeterías, y/o salones de banquetes, previo a la expedición de la autorización se procederá por los servicios correspondientes de la Dirección General de Turismo a la redacción de un informe técnico sobre las características del establecimiento turístico, proponiendo en el mismo la Categoría que le corresponda.

Artículo 24.- Inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas.

Concedida la autorización de funcionamiento y clasificación, y asignada la Categoría a los establecimientos regulados por el presente Decreto, se procederá a su inscripción de oficio, conforme a la normativa reguladora del Registro General de Empresas y Actividades Turísticas, y le será asignado el número que le corresponda, el cual será citado en cualquier tipo de escrito que la empresa de restauración deba dirigir a la Administración.

Artículo 25.- Listas de Precios.

Una vez se haya obtenido la debida autorización, el titular del establecimiento deberá proceder al sellado de las cartas de platos y bebidas, mediante la presentación de las mismas en duplicado ejemplar en los Servicios Centrales de la Consejería competente o en las oficinas del Servicio Territorial correspondiente.

Las referidas listas de precios deberán exponerse en los restaurantes y Cafeterías de forma visible y perfectamente legible tanto en el interior como en el exterior del local.

Artículo 26.- Modificaciones y Reformas.

1. Los titulares de los establecimientos regulados en el presente Decreto están obligados a solicitar para su autorización, al Jefe del Servicio Territorial de la Consejería competente en materia de turismo las ampliaciones o reducciones del número de plazas y las posibles modificaciones en la distribución de espacios o servicios.

2. Será objeto de comunicación a la Consejería cuando se produzcan cambios de titularidad del establecimiento, cese definitivo de actividad, o cierre temporal del establecimiento.

3. En los casos de cambio de titular el nuevo propietario está obligado a comunicar a la Administración turística esta circunstancia, en el plazo de treinta días a contar desde el momento en que dicho cambio se produzca. La solicitud se deberá acompañar de originales o copias debidamente compulsadas, de los siguientes documentos:

- a) Anuncio de cambio de titularidad en los dos periódicos regionales de máxima difusión.
- b) Autorización o documento que acredite haber solicitado el cambio de titularidad ante el Ayuntamiento.
- c) Cartas y/o listas de precios de los servicios que se van a ofrecer por el establecimiento.
- d) Documentos acreditativos de la disponibilidad del local.
- e) C.I.F./N.I.F. del nuevo titular.
- f) Libro de inspección para su diligenciado por la Consejería competente en materia de turismo.

Artículo 27.- Reclasificaciones.

1. Los titulares de los establecimientos a que se refiere el presente Decreto podrán promover tanto el cambio de clasificación de sus establecimientos, como de las Categorías asignadas, mediante solicitud acompañada de la documentación exigida en cada caso para la autorización del establecimiento cuyo nuevo grupo o categoría se pretenda.

2. El Jefe del Servicio Territorial correspondiente, previa tramitación del oportuno expediente, en el que se dará audiencia al interesado, podrá reclasificar de grupo y Categoría a los establecimientos que no cumplan lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.- Los restaurantes, Cafeterías, bares que, con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto, hubieran sido autorizados en alguna de las modalidades y Categorías vigentes en la normativa anterior la mantendrán, siempre que no se modifiquen las condiciones que dieron origen a la autorización administrativa pertinente.

Segunda.- Los grupos referidos en el Artículo 20 de la presente norma, que a la entrada en vigor del presente Decreto cuenten con la debida clasificación, podrán ser objeto de la oportuna equiparación a juicio de la Dirección General de Turismo.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Los procedimientos incluidos en el ámbito de aplicación de este Decreto, que se hayan iniciado con anterioridad a su entrada en vigor, se regirán por la normativa anterior.

Segunda.- No será de aplicación la presente norma, en lo referente a dimensiones, estructura y materiales, a los establecimientos que a la entrada en vigor se hallen en fase real de construcción.

Tercera.- Los establecimientos de restauración contemplados en la presente disposición que se encuentren actualmente en funcionamiento deberán, en un plazo máximo de tres años, desde la publicación de esta norma, adaptar el distintivo de clasificación al modelo contenido en el Anexo III de este Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta a la Consejería de Obras Públicas y Turismo a dictar cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y aplicación del presente Decreto.

Segunda.- El presente Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Con la entrada en vigor del presente Decreto queda derogada cualquier disposición de igual o inferior rango que contradiga lo dispuesto en la presente ordenación.

Mérida, 28 de mayo de 2002

El Presidente de la Junta de Extremadura,
JUAN CARLOS RODRÍGUEZ IBARRA

El Consejero de Obras Públicas y Turismo,
EDUARDO ALVARADO CORRALES

ANEXO I

RESTAURANTES

	4 Tenedores	3 Tenedores	2 Tenedores	1 Tenedor
CONDICIONES GENERALES				
Entrada de clientes independiente del personal y mercancías	Sí	Sí	Sí	-
Guardarropa	Sí	Sí	Sí	-
Vestíbulo o Sala de Espera (podrá disponer de servicio de bar)	Sí	Sí	-	-
Comedores privados	Opcional	Opcional	-	-
Climatización	Sí	Sí	Sí	-
Refrigeración	-	-	-	Sí
Calefacción	-	-	-	Sí
Teléfono	Sí	Sí	Sí	Sí
Mesas auxiliares	Sí	Sí	Sí	-
Escalera de Servicios o Montaplatos (Más de una planta)	Sí	Sí	Sí	-
Ascensor para uso exclusivo de clientes (Más de una planta)	Sí	Sí	Sí	-
Aparcamientos o Servicio de Guardacoches	Sí	-	-	-
SERVICIOS HIGIÉNICOS				
Aseos Independientes Señoras y Caballeros	Sí	Sí	Sí	Sí
Superficie	10 m ²	10 m ²	8 m ² c	- ⁴
Vestíbulo	Sí	Sí	Sí	-
Lavabos Señoras	2	2	1	1
Inodoros Señoras	2	2	2	1
Lavabos Caballeros	2	2	1	1
Inodoros Caballeros	2	2	1	1
Urinaris Caballeros	2	2	1	1
Agua Caliente y Fría	Sí	Sí	Sí	Sí
Toallas individuales. Jabón, Colonias	Sí	Sí	Sí	Sí
Ventilación directa o forzada	Sí	Sí	Sí	Sí
Espacio destinado a peinador Señoras	Sí	Sí	-	-
ZONA DE SERVICIOS				
Superficie (Relación con el comedor)	40%	40%	35 %	30 %
Cocina	Sí	Sí	Sí	Sí
Dispensa	Sí	Sí	Sí	-
Bodega	Sí	Sí	Opcional	-
Zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las baterías	Sí	Sí	-	-
Cuarto frío	Sí	Sí	Sí	-
Cámaras o Armarios Frigoríficos (Pescados y Carnes)	Sí, diferenciados	Sí, diferenciados	Sí, diferenciados	Sí
Office	Sí	Sí	Sí	Sí
Zona diferenciada para Lavavajillas	Sí	Sí	Sí	Sí
Cuarto de Basura	Sí	Sí	Sí	-
Agua Fría y Caliente/Fregadero	Sí	Sí	Sí	Sí
CAFETERÍAS				
		3 TAZAS	2 TAZAS	1 TAZA
CONDICIONES GENERALES				
Entrada clientes independiente de la del personal y mercancías		Sí	-	-
Guardarropa		Sí	-	-
Climatización		Sí	Sí	-
Refrigeración		-	-	-
Calefacción		-	-	Sí
Teléfono		Sí	Sí	Sí

Vitrinas expositoras	Sí	Sí	Sí
Escalera de Servicios o Montaplatos (más de una planta)	Sí	-	-
Cocina fuera de la barra	Sí	-	-

SERVICIOS HIGIÉNICOS

Aseos independientes Señoras y Caballeros	Sí	Sí	Sí
Superficie	8 m ² ⁶	8m ² ⁷	- ⁸
Vestíbulo	Sí	-	-
Lavabos Señoras	2	1	-
Inodoros Señoras	2	2	1
Lavabos Caballeros	2	1	1
Inodoros Caballeros	2	1	1
Urinaris Caballeros	2	1	1
Agua Caliente y Fría	Sí	Sí	-
Ventilación directa o forzada	Sí	Sí	Sí

ZONA DE SERVICIOS

Superficie (Relación con el salón)	35 %	30%	25 %
Dispensa	Sí	Sí	-
Office	Sí	-	-
Plancha	Sí	Sí	Sí
Lavavajillas	Sí	Sí	-
Cámaras o Armarios Frigoríficos (carne y pescado)	Sí, diferenciados	Sí, diferenciados	Sí
Fregadero	Sí	Sí	Sí
Agua Fría y Caliente	Sí	Sí	Sí

ANEXO II

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Obras Públicas y Turismo
DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO

SOLICITUD DE APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

SOLICITANTE

Nombre y Apellidos o Razón Social: _____

NIF o CIF: _____

Director o Representante de la Sociedad: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E mail: _____

Localidad: _____ Código Postal: _____

ESTABLECIMIENTO

Nombre Comercial: _____

Domicilio: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E mail: _____

Localidad: _____ Código Postal: _____

Página web: www. _____

GRUPO Y MODALIDAD

- | | GRUPO | MODALIDAD |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | I | Cafés, bares y otros establecimientos similares |
| <input type="checkbox"/> | II | Restaurantes
Catering
Cafeterías
Salón de banquetes |
| <input type="checkbox"/> | III | Pub |

Discoteca

Otros establecimientos con espectáculo, música o baile

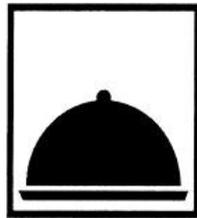
El solicitante en cumplimiento de lo establecido en el Art. 22, de la Ordenación y Clasificación de Empresas de restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura y adjuntando la documentación exigida en la precitada norma, **SOLICITA**, de la **Dirección General de Turismo** la preceptiva autorización para el ejercicio de la actividad turística así como la clasificación del Grupo, Modalidad, Categoría y Capacidad máxima que le correspondiera al establecimiento, de acuerdo a las características de sus instalaciones.

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo: _____

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE TURISMO

ANEXO III



Formato sin BARRAZ de 20 x 20 cms.

Hoja con Patrón de Pantalla informático provisto de Firma de Cultura de I.S.

La categoría de los establecimientos clasificados como restaurantes se identifica con un plato de cuchillo y tenedor sobre los que figura el número de estrellas que corresponde a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como cafeterías se identifica con una taza sobre la que figura el número de estrellas que corresponde a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como salones de celebraciones se identifica mediante la representación de una tarta nupcial sobre la que figura el número de estrellas que corresponde a aquella.

Los establecimientos clasificados como bares identifican la categoría con una copa de coctel.

Los establecimientos clasificados como catering se identifican con la representación de una bandeja con cubiertos.