

I. DISPOSICIONES GENERALES

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Corrección de errores.-Orden de 28 de junio de 2006 por la que se regula la adscripción de forma temporal, en comisión de servicio y a petición de la interesada o interesado, de los funcionarios de los cuerpos docentes en centros que dependen de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, en atención a situaciones de conciliación de la vida familiar y laboral.

Advertido error en dicha orden, publicada en el DOG nº 125, del 30 de junio de 2006, en la página 10.458 donde dice:

«Artículo 3. Requisitos. 2 Tener destino definitivo ... una duración en el día superior a una hora».

Debe decir:

«Artículo 3. Requisitos. 2 Tener destino definitivo ... una duración en el día superior a una hora, para la ida, y otra hora para la vuelta».

CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN E INDUSTRIA

Decreto 108/2006, de 15 de junio, por el que se establece la ordenación turística de los restaurantes y las cafeterías de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Preámbulo

Al amparo del artículo 27.21º del Estatuto de autonomía, Galicia tiene atribuida la competencia exclusiva en materia de ordenación del turismo en su ámbito territorial, poseyendo de esta forma la potestad de reglamentar el régimen propio de los establecimientos de restauración.

La Ley 9/1997, de 21 de agosto, de ordenación y promoción del turismo en Galicia, define y clasifica a los establecimientos de restauración en sus artículos 54 a 56, remitiéndose a su posterior desarrollo reglamentario en lo referente a los requisitos y condiciones de funcionamiento, instalaciones y servicios.

En la actualidad los restaurantes y las cafeterías venían reglamentados en las órdenes ministeriales de 17 y 18 de marzo de 1965, respectivamente.

Dado el tiempo transcurrido, esta normativa ha quedado claramente obsoleta en gran parte de su contenido, siendo precisa una adecuación a las condiciones sociales actuales y a las demandas reales de este sector.

La presente disposición introduce como novedades importantes, en primer lugar, la figura de la casa de comidas, ya definida por la Ley 9/1997, y a la que ahora se le dota de contenido estableciendo los requi-

sitos que deberán cumplir los restaurantes para poder usar esa denominación.

También se recogen los requisitos y condiciones mínimas que habrán de cumplir los restaurantes y cafeterías, según la categoría pretendida así como una serie de disposiciones comunes, tales como el carácter público de los establecimientos, la obligación de cumplir las normativas sectoriales aplicables entre las que se encuentra la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y publicidad de los productos del tabaco, las cartas de platos y vinos o la obligación de contratar una póliza de responsabilidad civil.

Mención especial merece el capítulo III, dedicado a los distintivos y publicidad de los establecimientos, así como el capítulo IV, que recoge el régimen de precios y los instrumentos para la protección de las personas usuarias de los servicios. En este sentido, resulta de especial interés la obligación de exhibir las relaciones de servicios y precios tanto en el exterior como en el interior de los establecimientos y la referencia expresa al Decreto 40/2001, de 1 de febrero, de refundición de la normativa en materia de inspección de turismo y órganos competentes en el procedimiento sancionador, normativa reguladora del régimen sancionador aplicable a los establecimientos turísticos.

Por lo que respecta a las disposiciones aplicables únicamente a los restaurantes, además de la regulación de los menús y menús de la casa, hay que destacar las peculiaridades que el decreto recoge respecto a los salones de banquetes, a los que considera restaurantes especiales.

Las cafeterías, por su parte, podrán ofrecer al público los platos combinados de la casa que estimen pertinentes.

Finalmente, el proyecto viene a simplificar las normas de autorización de apertura y clasificación turística de forma semejante al resto de las empresas turísticas que se están a reglamentar, sustituyendo el sistema de doble autorización establecido en la normativa estatal por una única autorización definitiva.

En relación a los bares y demás establecimientos de restauración, teniendo en cuenta que se está estudiando por la Administración autonómica la delegación de determinadas competencias en materia turística en las entidades locales, no se aborda su reglamentación en el presente decreto por entender que estos establecimientos deben ser objeto de una norma específica.

Por lo tanto, el presente decreto se dicta en desarrollo de las prescripciones contenidas en la Ley 9/1997, de 21 de agosto, de ordenación y promoción del turismo en Galicia, al objeto de establecer el régimen jurídico aplicable a los restaurantes y a las cafeterías.

En su virtud, a propuesta del conselleiro de Innovación e Industria, y en uso de las atribuciones que me confiere la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su presidente, de acuerdo

con el dictamen del Consejo Consultivo, y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia en su reunión del día quince de junio de dos mil seis,

DISPONGO:

Capítulo I

Disposiciones de carácter general

Artículo 1º.-Ámbito de aplicación.

Quedan sujetos a lo dispuesto en este decreto los establecimientos de restauración situados en Galicia y clasificados en los siguientes grupos:

1. Restaurantes.
2. Cafeterías.

Artículo 2º.-Exclusiones.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente decreto:

1. Los comedores universitarios, escolares, laborales, sociedades gastronómicas, clubes y cualquier otro que preste sus servicios únicamente a contingentes particulares y no estén abiertos al público en general.

En caso de que el acceso sea libre para las personas que no sean miembros de la entidad o para los no asociados, se presumirá que se presta el servicio de restauración en los términos establecidos en este reglamento y que se cumplen los requisitos recogidos en él.

2. Los establecimientos que, cualquiera que sea su titularidad, presten servicios de comida y bebida con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.

3. Los servicios de restauración en establecimientos turísticos de alojamiento, siempre que su explotación no sea independiente del alojamiento, en este caso estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en sus normas específicas. No obstante, si con independencia de estos servicios se explotan restaurantes o cafeterías, cualquiera que sea su denominación con entradas, publicidad o categorías propias, éstos estarán sometidos a las prescripciones de este decreto, aunque se encuentren en el mismo edificio.

4. Los servicios de restauración en cualquier medio de transporte público.

5. Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras y los servicios de catering, debiendo entender por estos aquellos servicios de suministro de comidas y bebidas para colectivos de personas.

6. Los establecimientos denominados bares y café-bares, pubs, salas de fiestas, discotecas y similares, que estarán sujetos a lo dispuesto en su específica ordenación.

Artículo 3º.-Definición de los restaurantes.

1. Los restaurantes son aquellos establecimientos que disponen de cocina y comedor a fin de ofrecer comidas y cenas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

2. A los efectos de la presente norma, se considerarán como parte de los restaurantes las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas y jardines.

Artículo 4º.-Clasificación de los restaurantes.

Los restaurantes se clasifican, de acuerdo con sus instalaciones y servicios, en las siguientes categorías: restaurantes de cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores. Los restaurantes de cinco tenedores además podrán usar la denominación de restaurantes de lujo.

Artículo 5º.-Casas de comida.

1. Aquellos restaurantes que reúnan especiales características de edificación, singularidad y antigüedad de acuerdo con su localización geográfica podrán usar además, previa autorización administrativa, la denominación de casas de comida siempre que, reuniendo los requisitos generales previstos en la presente norma, oferten además mayoritariamente platos, vinos y bebidas típicamente gallegos.

2. La oferta de servicios de las casas de comidas comprenderá como mínimo:

a) Un porcentaje superior al 50% de los platos de la cocina tradicional de la gastronomía gallega, utilizándose para su elaboración productos de origen gallego.

b) Vinos de todas las denominaciones de origen gallego, así como aguas minerales de manantiales gallegos y otras bebidas típicas de nuestra comunidad.

3. El cese, abandono o menoscabo de las cualidades que hubieran hecho merecedor al establecimiento de tal distinción, dará lugar a la revocación de la autorización a la que hace referencia el apartado primero de este artículo.

Artículo 6º.-Requisitos de los restaurantes según la categoría.

Los requisitos y condiciones mínimas de los restaurantes de cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores son los que a continuación se señalan:

a) Restaurantes de cinco tenedores o lujo.

1. Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.

2. Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar.

3. Guardarropa.

4. Climatización.

5. Teléfono de uso público en cabina aislada. Además contarán con servicio telefónico en todas las mesas.

6. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un sólo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 50 plazas, dos lavabos y dos inodoros cada uno. Más de 50 plazas: por cada 25 plazas más o fracción, un lavabo más o un inodoro más por cada uno.

7. Servicios higiénicos de personal. El personal de servicios tendrá a su disposición armarios roperos y aseos con ducha.

8. Ascensor. Sólo cuando el establecimiento esté ubicado en la segunda planta u otra superior del edificio.

9. Escalera de servicio. Sólo cuando el establecimiento tenga más de una planta.

10. Personal uniformado.

11. Responsable de comedor con conocimiento de idiomas. Esta persona, además de dominar el gallego y el castellano, deberá tener conocimientos suficientes para una buena atención en por lo menos dos idiomas extranjeros.

12. Carta de platos y menús en varios idiomas. Además de en gallego y castellano, deberá ofrecerse por lo menos en dos idiomas extranjeros.

13. Decoración y menaje de gran calidad.

14. Uso de guerdón o mesa auxiliar y cubrefuentes para aquellos platos que así lo requieran.

15. Bodega con vinos de marcas nacionales e internacionales de reconocido prestigio y todas las denominaciones de origen gallegas.

16. Responsable del servicio de bebidas.

17. Aparcamiento propio o servicio de guardacoches.

b) Restaurantes de cuatro tenedores.

1. Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.

2. Vestíbulo o sala de espera.

3. Guardarropa.

4. Climatización.

5. Teléfono de uso público en cabina aislada.

6. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 60 plazas, dos lavabos y dos inodoros cada uno. Más de 60 plazas: por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo más o un inodoro más por cada uno.

7. Servicios higiénicos de personal. El personal de servicios tendrá a su disposición aseos con ducha.

8. Ascensor. Sólo cuando el establecimiento esté ubicado en la tercera planta u otra superior del edificio.

9. Escalera de servicio. Sólo cuando el establecimiento tenga más de una planta.

10. Personal uniformado.

11. Responsable de comedor con conocimiento de idiomas. Esta persona, además de dominar el gallego y el castellano, deberá tener conocimientos suficientes para una buena atención en por lo menos dos idiomas extranjeros.

12. Carta de platos y menús en varios idiomas. Además de en gallego y castellano, deberá ofrecerse por lo menos en dos idiomas extranjeros.

13. Decoración y menaje de primera calidad.

14. Uso de guerdón o mesa auxiliar y cubrefuentes para aquellos platos que así lo requieran.

15. Bodega con vinos de marcas nacionales e internacionales de reconocido prestigio y todas las denominaciones de origen gallegas.

16. Responsable del servicio de bebidas.

17. Aparcamiento propio o concertado.

c) Restaurantes de tres tenedores.

1. En las horas en que el establecimiento esté abierto al público, los proveedores no podrán utilizar el mismo acceso que la clientela.

2. Guardarropa.

3. Calefacción y refrigeración.

4. Teléfono a disposición de los clientes.

5. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 60 plazas, dos lavabos y dos inodoros cada uno. Más de 60 plazas: por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo más o un inodoro más por cada uno.

6. Servicios higiénicos de personal.

7. Personal uniformado.

8. Responsable de comedor con conocimiento de idiomas. Esta persona, además de dominar el gallego y el castellano, deberá tener conocimientos suficientes para una buena atención en por lo menos dos idiomas extranjeros.

9. Carta de platos y menús en varios idiomas. Además de en gallego y castellano, deberá ofrecerse por lo menos en dos idiomas extranjeros.

10. Decoración y menaje de calidad.

d) Restaurantes de dos tenedores.

1. La entrada de clientes no podrá ser utilizada durante las horas de servicio de comidas como entrada de mercancías.

2. Guardarropa.

3. Calefacción.

4. Teléfono a disposición de los clientes.

5. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 75 plazas, un lavabo y un inodoro cada uno. Más de 75

plazas: por cada 50 plazas más o fracción, un lavabo más o un inodoro más por cada uno.

6. Personal uniformado.

7. Carta de platos y menús en varios idiomas. Además de en gallego y castellano, deberá ofrecerse por lo menos en dos idiomas extranjeros.

8. Decoración y menaje básicos y en buen estado de conservación.

e) Restaurantes de un tenedor.

1. La entrada de clientes no podrá ser utilizada durante las horas de servicio de comidas como entrada de mercancías.

2. Calefacción.

3. Teléfono a disposición de los clientes.

4. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un sólo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 100 plazas, un lavabo y un inodoro cada uno. Más de 100 plazas: por cada 75 plazas más o fracción, un lavabo más o un inodoro más por cada uno.

5. Decoración y menaje básicos y en buen estado de conservación.

Artículo 7º.-Definición de las cafeterías.

1. Las cafeterías son aquellos establecimientos que en una misma unidad espacial disponen de barra y servicios de mesa, careciendo de comedor, a fin de ofrecer al público, mediante precio y a cualquiera hora del horario de apertura, helados, refrescos y bebidas en general, así como tapas frías o calientes, bocadillos y platos simples o combinados de elaboración sencilla y rápida, principalmente en frío o a la plancha.

2. A los efectos del presente reglamento, se considerarán como parte de las cafeterías las áreas anexas a las mismas, tales como terrazas y jardines.

Artículo 8º.-Requisitos de las cafeterías según la categoría.

1. Las cafeterías se clasifican en las siguientes categorías: cafeterías de tres, dos y una tazas.

2. Los requisitos y condiciones mínimas de las cafeterías, según su categoría, son los que a continuación se señalan:

a) Cafeterías de tres tazas.

1. Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.

2. Guardarropa.

3. Calefacción y refrigeración.

4. Teléfono de uso público en cabina aislada.

5. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel

higiénico, jabón y secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 50 plazas, dos lavabos y dos inodoros cada uno. Por cada 50 más o fracción, una pieza más de cada uno.

6. Servicios higiénicos de personal.

7. Personal uniformado.

b) Cafeterías de dos tazas.

1. Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.

2. Calefacción.

3. Teléfono a disposición de los clientes.

4. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón y secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 75 plazas, un lavabo y un inodoro cada uno. Por cada 75 más o fracción, una pieza más de cada uno.

5. Servicios higiénicos de personal.

6. Personal uniformado.

c) Cafeterías de una taza.

1. Teléfono a disposición de los clientes.

2. Los servicios higiénicos de la clientela deberán ser independientes para damas y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos. Dispondrán de papel higiénico, jabón y secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso, colgadores, papeleras y contenedores específicos de higiene femenina. Contarán como mínimo con las siguientes piezas: hasta 100 plazas, un lavabo y un inodoro cada uno. Por cada 75 más o fracción, una pieza más de cada uno.

Artículo 9º.-Espectáculos y actividades recreativas.

1. Aquellos establecimientos que ofrezcan de manera habitual a los usuarios baile, juegos, actividades deportivas y espectáculos en directo o audiovisuales y sirvan además comidas o bebidas, deberán ajustarse al presente reglamento en lo que a la parte de restaurante o cafetería hace referencia, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones sobre espectáculos y actividades recreativas y demás normativas que les sean de aplicación.

2. Su clasificación e inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas será la que le corresponda a la modalidad de hostelería que presten.

Artículo 10º.-Ejercicio conjunto de las actividades de restaurante y cafetería.

1. Podrá autorizarse el ejercicio conjunto, en un mismo local, de las dos actividades reglamentadas en el presente decreto, siempre que se desarrollen en espacios físicos perfectamente diferenciados, con entradas, servicios higiénicos y demás instalaciones de uso exclusivo para cada establecimiento.

2. No obstante a lo anterior, la Administración turística podrá dispensar, en las condiciones previstas en el artículo 37 de esta disposición, del cumplimiento de alguno de los requisitos exigidos en el apartado primero de este artículo, siempre y cuando quede garantizada la correcta prestación de los servicios y no se perjudiquen los derechos de la clientela. Quedan excluidos de esta posibilidad de dispensa los restaurantes clasificados en la categoría de cinco tenedores o lujo.

Capítulo II

Disposiciones comunes a restaurantes y cafeterías

Artículo 11º.-Carácter público de los establecimientos.

Los restaurantes y las cafeterías tienen la consideración de establecimientos de utilización pública y su acceso es libre, sin perjuicio de que éste pueda condicionarse al cumplimiento de reglamentos de régimen interno, que no podrán contrariar lo dispuesto en la legislación vigente y que debidamente visados por la Administración turística deberán anunciarse de forma destacada en los lugares de acceso al establecimiento.

Artículo 12º.-Fechas y períodos de funcionamiento.

1. Los/las titulares de los establecimientos de restauración reglamentados en la presente disposición podrán fijar libremente las fechas y períodos de funcionamiento del establecimiento para los que solicita autorización turística.

2. Todos los cambios que se produzcan en las fechas y períodos de funcionamiento se deberán comunicar en el plazo de 10 días a las correspondientes delegaciones provinciales de la consellería competente en materia de turismo, para que les sea autorizado el cambio de temporada de funcionamiento.

Artículo 13º.-Cumplimiento de las normativas sectoriales aplicables.

Todos/as los/las titulares de restaurantes y cafeterías están obligados a cumplir la normativa vigente reguladora de la venta, suministro, consumo y publicidad del tabaco, así como las demás normas vigentes en materia de sanidad, seguridad, industria, protección al consumidor y accesibilidad a discapacitados, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fuesen de aplicación.

Artículo 14º.-Equipamientos.

Las calidades técnicas del inmueble, el mobiliario, la decoración, cristalería, vajilla, cubertería, lencería y demás equipamientos se corresponderán con la categoría del establecimiento.

Esta exigencia constituye un requisito previo a la obtención de la autorización turística y deberá ser respetado a lo largo de su vigencia.

Artículo 15º.-Prestación de los servicios.

Los establecimientos comprendidos en la presente reglamentación velarán especialmente por la limpieza,

calidad y conservación de sus servicios e instalaciones, debiendo en todo caso cuidar:

a) La adecuada prestación de cada servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento y con respeto a los términos pactados.

b) El trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez, eficacia y profesionalidad.

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

d) La accesibilidad de los establecimientos a las personas que sufran disminuciones físicas, sensoriales o psíquicas.

Artículo 16º.-Cocinas y servicios higiénicos.

1. Las cocinas y servicios higiénicos deberán estar convenientemente aislados del comedor y áreas de consumición.

2. El acceso a los servicios higiénicos estará constituido por dobles puertas, con pasillo entre ellas o construido de manera tal que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de las puertas.

3. Las puertas de acceso a los servicios higiénicos estarán dotadas de un sistema que permita su cierre automático.

Artículo 17º.-Instalación de maquinarias.

De acuerdo con la normativa de aplicación, la instalación de maquinaria y útiles relativos a la climatización, refrigeración, calefacción, ascensores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberá reunir las condiciones técnicas exigidas por los organismos competentes y se efectuará de tal forma que se eviten los ruidos y vibraciones de conformidad con los procedimientos técnicos procedentes, dotándolos de la máxima seguridad.

Artículo 18º.-Cartas de platos y vinos.

1. Sin perjuicio de las normas particulares establecidas para cada establecimiento, todos los restaurantes y cafeterías están obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, que incluirán las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento. Dichas cartas, en las que deberán constar los precios correspondientes, incluirán toda la oferta del establecimiento. Las cartas se facilitarán al cliente previamente a que éste solicite sus servicios.

2. Las cartas de platos y vinos deberán ser legibles e inteligibles y no presentarán ningún tipo de deterioro, tachadura o manipulación que pueda inducir a confusión al cliente.

Artículo 19º.-Consumo de productos ajenos al establecimiento.

Los titulares de los restaurantes y cafeterías podrán recoger en sus normas de régimen interior la prohibición del consumo de productos ajenos al establecimiento. Esta prohibición no podrá afectar a las personas de la primera infancia.

Artículo 20º.-Póliza de responsabilidad civil.

1. Los/las titulares de los restaurantes y cafeterías deberán tener contratada una póliza de responsabilidad civil que cubra los daños corporales, los daños materiales y los perjuicios económicos que deriven del desarrollo de su actividad y que cubra la cuantía mínima de 150.000 euros.

2. En el supuesto de que la póliza incluya franquicias, el límite máximo de éstas no podrá superar la cantidad de 120 euros.

3. Los establecimientos están obligados a mantener en permanente vigencia dicha póliza. A estos efectos deberán presentar periódicamente los correspondientes recibos de pago que acrediten tal vigencia ante los servicios provinciales competentes en materia de turismo.

4. Para iniciar la tramitación del procedimiento de obtención de la autorización turística, bastará con la presentación en original del documento en el que la entidad aseguradora asuma por escrito el compromiso de aceptar las coberturas del riesgo y de emitir la póliza de seguro en las condiciones previstas en el presente artículo. No obstante, para el otorgamiento de la autorización será imprescindible presentar el original o copia compulsada de la póliza así como el correspondiente recibo de pago de la prima que acredite su vigencia.

5. A fin de que la póliza de seguro cumpla su finalidad, su cuantía así como la de posibles franquicias podrán ser modificadas mediante orden del consejero/a competente en materia de turismo. La cuantía a modificar estará en relación con el aumento o disminución del índice oficial de precios al consumo.

6. Dicha póliza podrá sustituirse por otra de carácter colectivo suscrita por agrupaciones de establecimientos de restaurantes y cafeterías, siempre que sea para los mismos fines y con los mismos requisitos. El límite mínimo de cobertura establecido en el párrafo primero de este artículo se entiende referido a cada establecimiento.

Capítulo III

Distintivos y publicidad

Artículo 21º.-Placas identificativas y denominación.

1. Los establecimientos reglamentados en la presente norma exhibirán obligatoriamente, en un lugar visible y a efectos de información, una placa identificativa correspondiente a su clasificación. Sus dimensiones mínimas serán de 200×200 mm. Las placas identificativas estarán colocadas en el exterior del establecimiento y deberán contar como mínimo con los siguientes elementos:

a) Para restaurantes: una R mayúscula y el dibujo del número de tenedores que corresponda según la categoría. El dibujo de los tenedores figurará en posición vertical y con las púas hacia arriba.

Asimismo, en caso de que cuenten con autorización turística para usar la denominación de casa de comidas, figurará en la placa la identificación correspondiente.

b) Para las cafeterías: una C mayúscula y el dibujo del número de tazas que corresponda según la categoría que ostente.

2. Los restaurantes y las cafeterías no podrán usar la denominación, rótulo o distintivo diferente de los que le corresponda por su grupo y clasificación, ni utilizar otra categoría o denominación que aquella para la que tenga autorización turística.

3. Se prohíbe el empleo de la denominación de restaurante, casa de comidas o cafetería sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente norma para el ejercicio de esta actividad.

Artículo 22º.-Nombre comercial.

El nombre comercial de los restaurantes y las cafeterías será libre, sin más limitaciones que las que establezca la legislación vigente en lo relativo a nombres comerciales, no pudiendo utilizarse aquellas denominaciones que induzcan a confusión o engaño o que lesionen derechos de los ciudadanos o ciudadanas.

Artículo 23º.-Horario.

Los/las titulares de los restaurantes y cafeterías están obligados a exponer, en el exterior de los establecimientos, de forma visible, el horario de apertura y cierre, especificando, en el caso de los restaurantes los horarios de comedor, que comprenderán, en todo caso, un período mínimo de dos horas y media para la comida e igual período para la cena.

Artículo 24º.-Capacidad y número de plazas.

Los/las titulares de los restaurantes y cafeterías están obligados a colocar en el interior del establecimiento y en lugar bien visible para el público la capacidad de personas permitida, que se corresponderá con lo señalado por el ayuntamiento en la correspondiente licencia municipal. En todo caso el número máximo de plazas a autorizar turísticamente será el resultado de dividir la superficie del comedor o espacio destinado a la atención de los clientes por 1,5 o 1, según se trate de restaurantes o cafeterías, siempre que queden libres las vías de evacuación y sin perjuicio de lo que establezca la normativa sectorial aplicable.

Capítulo IV

Régimen de precios e instrumentos para la protección de las personas usuarias de los servicios

Artículo 25º.-Notificación y sellado de precios.

1. Los restaurantes y las cafeterías fijarán sus precios libremente, pudiendo modificarlos en cualquier momento sin más obligación que su notificación y sellado ante la Administración turística o asociación empresarial del sector turístico debidamente autorizada.

2. Los establecimientos no podrán percibir de sus clientes o clientas precios diferentes a los comunicados y sellados ante la Administración turística o asociación empresarial autorizada, ni incluir en los mismos cantidad alguna por los conceptos de cubierto, carta, reserva de plaza, comensales o cualquier otro similar.

3. Sólo se podrán facturar a los clientes aquellos servicios que fuesen solicitados previamente por los mismos. Asimismo, sin perjuicio de los derechos que los asistan como consumidores o usuarios, el cliente está obligado al pago de cuantos servicios solicite, aunque renuncie al consumo de cualquiera de ellos.

Artículo 26º.-Carácter global de los precios.

Los precios de los servicios que presten los establecimientos reglamentados en la presente disposición tendrán la condición de globales, entendiéndose comprendidos en ellos el importe del servicio, el coste de personal y cuantos impuestos, arbitrios o tasas estén legalmente autorizados, excepto el impuesto sobre el valor añadido, que podrá ser incluido o no en el precio a opción del establecimiento. En cualquier caso, esta circunstancia deberá especificarse en las correspondientes cartas, listas de precios y demás publicidad, indicando, de ser el caso, el porcentaje aplicable de manera destacada y clara.

Artículo 27º.-Relaciones de servicios y precios.

1. Los restaurantes y las cafeterías darán la máxima publicidad a los precios de cuantos servicios faciliten. Los establecimientos confeccionarán unas relaciones de servicios y precios en las que se consignará, claramente y por separado, el precio de cada servicio, debiéndose exhibir tanto en el exterior como en el interior de los establecimientos en lugar que permita su lectura sin dificultad.

2. Las relaciones referidas en el párrafo anterior deberán realizarse obligatoriamente en gallego y en castellano. En los restaurantes de 5, 4 y 3 tenedores se realizarán, además, por lo menos en dos idiomas extranjeros.

3. La información ofrecida al usuario deberá ser veraz, completa y objetiva sobre las características de todos y cada uno de los bienes y servicios que se le ofrezcan y del precio de los mismos, a fin de facilitarle la elección más adecuada a sus intereses.

Artículo 28º.-Facturas.

1. Los restaurantes y cafeterías están obligados a expedir facturas que justifiquen el pago que los clientes efectúen y en la que consten como mínimo los siguientes datos:

- a) Número de la factura.
- b) La denominación y dirección del establecimiento.
- c) El nombre del titular del establecimiento.
- d) El número o código de identificación fiscal del titular del establecimiento.
- e) Los conceptos especificados.
- f) Los precios correspondientes a cada producto consumido y el importe total.
- g) Aquellos conceptos o desgloses exigidos por la normativa tributaria.

2. Las cafeterías podrán sustituir las facturas referidas en el apartado anterior por tickets expedidos por máquinas registradoras automáticas que contengan los mismos extremos.

3. Sin perjuicio de otras obligaciones de carácter tributario, una copia de las facturas y de los tickets deberá permanecer a disposición de la Inspección Turística, por lo menos durante seis meses desde su emisión.

Artículo 29º.-Libro de inspección.

En todos los establecimientos deberá existir un libro de inspección a disposición de la Inspección Turística que será facilitado por la Administración turística.

Artículo 30º.-Hojas de reclamaciones.

Todos los restaurantes y las cafeterías deberán tener a disposición de los clientes hojas de reclamaciones redactadas, además de en gallego y castellano, por lo menos en dos idiomas extranjeros que les serán facilitadas por la Administración turística. Su existencia se anunciará en un lugar visible y de fácil lectura para los clientes. El anuncio indicativo deberá figurar igualmente en gallego, castellano y cuando menos en dos idiomas extranjeros.

Artículo 31º.-Régimen sancionador.

El régimen sancionador aplicable a los restaurantes y a las cafeterías por la comisión de infracciones en materia turística será lo establecido por el Decreto 40/2001, de 1 de febrero, de refundición de la normativa en materia de inspección de turismo y órganos competentes en el procedimiento sancionador, o normativa que la sustituya.

Capítulo V

Disposiciones aplicables a los restaurantes

Artículo 32º.-Menús y menús de la casa.

1. Todos los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los menús y menús de la casa que estimen pertinentes. A estos menús se les fijará un precio global, entendiéndose por global lo previsto en el artículo 26º de esta norma, en el que estará incluido el pan y la bebida, y el pan, bebida y postre respectivamente.

2. En el impreso de la carta de platos, y en forma destacada, se hará constar la existencia y precio de los menús y de los menús de la casa, en los que la variación del precio no podrá venir dada exclusivamente por el día de la semana en que se oferte.

3. La composición de los menús y de los menús de la casa se expondrán en hojas independientes que, obligatoriamente, se tendrán que presentar incorporadas a la carta de platos.

Artículo 33º.-Restaurantes especiales.

1. Se consideran restaurantes especiales los salones de banquetes desvinculados de cualquier otro establecimiento de restauración o hotelero en los que su período de funcionamiento se limite exclusivamente a las fechas en las que se celebren eventos contratados previamente y en exclusividad para un público concreto.

2. A los salones de banquetes les será de aplicación el contenido de las disposiciones de este decreto con las siguientes excepciones:

- a) No precisarán cumplir con la clasificación por categorías prevista en el artículo 6º. No obstante, los

requisitos mínimos con que deben contar sus instalaciones y servicios serán los previstos en esta norma para los restaurantes de 1 tenedor.

b) No precisarán cumplir con las prescripciones contenidas en los artículos 21º, respecto de la exhibición de la placa identificativa; 23º, sobre la exposición de los horarios de apertura y cierre; 27º, relativa a la publicidad y exhibición de los servicios y precios y 27º.2, referida a la obligatoriedad de la relación de servicios y precios en distintos idiomas.

Capítulo VI

Disposiciones aplicables a las cafeterías

Artículo 34º.-Platos combinados de la casa.

1. Las cafeterías, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los platos combinados de la casa que estimen pertinentes. A estos platos combinados de la casa se les fijará un precio global, entendiéndose por global lo previsto en el artículo 26º de esta norma, en que estará incluido el pan y la bebida.

2. La composición de los platos combinados de la casa se expondrá en hojas independientes que, obligatoriamente, se tendrán que presentar incorporadas a la carta de platos.

Capítulo VII

Normas para la autorización de apertura y clasificación

Artículo 35º.-Autorización de apertura y clasificación turística.

Para realizar la actividad propia de los establecimientos de restauración reglamentados en la presente norma será requisito previo la obtención de la autorización de apertura y clasificación turística.

La autorización a que se refiere el párrafo anterior será otorgada por la consellería con competencia en materia de turismo y en ella se fijará el grupo y la categoría que le pudiera corresponder al solicitante de conformidad con lo dispuesto en el presente decreto.

Artículo 36º.-Solicitud y procedimiento de autorización.

1. Para obtener la autorización de apertura y clasificación turística, las personas que tengan la condición de interesadas deberán presentar solicitud dirigida a la delegación provincial de la consellería competente en materia de turismo según el modelo oficial que consta en el anexo I de este decreto, debiéndose indicar el período de funcionamiento del establecimiento para el que se solicita la autorización. Con la solicitud se acompañará la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del DNI o CIF, según corresponda, del/de la solicitante.

b) Si la titularidad del establecimiento correspondiese a una persona jurídica, fotocopia compulsada de la escritura de constitución de la sociedad y poderes del solicitante para el caso de que no se deduzca claramente de la escritura social.

c) Fotocopia compulsada del título o contrato que acredite la disponibilidad del establecimiento por parte del/de la solicitante para su utilización como restaurante o cafetería.

d) Planos de distribución interior a escala 1:100 donde consten todas las dependencias y memoria del proyecto de obras, firmado por el técnico facultativo que hará constar su número de colegiado.

e) Fotocopia compulsada de la licencia de actividad clasificada o de apertura y/o, según el caso, la licencia urbanística del establecimiento de restauración de que se trate o, en su defecto, de su solicitud. En este último caso se acompañará junto con la solicitud el proyecto técnico, firmado por facultativo competente y visado por el colegio profesional correspondiente, con pronunciamiento expreso sobre el cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención y protección contra incendios y accesibilidad.

f) Normas de régimen interior que regirán en el establecimiento, formuladas y firmadas por su titular o, en su defecto, una declaración de éste acreditativa de que en su establecimiento no existen tales normas de régimen interior.

g) Certificado del órgano competente en materia de sanidad acreditativo del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento exigidas por la normativa vigente, siempre que no conste la licencia municipal de actividad clasificada o de apertura referida en el apartado e) de este artículo.

h) Documento que acredite a suscripción de una póliza de responsabilidad civil según lo dispuesto en el artículo 20º de este decreto así como el correspondiente recibo de pago de la prima que acredite su vigencia.

i) Solicitud de inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas.

l) Documento acreditativo del pago de las tasas correspondientes.

2. La delegación provincial correspondiente de la consellería competente en materia de turismo iniciará el oportuno expediente de apertura y clasificación. Instruido el procedimiento e inmediatamente antes de que se dicte propuesta de resolución, la referida delegación provincial elevará el expediente, junto con su informe, al centro directivo competente en materia de turismo, que expedirá, si procede, la autorización de apertura y clasificación turística en el plazo máximo de 6 meses, contados a partir de la entrada de la solicitud de apertura y clasificación en cualquiera de los registros del órgano competente para su tramitación.

3. Transcurrido ese plazo sin que se tenga expedida la autorización de apertura y clasificación, se entenderá estimada, produciéndose los efectos jurídicos que establece respecto a los actos presuntos el artículo 43 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común, siempre que se tenga ingresada la tasa correspondiente.

Artículo 37º.-Dispensa.

1. La Administración turística, previa solicitud por el/la interesado/a, podrá valorar la posibilidad de dispensar a los establecimientos reglamentados en la presente norma respecto del requisito relativo a la disponibilidad de calefacción cuando su período de apertura se limite a los meses de verano.

2. También se podrá hacer uso de esta facultad respecto de los requisitos relativos al teléfono y a los servicios higiénicos propios en los establecimientos situados en edificios singulares donde se realicen actividades comerciales en conjunto, en hoteles, en recintos feriales o en estaciones o terminales de servicios públicos de transporte terrestre, marítimo o aéreo.

3. La dispensa a la que se refiere este artículo será acordada tras la valoración efectuada por la Administración turística en el oportuno expediente administrativo de las circunstancias del caso en aras de garantizar la idoneidad de las instalaciones y servicios a la clasificación solicitada.

4. Quedan excluidos de la posibilidad de dispensa recogida en este artículo los restaurantes clasificados en la categoría de cinco tenedores o lujo.

Artículo 38º.-Autorización para cambios de los establecimientos.

1. Para realizar cualquier ampliación, modificación o reforma sustancial de los establecimientos reglamentados en presente decreto, será precisa la autorización previa del centro directivo correspondiente de la consellería competente en materia de turismo.

Se entiende que la ampliación, modificación o reforma es sustancial cuando afecte a la estructura, características, temporada de funcionamiento, servicios o sistema de explotación de los establecimientos, y pudiera afectar a su clasificación, capacidad o al resto de los requisitos conforme a los cuales se les otorgó la autorización de apertura y clasificación.

2. A estos efectos se dirigirá una solicitud a la delegación provincial de la consellería competente en materia de turismo correspondiente a la provincia en la que se localice el establecimiento para el que se solicita la autorización, con la que se acompañará la documentación que se señala en el artículo 39º.

3. La delegación provincial competente para la tramitación de la solicitud iniciará el oportuno expediente de autorización y, una vez instruido el procedimiento e inmediatamente antes de que se dicte la propuesta de resolución, elevará el expediente, junto con su informe, al centro directivo competente en materia de turismo que expedirá, si procede, la autorización turística en el plazo máximo de seis meses, contados a partir de la entrada en el registro del órgano competente para su tramitación.

4. Transcurrido ese plazo sin que se tenga expedida dicha autorización, se entenderá estimada, produciéndose los efectos jurídicos que establece respecto a

los actos presuntos el artículo 43 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, siempre que se haya ingresado la tasa correspondiente.

Artículo 39º.-Solicitud de autorización para cambios de los establecimientos.

Para los cambios de capacidad y categoría, los interesados presentarán la solicitud de autorización en el modelo oficial que consta en el anexo II acompañado de la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada de la licencia de actividad clasificada o de apertura y de la licencia urbanística del establecimiento de que se trate (sólo cuando ésta fuese preceptiva) o, en su defecto, de su solicitud. Este último caso se acompañará junto con la solicitud el proyecto técnico, firmado por facultativo y visado por el colegio profesional correspondiente, con pronunciamiento expreso sobre el cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención y protección contra incendios y accesibilidad.

b) Póliza de responsabilidad civil en los términos establecidos en el artículo 20.

En caso de no modificar la capacidad del establecimiento, bastará la presentación de un documento anexo a la póliza existente en el que se haga constar la nueva clasificación.

c) Planos acreditativos de las modificaciones efectuadas a los que hace referencia el artículo 36º.1.d) del presente decreto.

d) Documento acreditativo del pago de las tasas correspondientes.

Artículo 40º.-Solicitud de autorización para los cambios de denominación.

Para los cambios de denominación, los/las interesados/as presentarán la solicitud de autorización en el modelo oficial que consta en el anexo II acompañado de la siguiente documentación:

a) Documento anexo a la póliza de seguro ya existente en la que se haga constar la nueva denominación.

b) Documento acreditativo del pago de las tasas correspondientes.

Artículo 41º.-Solicitud de autorización para cambios de titularidad.

1. La titularidad de los restaurantes y cafeterías puede transmitirse por cualquiera de los medios válidos en derecho. El/la nuevo/a titular deberá solicitar del centro directivo correspondiente de la consellería competente en materia de turismo, a través de las correspondientes delegaciones provinciales, la autorización de los cambios de titularidad, acompañando para eso la siguiente documentación:

a) Solicitud de autorización para cambio de titularidad según modelo oficial que consta en el anexo II.

b) Fotocopia compulsada de la documentación acreditativa de dicha transmisión, o, en su caso, de la acreditación de la disponibilidad del inmueble por el nuevo titular.

c) Póliza de responsabilidad civil, en los términos establecidos en el artículo 20º, a nombre del nuevo titular.

d) Documento acreditativo del pago de las tasas correspondientes.

2. La delegación provincial correspondiente de la consellería competente en materia de turismo, iniciará el oportuno expediente de autorización y, una vez instruido el procedimiento e inmediatamente antes de que se dicte la propuesta de resolución, elevará el expediente, junto con su informe, al centro directivo correspondiente de la citada consellería que expedirá, si procede, la autorización turística en el plazo máximo de seis meses, contados a partir de la entrada en el registro del órgano competente para su tramitación.

3. Transcurrido ese plazo sin que se haya expedido dicha autorización, se entenderá estimada, produciéndose los efectos jurídicos que establece respecto a los actos presuntos el artículo 43 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, siempre que se haya ingresado la tasa correspondiente.

Artículo 42º.-Notificación de implantación de nuevos servicios no sujetos a autorización y comunicación de cierre temporal del establecimiento.

1. La implantación de nuevos servicios que no afecten a la clasificación, capacidad o al resto de los requisitos conforme a los cuales se otorgó la autorización turística, tan sólo requerirá su notificación en el plazo máximo de 15 días desde que esta tenga lugar, a la correspondiente delegación provincial de la consellería competente en materia de turismo, que la comunicará al centro directivo correspondiente de la consellería competente en materia de turismo.

2. Idéntica comunicación se cumplirá cuando se produzca, por causa justificada, el cierre temporal del establecimiento. En este caso se indicará la probable fecha de reapertura.

Artículo 43º.-Comunicación del cese de la actividad turística.

1. Los titulares de los establecimientos de restauración reglamentados en la presente disposición están obligados a comunicarle a la delegación provincial correspondiente de la consellería competente en materia de turismo el cese de su actividad turística en el plazo de 10 días, contados con anterioridad a la fecha prevista para el cese para que les sea autorizada la baja. Dichas comunicaciones se formalizarán según el modelo de anexo II.

2. Se establece la baja de oficio cuando la Administración turística tenga constancia del cese de la actividad a lo largo de tres meses continuados sin causa justificada. En ese caso podrá incoarse el corres-

pondiente expediente sancionador por incumplimiento del establecido en el apartado 1 de este artículo.

Artículo 44º.-Reclasificación y baja.

1. La consellería con competencias en materia de turismo, 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 los requisitos que fueron tenidos en cuenta en el momento de concederle la preceptiva autorización turística.

2. En el supuesto de que el establecimiento no cumpla con los requisitos para su inclusión en ninguno de los grupos o categorías previstos en la presente norma, se iniciará el correspondiente procedimiento de baja de oficio.

Disposiciones transitorias

Primera.-Los expedientes en curso en la fecha de entrada en vigor de este decreto se tramitarán y resolverán conforme a las disposiciones vigentes en el momento de su iniciación.

Segunda.-Los restaurantes y cafeterías que, con anterioridad a la entrada en vigor de este decreto, estuviesen autorizados en alguno de los grupos y categorías vigentes en la normativa anterior, la mantendrán, siempre que no se modifiquen las condiciones que dieron origen a la autorización administrativa pertinente.

No obstante, se establece un plazo de un año desde la entrada en vigor del presente decreto para que los restaurantes y las cafeterías que tengan autorización turística acrediten ante las correspondientes delegaciones provinciales de la consellería competente en materia de turismo la contratación del seguro de responsabilidad civil según las prescripciones contenidas en el artículo 20º de esta norma.

Disposición derogatoria

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente reglamento.

Disposiciones finales

Primera.-Se habilita al titular de la consellería con competencias en materia de turismo para el desarrollo, por medio de orden, de las disposiciones contenidas en el presente decreto.

Segunda.-Este decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, quince de junio de dos mil seis.

Emilio Pérez Touriño
Presidente

Fernando X. Blanco Álvarez
Conselleiro de Innovación e Industria

ANEXO I



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA

PROCEDIMIENTO AUTORIZACIÓN DE APERTURA Y CLASIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS	CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO IN984B	DOCUMENTO SOLICITUD
---	---	-------------------------------

A) DATOS DEL TITULAR

APELLIDOS	NOMBRE	NIF
RAZÓN SOCIAL		CIF

Y en su representación

APELLIDOS	NOMBRE	CIF
DIRECCIÓN		LOCALIDAD
PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO
		FAX

B) ESTABLECIMIENTO PARA EL QUE SE SOLICITA AUTORIZACIÓN

RESTAURANTE:

CINCO TENEDORES O LUJO.

CUATRO TENEDORES.

TRES TENEDORES.

DOS TENEDORES.

UN TENEDOR.

MARQUE ESTA CASILLA CON UNA "X" SI SOLICITA LA DENOMINACIÓN DE CASA DE COMIDAS.

CAFETERÍA:

TRES TAZAS.

DOS TAZAS.

UNA TAZA.

C) DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE COMERCIAL			
DIRECCIÓN			LOCALIDAD
PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX
PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO			

LEGISLACIÓN APLICABLE

Ley 9/1997, de 21 de agosto (DOG nº 167, de 1 de septiembre).
Ley 10/2004, de 2 de noviembre (DOG nº 224, de 17 de noviembre).
Orden de 17 de marzo de 1965 (BOE nº 75, de 29 de marzo).
Orden de 18 de marzo de 1965 (BOE nº 75, de 29 de marzo).
Decreto 108/2006, de 15 de junio, por el que se establece la ordenación turística de los restaurantes y las cafeterías de la Comunidad Autónoma de Galicia.

FIRMA DEL/DE LA SOLICITANTE

, de de

(A rellenar por la Administración)

RECIBIDO

REVISADO Y CONFORME

NÚMERO DE EXPEDIENTE

FECHA DE ENTRADA

FECHA DE EFECTOS

FECHA DE SALIDA

ANEXO II



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA

PROCEDIMIENTO CAMBIOS Y BAJAS DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS	CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO IN984C	DOCUMENTO SOLICITUD
--	---	-------------------------------

SOLICITUD DE MODIFICACIONES O BAJA EN EL ESTABLECIMIENTO

DON/DOÑA	EN CALIDAD DE
DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
SITUADO EN	

EXPONE:

1º) Que pretende efectuar en el citado establecimiento las siguientes modificaciones:

CATEGORÍA:

- RESTAURANTE:**
 - CINCO TENEDORES O LUJO.
 - CUATRO TENEDORES.
 - TRES TENEDORES.
 - DOS TENEDORES.
 - UN TENEDOR.
 - MARQUE ESTA CASILLA CON UNA "X" SI SOLICITA LA DENOMINACIÓN DE CASA DE COMIDAS.
- CAFETERÍA:**
 - TRES TAZAS.
 - DOS TAZAS.
 - UNA TAZA.

CAPACIDAD

TITULAR: Nombre del nuevo titular _____

DENOMINACIÓN: Nombre del establecimiento _____

BAJA: El mencionado establecimiento cesa en la prestación de la actividad con fecha de ___/___/___

OTRAS: _____

Por todo eso,

SOLICITA:

Que se le conceda la preceptiva autorización turística.

<p>LEGISLACIÓN APLICABLE</p> <p><i>Ley 9/1997, de 21 de agosto (DOG nº 167, de 1 de septiembre).</i> <i>Ley 10/2004, de 2 de noviembre (DOG nº 224, de 17 de noviembre).</i> <i>Orden de 17 de marzo de 1965 (BOE nº 75, de 29 de marzo).</i> <i>Orden de 18 de marzo de 1965 (BOE nº 75, de 29 de marzo).</i> <i>Decreto 108/2006, de 15 de junio, por el que se establece la ordenación turística de los restaurantes y las cafeterías de la Comunidad Autónoma de Galicia.</i></p>
<p>FIRMA DEL/DE LA SOLICITANTE</p> <p>_____ de _____ de _____</p>

(A rellenar por la Administración)		NÚMERO DE EXPEDIENTE
RECIBIDO		___/___/___
		FECHA DE ENTRADA
		___/___/___
		FECHA DE EFECTOS
		___/___/___
		FECHA DE SALIDA
		___/___/___
REVISADO Y CONFORME		

Delegación Provincial de la Consellería de Innovación e Industria de _____

ANEXO III
REQUISITOS Y CONDICIONES MINIMAS DE LOS RESTAURANTES DE CINCO, CUATRO, TRES, DOS Y UN TENEDOR

INSTALACIONES Y SERVICIOS	CATEGORIAS				1 TENEDOR
	5. TENEDORES O LUGO	4. TENEDORES	3. TENEDORES	2. TENEDORES	
ENTRADA DE CLIENTES INDEPENDIENTE DE LA DE PERSONAL Y MERCANCIAS	SI	SI	NO, PERO LA ENTRADA DE CLIENTES NO PODRA SER UTILIZADA DURANTE LAS HORAS DE SERVICIO DE COMIDAS PARA EL MISMO ACCESO.	NO, PERO LA ENTRADA DE CLIENTES NO PODRA SER UTILIZADA DURANTE LAS HORAS DE SERVICIO DE COMIDAS PARA EL MISMO ACCESO.	NO, PERO LA ENTRADA DE CLIENTES NO PODRA SER UTILIZADA DURANTE LAS HORAS DE SERVICIO DE COMIDAS PARA EL MISMO ACCESO.
VESTIBULO O SALA DE ESPERA	SI, CON SERVICIO DE BAR.	SI	NO	NO	NO
GUARDARROPA	SI	SI	NO, PERO SI DEBERAN DISPONER DE REFRIGERACION.	SI	NO
CLIMATIZACION	SI	SI	NO, PERO SI DEBERAN DISPONER DE REFRIGERACION.	SI	NO, PERO SI DEBERAN DISPONER DE CALEFACCION.
TELEFONO A DISPOSICION DE LOS CLIENTES	SI, EN CABINA AISLADA, ADEMÁS CONTARAN CON SERVICIO TELEFONICO EN TODAS LAS MESAS.	SI, EN CABINA AISLADA.	SI	SI	SI
SERVICIOS HIGIENICOS DE CLIENTES	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON, SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE Y TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 60 LAVABOS Y DOS INODOROS CADA UNO POR CADA 25 PLAZAS, MAS DE 50 PLAZAS, POR CADA 50 PLAZAS MAS O FRACCION UN LAVABO MAS Y UN INODORO MAS POR CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON, SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE Y TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 60 LAVABOS Y DOS INODOROS CADA UNO POR CADA 25 PLAZAS, MAS DE 50 PLAZAS, POR CADA 50 PLAZAS MAS O FRACCION UN LAVABO MAS Y UN INODORO MAS POR CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON, SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE Y TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 60 LAVABOS Y DOS INODOROS CADA UNO POR CADA 25 PLAZAS, MAS DE 50 PLAZAS, POR CADA 50 PLAZAS MAS O FRACCION UN LAVABO MAS Y UN INODORO MAS POR CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON, SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE Y TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 100 PLAZAS UN LAVABO Y UN INODORO CADA UNO. MAS DE 100 PLAZAS, POR CADA 50 PLAZAS MAS O FRACCION UN LAVABO MAS Y UN INODORO MAS POR CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON, SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE Y TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 100 PLAZAS UN LAVABO Y UN INODORO CADA UNO. MAS DE 100 PLAZAS, POR CADA 50 PLAZAS MAS O FRACCION UN LAVABO MAS Y UN INODORO MAS POR CADA UNO.
SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL	SI, EL PERSONAL DE SERVICIO A SU DISPOSICION ARMARIOS ROPEROS Y ASEOS CON DULCHA.	SI, EL PERSONAL DE SERVICIO TENDRA A SU DISPOSICION ASEOS CON DULCHA.	SI	NO	NO
ASCENSOR	SOLO CUANDO EL ESTABLECIMIENTO ESTE UBICADO EN LA SEGUNDA PLANTA O OTRA SUPERIOR DEL EDIFICIO.	SOLO CUANDO EL ESTABLECIMIENTO ESTE UBICADO EN LA TERCERA PLANTA O OTRA SUPERIOR DEL EDIFICIO.	NO	NO	NO
ESCALERA DE SERVICIO	SI, SOLO CUANDO EL ESTABLECIMIENTO TENGA MAS DE UNA PLANTA.	SI, SOLO CUANDO EL ESTABLECIMIENTO TENGA MAS DE UNA PLANTA.	NO	NO	NO
PERSONAL UNIFORMADO	SI	SI	SI	SI	NO

ANEXO IV
REQUISITOS Y CONDICIONES MINIMAS DE LAS CAFETERIAS DE TRES, DOS Y UNA TAZA

INSTALACIONES Y SERVICIOS	CATEGORIAS		UNA TAZA
	TRES TAZAS	DOS TAZAS	
ENTRADA DE CLIENTES INDEPENDIENTE DE LA DE PERSONAL Y MERCANCIAS.	SI	SI	NO
GUARDARROPA	SI	NO	NO
CALEFACCION Y REFRIGERACION	SI	SOLO CALEFACCION.	NO
TELEFONO A DISPOSICION DE LOS CLIENTES	SI, EN CABINA AISLADA.	SI	SI
SERVICIOS HIGIENICOS DE CLIENTES	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON Y SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE O TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 75 LAVABOS Y DOS INODOROS CADA UNO. POR CADA 75 PLAZAS O FRACCION UNA PIEZA MAS DE CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON Y SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE O TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 75 LAVABOS Y UN INODORO CADA UNO. POR CADA 75 PLAZAS O FRACCION UNA PIEZA MAS DE CADA UNO.	SI, INDEPENDIENTES PARA DAMAS Y CABALLEROS, CON AGUA CALIENTE Y FRIA EN LOS LAVABOS. DEBERAN DISPONDRAN DE PAPEL HIGIENICO, JABON Y SECADOR DE MANOS DE AIRE CALIENTE O TOALLAS DE UN SOLO USO, COLGADORES, PAPELERAS Y CONTENEDORES ESPECIFICOS DE HIGIENE FEMENINA. CONTARAN COMO MINIMO CON LAS SIGUIENTES PIEZAS: HASTA 100 PLAZAS UN LAVABO Y UN INODORO CADA UNO. POR CADA 75 PLAZAS O FRACCION UNA PIEZA MAS DE CADA UNO.
SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL UNIFORMADO	SI	SI	NO