

Conselleria de Turisme

DECRET 7/2009, de 9 de gener, del Consell, regulador dels establiments de restauració de la Comunitat Valenciana. [2009/155]

Entre els objectius de l'administració turística valenciana figura el de consolidar les destinacions tradicionals i propiciar el desplegament dinàmic i diversificat dels nous productes turístics, per abordar els reptes que en matèria de qualitat i innovació s'imposen per a mantindre la competitivitat i estabilitat del sector turístic valencià.

La Generalitat, en virtut de l'article 49.1.12^a de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, té competència exclusiva en matèria de turisme. L'article 5 de la Llei 3 / 1998, de 21 de maig, de la Generalitat, de Turisme de la Comunitat Valenciana, marc legal sobre el qual s'articula la normativa turística, enumera les classes d'empreses turístiques. Mitjançant la publicació de disposicions de caràcter general s'han establert les condicions, els requisits i les dotacions que han de complir, per a la seua autorització i classificació turística, tant les empreses d'allotjament com les de mediació de servicis turístics. No obstant, el Consell no havia abordat el desplegament reglamentari de les empreses de restauració i, en conseqüència, era aplicable la legislació estatal, en virtut del principi de supletorietat establert per l'article 149.3 de la Constitució espanyola i 45 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, integrada per les ordes de 17 i 18 de març de 1965 i de 19 de juny de 1970.

Els establiments de restauració i assimilats –restaurants, cafeteries i bars– són empreses turístiques subjectes a una normativa que ha quedat obsoleta no sols pel temps transcorregut des de la seua entrada en vigor, sinó també pels profunds canvis que s'han operat en el sector, la realitat actual del qual respecte al disseny arquitectònic dels espais i l'accessibilitat, decoració, matèries primeres empleades, tècniques culinàries, professionalitat, qualitat del servicí i atenció al client, etc., en poc s'assembla a la que hi havia fa uns quaranta anys arrere.

Estes transformacions, junt amb el convenciment de la rellevància de la restauració en la composició d'un producte turístic competitiu, han determinat la necessitat escometre una profunda revisió de la seua normativa reguladora, més encara considerant el gran potencial que com a recurs turístic té la gastronomia i, concretament, la dieta mediterrània, a la qual es ret culte en els més de 14.000 establiments de restauració que integren l'oferta de la Comunitat Valenciana amb la que s'enriquiren sense distinció tots els turistes que ens visiten, siga la gastronomia o no el motiu principal del seu viatge.

L'administració turística ha escomé esta tasca renovadora, en estreta col·laboració amb els agents del sector, amb una clara estratègia de flexibilitzar i actualitzar idees i enfocaments, per a donar cabuda a la variada realitat existent; i això sense perjudi que, en un futur, puguen regular-se com a oferta turística altres establiments que presten servicis semblants o complementaris als anteriors.

Els pilars bàsics sobre els quals se sustenta la norma són els de crear un instrument útil per a incrementar la qualitat dels establiments, incorporar els criteris de racionalitat, claredat, professionalitat i control dinàmic en un sector molt divers, atomitzat i de confusa lectura per al consumidor, i institucionalitzar la cooperació entre l'administració i els professionals de la restauració, amb el compartiment en l'adopció de decisions.

Tot això s'aborda des d'una perspectiva estrictament turística, en la qual el protagonisme l'ostenta la gastronomia, tant en la vessant dels professionals de la restauració com del gastrònom o comensal, vetllant en tot moment per la qualitat del servicí i l'excel·lència en la seua atenció. Per esta raó, i per tractar-se d'establiments públics afectats per una àmplia varietat de normes sectorials, este decret remet respecte al seu compliment a les respectives disposicions en vigor el control de les quals correspon a altres departaments o administracions públiques.

Els instruments que integren el contingut de la norma per a la consecució dels anteriors objectius es poden sistematitzar en tres blocs, que fan referència a la qualitat dels establiments, l'organització racional de les distintes modalitats i les relacions del sector amb l'administració.

Conselleria de Turismo

DECRETO 7/2009, de 9 de enero, del Consell, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana. [2009/155]

Entre los objetivos de la administración turística valenciana figura el consolidar los destinos tradicionales y propiciar el desarrollo dinámico y diversificado de nuevos productos turísticos, abordando los retos que en materia de calidad e innovación se imponen para mantener la competitividad y estabilidad del sector turístico valenciano.

La Generalitat, en virtud del artículo 49.1.12^a del Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, tiene competencia exclusiva en materia de turismo. El artículo 5 de la Ley 3/1998, de 21 de mayo, de la Generalitat, de Turismo de la Comunitat Valenciana, marco legal sobre el que se articula la normativa turística, enumera las clases de empresas turísticas. Mediante la publicación de disposiciones de carácter general se han establecido las condiciones, los requisitos y las dotaciones que deben cumplir, para su autorización y clasificación turística, tanto las empresas de alojamiento como las de mediación de servicios turísticos. No se había abordado por el Consell, sin embargo, el desarrollo reglamentario de las empresas de restauración, siendo en consecuencia aplicable la legislación estatal, en virtud del principio de supletoriedad establecido por el artículo 149.3 de la Constitución Española y 45 del Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, integrada por las Órdenes de 17 y 18 de marzo de 1965 y de 19 de junio de 1970.

Los establecimientos de restauración y asimilados –restaurantes, cafeterías y bares– son empresas turísticas sujetas a una normativa que ha quedado obsoleta no solo por el tiempo transcurrido desde su entrada en vigor, sino también por los profundos cambios que se han operado en el sector, cuya realidad actual en cuanto a diseño arquitectónico de los espacios y accesibilidad, decoración, materias primas empleadas, técnicas culinarias, profesionalidad, calidad del servicio y atención al cliente, etc., en poco se asemeja a la habida cuarenta años atrás.

Estas transformaciones, junto con el convencimiento de la relevancia de la restauración en la composición de un producto turístico competitivo, han determinado la necesidad de acometer una profunda revisión de su normativa reguladora, más aún considerando el gran potencial que como recurso turístico tiene la gastronomía y, concretamente, la dieta mediterránea, a la que se rinde culto en los más de 14.000 establecimientos de restauración que integran la oferta de la Comunitat Valenciana y con la que se enriquecen sin distinción todos los turistas que nos visitan, sea la gastronomía o no el motivo principal de su viaje.

La Administración Turística ha acometido esta tarea renovadora, en estrecha colaboración con los agentes del sector, con una clara estrategia de flexibilitzar y actualizar ideas y enfoques, para dar cabida a la variada realidad existente; y ello sin perjuicio de que, en un futuro, puedan regularse como oferta turística otros establecimientos que presten servicios similares o complementarios a los anteriores.

Los pilares básicos sobre los que se sustenta la norma son los de crear un instrumento útil para incrementar la calidad de los establecimientos, incorporar criterios de racionalidad, claridad, profesionalidad y control dinámico en un sector muy diverso, atomizado y de confusa lectura para el consumidor, e institucionalizar la cooperación entre la administración y los profesionales de la restauración, compartiendo la adopción de decisiones.

Todo ello se aborda desde una perspectiva estrictamente turística, en la que el protagonismo lo ostenta la gastronomía, tanto en la vertiente de los profesionales de la restauración como del gastrónomo o comensal, velando en todo momento por la calidad del servicio y la excelencia en su atención. Por esta razón, y por tratarse de establecimientos públicos afectados por una amplia variedad de normas sectoriales, este decreto remite en cuanto a su cumplimiento a las respectivas disposiciones en vigor cuyo control corresponde a otros departamentos o Administraciones Públicas.

Los instrumentos que integran el contenido de la norma para la consecución de los anteriores objetivos se pueden sistematizar en tres bloques, que hacen referencia a la calidad de los establecimientos, la organización racional de las distintas modalidades y las relaciones del

Per això cal estacar, com a propostes innovadores de la present norma, les següents:

a) Se centra l'atenció en els restaurants, considerats els establiments de major impacte turístic, susceptibles d'incidir amb major eficàcia, a través de la seua oferta gastronòmica i de la qualitat del servei, en la millora de la imatge turística de la Comunitat Valenciana i en la consolidació de la gastronomia com a recurs fonamental del nostre producte turístic.

b) Es regulen els salons de banquets només a l'efecte de la seua classificació turística, sense que este decret pretenga regular, incidir ni mitjançar en les relacions contractuals que vinculen les parts, que excedixen del control de l'administració turística.

c) S'incorporen a la norma establiments fins ara no regulats, com ara les instal·lacions provisionals de temporada, les quals hauran de complir els requisits tant administratius com tècnics que en la norma s'establixen.

d) Es pretén impulsar l'oferta de la cuina autòctona valenciana mitjançant la creació d'una categoria especial, fent ús de la possibilitat oferta per l'article 10.3 de la Llei de Turisme de la Comunitat Valenciana.

El decret s'estructura en cinc capítols integrats per vint-i-cinc articles, dues disposicions transitòries i dues disposicions finals.

En virtut de l'anterior, oïts els sectors i administracions públiques afectades, a proposta de la consellera de Turisme, conforme amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana i amb la deliberació prèvia del Consell, en la reunió del dia 9 de gener de 2009,

DECRETE

CAPÍTOL I

Disposicions generals

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

Este decret té com a objecte la promoció i l'ordenació turística de l'activitat i els establiments de restauració en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Conceptes

Per activitat de restauració s'entén l'elaboració de menjars i altres aliments per a ser oferides a tercers en establiments de pública concurrència.

Tindran la consideració d'establiments de restauració aquells en què de forma habitual, professional i per mitjà de preu, se servisquen menjars, altres aliments i / o begudes per a ser consumits en el propi local o en àrees annexes pertanyents a ell, amb o sense altres serveis complementaris.

Article 3. Caràcter públic dels establiments

Les empreses de restauració tindran la consideració d'establiments oberts al públic i el seu accés serà lliure, sense perjudi que puguen establir-se condicions d'admissió de conformitat amb el que disposa el Decret 197/2008, de 5 de desembre, del Consell, pel qual es regula el dret de dret, la reserva i el servei d'admissió en els establiments públics destinats a la realització d'espectacles públics i activitats recreatives, o la norma que el substituïska.

Article 4. Exclusions

Queden fora de l'àmbit d'aplicació del present decret:

a) Aquells establiments, qualsevol que fóra la seua titularitat, que presten serveis de menjar i / o begudes amb caràcter gratuït o sense finalitat lucrativa.

b) Els establiments que servisquen menjars i / o begudes a contingents particulars, i no estiguen oberts al públic en general, com els menjadors universitaris, sanitaris, d'empresa, escolars, centres de formació hostalera, així com els que presten serveis de restauració en entitats, clubs o associacions únicament per als seus socis. No obstant, de no existir un rigorós control d'entrada s'entendrà que realitzen l'activitat la qual es regula mitjançant este decret.

sector con la administración. A este respecto, merecen destacarse, como propuestas innovadoras de la presente norma, las siguientes:

a) Se centra la atención en los restaurantes, considerados los establecimientos de mayor impacto turístico, susceptibles de incidir con mayor eficacia, a través de su oferta gastronómica y de la calidad del servicio, en la mejora de la imagen turística de la Comunitat Valenciana y en la consolidación de la gastronomía como recurso fundamental de nuestro producto turístico.

b) Se regulan los salones de banquetes a los únicos efectos de su clasificación turística, sin que este decreto pretenda regular, incidir ni mediar en las relaciones contractuales que vinculan a las partes, que exceden del control de la administración Turística.

c) Se incorporan a la norma establecimientos hasta ahora no regulados, tales como las instalaciones provisionales de temporada, que deberán cumplir los requisitos tanto administrativos como técnicos que en la misma se establecen.

d) Se pretende impulsar la oferta de la cocina autóctona valenciana mediante la creación de una categoría especial, haciendo uso de la posibilidad ofrecida por el artículo 10.3 de la Ley de Turismo de la Comunitat Valenciana.

El Decreto se estructura en cinco capítulos integrados por veinticinco artículos, dos disposiciones transitorias y dos disposiciones finales.

En virtud de lo anterior, oídos los sectores y Administraciones Públicas afectadas, a propuesta de la consellera de Turismo, conforme con el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana y previa deliberación del Consell, en la reunión del día 9 de enero de 2009,

DECRETO

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

Este decreto tiene por objeto la promoción y la ordenación turística de la actividad y los establecimientos de restauración en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Conceptos

Por actividad de restauración se entiende la elaboración de comidas y otros alimentos para ser ofertadas a terceros en establecimientos de pública concurrència.

Tendrán la consideración de establecimientos de restauración aquellos en los que de forma habitual, profesional y mediante precio, se sirvan comidas, otros alimentos y/o bebidas para ser consumidos en el propio local o en áreas anejas pertenecientes al mismo, con o sin otros servicios complementarios.

Artículo 3. Carácter público de los establecimientos

Las empresas de restauración tendrán la consideración de establecimientos abiertos al público y su acceso será libre, sin perjuicio de que puedan establecerse condiciones de admisión de conformidad con lo dispuesto por el Decreto 197/2008, de 5 de diciembre, del Consell, por el que se regula el derecho, la reserva y el servicio de admisión en los establecimientos públicos destinados a la realización de espectáculos públicos y actividades recreativas, o norma que lo sustituya.

Artículo 4. Exclusiones

Quedan fuera del ámbito de aplicación del presente Decreto:

a) Aquellos establecimientos, cualquiera que fuera su titularidad, que presten servicios de comidas y/o bebidas con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.

b) Los establecimientos que sirvan comidas y/o bebidas a contingentes particulares, y no estén abiertos al público en general, como los comedores universitarios, sanitarios, de empresa, escolares, centros de formación hostelera, así como los que presten servicios de restauración en entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus socios. No obstante, de no existir un riguroso control de entrada se entenderá que realizan la actividad que mediante el presente Decreto se regula.

c) Els servicis de restauració en allotjaments turístics, quan es presten en les instal·lacions de l'establiment i l'accés no siga lliure.

d) Els establiments que presten servicis de restauració en qualsevol mitjà de transport públic quan el servicis es preste en el transcurs del viatge.

e) Les empreses que servisquen menjars i begudes a través de màquines expenedores.

f) Els servicis ocasionals, entenent-se per tals aquells que es presten amb motius de fires, festes patronals o esdeveniments semblants.

Article 5. Classificació

A l'efecte del present decret, els establiments de restauració es classificaran en els grups següents:

- a) Grup I. Restaurants.
- b) Grup II. Bars, amb menjars o sense.

Article 6. Categories

1. Els restaurants es classificaran, en funció de la qualitat de les seues instal·lacions i servicis i del compliment dels requisits tècnics específics establits en l'annex I del present Decret, en les categories de primera, segona i tercera.

2. Els bars, amb menjars o sense, no es classificaran en categories.

3. Categoria especial. Establiments de cuina autòctona.

Podran tindre esta consideració aquells establiments de restauració les especials característiques i peculiaritats dels quals s'identifiquen amb les pròpies d'alguna de les comarques de la Comunitat Valenciana.

Els establiments que pretenguen obtindre dita especialitat hauran de reunir les condicions següents:

a) Que les seues cartes de plats i menús estiguen integrats fonamentalment per una cuina les peculiaritats de la qual s'identifiquen amb la gastronomia de la Comunitat Valenciana, especialment amb els arrossos i les seues diverses preparacions.

b) Que presten una especial atenció a la recuperació de les tradicions gastronòmiques de la Comunitat Valenciana.

c) Que gran part dels productes i begudes utilitzades en l'elaboració, presentació i degustació tinguen el seu origen a la Comunitat Valenciana.

CAPÍTOL II

GRUP I Restaurants

Article 7. Definició

1. Tindran la consideració de restaurants aquells establiments que disposen de cuina i menjador independitzats, amb barra o sense, oferisquen al públic, a través d'un preu, menjars i begudes per a ser consumides en el mateix local. Estos establiments hauran de disposar d'una carta de plats i begudes.

2. Només a l'efecte de la seua classificació turística com a establiments del grup I, sempre que compten amb cuina en el mateix local, s'entén per salons de banquets els locals destinats a servir a un públic agrupat, menjars i begudes, a preu concertat, per a ser consumides en una data i hora determinades en el mateix local.

3. A l'efecte d'este decret, es consideraran com a part dels establiments de restauració definits en el present article les seues àrees annexes, com ara les terrasses i jardins.

Article 8. Cartes de plats i begudes

1. S'entén per «carta de plats» i per «carta de begudes», respectivament, les relacions de tots els menjars i les begudes oferides per l'establiment. Estes cartes, en les quals haurà de constar els preus corresponents, inclouran tota l'oferta de l'establiment i es facilitarán al client en el moment en què sol·licite els servicis.

2. Les cartes de plats i begudes hauran de ser llegibles i correctes en la seua presentació, i no contendran ratlles o manipulacions que puguen induir a confusió al client.

c) Los servicios de restauración en alojamientos turísticos, cuando se presten en las instalaciones del establecimiento y el acceso no sea libre.

d) Los establecimientos que presten servicio de restauración en cualquier medio de transporte público cuando el servicio se preste en el transcurso del viaje.

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

f) Los servicios ocasionales, entendiéndose por tales los que se prestan con motivos de ferias, fiestas patronales o acontecimientos similares.

Artículo 5. Clasificación

A los efectos del presente decreto, los establecimientos de restauración se clasificarán en los siguientes grupos:

- a) Grupo I. Restaurantes.
- b) Grupo II. Bares, con o sin comidas.

Artículo 6. Categorías

1. Los restaurantes se clasificarán, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios y del cumplimiento de los requisitos técnicos específicos establecidos en el anexo I del presente Decreto, en las categorías de primera, segunda y tercera.

2. Los bares, con o sin comidas, no se clasificarán en categorías.

3. Categoría especial. Establecimientos de cocina autóctona.

Podrán tener esta consideración aquellos establecimientos de restauración cuyas especiales características y peculiaridades se identifiquen con las propias de alguna de las comarcas de la Comunitat Valenciana.

Los establecimientos que pretendan obtener dicha especialidad deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Que sus cartas de platos y menús estén integrados fundamentalmente por una cocina cuyas peculiaridades se identifiquen con la gastronomía de la Comunitat Valenciana, especialmente con los arroces y sus diversas preparaciones.

b) Que presten una especial atención a la recuperación de las tradiciones gastronómicas de la Comunitat Valenciana.

c) Que gran parte de los productos y bebidas utilizados en la elaboración, presentación y degustación tengan su origen en la Comunitat Valenciana.

CAPÍTULO II

GRUPO I Restaurantes

Artículo 7. Definición

1. Tendrán la consideración de restaurantes aquellos establecimientos que disponiendo de cocina y comedor independizados, con o sin barra, ofrezcan al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. Estos establecimientos deberán disponer de carta de platos y bebidas.

2. A los únicos efectos de su clasificación turística como establecimientos del grupo I, siempre que cuenten con cocina en el propio local, se entiende por salones de banquetes los locales destinados a servir a un público agrupado, comidas y bebidas, a precio concertado, para ser consumidas en fecha y hora determinadas en el mismo local.

3. A los efectos de este decreto, se considerarán como parte de los establecimientos de restauración definidos en el presente artículo las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas y jardines.

Artículo 8. Cartas de platos y bebidas

1. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de bebidas», respectivamente, las relaciones de todas las comidas y bebidas ofrecidas por el establecimiento. Dichas cartas, en las que deberán constar los precios correspondientes, incluirán toda la oferta del establecimiento y se facilitarán al cliente en el momento en que solicite los servicios.

2. Las cartas de platos y bebidas deberán ser legibles y correctas en su presentación, y no contendrán tachaduras o manipulaciones que puedan inducir a confusión al cliente.

3. Quan l'establiment oferisca productes el preu del qual oscil·le en funció de la climatologia, època de l'any, demanda o altres circumstàncies semblants, que justifiquen l'ús en les cartes del terme «segons mercat», el seu preu s'incorporarà diàriament en un full a banda a la carta corresponent.

CAPÍTOL III

GRUP II

Bars

Article 9. Definició

Tindran la consideració de bars els establiments que proporcionen al públic begudes acompanyades o no de tapes, racions o entrepans. Podran disposar de servei de taules.

Aquells bars que disposen de cuina podran oferir als seus clients menús a un preu global.

Article 10. Llistes de begudes i menjars

Els establiments previstos en este grup hauran d'elaborar la llista de begudes, la qual serà la relació de begudes i, si fa el cas, les grandàries, amb els preus corresponents.

Així mateix, hauran de confeccionar la llista de tapes, racions, entrepans o menús que, si fa el cas, oferisquen, amb els preus respectius.

Article 11. Establiments assimilats

S'assimilen als bars aquells establiments que presten els servicis descrits en l'article 9, formen part d'instal·lacions provisionals de temporada, ubicats habitualment en platges, costes o enclavaments de pública concurrència en períodes determinats, i la instal·lació o funcionament dels quals estiga sotmesa a concessió o una altra forma d'autorització administrativa.

CAPÍTOL IV

Disposicions comunes

Article 12. Compliment de les normatives sectorials aplicables

Amb independència de quina siga la seua classificació turística, en tots els establiments de restauració s'hauran de complir les prescripcions contingudes en la Llei 3 / 1998, de 21 de maig, de la Generalitat, de Turisme de la Comunitat Valenciana, i la resta de normativa que siga d'aplicació. En especial, en dits establiments s'haurà de:

a) Respectar la normativa vigent en matèria de sanitat i, en particular, disposar de la preceptiva autorització sanitària d'establiments alimentaris menors i desplegar i aplicar sistemes permanents d'autocontrol dels aliments, segons els principis en què es basa l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), de conformitat amb l'aplicació del Programa de Vigilància Sistemàtica d'Establiments de Restauració.

b) Reunir les condicions tècniques exigides pels organismes competents per a la instal·lació de maquinària i útils relatius a la climatització, refrigeració, calefacció, mecanismes elevadors i cambres frigorífiques, quin siga el sistema de funcionament. S'evitarà que dites instal·lacions produïsquen sorolls i vibracions de conformitat amb els procediments tècnics procedents i se'ls dotarà de la màxima seguretat.

c) Garantir el compliment de la normativa en matèria de prevenció i protecció contra incendis, indústria i protecció al consumidor, així com de la normativa mediambiental i urbanística, tot això sense perjudici del compliment d'aquelles altres normes que siguin d'aplicació.

Article 13. Accessibilitat

Els establiments de restauració hauran de complir amb el que estableix el Decret 39 / 2004, de 5 de març, del Consell, pel qual es desplega la Llei 1 / 1998, de 5 de maig, de la Generalitat, en matèria d'accessibilitat en l'edificació de pública concurrència i en el medi urbà, o norma que la substituïska, especialment respecte als accessos, servicis sanitaris

3. Cuando el establecimiento oferte productos cuyo precio oscile en función de la climatología, época del año, demanda u otras circunstancias similares, que justifiquen el empleo en dichas cartas del término «según mercado», su precio se incorporará diariamente en hoja aparte a la carta correspondiente.

CAPÍTULO III

GRUPO II

Bares

Artículo 9. Definición

Tendrán la consideración de bares los establecimientos que proporcionen al público bebidas acompañadas o no de tapes, raciones o bocadillos. Podrán disponer de servicio de mesas.

Aquellos bares que dispongan de cocina podrán ofrecer a sus clientes menús a un precio global.

Artículo 10. Listas de bebidas y comidas

Los establecimientos contemplados en este grupo deberán elaborar la lista de bebidas, entendiéndose por tal la relación de bebidas y, en su caso, tamaños, con sus correspondientes precios.

Asimismo, deberán confeccionar la lista de tapes, raciones, bocadillos o menús que en su caso ofrezcan, con sus respectivos precios.

Artículo 11. Establecimientos asimilados

Se asimilan a los bares aquellos establecimientos que, prestando los servicios descritos en el artículo 9, formen parte de instalaciones provisionales de temporada, ubicados habitualmente en playas, costas o enclaves de pública concurrència en períodos determinados, y cuya instalación o funcionamiento esté sometida a concesión u otra forma de autorización administrativa.

CAPÍTULO IV

Disposiciones comunes

Artículo 12. Cumplimiento de las normativas sectoriales aplicables

Con independencia de cual sea su clasificación turística, en todos los establecimientos de restauración se deberán cumplir las prescripciones contenidas en la Ley 3/1998, de 21 de mayo, de la Generalitat, de Turismo de la Comunitat Valenciana, y demás normativa que les sea de aplicación. En especial, en dichos establecimientos se deberá:

a) Respetar la normativa vigente en materia de sanidad y, en particular, disponer de la preceptiva autorización sanitaria de establecimientos alimentarios menores y desarrollar y aplicar sistemas permanentes de autocontrol de los alimentos, siguiendo los principios en que se basa el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), de conformidad con la aplicación del Programa de Vigilancia Sistemática de Establecimientos de Restauración.

b) Reunir las condiciones técnicas exigidas por los organismos competentes para la instalación de maquinaria y útiles relativos a la climatización, refrigeración, calefacción, mecanismos elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento. Se evitará que dichas instalaciones produzcan ruidos y vibraciones de conformidad con los procedimientos técnicos procedentes y se les dotará de la máxima seguridad.

c) Garantizar el cumplimiento de la normativa en materia de prevención y protección contra incendios, industria y protección al consumidor, así como de la normativa medioambiental y urbanística, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fuesen de aplicación.

Artículo 13. Accesibilidad

Los establecimientos de restauración deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 39/2004, de 5 de marzo, del Consell, por el que se desarrolla la Ley 1/1998, de 5 de mayo, de la Generalitat, en materia de accesibilidad en la edificación de pública concurrència y en el medio urbano, o norma que lo sustituya, especialmente en lo relativo a accesos,

i distribució dels espais, fonamentalment del menjador, el qual haurà de disposar, com a mínim, d'una taula apta per a l'ús de persones que utilitzen cadires de rodes o amb mobilitat reduïda i, en el cas dels denominats buffets lliures o autoservicis, expositors i mobiliari de l'altura adequada.

Article 14. Prestació de servicis

Els establiments regulats en esta norma vetllaran especialment per la neteja, la qualitat i conservació dels seus servicis i instal·lacions i, en tot cas, han de cuidar:

- a) L'adequada prestació de cada servici, d'acord amb la categoria de l'establiment i amb respecte als termes pactats.
- b) El tracte amable i cortés a la clientela, atenent-la amb rapidesa, eficàcia i professionalitat.
- c) La neteja i el perfecte estat de conservació dels locals, servicis higiènic, mobiliari i parament. L'ús dels servicis i lavabos es podrà reservar amb exclusivitat a l'ús dels clients de l'establiment.

Article 15. Identificació

Els establiments de restauració del grup I exhibiran en un lloc visible, en l'exterior, i a efectes informatius, una placa identificativa normalitzada, corresponent a la seua classificació i categoria. Per als establiments del grup II l'exhibició serà voluntària.

Els establiments de restauració no podran utilitzar denominacions o símbols que induïsquen a error respecte de la seua classificació i categoria.

Les característiques de la placa identificativa normalitzada es determinaran per una orde de la Conselleria que tinga les competències en matèria de turisme.

Article 16. Règim i publicitat de preus

1. Els titulars de restaurants i bars amb menjar:

- a) Fixaran lliurement els preus dels servicis que oferisquen i proporcionaran al consumidor informació sobre el preu complet, inclosos els impostos.
- b) Estaran obligats a donar publicitat a les cartes i llistes de preus, situant-les en un lloc visible que permeta la seua lectura sense dificultat, tant en l'interior com en l'exterior de l'establiment.

2. Els titulars de bars sense menjar estaran subjectes al que disposa l'apartat anterior, encara que, únicament hauran de donar publicitat als preus en l'interior de l'establiment.

Article 17. Facturació

1. L'obligació d'expedir factura es regirà pel que estableix la normativa fiscal aplicable en la matèria. Sense perjudi de l'anterior i a sol·licitud del client, els establiments de restauració hauran d'expedir un rebut o justificant de pagament dels servicis o béns consumits.

2. En cap cas no podrà facturar-se cap quantitat per servicis o béns que no hagen sigut sol·licitats.

Article 18. Fulls de reclamacions

1. Els titulars dels establiments subjectes a la present norma adoptaran les mesures necessàries perquè en tot moment hi hagen fulls de reclamacions a disposició dels clients, tal com preveu el Decret 77 / 1994, de 12 d'abril, del Consell, pel qual es regulen els fulls de reclamacions dels consumidors i usuaris de la Comunitat Valenciana, o norma que la substituïska.

2. La carència de fulls de reclamacions a disposició dels clients, la negativa a facilitar-les o no fer-ho en el moment en què se sol·liciten sense causa justificada, se sancionarà de conformitat amb el que disposa la Llei 3 / 1998, de 21 de maig, de la Generalitat, de Turisme de la Comunitat Valenciana.

servicis sanitaris y distribución de los espacios, fundamentalmente del comedor, que deberá disponer de al menos una mesa apta para el uso por personas que utilicen sillas de ruedas o con movilidad reducida y, en el caso de los denominados buffets libres o autoservicis, expositores y mobiliario de la altura adecuada.

Artículo 14. Prestación de servicios

1. Los establecimientos regulados en esta norma 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 el perfecto estado de conservación de los locales, servicios higiénicos, mobiliario y menaje. El uso de servicios, aseos y lavabos se podrá reservar con exclusividad al uso de los clientes del establecimiento.

Artículo 15. Identificación

Los establecimientos de restauración del grupo I exhibirán en lugar visible, en el exterior, y a efectos informativos, una placa identificativa normalizada, correspondiente a su clasificación y categoría. Para los establecimientos del grupo II la exhibición será voluntaria.

Los establecimientos de restauración no podrán utilizar denominaciones o símbolos que induzcan a error respecto de su clasificación y categoría.

Las características de la placa identificativa normalizada se determinarán por Orden de la Conselleria que ostente las competencias en materia de turismo.

Artículo 16. Régimen y publicidad de precios

1. Los titulares de restaurantes y bares con comida:

- a) Fijarán libremente los precios de los servicios que oferten y proporcionarán al consumidor información sobre el precio completo, incluidos los impuestos.
- b) Estarán obligados a dar publicidad a las cartas y listas de precios, situándolas en lugar visible que permita su lectura sin dificultad, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento.

2. Los titulares de bares sin comida estarán sujetos a lo dispuesto en el apartado anterior, si bien únicamente deberán dar publicidad a los precios en el interior del establecimiento.

Artículo 17. Facturación

1. La obligación de expedir factura se regirá por lo establecido en la normativa fiscal aplicable en la materia. Sin perjuicio de lo anterior y a solicitud del cliente, los establecimientos de restauración deberán expedir recibo o justificante de pago de los servicios o bienes consumidos.

2. En ningún caso podrá facturarse cantidad alguna por servicios o bienes que no hayan sido solicitados.

Artículo 18. Hojas de reclamaciones

1. Los titulares de los establecimientos sujetos a la presente norma adoptarán las medidas necesarias para que en todo momento existan hojas de reclamaciones a disposición de los clientes, tal como prevé el Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Consell, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunitat Valenciana, o norma que lo sustituya.

2. La carencia de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes, la negativa a facilitarlas o no hacerlo en el momento en que se solicitan sin causa justificada, se sancionará de conformidad con lo dispuesto en la Ley 3/1998, de 21 de mayo, de la Generalitat, de Turismo de la Comunitat Valenciana.

CAPÍTOL V Procediment

Article 19. Establiments del grup I. Classificació turística

Per a la realització de les activitats pròpies dels establiments de restauració del grup I haurà d'obtindre's la classificació turística de conformitat amb el que disposa este decret.

La classificació turística a què fa referència el paràgraf anterior serà atorgada pel departament competent en matèria de turisme i s'hi fixarà el grup i la categoria que puga correspondre a l'establiment.

Article 20. Sol·licitud

Per a obtindre la classificació turística a què es referix l'article anterior, les persones que tinguen la condició d'interessades o els seus representants ompliran la sol·licitud normalitzada, el model de la qual es conté en l'annex II d'este decret, dirigida als servicis territorials adscrits a la conselleria amb competències en matèria de turisme de la província en què radique l'establiment. A la sol·licitud s'acompanyarà la documentació següent:

- a) Acreditació de la personalitat física o jurídica del sol·licitant.
- b) Acreditació de la disponibilitat del local per part del sol·licitant.

c) Pla de distribució en el qual es reflectirà clarament el nom, destinació i superfície de cada dependència, així com la capacitat en menjador i / o barra, amb indicació de l'aforament.

d) Declaració de complir tots i cada un dels requisits exigits per la present norma per a la seua classificació en el grup i categoria sol·licitats.

Article 21. Instrucció, resolució i inscripció

1. Els servicis territorials de turisme de la província on radique l'establiment seran els òrgans competents per a l'ordenació, instrucció i resolució dels procediments per a l'atorgament de la classificació turística.

2. Els procediments es tramitaran d'acord amb el que preveu el títol VI de la Llei de Règim Jurídic de les Administracions Públiques i del Procediment Administratiu Comú.

3. La sol·licitud es resoldrà i notificarà en el termini de sis mesos des que haja tingut entrada en el registre de l'òrgan competent per a resoldre. Transcorregut tal termini sense que s'haguera notificat la resolució expressa, l'interessat podrà entendre estimada la seua sol·licitud.

4. La classificació turística expressarà el grup i la categoria que puga correspondre a l'establiment. Concedida la classificació turística, es practicarà d'ofici la inscripció en el Registre General d'Empreses, Establiments i Professions Turístiques de la Comunitat Valenciana.

5. La classificació turística no pressuposa, als efectes de l'inici de l'activitat, el compliment de qualssevol altres normes que siguen d'aplicació als establiments regulats en esta disposició. Si fa el cas, amb caràcter previ a l'inici de la seua activitat, els establiments de restauració hauran de disposar de les autoritzacions exigides per les altres administracions públiques, especialment les referides a l'administració local.

Article 22. Modificacions

1. Les modificacions o reformes substancials dels establiments del grup I seran revisades pels servicis territorials de la conselleria amb competències en matèria de turisme, mitjançant del procediment previst en l'article 21 i prèvia la presentació de la sol·licitud i els documents que les justifiquen, assenyalats en l'article 20.

S'entén que la modificació o reforma és substancial quan afecte l'estructura, característiques, servicis o sistema d'explotació dels establiments, i puga implicar un canvi en la classificació, capacitat o en la resta dels requisits conforme als quals es va atorgar la classificació turística.

2. La temporada de funcionament, canvi de denominació i qualsevol altra modificació que per la seua naturalesa no requerisca revisió per part de l'administració turística haurà de ser comunicada als servicis territo-

CAPÍTULO V Procedimiento

Artículo 19. Establecimientos del grupo I. Clasificación turística

Para la realización de las actividades propias de los establecimientos de restauración del grupo I deberá obtenerse la clasificación turística de conformidad con lo dispuesto en este decreto.

La clasificación turística a que se refiere el párrafo anterior será otorgada por el departamento competente en materia de turismo y en ella se fijará el grupo y categoría que pudiera corresponder al establecimiento.

Artículo 20. Solicitud

Para obtener la clasificación turística a que se refiere el artículo anterior, las personas que tengan la condición de interesadas o sus representantes cumplimentarán la solicitud normalizada, cuyo modelo se contiene en el anexo II de este decreto, dirigida a los servicios territoriales adscritos a la Conselleria con competencias en materia de turismo de la provincia en la que radique el establecimiento. A dicha solicitud se acompañará la siguiente documentación:

- a) Acreditación de la personalidad física o jurídica del solicitante.
- b) Acreditación de la disponibilidad del local por parte del solicitante.

c) Plano de distribución en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad en comedor y/o barra, con indicación del aforo.

d) Declaración de cumplir todos y cada uno de los requisitos exigidos por la presente norma para su clasificación en el grupo y categoría solicitados.

Artículo 21. Instrucción, resolución e inscripción

1. Los servicios territoriales de Turismo de la provincia donde radique el establecimiento serán los órganos competentes para la ordenación, instrucción y resolución de los procedimientos para el otorgamiento de la clasificación turística.

2. Los procedimientos se tramitarán conforme a lo previsto en el título VI de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

3. La solicitud se resolverá y notificará en el plazo de seis meses desde que hubiera tenido entrada en el registro del órgano competente para resolver. Transcurrido dicho plazo sin que se hubiese notificado la resolución expresa, el interesado podrá entender estimada su solicitud.

4. La clasificación turística expresará el grupo y la categoría que pudieran corresponder al establecimiento. Concedida la clasificación turística, se practicará de oficio la inscripción en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesionales Turísticas de la Comunitat Valenciana.

5. La clasificación turística no presupone, a los efectos del inicio de la actividad, el cumplimiento de cualesquiera otras normas que resulten de aplicación a los establecimientos regulados en esta disposición. En su caso, con carácter previo al inicio de su actividad, los establecimientos de restauración deberán disponer de las autorizaciones exigidas por otras Administraciones Públicas, especialmente las referidas a la administración Local.

Artículo 22. Modificaciones

1. Las modificaciones o reformas sustanciales de los establecimientos del grupo I serán revisadas por los servicios territoriales de la Conselleria con competencias en materia de turismo, mediante el procedimiento previsto en el artículo 21 y previa presentación de la solicitud y los documentos que, de los señalados en el artículo 20, las justifiquen.

Se entiende que la modificación o reforma es sustancial cuando afecte a la estructura, características, servicios o sistema de explotación de los establecimientos, y pueda implicar un cambio en la clasificación, capacidad o en el resto de los requisitos conforme a los cuales se otorgó la clasificación turística.

2. La temporada de funcionamiento, cambio de denominación y cualquier otra modificación que por su naturaleza no requiera revisión por parte de la administración Turística deberá ser comunicada a los

rials de la conselleria competent en matèria de turisme, amb vista a la seua constància i anotació registral. Igualment, s'hauran de comunicar els canvis de titularitat de l'establiment i s'ha d'aportar la documentació exigida en l'article 20, lletres a) i b).

3. L'òrgan competent, prèvia tramitació de l'expedient oportú en el qual es donarà audiència a l'interessat, podrà reclassificar de grup i categoria o declarar la baixa dels establiments que no complisquen els requisits que van ser tinguts en compte en el moment de concedir la classificació turística preceptiva.

Article 23. Establiments del grup II

Els titulars d'establiments que pretenguen exercir l'activitat definida en l'article 9, comunicaran l'obertura als servicis territorials de turisme de la província en què radique l'establiment i hauran d'observar, en tot cas, el que establixen els articles 16, 18 i 24 d'este decret.

Les mateixes obligacions afectaran els titulars dels establiments denominats pubs, clubs, sales de festa i semblants.

La classificació en el grup II i inscripció en el Registre General d'Empreses, Establiments i Professions Turístiques de la Comunitat Valenciana es produirà automàticament amb dita comunicació.

Article 24. Exercici i cessament de l'activitat

1. Els titulars dels establiments de restauració estan obligats a comunicar als servicis territorials de la conselleria competent en matèria de turisme els períodes d'obertura dels seus establiments, dia de tancament o descans del personal treballador, així com a informar dels tancaments temporals o del cessament de la seua activitat.

2. A més de l'assenyalada en l'article 22.3 d'este decret, prèvia tramitació de l'oportú procediment en el qual, si és procedent, es donarà audiència a l'interessat, els establiments de restauració podran causar baixa en el Registre General d'Empreses, Establiments i Professions Turístiques de la Comunitat Valenciana pels motius següents:

a) El cessament definitiu de l'activitat comunicat pel titular de l'establiment.

b) El tancament per un període superior a nou mesos, siga quina siga la causa que el produïska.

3. La reobertura de l'establiment requerirà una nova classificació turística, d'acord amb el que establix esta norma.

Article 25. Règim sancionador

El règim sancionador aplicable als establiments de restauració per la comissió d'infraccions en matèria turística serà l'establert per la Llei 3 / 1998, de 21 de maig, de la Generalitat, de Turisme de la Comunitat Valenciana.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera. Termini d'adaptació de les categories dels establiments

Els titulars dels establiments de restauració que estiguen en funcionament a l'entrada en vigor d'este decret disposaran d'un any, comptat a partir d'eixe moment, per a adaptar-se a les disposicions previstes en el decret. Transcorregut este termini sense que medie sol·licitud de classificació en algun dels nous grups i categories, els establiments es classificaran d'ofici de la manera que a continuació s'indica:

a) Els establiments actualment classificats com a restaurants i cafeteries es classificaran en el grup I, restaurants, categoria tercera.

b) Els establiments actualment inscrits com a bars es classificaran en el grup II, com a bar sense menjars.

Segona. Normativa aplicable als expedients en tramitació

Els expedients iniciats amb anterioritat a l'entrada en vigor del present Decret es tramitaran de conformitat amb el que disposa l'anterior normativa, tret que l'interessat manifeste la seua voluntat de sotmetre's a esta.

servicis territorials de la Conselleria competent en materia de turismo, en orden a su constancia y anotación registral. Asimismo se comunicarán los cambios de titularidad del establecimiento, debiéndose aportar la documentación exigida en el artículo 20, letras a) y b).

3. El órgano competente, previa tramitación del oportuno expediente en el que se dará audiencia al interesado, podrá reclasificar de grupo y categoría o declarar la baja de los establecimientos que no cumplan los requisitos que fueron tenidos en cuenta en el momento de conceder la preceptiva clasificación turística.

Artículo 23. Establecimientos del grupo II

Los titulares de establecimientos que pretendan ejercer la actividad definida en el artículo 9, comunicarán la apertura a los servicios territoriales de Turismo de la provincia en que radique el establecimiento y deberán observar, en todo caso, lo establecido en los artículos 16, 18 y 24 de este decreto.

Las mismas obligaciones afectarán a los titulares de los establecimientos denominados pubs, clubs, salas de fiesta y similares.

La clasificación en el grupo II e inscripción en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesionales Turísticas de la Comunitat Valenciana se producirá automáticamente con dicha comunicación.

Artículo 24. Ejercicio y cese de la actividad

1. Los titulares de los establecimientos de restauración están obligados a comunicar a los servicios territoriales de la Conselleria competente en materia de turismo los períodos de apertura de sus establecimientos, día de cierre o descanso del personal trabajador, así como a informar de los cierres temporales o del cese de su actividad.

2. Además de la señalada en el artículo 22.3 de este decreto, previa tramitación del oportuno procedimiento en el que, de proceder, se dará audiencia al interesado, los establecimientos de restauración podrán causar baja en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesionales Turísticas de la Comunitat Valenciana por los siguientes motivos:

a) El cese definitivo de la actividad comunicado por el titular del establecimiento.

b) El cierre por un período superior a nueve meses, cualquiera que sea la causa que lo produzca.

3. La reapertura del establecimiento requerirá una nueva clasificación turística, de acuerdo con lo establecido en esta norma.

Artículo 25. Régimen sancionador

El régimen sancionador aplicable a los establecimientos de restauración por la comisión de infracciones en materia turística será el establecido por la Ley 3/1998, de 21 de mayo, de la Generalitat, de Turismo de la Comunitat Valenciana.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Plazo de adaptación de las categorías de los establecimientos

Los titulares de los establecimientos de restauración que se encuentren en funcionamiento a la entrada en vigor de este decreto dispondrán de un año, contado a partir de ese momento, para adaptarse a las disposiciones previstas en él. Transcurrido este plazo sin que medie solicitud de clasificación en alguno de los nuevos grupos y categorías, los establecimientos se clasificarán de oficio del modo que a continuación se indica:

– Los establecimientos actualmente clasificados como restaurantes y cafeterías se clasificarán en el grupo I, restaurantes, categoría tercera.

– Los establecimientos actualmente inscritos como bares se clasificarán en el grupo II, como bar sin comidas.

Segunda. Normativa aplicable a los expedientes en tramitación

Los expedientes iniciados con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto se tramitarán de conformidad con lo dispuesto en la anterior normativa, salvo que el interesado manifeste su voluntad de someterse a ésta.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Habilitació per al desplegament normatiu

Es faculta al titular de la conselleria amb competències en matèria de turisme per a dictar totes les disposicions que calguen per al desplegament i execució d'este decret, en exercici del que disposa l'article 37 de la Llei del Consell.

Segona. Entrada en vigor

El present decret entrarà en vigor l'endemà de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 9 de gener de 2009

El president de la Generalitat
FRANCISCO CAMPS ORTIZ

La consellera de Turisme,
ANGELICA SUCH RONDA

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Habilitación para el desarrollo normativo

Se faculta al titular de la Conselleria con competencias en materia de turismo para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de este decreto, en ejercicio de lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley del Consell.

Segunda. Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 9 de enero de 2009

El president de la Generalitat
FRANCISCO CAMPS ORTIZ

La consellera de Turismo,
ANGELICA SUCH RONDA

ANNEX I

Requisits tècnics dels restaurants

CLASSIFICACIÓ DELS RESTAURANTS

Conforme al que estableix l'article 6 i en funció de la disposició i compliment dels requisits tècnics que figuren en les següents taules, els restaurants es classificaran en les categories de primera, segona i tercera.

Esta enumeració no és exhaustiva, per la qual cosa es podran tindre en compte per a la seua classificació aquells elements i servicis que es presten en els establiments.

	PRIMERA	SEGONA	TERCERA
1. Guarda-roba	SÍ	-	-
2. Paraigüer	SÍ	SÍ	SÍ
3. Vestíbul o sala d'espera amb servici de bar	-	SÍ	-
4. Menjadors privats	SÍ	-	-
5. Escales de servici o montaplats (més d'una planta)	SÍ	-	-
6. Zona de clients climatitzada	SÍ	SÍ	-
7. Vaixella, cristalleria i coberteria de primera qualitat.	SÍ	-	-
8. Vaixella, cristalleria i coberteria d'acord amb la categoria	-	SÍ	SÍ
9. Llenceria i estovalles tèxtil	SÍ	SÍ	-
10. Magatzem	SÍ	SÍ	SÍ
11. Celler	SÍ	SÍ	SÍ
12. Admissió de targetes de crèdit	SÍ	SÍ	SÍ
13. Personal uniformat	SÍ	SÍ	-
14. Sommelier	SÍ	-	-
15. Servicis higiènicis dels clients:			
- tovalles d'ús individual tèxtil	SÍ	-	-
- tovalles de paper d'un sol ús	SÍ	SÍ	-
- raspall de dents	SÍ	-	-
- pinta d'un sol ús	SÍ	-	-
- eixugador de mans d'aire calent	SÍ	SÍ	SÍ
- tovalletes higièniques	SÍ	-	-
- papereres i contenidors específics de higiene femenina	SÍ	SÍ	SÍ
16. Servici de reserva de taula	SÍ	SÍ	SÍ
17. Servici de telèfon	SÍ	-	-
18. Cava de puros	SÍ	-	-
19. Entrada de clients independent de la del personal i mercaderies.	SÍ	-	-
20. Ús de guerdidó i tapasafates per als plats que ho requerisquen.	SÍ	-	-
21. Carta de plats i menús en diversos idiomes, a més del valencià i castellà, un d'ells l'anglés	SÍ	SÍ	SÍ
22. Carta de begudes	SÍ	SÍ	SÍ
23. Composició nutricional dels plats que se oferisquen (carta dietètica)	SÍ	-	-
24. Responsable de menjador amb coneixements d'idiomes	SÍ	-	-
25. Aparcament propi o concertat	SÍ	-	-

26. Varietat gastronòmica nacional i internacional	SÍ	-	-
27. Programes de formació acreditats per a tots els membres de la plantilla	SÍ	-	-
28. Foment de la formació dels empleats de l'empresa	-	SÍ	SÍ
29. Espai mínim disponible per comensal	2,5 m ² / pers	-	-

* * * * *

ANEXO I

Requisitos técnicos de los restaurantes

CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES

Conforme a lo establecido en el artículo 6 y en función de la disposición y cumplimiento de los requisitos técnicos que figuran en las siguientes tablas, los restaurantes se clasificarán en las categorías de primera, segunda y tercera.

Esta enumeración no es exhaustiva, por lo que se podrán tener en cuenta para su clasificación cuantos elementos y servicios se presten en los establecimientos.

	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
1. Guardarropa	SÍ	-	-
2. Paragüero	SÍ	SÍ	SÍ
3. Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar	SÍ	-	-
4. Comedores privados	SÍ	-	-
5. Escaleras de servicio o montaplatos (más de una planta)	SÍ	-	-
6. Zona de clientes climatizada	SÍ	SÍ	-
7. Vajilla, cristalería y cubertería de primera calidad	SÍ	-	-
8. Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	-	SÍ	SÍ
9. Lencería y mantelería textil	SÍ	SÍ	-
10. Almacén	SÍ	SÍ	SÍ
11. Bodega	SÍ	SÍ	SÍ
12. Admisión de tarjetas de crédito	SÍ	SÍ	SÍ
13. Personal uniformado	SÍ	SÍ	-
14. Sommelier	SÍ	-	-
15. Servicios higiénicos de los clientes:			
- toallas de uso individual textil	SÍ	-	-
- toallas de papel de un solo uso	-	SÍ	SÍ
- cepillo de dientes	SÍ	-	-
- peine de un solo uso	SÍ	-	-
- secador de manos de aire caliente	SÍ	SÍ	SÍ
- toallitas higiénicas	SÍ	-	-
- papeleras y contenedores específicos de higiene femenina	SÍ	SÍ	SÍ
16. Servicio de reserva de mesa	SÍ	SÍ	SÍ
17. Servicio de teléfono	SÍ	-	-
18. Cava de puros	SÍ	-	-
19. Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.	SÍ	-	-
20. Uso de guerdón y cubrefuentes para los platos que lo requieran.	SÍ	-	-
21. Carta de platos y menús en varios idiomas, además del valenciano y castellano, siendo uno de ellos el inglés	SÍ	SÍ	SÍ
22. Carta de bebidas	SÍ	SÍ	SÍ
23. Composición nutricional de los platos que se ofrezcan (carta dietética)	SÍ	-	-
24. Responsable de comedor con conocimientos de idiomas	SÍ	SÍ	-
25. Aparcamiento propio o concertado	SÍ	-	-
26. Variedad gastronómica nacional e internacional	SÍ	-	-
27. Programas de formación acreditados para todos los miembros de la plantilla	SÍ	-	-
28. Fomento de la formación de los empleados de la empresa	-	SÍ	SÍ
29. Espacio mínimo disponible por comensal	2,5 m ² / pers	-	-

ANNEX II / ANEXO II

GENERALITAT	TURISME	SOL·LICITUD DE CLASSIFICACIÓ TURÍSTICA D'ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ / SOLICITUD DE CLASIFICACIÓN TURÍSTICA DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN		
		<input type="checkbox"/> RESTAURANT / RESTAURANTE <input type="checkbox"/> BAR		
A. DADES DE LA PERSONA FÍSICA SOL·LICITANT O TITULAR / DATOS DE LA PERSONA FÍSICA SOLICITANTE O TITULAR				
Cognoms / Apellidos		Nom / Nombre:		DNI:
Adreça / Dirección:		CP:	Localitat / Localidad:	
Província / Provincia:	Telèfon / Teléfono:	Intervé / Interviene:		
		En nom seu / En su nombre	En representació / En representación	
B. DADES DE LA PERSONA JURÍDICA SOL·LICITANT O TITULAR (si fa el cas) / DATOS DE LA PERSONA JURÍDICA SOLICITANTE O TITULAR (en su caso)				
Denominació / Denominación:			CIF:	
Adreça / Dirección:		CP:	Localitat / Localidad:	Telèfon / Teléfono:
C. DADES DE L'ESTABLIMENT / DATOS DEL ESTABLECIMIENTO				
Denominació comercial / Denominación comercial				
Adreça / Dirección		CP:	Localitat / Localidad:	Telèfon i fax / Teléfono y fax:
Pàgina web i/o correu electrònic / Página web y/o correo electrónico:				
D. DADES DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETÀRIA DEL LOCAL / DATOS DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETARIA DEL LOCAL				
Cognoms / Apellidos:		Nom / Nombre:		DNI:
<input type="checkbox"/> En el seu propi nom / En su propio nombre				
<input type="checkbox"/> En representació de (indiqueu el nom de l'entitat): / En representación de (indíquese el nombre de la entidad):				
Adreça / Dirección:		CP	Localitat / Localidad	Telèfon / Teléfono
E. SOL·LICITUD, DECLARACIÓ, DATA I SIGNATURA / SOLICITUD, DECLARACIÓN, FECHA Y FIRMA				
La persona que subscriu declara que complix els requisits per a la classificació sol·licitada i que són certes les dades consignades, i sol·licita de la Conselleria de Turisme, de conformitat amb el que disposa el Decret 7/2009 que l'establiment denominat _____ es classifique en la CATEGORIA DE:				
RESTAURANTS: <input type="checkbox"/> 1ª <input type="checkbox"/> 2ª <input type="checkbox"/> 3ª <input type="checkbox"/> Especial de cuina autòctona.				
BAR: indiqueu si es donen dinars <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO				
La persona que suscribe declara que cumple los requisitos para la reclasificación solicitada y que son ciertos los datos consignados, y solicita de la Conselleria de Turisme, de conformidad con lo dispuesto por el Decreto 7/2009 que su establecimiento denominado _____ se clasifique en la CATEGORÍA DE:				
RESTAURANTES: <input type="checkbox"/> 1ª <input type="checkbox"/> 2ª <input type="checkbox"/> 3ª <input type="checkbox"/> Especial de cocina autóctona.				
BAR, indique si se dan comidas: <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO				
_____, ____ d _____ de _____				
Signatura / Firma: _____		Segell de Registre / Sello de Registro		

--	--

F. DOCUMENTACIÓ APORTADA / DOCUMENTACIÓN APORTADA
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI en vigor de la persona sol.licitant / <i>Fotocopia del DNI en vigor de la persona solicitante</i>
Estrangers comunitaris o en règim comunitari / <i>Extranjeros comunitarios o extranjeros en régimen comunitario:</i> <input type="checkbox"/> Passaport en vigor del sol.licitant / <i>Pasaporte en vigor del solicitante.</i>
Estrangers no comunitaris / <i>Extranjeros no comunitarios:</i> <input type="checkbox"/> Fotocòpia del NIE o targeta d'estranger / <i>Fotocopia del NIE o tarjeta de extranjero.</i> <input type="checkbox"/> Fotocòpia de l'autorització de treball per compte propi en vigor / <i>Fotocopia de la autorización de trabajo por cuenta propia en vigor.</i>
<input type="checkbox"/> Si la titularitat de l'establiment correspon a una persona jurídica, comunitat de béns, etc., còpia de la escriptura o document provatori de constitució d'aquesta, amb l'acreditació de la persona representant i CIF. Si no es deduïx clarament de l'escriptura social la representació amb què actua el compareixent, hauran d'aportar-se els poders del sol.licitant: / <i>Si la titularidad del establecimiento corresponde a una persona jurídica, comunidad de bienes, etc., copia de la escritura o documento de la misma, con acreditación de la persona representante y CIF. Si no se deduce claramente de la escritura social la representación con la que actúa el compareciente, deberán aportarse los poderes del solicitante:</i> <input type="checkbox"/> Poders / <i>Poderes</i>
<input type="checkbox"/> Títol o contracte que acredite la disponibilitat del local per part del sol.licitant. / <i>Título o contrato que acredite la disponibilidad del local por parte del solicitante.</i>
<input type="checkbox"/> Plànol de distribució en el qual es reflectirà clarament el nom, destinació i superfície de cada dependència, així com la capacitat en menjador i/o barra, amb indicació de l'aforament. / <i>Plano de distribución en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad en comedor y/o barra, con indicación del aforo.</i>
En el cas de restaurants categoria especial cuina autòctona / <i>En el caso de restaurantes categoría especial cocina autóctona:</i>
<input type="checkbox"/> Documentació que acredite el compliment dels requisits segons l'article 6.3 del Decret 7/2009 / <i>Documentación que acredite el cumplimiento de los requisitos según el artículo 6.3 del Decreto 7/2009.</i>

G.

H. PROTECCIÓ DE DADES / PROTECCIÓN DE DATOS
<p>En virtut de l'article 5 de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, us informem dels punts següents: emplenar les dades d'aquest formulari és obligatori per a la seua inclusió en el fitxer d'Empreses i Establiments Turístics, creat per Orde de la Conselleria de Turisme de 31 de gener de 2005, i el seu titular es fa responsable de la seua veracitat. La finalitat de l'esmentat fitxer és l'exercici de les funcions i competències pròpies de l'Agència Valenciana del Turisme, com a entitat de dret públic adscrita a la Conselleria de Turisme, respecte de les empreses turístiques. La persona interessada consent expressament el tractament de les seues dades i la seua publicació en les guies d'empreses i establiments turístics de la Comunitat Valenciana, així com la seua cessió a les cambres oficials d'indústria, comerç i navegació. Este fitxer es troba degudament inscrit en el Registre General de l'Agència Espanyola de Protecció de Dades. El responsable del fitxer és l'Agència Valenciana del Turisme, amb CIF Q-9655770-G i seu a l'avinguda Aragó, 30-8ª, 46021 de València. La persona interessada podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, bé compareixent a la seu de l'Agència Valenciana del Turisme, bé sol.licitant per escrit junt amb una fotocòpia del DNI. / <i>En virtud del artículo 5 de la Ley Orgánica 15 / 1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de los siguientes extremos: Cumplimentar los datos de este formulario es obligatorio para su inclusión en el Fichero de "Empresas y Establecimientos Turísticos", creado por Orden de la Conselleria de Turismo de 31 de enero de 2005, y el titular de los mismos se hace responsable de su veracidad. La finalidad del mencionado fichero es el ejercicio de las funciones y competencias propias de la Agencia Valenciana del Turismo, como entidad de derecho público adscrita a la Conselleria de Turismo, respecto de las empresas turísticas. El interesado consiente expresamente el tratamiento de sus datos y su publicación en las guías de empresas y establecimientos turísticos de la Comunitat Valenciana, así como su cesión a las cámaras oficiales de industria, comercio y navegación. Este fichero se encuentra debidamente inscrito en el Registro General de la Agencia Española de Protección de Datos. El responsable del fichero es la Agencia Valenciana del Turismo, con CIF Q-9655770-G y sede en la avenida Aragón, 30-8ª, 46021 de Valencia. El interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, bien compareciendo en la sede de la Agencia Valenciana del Turismo, bien solicitando por escrito junto con una fotocopia del DNI.</i></p>