

Decreto...../2019, de ordenación y clasificación de las empresas de restauración de Castilla-La Mancha

El Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha, aprobado por Ley Orgánica 9/1982, de 10 de agosto, atribuye en su artículo 31.1.18ª a la Comunidad Autónoma, la competencia exclusiva en materia de promoción y ordenación del turismo en su ámbito territorial. En virtud de dicha competencia se aprobó la Ley 8/1999, de 26 de mayo, de ordenación del turismo de Castilla-La Mancha, que regula en su artículo 18, a las empresas de restauración, definiéndolas como aquellas que, cualquiera que sea su denominación, se dedican de forma habitual y profesional, a suministrar desde establecimientos, fijos o móviles, abiertos al público, mediante precio, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él, aplicándoles también esa definición, a dichas actividades de restauración cuando se presten con carácter complementario en locales de pública concurrencia. Concluye el precepto citado, haciendo la obligada remisión reglamentaria a fin de que a través de dicha vía, sean determinados los grupos de clasificación en que se configuran las empresas de restauración en atención a sus características diferenciadas.

Deben también citarse, los artículos 38 y 39, pertenecientes al Título VII de la Ley 8/1999, de 26 de mayo, que han regulado la mejora de la competitividad y de la calidad turística. De este modo, la Administración Autonómica asume la obligación de desarrollar una política orientada a la creación de un marco institucional favorable a la actividad turística, a la ampliación de la oferta turística y a la mejora de la calidad de la ya existente, a la promoción del crecimiento selectivo y cualitativo de la oferta turística adecuándola a la demanda del mercado, a la adaptación de los productos turísticos a las nuevas exigencias de la demanda, a la intensificación de los flujos de demanda y a la cualificación de los mismos, promoviendo la mejora de la imagen turística de Castilla-La Mancha, completando su regulación en los artículos 40 y 41 del Título VIII, relativo al conjunto de medidas de fomento y promoción de la actividad turística.

El Gobierno regional dentro de los objetivos establecidos por el Plan Estratégico de Turismo 2015-2019 sobre la modernización y ordenamiento de los recursos turísticos de Castilla-La Mancha, entiende que las empresas de restauración conforman una oferta indispensable para el desarrollo social y el ocio de la población local y constituyen un factor indispensable para la atracción de los turistas, tanto por sí mismas como por ser complemento de otros servicios.

El dinamismo de este sector y su capacidad innovadora, tanto en la concreta prestación directa del servicio de comidas y bebidas al consumidor como en lo referente a la aparición de modernos medios técnicos, aconsejan la elaboración de este decreto que adecue la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado y de la normativa europea, y, al mismo tiempo, sirva para adaptar nuestro ordenamiento jurídico a la realidad existente, incluyendo en el mismo figuras y especializaciones novedosas que conforman, de una manera más rica y diversa, las particularidades existentes en la prestación del servicio de restauración.

Asimismo, con este decreto se procede a la adaptación de la materia de restauración turística a la normativa comunitaria y a la estatal surgida de la transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, y concretada en las leyes reguladoras de la unidad de mercado y de libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Con el presente decreto, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en aras de proceder al cumplimiento de los principios de buena regulación plasmados en dicho precepto, viene a respetar los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad y seguridad jurídica, no estableciendo trámites adicionales o distintos a los contemplados en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, ejerciendo la competencia propia a través del instrumento reglamentario acorde a lo dispuesto en la ley, a la que desarrolla, articulándose y ajustándose coherentemente a la normativa europea y estatal vigente y dando, en fin, cumplimiento a los principios de transparencia y eficiencia, ya que sus objetivos se encuentran claramente definidos y no impone cargas administrativas innecesarias o accesorias.

Con el objetivo de generalizar el uso de las nuevas tecnologías y los nuevos servicios de telecomunicación y de convertir a la Administración Pública en impulsora del proceso de modernización de toda la sociedad, el apartado 2 del artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, impone a las personas jurídicas la obligatoriedad de relacionarse electrónicamente con la Administración, mientras que el apartado 3 de dicho precepto permite establecer reglamentariamente la obligatoriedad de comunicarse con la Administración utilizando únicamente medios electrónicos cuando los interesados, aun tratándose de personas físicas, por razón de su capacidad económica o técnica,

dedicación profesional u otros motivos acreditados, tengan garantizado el acceso y disponibilidad de los medios tecnológicos precisos.

De esta manera, considerando el gran desarrollo del mercado turístico on-line y con el fin de continuar con el impulso y dinamización del sector, mediante el presente decreto se extiende a todos los interesados la obligatoriedad de realizar únicamente por medios electrónicos las declaraciones y comunicaciones que se recogen en el mismo, puesto que, la propia naturaleza de su actividad, conlleva necesariamente la disposición de unas capacidades técnicas o económicas mínimas.

En el proceso de elaboración, este decreto, se ha sometido a la consulta pública previa de la ciudadanía, organizaciones y asociaciones de personas y entidades afectadas, así como al trámite de información pública. Asimismo, ha sido informado favorablemente por el Consejo de Turismo de Castilla-La Mancha.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Economía, Empresas y Empleo, de acuerdo con/oido el Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su sesión celebrada el día xx de xx de 2019,

Dispongo:

CAPITULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. El presente decreto tiene por objeto la regulación de la prestación del servicio turístico de restauración, así como la ordenación y clasificación de las empresas de restauración en Castilla-La Mancha.

2. Este decreto será de aplicación a las empresas que presten servicio de restauración en Castilla-La Mancha y a sus titulares. También será de aplicación cuando las actividades de restauración se presten con carácter complementario en locales de pública concurrencia.

3. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de este decreto:

a) Las empresas que presten servicio de comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

b) Las empresas que presten servicio de comidas y bebidas en medios de transporte públicos.

- c) Las empresas que presten servicio de comidas y bebidas de manera ambulante, fuera de un establecimiento comercial, bien en establecimientos, puestos o instalaciones desmontables, bien en vehículos.
- d) Aquellas empresas, cualquiera que sea su titularidad, que presten servicios de comida y bebida con carácter gratuito.
- e) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a domicilio en lo que a la prestación de este servicio domiciliario hace referencia, exceptuando a las empresas dedicadas profesionalmente a prestar servicios de catering.
- f) La restauración social colectiva.
- g) Los servicios no habituales, entendiéndose por tales los que se prestan en establecimientos no clasificados como empresas de restauración, tales como barras, quioscos, casetas, carpas o equivalentes, con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos similares.
- h) Los servicios de restauración en alojamientos turísticos, cuando dichos servicios se presten exclusivamente a los usuarios en ellos alojados y no al público en general.
- i) La comida preparada, cuando el establecimiento preste este servicio exclusivamente al público en general

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos de este decreto se entiende por:

- a) Empresas de restauración: aquellas, cualquiera que sea su denominación, que se dedican de forma habitual y profesional a suministrar desde establecimientos, fijos o móviles, abiertos al público, mediante precio, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él.
- b) Restaurantes: aquellas empresas de restauración que, disponiendo de cocina y comedor, prestan, en horarios determinados, a sus clientes, servicios de restauración, mediante la oferta de carta de platos, cartas de postres y cartas de bebidas, para su consumo en el mismo local o en dependencias anexas. El comedor deberá estar integrado en las instalaciones, pero independizado o separado, por cualquier medio, de las mismas. La cocina será propia del establecimiento o podrá estar ubicada fuera vinculándose al mismo a través de cocina centralizada.
- c) Cafeterías: Aquellas empresas de restauración que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de funcionamiento, bebidas y comidas, estas últimas preparadas mediante sistemas de elaboración rápida, compuestas por platos simples o combinados, para ser consumidos en el propio local, ya sea en la barra, en el mostrador, en la mesa,

o en dependencias anexas. Si dispusieran de comedor, esté tendrá que estar integrado en las instalaciones, pero independizado o separado de las mismas por cualquier medio.

d) Bares: Aquellas empresas de restauración que sirven ininterrumpidamente, bebidas, acompañadas o no, de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería para su consumo en el mismo local, ya sea en la barra, en el mostrador o en dependencias anexas, pudiendo incluir, en su caso, servicio de mesa.

e) Establecimientos de ocio: Aquellas empresas de restauración que cuentan con un establecimiento y que, teniendo como actividad principal la oferta de música, espectáculo o baile, oferten también bebidas, tapas, raciones, bocadillos y repostería para su consumo en el propio local o dependencias anexas.

f) Empresas de catering: Aquellas empresas de restauración que cuentan con un establecimiento fijo o móvil y que, disponiendo de cocina propia, prestan el servicio de restaurante a sus clientes, pudiendo utilizar medios propios o ajenos, mediante la oferta de platos simples, menús, buffet, cócteles o incluso carta de platos, de bebidas o de postres, para ser consumidos en instalaciones ajenas al propio establecimiento.

g) Salones de eventos: aquellas empresas de restauración que cuentan con un establecimiento y que, dotados de cocina propia o que contraten servicios de restauración con restaurantes o con empresas de catering, dispongan de comedor, integrado en las instalaciones, pero independizado o separado de las mismas por cualquier medio, donde se sirva a grupos de clientes, comidas y bebidas a precio acordado para ser consumidas en fecha y hora determinadas y concertadas en el mismo local o dependencias anexas. Los comedores deberán siempre tener una capacidad mínima de 50 comensales.

h) Dependencias anexas: aquellos espacios pertenecientes al propio local, tanto exteriores como interiores, tales como terrazas, jardines, patios interiores o similares, en los que también se preste el servicio de restauración.

i) Menú: oferta conjunta bajo un precio global, de comida, pan, bebida y postre.

j) Carta de platos, carta de postres y carta de bebidas: las relaciones de comidas, postres y bebidas, con expresión del precio, incluido IVA, de forma clara y legible, que se ofertan

en los establecimientos regulados en este decreto, ajustadas al tipo de clasificación que ostente.

k) Plato combinado: la oferta conjunta bajo un precio global de un único plato con diferentes alimentos preparados o cocinados.

l) Restauración social colectiva: aquella prestación de servicios de restauración en comedores de carácter asistencial, institucional, escolar, universitario, social, laboral y en cualesquiera otros destinados a los colectivos particulares y no al público en general.

m) Unidad de explotación: la gestión y administración de, al menos, dos grupos distintos de los establecidos en el artículo 4, por una única empresa de restauración, titular de la explotación de los mismos.

n) Publica concurrencia: Edificio o establecimiento destinado a alguno de los siguientes usos: cultural (destinados a restauración, espectáculos, reunión, esparcimiento, deporte, auditorios, juego y similares), religioso y de transporte de personas.

Artículo 3. Clasificación de las empresas de restauración.

Las empresas de restauración se clasifican en los siguientes grupos:

- a) Restaurantes.
- b) Cafeterías.
- c) Bares.
- d) Establecimientos de ocio.
- e) Empresas de catering.
- f) Salones de eventos.

Artículo 4. Categorías.

Los grupos de las empresas de restauración se clasifican en las siguientes categorías:

- a) Los restaurantes, en cinco categorías de uno, dos, tres cuatro y cinco tenedores, determinándose la misma en función del cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en el anexo I.
- b) Las cafeterías, en dos categorías de una y dos tazas, determinándose la misma en función del cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en el anexo II.
- c) Los bares y los establecimientos de ocio tendrán una única categoría, debiendo cumplir los requisitos específicos establecidos en el anexo III.

d) Las empresas de catering tendrán una única categoría, debiendo cumplir los requisitos específicos establecidos en el anexo IV.

e) Los salones de eventos tendrán dos categorías de una y dos copas, en función del cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en el anexo V.

Artículo 5. Dispensa.

Excepcionalmente, la Consejería competente en materia de turismo, previo informe técnico, podrá dispensar de alguna de las exigencias técnicas requeridas, conforme a lo previsto en el artículo 12 de la Ley 8/1999, de 26 de mayo, de ordenación del Turismo en Castilla-La Mancha, siempre que las circunstancias concurrentes permitan compensar dicha dispensa, con la valoración conjunta de sus instalaciones, servicios y de las mejoras que incorporen, en particular cuando se instale en inmuebles integrantes del Patrimonio Cultural de Castilla-La Mancha.

Artículo 6. Normativa sectorial.

Las empresas de restauración deberán cumplir la normativa vigente en materia de medio ambiente, ordenación urbanística, construcción y edificación, accesibilidad universal, instalación y funcionamiento de maquinaria, insonorización, sanidad e higiene, consumo, seguridad, prevención de incendios, habitabilidad, fiscal y mercantil, de espectáculos, así como cualquier otra disposición de carácter sectorial que les afecte.

Artículo 7. Declaraciones responsables y comunicaciones.

1. Las empresas de restauración, antes del inicio de la actividad y de cualquier tipo de publicidad de la misma, deberán presentar la correspondiente declaración responsable de inicio de actividad, en los términos establecidos en el artículo 5 de la Ley 7/2013, de 21 de noviembre, de adecuación de procedimientos administrativos y reguladora del régimen general de la declaración responsable y comunicación previa, a través del modelo que se establece como anexo VI.

2. En los casos en que se produzcan modificaciones que puedan afectar a la clasificación de los establecimientos o a su capacidad, se deberá presentar la declaración responsable que figura como anexo VII.

3. Los cambios de titularidad, de denominación, el cese de actividad, así como cualquier otra modificación que afecte a los datos contenidos en la declaración responsable de inicio de actividad, deberá comunicarse a través del modelo que se establece como anexo VIII.

4. Los modelos de declaraciones responsables y comunicaciones a los que hace referencia este artículo se presentarán ante la Dirección General competente en materia de turismo, únicamente de forma telemática con firma electrónica, encontrándose a disposición de las personas interesadas en la sede electrónica de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (<https://www.jccm.es>).

5. La documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos en la normativa vigente de aplicación para el desarrollo de la actividad de las empresas de restauración reguladas en este decreto, deberá estar a disposición de la Dirección General competente en materia de turismo.

Artículo 8. Inscripción en el Registro de empresas y establecimientos turísticos de Castilla-La Mancha.

1. La inscripción en el Registro de Empresas y Establecimientos Turísticos de Castilla-La Mancha se realizará en la forma y con los efectos que se determinan en el artículo 13 de la Ley 8/1999, de 26 de mayo.

2. Una misma empresa de restauración podrá estar clasificada en más de uno de los grupos previstos en el artículo 3, siempre que constituya una unidad de explotación. A efectos de su inscripción, se consignarán, en la declaración responsable correspondiente, todos los grupos de clasificaciones por los que haya optado el titular único, así como su categoría y especialidad. En este supuesto podrá utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas, atribuyéndose a cada grupo la categoría que le corresponda en función de las instalaciones, equipamientos y servicios ofertados.

Artículo 9. Hojas de reclamaciones.

1. Las empresas de restauración deberán disponer de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes.

2. Tanto los carteles anunciadores de las hojas de reclamación, como el aforo de los locales, se fijarán de forma visible en el interior de los establecimientos.

Artículo 10. Placa distintiva.

1. Las empresas de restauración deberán exhibir en el exterior, junto a la entrada principal del establecimiento y en sitio visible, una placa distintiva, normalizada según los modelos establecidos en el anexo IX.

2. Así mismo, las empresas de restauración, que, además, presten otros servicios o actividades turísticas en un mismo establecimiento, conjunto unitario constructivo,

edificio o parte homogénea del mismo, lo indicaran con la placa distintiva que corresponda a cada actividad o servicio, de conformidad con las previsiones contenidas en la regulación de los mismos.

Artículo 11. Reglamento de régimen interior.

1. Las empresas de restauración podrán elaborar un reglamento de régimen interior.
2. El reglamento se colocará, junto con toda la información que sea de utilidad, en un lugar visible en la zona de mayor afluencia, de forma que se garantice su visibilidad, accesibilidad y disposición para todos los clientes.

Artículo 12. Servicios comunes mínimos.

Las empresas de restauración deberán disponer como mínimo de:

- a) Suministro de agua corriente potable, caliente y fría.
- b) Suministro eléctrico adecuado y suficiente.
- c) Aplicación de un sistema que garantice el ahorro energético y de agua mediante dispositivos instalados en iluminación, electrodomésticos, grifería, cisternas y depósitos.
- d) Un sistema que garantice la extracción de la zona de cocción.
- e) Ventilación directa o forzada en aseos.
- f) Calefacción, aire acondicionado o climatización.
- g) Zona de almacenamiento en la que se depositen la comida y las bebidas.
- h) Sistemas de insonorización adecuados.
- i) Sala separada para los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier otra sustancia peligrosa, donde no exista peligro de contaminación.
- j) Aseos para los clientes, que serán independientes para mujeres y hombres, con la siguiente dotación mínima:

1º. En el caso de los restaurantes, cafeterías y bares, cada aseo dispondrá de 1 inodoro hasta 50 plazas y 1 más por cada 25 plazas a partir de 51 y 1 lavabo hasta 100 plazas y 1 lavabo más por cada 50 plazas a partir de 101. Además, en los aseos de caballeros se establecerán 2 plazas de urinarios hasta 50 plazas y 1 más por cada 25 plazas a partir de 51.

2º. En el caso de los salones de eventos se establecerá un inodoro y un lavabo para señoras cada 50 plazas y un inodoro, un lavabo y 2 urinarios para caballeros cada 50 plazas y 1 más por cada 25 plazas a partir de 51.

3º. En el caso de los establecimientos de ocio, se atenderá a lo establecido en su normativa sectorial.

4º. Los aseos, separados entre sí, se instalarán con el debido alejamiento de las áreas de consumición, contarán con un sistema de iluminación adecuada y suficiente, con alumbrado ordinario y con luces de señalización y de emergencia, y dotados con aparatos inodoros de descarga automática de agua y suelo impermeable, y sus paredes, hasta una altura de dos metros como mínimo, serán impermeables y recubiertas de azulejos u otros materiales vidriados.

Artículo 13. Menús.

1. Las empresas de restauración, cualquiera que sea su clasificación, podrán ofrecer menú del día completo o medio menú del día. En el menú del día completo el cliente tendrá derecho, por un precio global, a un primer plato, un segundo plato, un postre, pan y bebida, a elegir entre, al menos, dos primeros y dos segundos que se oferten. Cuando sea medio menú del día, elegirá un primero o un segundo plato y un postre entre las opciones que ofrezca el establecimiento de restauración. Asimismo, podrán ofrecer menús con otras denominaciones, tales como menús degustación, especializados o similares.

2. Las limitaciones y restricciones establecidas en cuanto al número de platos ofrecidos al cliente en lo que respecta a los menús del día completo y al medio menú del día, no resultarán de aplicación a los menús degustación, menús especializados o similares.

Artículo 14. Cartas de platos, de postres y de bebidas.

1. El diseño de las cartas de platos, cartas de postres y cartas de bebidas será libre, pero deberá incluir los datos relativos a la denominación de la empresa de restauración, el grupo o grupos en que esté clasificada, su categoría y especialidad en su caso, así como el titular y la dirección completa de la empresa de restauración.

2. La presentación al cliente de las distintas cartas será obligatoria en todas las empresas de restauración.

3. En la carta de bebidas, en el apartado correspondiente a los vinos, deberá reflejarse la denominación de origen y categoría de crianza según su Consejo Regulador.

4. Las empresas de restauración, expondrán las cartas de comidas, postres y bebidas en distintas partes del establecimiento desde donde resulten fácilmente visibles para los clientes. En el caso de los restaurantes, la exposición se realizará en lugar claramente visible al público desde el exterior del establecimiento.

Artículo 15. Régimen de funcionamiento e información al cliente.

1. Las empresas de restauración tendrán la consideración de establecimientos públicos, siendo libre el acceso a los mismos sin otra restricción que la del sometimiento a la ley, a las prescripciones específicas que regulen la actividad y al reglamento de régimen interno de las empresas, el cual no podrá contener preceptos discriminatorios por razón de raza, sexo, orientación sexual, capacidad, lugar de procedencia, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social.

2. Dichos establecimientos podrán negar la entrada en los mismos o expulsar de estos a las personas que incumplan, en su caso, el reglamento de régimen interno, las normas de convivencia social o a las que pretendan usar las instalaciones con una finalidad diferente a la que le es propia.

CAPITULO II Especificidades y especializaciones de las empresas de restauración

SECCIÓN 1ª. ESPECIFICIDADES

Artículo 16. Especificidades.

1. En las empresas de restauración con servicio de comedor, éste deberá ser independiente del resto de las instalaciones, de forma que esté debidamente separado, por cualquier medio, de las mismas.

2. Las empresas de restauración que, además de la clasificación de restaurante, estén clasificadas simultáneamente como cafetería o bar, el área destinada a comedor deberá estar convenientemente separada de la zona de bar o cafetería, salvo en los casos de los restaurantes de uno y dos tenedores.

3. Los restaurantes, de forma no habitual, podrán servir comidas a contingentes particulares a precio concertado, para ser consumidas en fecha y hora determinadas en dicho local, sin que con motivo de tal actividad puedan publicitarse como salón de eventos si no cuentan con las prescripciones previstas en el presente decreto.

4. Igualmente integraran la modalidad de restaurante y de cafetería aquellos establecimientos que presten el servicio de restauración y de cafetería mediante un sistema de autoservicio de comidas y bebidas.

5. Las empresas de catering incluirán en la prestación del servicio, la planificación y organización del mismo, así como los medios personales y materiales necesarios para su prestación.

6. Las empresas de catering podrán realizar, a petición del cliente, otros servicios complementarios del evento, tales como carpas y atracciones musicales, entre otros, debiendo dejar constancia por escrito del acuerdo alcanzado con el cliente del servicio respecto del modo y condiciones en que este se llevara a cabo y observando en todo caso la normativa sectorial en cuanto a espectáculos.

SECCIÓN 2ª. ESPECIALIZACIONES

Artículo 17. Especializaciones.

1. Los restaurantes y bares, en función de su orientación hacia un determinado producto gastronómico o enológico, de su tipicidad o de los servicios que oferten, podrán tener la consideración de restaurantes y bares especializados y así lo cumplimentarán en las declaraciones responsables del anexo VI y VII.

2. Las especializaciones serán las siguientes:

- a) Restaurante-bodega, si se trata de restaurantes.
- b) Gastrobar, si se trata de bares.

Artículo 18. Restaurante-bodega.

1. El restaurante-bodega es una empresa de restauración, que, clasificado como restaurante de al menos tres tenedores, presta el servicio de restauración en las dependencias o instalaciones de una bodega.

2. Además de cumplir con los requisitos establecidos para este tipo de empresas de restauración en este decreto, el restaurante-bodega deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Estar ubicado en bodegas que estén o hayan estado dedicadas a la elaboración y conservación del vino y mantengan sus elementos característicos.
- b) En su caso, disponer de vino procedente directamente de la bodega, pudiendo estar almacenado en barril, no siendo necesario su embotellado o etiquetado.
- c) Disponer de un espacio reservado para la cata de vinos propios de la bodega, de la zona donde se ubique o de la denominación de origen a la que pertenezca.

d) Contener en la carta un 60 por ciento de los productos o de los servicios de su especialización.

Artículo 19. Gastrobar.

1. El gastrobar es una empresa de restauración que, clasificado como bar, sirve en barra o mesa, tapas o raciones de autor, entendidas éstas como las elaboradas empleando los mejores ingredientes, altas técnicas de cocina y presentadas de forma innovadora.

2. Además de cumplir con los requisitos establecidos para este tipo de empresas de restauración en este decreto, el gastrobar deberá reunir las siguientes condiciones:

a) Ofrecer, al menos veinte tipos diferentes de tapas o raciones de autor.

b) La mayoría de los productos utilizados en la elaboración, presentación y degustación de la oferta gastronómica deberá contar con denominación de origen u otro distintivo de calidad. La descripción de las tapas o raciones recogerá especial referencia a las denominaciones de origen y otros distintivos de calidad de Castilla-La Mancha utilizadas.

c) Elaboración de cocina en miniatura con recetas innovadoras.

d) Contar con una selección de vinos con representación de la variedad de las denominaciones de origen nacionales, entre ellas las de Castilla-La Mancha.

e) La decoración deberá ser acorde con el carácter innovador de la cocina que se realiza.

f) Contener en la carta un 60 por ciento de los productos o de los servicios de su especialización.

CAPITULO III

Régimen de reservas, precios, facturación y pago

Artículo 20. Reservas.

1. Las empresas de restauración que confirmen las reservas efectuadas por sus clientes, lo harán por cualquier medio que permita su constatación, no pudiendo reservar un número de plazas superior a las disponibles.

2. En la comunicación de la confirmación de la reserva se hará constar, al menos, lo siguiente:

a) Identificación de la empresa de restauración, con indicación del código de inscripción en el Registro de empresas y establecimientos turísticos de Castilla-La Mancha.

b) Categoría de la empresa de restauración, en su caso.

- c) Identificación de los clientes.
- d) Fecha en la que se dará el servicio.
- e) En su caso, condiciones pactadas entre las partes.

3. Cuando la reserva incluya determinadas especificaciones, tales como el número de usuarios o la ubicación de las mesas, la empresa estará obligada a poner a disposición del cliente aquello que específicamente hubieran sido objeto de reserva.

Artículo 21. Cancelación de las reservas.

El régimen de cancelación de las reservas se ajustará a las condiciones que pacten libremente las empresas de restauración y los clientes, debiendo dejar constancia de dicho acuerdo.

Artículo 22. Régimen de precios.

1. La actividad de las empresas de restauración se ajustará al régimen de libertad de precios.

2. Los precios de todos los servicios gozarán de la máxima publicidad mediante la exhibición de la lista de precios en un lugar visible y accesible a los clientes.

3. Los precios contenidos en la lista de precios deberán coincidir con los que figuren en las cartas de platos, postres y bebidas que se entreguen a los clientes.

4. Cuando los precios se cobren a razón de peso o por unidad, deberá hacerse constar tanto esta circunstancia como el precio por dichos conceptos en la lista de precios y en las cartas. En el resto de los casos en que, debido a la naturaleza del bien o servicio, no pueda fijarse con exactitud el precio en la oferta comercial, deberá informarse sobre la base de cálculo que permita al cliente comprobar el precio.

5. Tanto en la lista de precios como en las cartas de platos, postres y bebidas, deberá consignarse, en su caso, los distintos precios en función de que el servicio se preste en la mesa, en la barra o en dependencias anexas.

6. No se podrán cobrar precios superiores o inferiores a los que figuren en la lista de precios ni en las cartas de platos, postres y bebidas, ni se podrá cobrar por conceptos no solicitados, o no ofertados en las mismas, o por conceptos tales como reservas,

cubiertos, mesa o similares. En caso de no coincidencia del importe que consta en la lista de precios y en las cartas, se cobrará el inferior.

7. En todos los precios que figuren en las cartas de platos, postres y bebidas y en las listas de precios, deberá constar de forma clara y visible la expresión «Impuesto sobre el Valor Añadido incluido».

8. El cliente que solicite cualquier tipo de menú está obligado al pago íntegro del precio establecido, aunque no lo haya consumido, o haya solicitado la eliminación de algún componente.

9. No será de aplicación a los salones de eventos el régimen de los precios que se recogen en este artículo, con excepción de lo dispuesto en el apartado 1.

Artículo 23. Facturación.

La persona titular de la empresa de restauración expedirá y entregará a los clientes, la correspondiente factura, de conformidad con lo previsto en la normativa reguladora de las obligaciones en materia de facturación.

Artículo 24. Pago.

1. Los clientes deberán abonar el precio correspondiente a los servicios prestados en el lugar y tiempo convenido con el titular de la empresa de restauración.

2. A falta de acuerdo expreso se entenderá que el pago debe efectuarse en el mismo establecimiento y en el momento en que la factura sea presentada al cobro.

CAPITULO IV

Inspección y régimen sancionador

Artículo 25. Inspección y régimen sancionador.

1. Los servicios de inspección de la Consejería competente en materia de turismo, ejercerán las funciones de comprobación y control del cumplimiento de lo establecido en la presente norma, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 8/1999, de 26 de mayo, y en el Decreto 7/2007, de 30 de enero, por el que se regula la Inspección de Turismo de Castilla-La Mancha.

2. El régimen sancionador aplicable a las empresas de restauración se rige por lo dispuesto en el Título IX de la Ley 8/1999, de 26 de mayo.

Disposición adicional primera. Dispensa de aseos en determinados espacios públicos.

Las empresas de restauración situadas en centros comerciales, aeropuertos, estaciones de transporte público, centros museísticos, auditorios, polideportivos, piscinas, centros cívicos, sociales o asistenciales, centros de juego y apuestas o grandes superficies en general, podrán carecer de aseos propios, cuando en esos espacios existan aseos públicos de libre acceso abiertos durante el horario de apertura del establecimiento de restauración, y cumplan las condiciones previstas en el presente decreto, y siempre que los titulares de los establecimientos de restauración puedan garantizar la disponibilidad de estos servicios.

Disposición adicional segunda. Servicios de restauración en alojamientos turísticos.

Cuando una empresa de alojamiento turístico ofrezca servicios de restauración en el mismo inmueble o en dependencias anexas al público en general, dichos servicios se registrarán por este decreto, si bien podrá compartir las instalaciones comunes, siempre que no se perjudique en sus derechos a las personas usuarias del alojamiento, y así se hará constar en la declaración responsable de inicio de la actividad de restauración, exigiéndose para ello que el establecimiento esté debidamente insonorizado, disponga de entrada independiente y no suponga una merma en la calidad del alojamiento, debiéndose cumplir, además, el resto de los requisitos establecidos en el presente decreto.

Disposición adicional tercera. Empresas de catering con establecimientos fuera de Castilla-La Mancha.

En el caso de empresas de catering, con sede o establecimiento fuera de Castilla-La Mancha, que desarrollen actividades en más de una provincia de Castilla-La Mancha, las resoluciones de inscripción en el Registro de empresas y establecimientos turísticos de Castilla-La Mancha, serán adoptadas por la persona titular de la Dirección General competente en materia de turismo.

Disposición transitoria primera. Adaptación de los establecimientos existentes.

Las empresas de restauración que, a la entrada en vigor de este decreto, se encuentren realizando su actividad, deberán presentar en el plazo máximo de dos años desde la

entrada en vigor del mismo, una declaración responsable, conforme se establece en el anexo VII en la que se clasifiquen conforme a los grupos, categorías y especializaciones, en su caso, establecidas en este decreto.

Transcurrido dicho plazo sin que se hubiera presentado la declaración responsable citada en el apartado anterior, la Dirección General competente en materia de turismo procederá de oficio, siempre que cumplan con los requisitos establecidos en el decreto y previa audiencia del interesado, a asignar el grupo, categoría o especialidad, en su caso, que corresponda a aquellas empresas que no se hubieran adaptado a los requisitos establecidos en el presente decreto.

Disposición transitoria segunda. Procedimientos en curso.

Los procedimientos que se encuentren en tramitación a la entrada en vigor de este decreto, deberán presentar una declaración responsable, conforme se establece en el anexo VII en la que se clasifiquen conforme a los grupos, categorías y especializaciones, en su caso, establecidas en este decreto.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

1. Se faculta a la persona titular de la Consejería competente en materia de turismo para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación y desarrollo de este decreto.

2. Se faculta a la persona titular de la Dirección General competente en materia de turismo para actualizar y modificar los anexos VI y siguientes incorporados a este decreto.

Disposición final segunda. Normas sobre precios y reservas en materia de empresas de restauración.

Las empresas de restauración quedan excluidas del ámbito de aplicación del Decreto 205/2001, de 20 de noviembre, sobre régimen de precios y reservas en los establecimientos turísticos, rigiéndose, a partir de la entrada en vigor del presente decreto, únicamente por las prescripciones contenidas en su Capítulo III.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente decreto entrara en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de Castilla- La Mancha.

Toledo, a XXX de XXXX de XXXX.

La Consejera de Economía, Empresas y Empleo.

PATRICIA FRANCO JIMENEZ

EL PRESIDENTE

EMILIANO GARCIA-PAGE SÁNCHEZ

ANEXO I RESTAURANTES

| Categorías | | | | | |
|---|----------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| | Lujo Cinco tenedores | Primera Cuatro tenedores | Segunda Tres tenedores | Tercera Dos tenedor es | Cuarta Un tenedor |
| ASEOS | | | | | |
| Superficie mínima por aseo | 8 ^{m2} | 6 ^{m2} | 4 ^{m2} | 3 ^{m2} | 2 ^{m2} |
| Cambiador para bebés | si | si | no | no | no |
| Vestíbulo que distribuya las entradas a los aseos de mujeres y hombres | si | si | si | si | no |
| Toallas de uso individual textil, cepillo de dientes y peine de un solo uso | si | si | no | no | no |
| Toallas de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente | si | si | si | si | si |
| Toallitas higiénicas y colonia | si | si | no | no | no |
| Papeleras o contenedores específicos de higiene femenina | si | si | si | si | no |
| Papeleras de baño | no | no | no | no | si |
| Jabón líquido | si | si | si | si | si |
| CONDICIONES GENERALES | | | | | |
| Guardarropa | si | si | si | no | no |
| Percheros | no | no | no | si | si |

| | | | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----|
| Vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor | si | no | no | no | no |
| Vestuario y aseos independientes para el personal de servicio | si | si | no | no | no |
| Ascensor para uso exclusivo de los clientes cuando el restaurante tenga, al menos, dos plantas, sin contar la planta baja, o cuando estuviera situado en planta superior a la primera de la edificación. | si | si | si | no | no |
| Cuando se cuente con más de dos alturas, escalera independiente de comunicación para el personal de servicio y montaplatos o montacargas | si | si | si | no | no |
| Espacio específico para la lactancia | si | no | no | no | no |
| El personal que preste servicio directo al público deberá estar uniformado. | si | si | si | no | no |
| Jefe de comedor con conocimientos de inglés, además de castellano | si | si | no | no | no |
| Cartas en idiomas extranjeros, siendo uno de ellos, el inglés | Si, en dos idiomas | Si, en dos idiomas | Si, sólo en inglés | Si, sólo en inglés | no |
| Carta en braille | si | si | no | no | no |

| | | | | | |
|--|---------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Carta con la composición nutricional de los platos que se ofrezcan, así como con platos o menús dietéticos | si | si | no | no | no |
| Aparcamiento propio o concertado o servicio de guardacoches | si | no | no | no | no |
| Comedores privados | si | si | no | no | no |
| Admisión de pago a través de tarjetas de crédito/debito | si | si | si | no | no |
| Variedad gastronómica regional, nacional e internacional | si | si | no | no | no |
| Servicio de reserva de mesa | si | si | si | no | no |
| Espacio mínimo disponible por comensal | 2,5 ^{m2/cliente} | 2 ^{m2/cliente} | 1,8 ^{m2/cliente} | 1,5 ^{m2/cliente} | 1,5 ^{m2/cliente} |
| Sumiller | si | si | no | no | no |
| Entrada independiente de clientes independiente a la del personal | si | si | no | no | no |
| Bodega, con vinos de las denominaciones de origen nacionales o de otros distintivos de calidad, entre ellas las de Castilla-La Mancha, y vinos nacionales e internacionales de calidad | si | si | no | no | no |
| Cuestionario de satisfacción del cliente | si | si | no | no | no |
| Plan de formación para el personal de cocina y sala | si | si | no | no | no |

| ZONA DE SERVICIO | | | | | |
|--|------------------|------------------|------------------|----|----|
| Botiquín | si | si | si | si | si |
| Lavavajillas | si | si | si | si | si |
| Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes | si, diferenciado | si, diferenciado | sí, diferenciado | si | sí |
| Mesas auxiliares | si | si | no | no | no |
| Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría | si | si | sí | sí | sí |
| Lencería y mantelería textil | si | si | no | no | no |

ANEXO II CAFETERÍAS

| | Categoría/distintivos | |
|---|-----------------------|---------------------|
| | Primera Dos tazas | Segunda Una taza |
| ASEOS | | |
| Aseos independientes para el personal de servicio | si | no |
| Cambiador para bebés | si | no |
| Superficie mínima por aseo | 3 ^{m²} | 2 ^{m²} |
| Jabón líquido | si | si |
| Toallas de papel de un solo uso o secador de mano de aire caliente | si | si |
| Papeleras o contenedores específicos de higiene femenina | si | si |
| ZONA DE SERVICIO | | |
| Cámaras o armarios frigoríficos | si | si |
| Vitrinas expositoras | si | si |
| Cocina equipada debidamente para la elaboración de la comida que se sirva | si | si |
| Lavavajillas | si | si |
| Percheros | no | si |
| Entrada de clientes independiente de la del personal | si | no |
| Guardarropa | si | no |

ANEXO III BARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE OCIO.

| |
|---|
| Los aseos contendrán papeleras o contenedores de higiene femenina |
| Vitrinas expositoras |
| Lavavajillas |
| Cámaras o armarios frigoríficos |

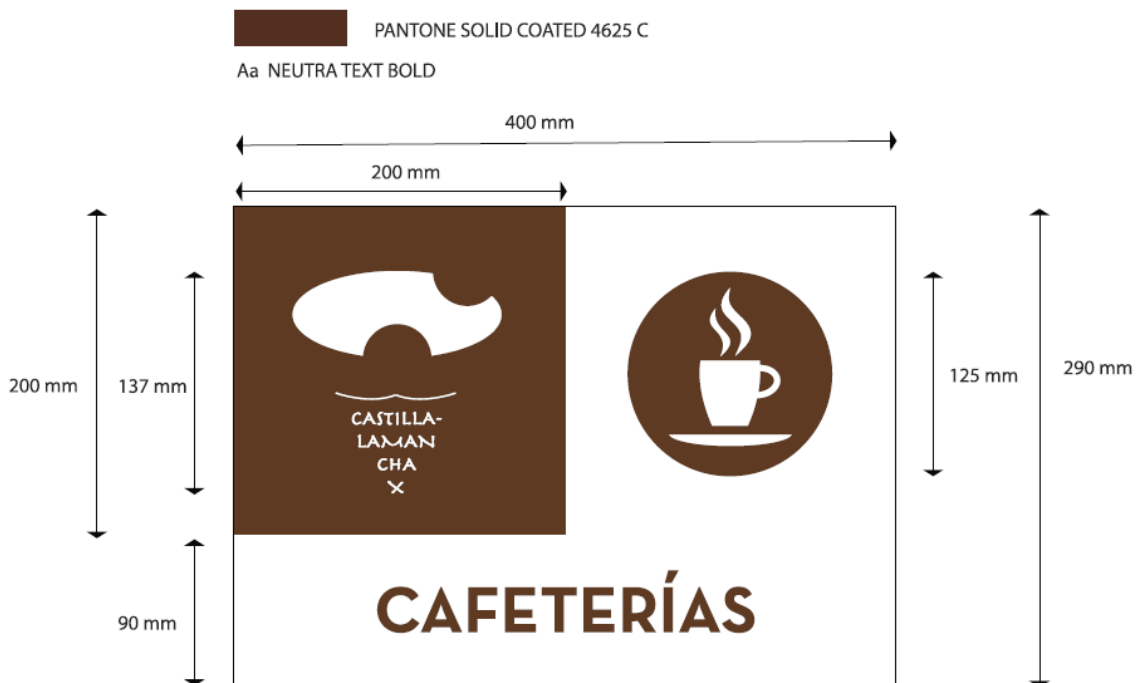
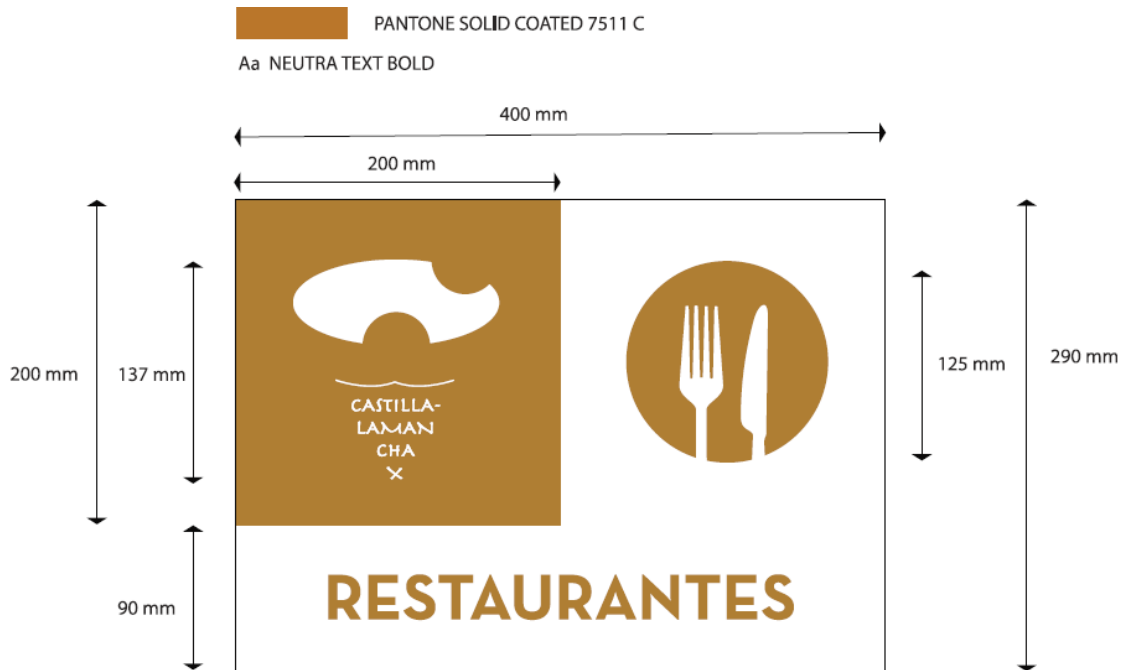
ANEXO IV CATERING

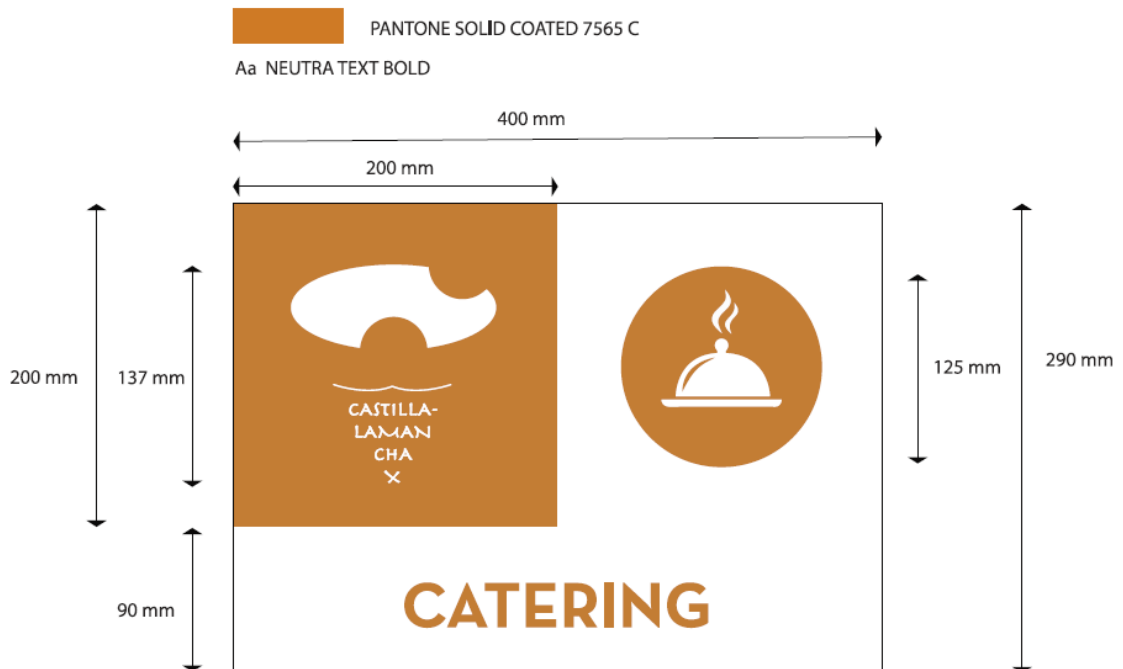
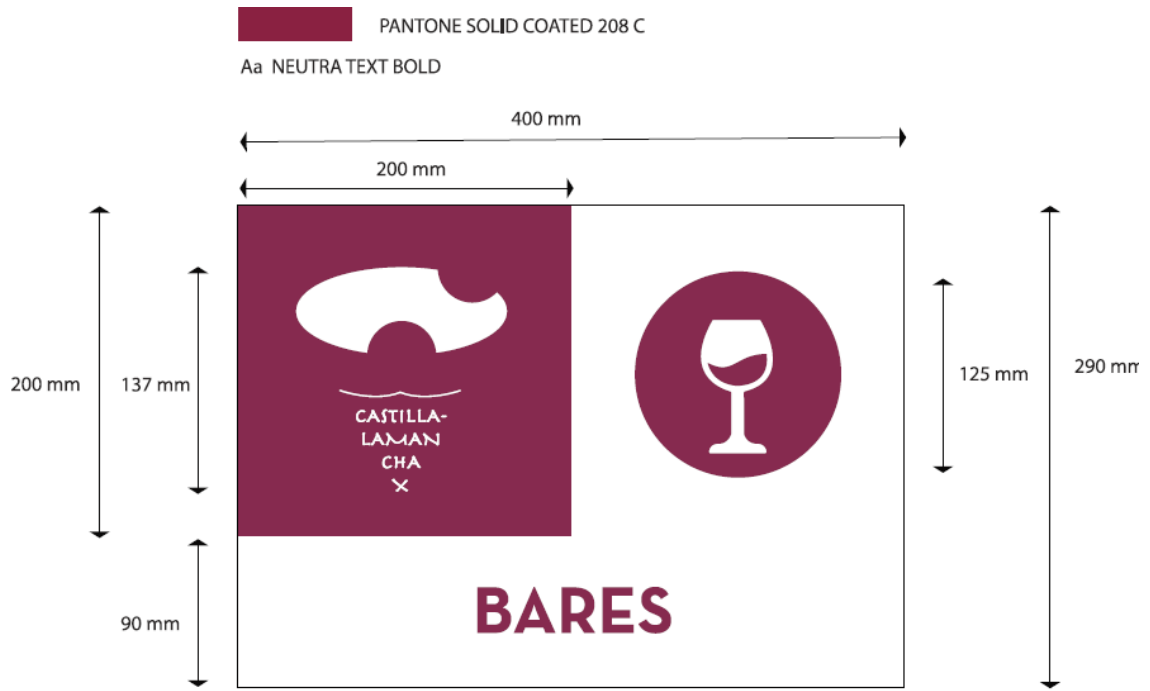
| |
|--|
| Instalaciones de climatización en las zonas de manipulación y envasado (cuarto frío). |
| La zona de envasado dispondrá de una superficie de trabajo adecuada, suficiente, exclusiva y de fácil limpieza y desinfección. |
| Vajillas, cristalerías y cuberterías a la hora de dar el servicio. |
| Lencería y mantelería a la hora de dar el servicio. |
| Personal uniformado a la hora de dar el servicio. |
| Servicio de reserva. |

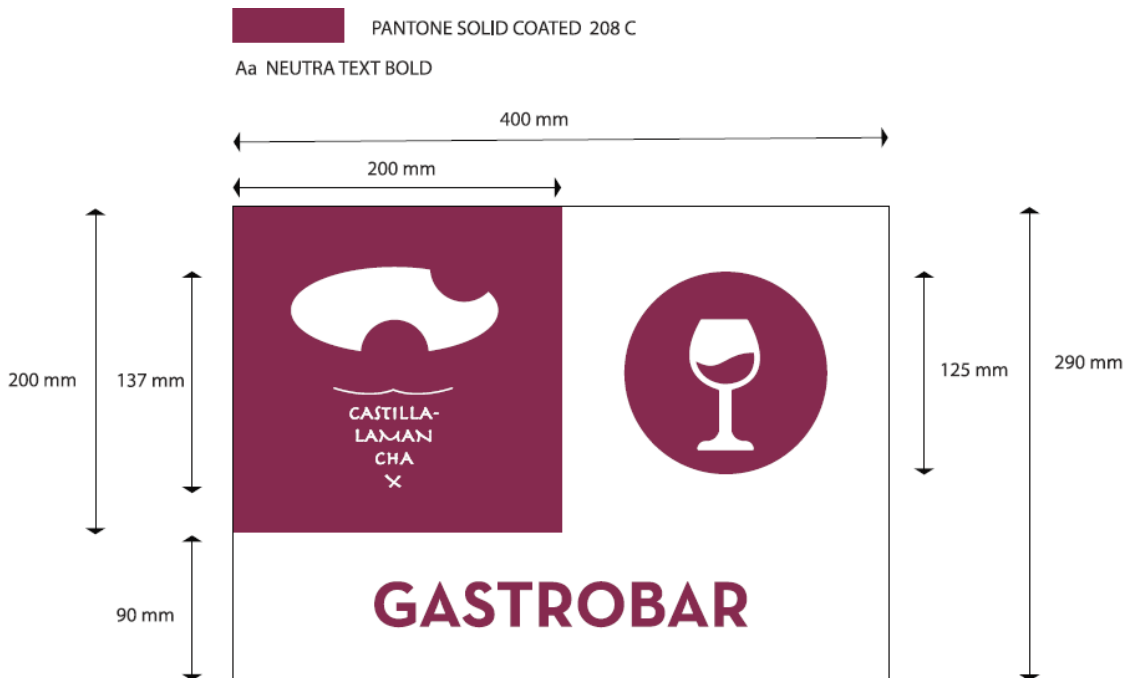
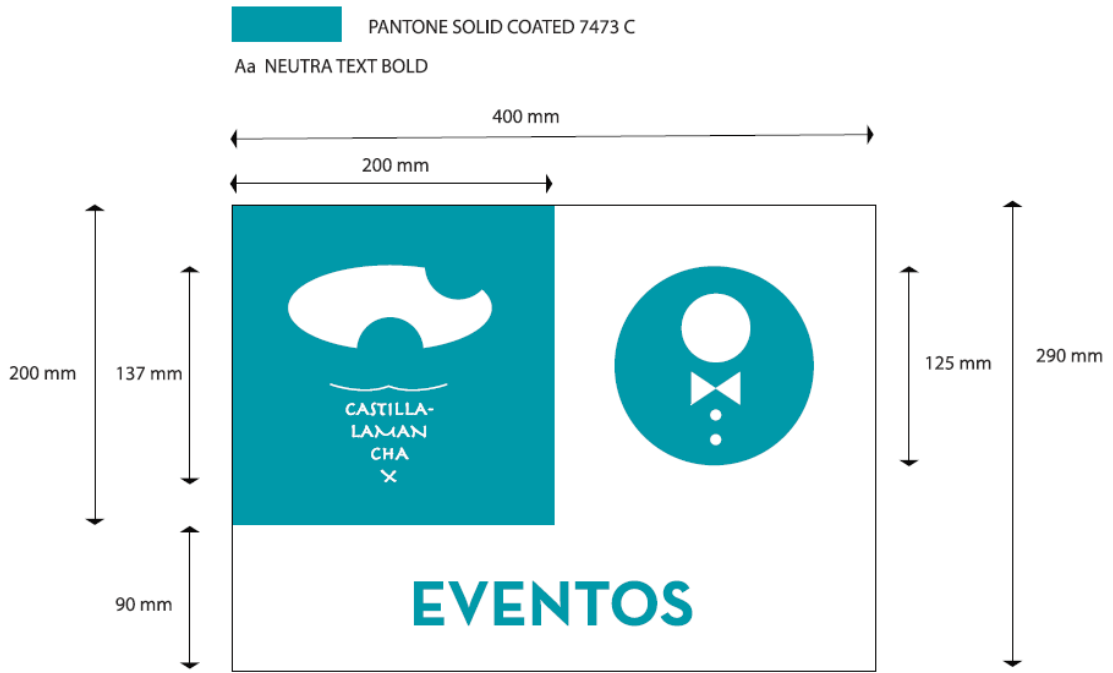
ANEXO V SALONES DE EVENTOS

| | Categorías/distintos | |
|---|----------------------|---------------------|
| | Primera Dos copas | Segunda Una copa |
| Entrada de clientes independiente a la del personal | si | no |
| Aparcamiento propio, concertado o servicio de guardacoches | si | no |
| Recepción o vestíbulo de entrada | si | no |
| Servicio de reserva | si | si |
| Espacio mínimo disponible por comensal | 2 ^{m2} | 1,5 ^{m2} |
| Disponer de una sala adecuada para la realización de actividades de entretenimiento, baile y otras actividades de ocio, independiente de la sala destinada a comedor | si | no |
| Sistemas audiovisuales para proyecciones y reproductores de música o instalaciones para música en directo | si | no |
| Disponer de barra para servir bebidas | si | no |
| Mesas de distinta medida | si | no |
| Personal uniformado | si | si |
| Almacén para el mobiliario | si | único |
| Almacén para lencería y vajilla | si | único |
| Cocina industrial propia equipada con los elementos necesarios | si | no |
| Montaplatos o montacargas (más de una planta) | si | si |
| Carros transportadores de comida caliente y fría | si | no |
| Utilización de productos de calidad reconocida, amparados por distintivos de calidad o de denominación de origen tanto nacionales como de otras regiones | si | no |
| Variedades de vinos nacionales e internacionales de reconocida calidad, así como espumosos, licores y aguardientes. También deberán disponer de una selección de bebidas de denominación de origen, entre ellas las de Castilla-La Mancha | si | no |
| Percheros | no | no |
| Guardarropa | si | no |
| Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes | si | no |

ANEXO IX PLACAS IDENTIFICATIVAS







 PANTONE SOLID COATED 7511 C

Aa NEUTRA TEXT BOLD

