

**Decreto...../2021, de de , de ordenación 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 2020-2023 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 2006/12CE, 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 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 3 del artículo 14 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, 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.

Por último, en el presente decreto se incluye una disposición final, para la modificación de la Disposición transitoria única, del Decreto 88/2018, de 29 de noviembre, de ordenación de los alojamientos de turismo rural en Castilla-La Mancha, referida a la adecuación de los establecimientos existentes, fijándose hasta el 31 de diciembre de 2021, el plazo para la reclasificación en los términos establecidos en dicho decreto.

Esta modificación se considera necesaria ante las medidas de restricción de movilidad adoptadas para la gestión de la crisis sanitaria provocada por el COVID-19 y su reflejo en el descenso de las pernoctaciones en este tipo de alojamientos y la consiguiente pérdida de ingresos, dificultando que tal adecuación se hiciese en los términos inicialmente establecidos en el citado Decreto 88/2018, de 29 de noviembre.

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.

Así mismo, y 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.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Economía, Empresas y Empleo, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su sesión celebrada el día xx de xx de 2021,

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 establecimientos públicos.

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) Los establecimientos fijos o móviles que ofrezcan al público bebidas, acompañadas o no de comidas de elaboración rápida, precocinada o sencilla, cuya finalidad principal sea la venta de productos de alimentación, siempre y cuando no dispongan de barra, mesas y sillas y que presten sus servicios según normativa sectorial.

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 en los que no se presten servicios de empresas de restauración según el artículo 3, 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.

## **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 cuyos establecimientos, disponen de cocina y zona de comedor y 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. 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 en cuyos establecimientos se 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.

d) Bares: Aquellas empresas de restauración en cuyos establecimientos se 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, diversión y baile: Aquellas empresas de restauración que, teniendo como actividad principal la oferta de música, espectáculo o baile, en sus establecimientos 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 personales y materiales, 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. Las empresas de catering incluirán en la prestación del servicio, su planificación y organización.

g) Espacios para eventos: Aquellas empresas de restauración cuyos establecimientos están dotados de cocina propia o contratan el servicio de restauración con restaurantes o con empresas de catering y sirven 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 de comida y bebida a un precio global.

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, quien, en ningún caso, tendrá acceso a sus instalaciones.

m) Unidad de explotación: el sometimiento de la actividad de gestión y administración de, al menos, dos modalidades distintas de empresas de restauración a una única empresa, titular de la explotación de las mismas.

n) Establecimientos públicos: 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 público.

### **Artículo 3. Modalidades de las empresas de restauración.**

1. Las empresas de restauración se clasifican en las modalidades siguientes.

a) Restaurantes.

b) Cafeterías.

c) Bares.

d) Establecimientos de ocio, diversión y baile.

e) Empresas de catering.

f) Espacios para eventos.

2. Una misma empresa de restauración podrá estar clasificada en más de una de las modalidades previstas en el apartado anterior, siempre que constituya una unidad de explotación.

#### **Artículo 4. 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 5. 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 6. 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 modalidad de las empresas de restauración o a la capacidad del establecimiento en que presta sus servicios, 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 7. 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. A efectos de su inscripción, se consignarán, en la declaración responsable correspondiente, todas las modalidades por las que haya optado el titular único, así como el establecimiento conforme al contenido de la declaración responsable. En este supuesto podrá utilizarse el nombre comercial en cualquiera de las modalidades asignadas, varias de ellas o todas a elección de la empresa, en función de las instalaciones, equipamientos y servicios ofertados.

#### **Artículo 8. Hojas de reclamaciones.**

Las empresas incluidas en el ámbito de aplicación de la presente norma, tendrán a disposición de las personas consumidoras las hojas de reclamaciones que les puedan solicitar en los términos establecidos por la normativa autonómica reguladora de esta materia vigente en cada momento.

#### **Artículo 9. 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, local, 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 10. 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 11. Servicios comunes mínimos.**

1. Los establecimientos en que presten sus servicios las empresas de restauración deberán disponer como mínimo de:

a) Suministro de agua corriente potable, caliente y fría

b) Mecanismos reductores de caudal de agua en griferías y cisternas

c) Suministro eléctrico adecuado y suficiente.

d) Luminaria de bajo consumo

e) Un sistema que garantice la extracción de la zona de cocción, conforme a lo establecido en la normativa sectorial aplicable a esta materia.

f) Ventilación directa o forzada en aseos.

g) Calefacción o climatización.

h) Zona de almacenamiento en la que se depositen la comida y las bebidas.

i) Sistemas de insonorización adecuados.

j) Sala separada para los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier otra sustancia peligrosa, donde no exista peligro de contaminación.

k) Una zona para el almacenamiento, adaptada a sus necesidades, necesaria para la prestación de servicio objeto de la actividad que realicen, al margen de los botelleros para vinos y de los expositores de productos, que existan en el establecimiento.

l) Contarán con tantos contenedores específicos de residuos como fracciones de recogida selectiva tengan la obligación de gestionar, adecuados para cada fracción recogida, cumpliendo la correspondiente ordenanza municipal y, en todo caso, con la normativa de residuos que les sea de aplicación.

m) Aseos para los clientes, que serán independientes para mujeres y hombres, con la siguiente dotación mínima:

1º. En el caso de los establecimientos en que se presten los servicios de 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 establecimientos en que se presten los servicios de espacios para eventos, cada aseo dispondrá de 1 inodoro y un lavabo hasta 50 plazas. 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.

3º. En el caso de los establecimientos de ocio, diversión y baile, 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.

5º. Contarán con accesorios tales como dosificador de jabón y toallas de un solo uso o secador de manos eléctrico o similar, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y perchero o colgador.

6º. La distribución de los aseos impedirá la visión del interior de los mismos desde las dependencias del establecimiento destinadas a los clientes. En caso contrario, contarán con dobles puertas o cualquier otro sistema o mecanismo que impida dicha visión.

2. En el caso de los establecimientos en que se presten los servicios de restaurante, cafetería y espacio para eventos, la zona de comedor deberá estar integrado en las instalaciones, pero independizado o separado, por cualquier medio, de las mismas.

3. Adicionalmente, los establecimientos en que se presten sus servicios las empresas de restauración deberán cumplir los requisitos mínimos específicos correspondientes a su modalidad que se recogen en los anexos I, II, III, IV y V.

## **Artículo 12. Menús.**

1. Las empresas de restauración, cualquiera que sea su modalidad, 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 13. 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, la modalidad o modalidades y especificidades 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 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 14. Régimen de acceso y expulsión.**

1. Los establecimientos en que se presten sus servicios 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 condición o circunstancia personal o social.

2. Dichos establecimientos podrán negar la entrada en los mismos u ordenar la salida 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. En caso de negativa o resistencia al cumplimiento voluntario, el responsable del establecimiento podrá requerir el auxilio de las fuerzas y cuerpos de seguridad competentes, o, en su caso, del personal de seguridad privada habilitado, de acuerdo con la legislación de protección de la seguridad ciudadana o la legislación de seguridad privada, respectivamente.

## **CAPITULO II**

### **Especificidades de las empresas de restauración**

#### **Artículo 15. Especificidades.**

1. 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.

2. Integrarán 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.

3. 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.

## **CAPITULO III**

### **Régimen de reservas, precios, facturación y pago**

#### **Artículo 16. 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) Modalidad de la empresa de restauración.

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 hubiera sido objeto de reserva.

#### **Artículo 17. 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.

#### **Artículo 18. 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 una 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 u bebidas y en las listas de precios deberá estar incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido, y así deberá hacerse constar incluyendo de forma clara y visible en todos los precios 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 19. 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 20. 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 21. 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.**

Los establecimientos en que se prestan los servicios de 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.

### **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 regirán 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 transitoria primera. Adaptación de los establecimientos existentes.**

1º 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 las modalidades establecidas en este decreto. En ese mismo plazo deberán adaptar los establecimientos a los requisitos mínimos regulados en este decreto en función de las modalidades de empresas de restauración.

2º 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 la modalidad que corresponda, de acuerdo con el presente decreto.

**Disposición transitoria segunda. Procedimientos en curso.**

1º Aquellos procedimientos que se encuentren en tramitación a la entrada en vigor de este decreto se regirán por el mismo y la empresa de restauración interesada deberá presentar una declaración responsable, conforme se establece en el anexo VII en la que se clasifiquen conforme a las modalidades establecidas en este decreto.

2º A tal efecto, si fuese necesario, serán requeridas para subsanar su solicitud dentro del plazo de diez días aportando la declaración responsable de inicio de actividad conforme a las modalidades establecidas en el decreto, con indicación de que, en caso contrario, se les tendrá por desistidas de su petición, sin perjuicio de poder presentar una nueva declaración responsable por los cauces previstos en este decreto.

3º No obstante, si en la documentación aportada consta toda la información recogida en la declaración responsable, de forma que resulte acreditado el cumplimiento de los requisitos del decreto, se podrá proceder de oficio, previa audiencia del interesado, a asignar la modalidad que corresponda.

**Disposición final primera. Modificación de la Disposición transitoria única del Decreto 88/2018, de 29 de noviembre, de ordenación de los alojamientos de turismo rural en Castilla-La Mancha.**

El apartado 1 de la Disposición transitoria única queda redactado como sigue:

“1. Los establecimientos que, con anterioridad a la entrada en vigor del decreto, hubieran sido inscritos en el Registro de Empresas y Establecimientos Turísticos de Castilla-La Mancha en las categorías correspondientes de conformidad con la normativa anterior, se reclasificarán en los términos establecidos en este decreto. A estos efectos, los titulares de los establecimientos presentarán hasta el 30 de junio de 2022, una

declaración responsable en la que se clasifiquen conforme a las categorías establecidas.”

**Disposición final segunda. 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 tercera. 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 el Capítulo III del mismo.

**Disposición final cuarta. Entrada en vigor.**

El presente decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, a excepción de la disposición final tercera, que entrará en vigor en el mismo día de su publicación.

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

	Requisitos mínimos
<b>ASEOS</b>	
Superficie mínima por aseo	2 <sup>m2</sup>
Toallas de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente	si
Papeleras de baño o contenedores específicos de higiene femenina	si
Jabón líquido	si
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	
Percheros	si
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5 m2/ cliente
<b>ZONA DE SERVICIO</b>	
Botiquín	si
Lavavajillas	si
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes	sí

## ANEXO II CAFETERÍAS

	Requisitos mínimos
<b>ASEOS</b>	
Superficie mínima por aseo	2 <sup>m</sup> 2
Jabón líquido	si
Toallas de papel de un solo uso o secador de mano de aire caliente	si
Papeleras de baño o contenedores específicos de higiene femenina	si
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	
Percheros	si
<b>ZONA DE SERVICIO</b>	
Vitrinas expositoras	si
Lavavajillas	si
Cámaras o armarios frigoríficos	si
Cocina equipada debidamente para la elaboración de la comida que se sirva	si

**ANEXO III BARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE OCIO, DIVERSIÓN Y BAILE.**

	Requisitos mínimos
<b>ASEOS</b>	
Papeleras o contenedores de higiene femenina	si
<b>ZONA DE SERVICIO</b>	
Vitrinas expositoras	si
Lavavajillas	si
Cámaras o armarios frigoríficos	si

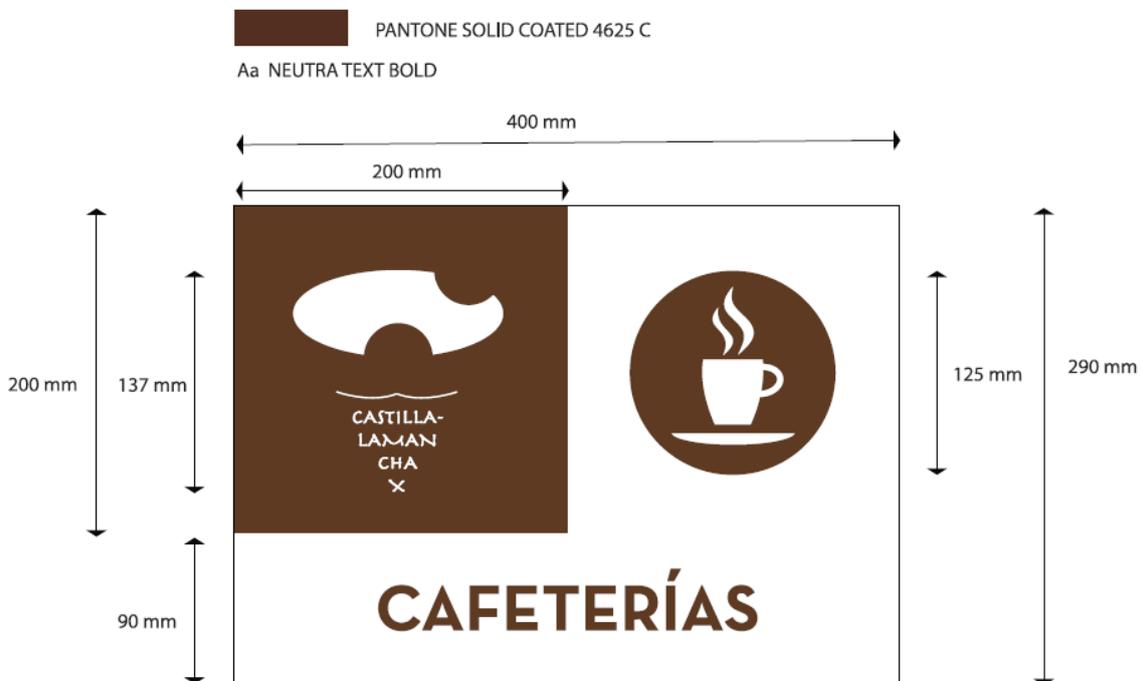
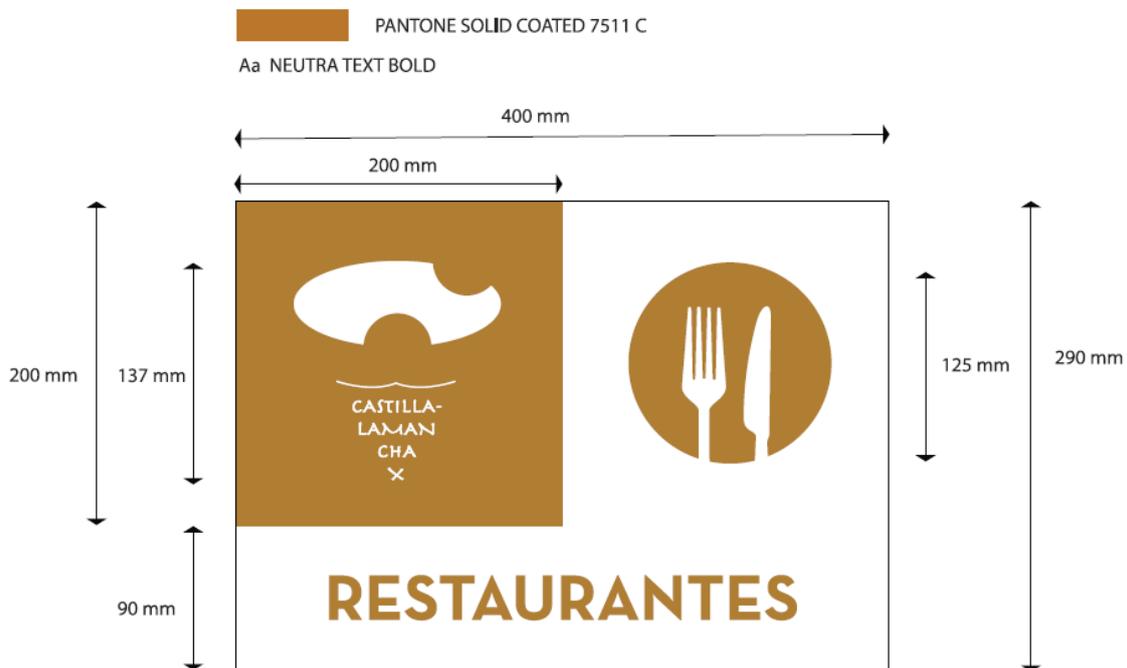
#### ANEXO IV CATERING

	Requisitos mínimos
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	
Vajillas, cristalerías y cuberterías a la hora de dar el servicio.	si
Lencería y mantelería a la hora de dar el servicio.	si
Personal uniformado a la hora de dar el servicio.	si
Servicio de reserva.	si
<b>ZONA DE SERVICIO</b>	
Instalaciones de climatización en las zonas de manipulación y envasado (cuarto frío).	si
Zona de envasado con una superficie de trabajo adecuada, suficiente, exclusiva y de fácil limpieza y desinfección. ( en caso de instalaciones propias)	si

## ANEXO V ESPACIOS PARA EVENTOS

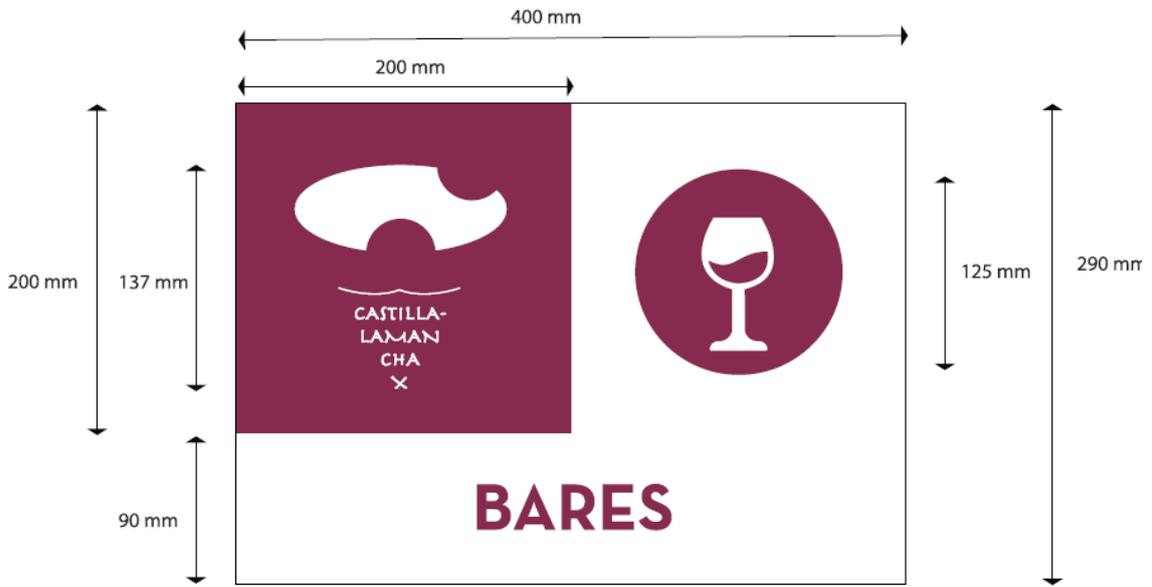
	Requisitos mínimos
<b>CONDICIONES GENERALES</b>	
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5m2/ cliente
Servicio de reserva	si
<b>ZONA DE SERVICIO</b>	
Almacén para el mobiliario	único
Almacén para lencería y vajilla	único
Montaplatos o montacargas (más de una planta)	si
Personal uniformado a la hora de dar el servicio.	si

# ANEXO IX PLACAS DISTINTIVAS



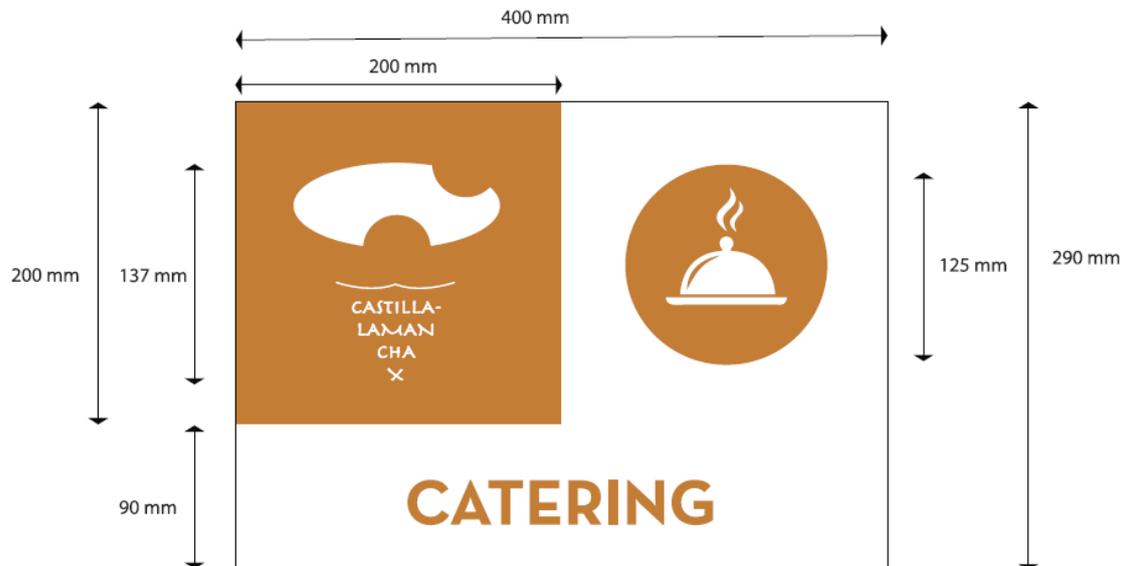
PANTONE SOLID COATED 208 C

Aa NEUTRA TEXT BOLD



PANTONE SOLID COATED 7565 C

Aa NEUTRA TEXT BOLD



 PANTONE SOLID COATED 7473 C

Aa NEUTRA TEXT BOLD

