



## **CONSEJERÍA DE FOMENTO, VIVIENDA, ORDENACIÓN DEL TERRITORIO Y TURISMO**

*DECRETO 181/2012, de 7 de septiembre, por el que se establece la ordenación y clasificación de las empresas de restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2012040201)*

La Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura, haciéndose eco del carácter estratégico del sector turístico, ha venido a establecer un nuevo marco jurídico con la finalidad de impulsar la generación de empleo y el crecimiento económico. En dicho cuerpo legal se contiene (Capítulo IV del Título II) una relación exhaustiva de las modalidades y definiciones de las empresas de restauración, las cuales son objeto de regulación en el presente Decreto. Es ésta una norma que nace con la pretensión de simplificar y agilizar los trámites que las referidas empresas realizan con la Administración turística, de ahí que se haya optado por simplificar el régimen de publicidad de precios y por sustituir la exigencia de autorización por la preceptiva declaración responsable, optando por un control a posteriori de la actividad por parte de la Administración.

Las especializaciones de las empresas de restauración para poner en valor las peculiaridades de la gastronomía extremeña y permitir la vertebración de una oferta con identidad propia es otra de las particularidades contenidas en esta norma.

De conformidad con lo expuesto, a propuesta del Consejero de Fomento, Vivienda, Ordenación del Territorio y Turismo en el ejercicio de las competencias que el Decreto del Presidente 15/2011, de 8 de julio, le atribuye, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Extremadura, y previa deliberación del Consejo de Gobierno de la Junta de Extremadura en su reunión de fecha 7 de septiembre de 2012.

DISPONGO:

### CAPÍTULO I

#### Disposiciones generales

#### **Artículo 1. Objeto.**

El presente Decreto tiene por objeto la ordenación de las empresas de restauración ubicadas en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### **Artículo 2. Definición.**

1. Tienen la consideración de empresas de restauración, cualquiera que sea su denominación, aquellas que se dedican, de forma habitual y profesional, a suministrar desde establecimientos abiertos al público, mediante contraprestación económica, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él, de conformidad con el artículo 70 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura.



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

### **Artículo 3. Modalidades.**

Los establecimientos de restauración se clasifican en las siguientes modalidades:

- a) Restaurantes: integran esta modalidad los establecimientos que, disponiendo de cocina y comedor, presten a sus clientes servicios de restauración, mediante la oferta de carta de platos o menú y cartas de vinos, para su consumo preferentemente en el mismo local. En este último caso el comedor deberá estar independizado de las restantes instalaciones, con las prevenciones determinadas en el presente Decreto.
- b) Cafeterías: integran esta modalidad los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de funcionamiento, comidas y bebidas, preparadas mediante sistemas de elaboración rápida, compuestas por platos simples o combinados, para ser consumidos en el propio local, sin que sea preciso disponer de comedor independiente.
- c) Café-bares y otros establecimientos de ocio: integran la modalidad de café bares los establecimientos con mostrador, barra o similar, que sirvan al público bebidas acompañadas o no, de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería para su consumo en el mismo local. Son establecimientos de ocio los que tienen como actividad principal la oferta de música, espectáculo o baile, sin perjuicio de que puedan ofertar también bebidas, tapas, raciones, bocadillos y repostería para su consumo en el propio local.
- d) Catering: integran esta modalidad los establecimientos que, disponiendo de cocina, presten servicios de restauración a sus clientes, pudiendo utilizar medios propios o ajenos, mediante la oferta de platos simples, menús, buffet, cócteles o incluso carta de platos, para ser consumidos en instalaciones ajenas al propio establecimiento.
- e) Salones de banquetes: integran esta modalidad aquellos establecimientos que, dotados de cocina propia o que contraten servicios de restauración con restaurantes o con empresas de catering, dispongan de comedor donde se sirva a contingentes, comidas y bebidas a precio acordado para ser consumidas en fecha y hora determinadas y concertadas en el mismo local.

### **Artículo 4. Exclusiones.**

Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Decreto:

- a) Las empresas de alojamiento turístico que en sus establecimientos presten servicios de comedor y bar, siempre que estos se destinen al uso exclusivo de sus clientes, no estando abiertos al público en general.
- b) Las empresas que presten el servicio de comida y bebida con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.
- c) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a contingentes particulares, tales como centros escolares, sanitarios, de mayores u otros, siempre que no estén abiertas al público en general.



- d) Las empresas de servicio de comidas y bebidas a domicilio en lo que a la prestación de este servicio domiciliario se refiere.
- e) Las empresas que presten el servicio de restauración en medios de transporte públicos.
- f) Las empresas que presten servicio de comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.
- g) Las empresas de servicio de comidas y bebidas de manera ambulante, es decir, fuera de un establecimiento comercial, en puestos o instalaciones desmontables, así como en vehículos.
- h) Las empresas de comercialización de productos alimenticios como oferta estrictamente comercial en locales autorizados como establecimientos dedicados al comercio, tales como hipermercados, supermercados y similares.

**Artículo 5. Régimen de admisión y acceso público.**

1. Las empresas de restauración tendrán la consideración de establecimientos abiertos al público sin otra restricción que la del sometimiento a la Ley, a las prescripciones específicas que regulen la actividad y, en su caso, al reglamento de régimen interior que establezcan las empresas, que no podrán contener preceptos discriminatorios por razón de raza, lugar de procedencia, sexo, capacidad, orientación sexual, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social.
2. Las empresas de restauración podrán negar la entrada en sus establecimientos o expulsar de éstos, a las personas que incumplan el reglamento de régimen interior o las normas de convivencia social y a las que pretendan usar las instalaciones con una finalidad diferente a la que le son propias.

**Artículo 6. Actividades complementarias.**

Los establecimientos regulados en el presente Decreto pueden ofertar a sus clientes la práctica de otras actividades turísticas como complementarias a los servicios de restauración, debiendo cumplir los requisitos que legal y reglamentariamente resulten aplicables.

**Artículo 7. Accesibilidad.**

1. Los establecimientos de restauración regulados en el presente Decreto, deberán cumplir con las exigencias de accesibilidad que la normativa reguladora de la materia impone.
2. La persona que padeciendo disfunciones visuales vaya auxiliada por perro guía, tendrá derecho de libre acceso y permanencia en los establecimientos turísticos en compañía del animal sin que, en ningún caso, este derecho pueda ser desatendido o menoscabado.
3. La Consejería competente en materia de turismo podrá promover ayudas y subvenciones que favorezcan la accesibilidad en los establecimientos de restauración.

**CAPÍTULO II****Disposiciones comunes a los establecimientos de restauración****Artículo 8. Obligaciones.**

1. Los titulares de los establecimientos de restauración regulados en el presente Decreto tendrán que cumplir, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 42 de la Ley 2/2011, de 31



de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura, con las siguientes obligaciones:

- a) Dirigir una declaración responsable, para el inicio y ejercicio de la actividad turística a la Consejería competente en materia de turismo o, en el caso de que la actividad se vaya a prestar en un establecimiento de café-bar o en establecimientos de ocio, al Ayuntamiento donde radique el establecimiento.
  - b) Cumplir el régimen de exposición de anuncios y distintivos de obligada exhibición establecido por las normas sectoriales.
  - c) Comunicar a la Consejería competente en materia de turismo cualquier cambio que se produzca en las fechas y periodos de funcionamiento, con una antelación de diez días a la fecha en que éste sea efectivo.
2. Las personas titulares de los establecimientos de restauración cumplirán la normativa vigente en materia de sanidad, seguridad, industria y protección al consumidor, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas les sean de aplicación.

#### ***Artículo 9. Prescripciones de los establecimientos.***

Los establecimientos regulados en el presente Decreto deberán cumplir las prescripciones siguientes:

- a) Exhibir en la parte exterior del local y en lugar visible al público, junto al acceso principal, el horario de apertura y cierre, especificando, en su caso, el horario de comedor, excepto en las modalidades de salones de banquete y catering.
- b) Exponer en el interior del local y de forma visible el número de plazas del establecimiento, excepto para la modalidad de catering.
- c) Exhibir en la parte exterior de la puerta principal, en un lugar visible, una placa identificativa y normalizada según el modelo reflejado en el Anexo VI.
- d) Mantener la zona de servicio aislada de comedores y áreas de consumición, a excepción de asadores, parrillas y planchas, que podrán estar a la vista de los clientes.

#### ***Artículo 10. Calidad en la prestación de servicios.***

Los titulares de los establecimientos regulados en este Decreto velarán especialmente por:

- a) La adecuada prestación del servicio y esmerada atención al cliente.
- b) El perfecto estado de conservación de las infraestructuras, instalaciones y equipamientos, que se mantendrán en óptimas condiciones de mantenimiento, funcionamiento y limpieza, reparando con inmediatez los desperfectos o averías que pudieran producirse.

#### ***Artículo 11. Régimen de precios.***

1. Los titulares de los establecimientos de restauración fijarán libremente los precios de los servicios que oferten, debiendo exhibirlos en lugar visible que permita su lectura sin dificultad.



2. Los listados de precios exhibidos o proporcionados al consumidor deberán reflejar el precio final completo, impuestos incluidos.
3. Los precios se comunicarán, con carácter previo a su aplicación, a la Consejería competente en materia de turismo por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción, estando obligado a notificar cualquier modificación que lleven a cabo sobre los precios declarados.
4. Se entenderán vigentes los últimos precios comunicados salvo que esta comunicación se refiera a periodos delimitados y específicos, como festividades, eventos o similares, en cuyo caso se aplicarán, única y exclusivamente, durante los referidos periodos.

**Artículo 12. Facturación.**

1. Sin perjuicio de lo establecido en los apartados siguientes, la obligación de expedir facturas o documentos sustitutivos se regirá por lo establecido en la normativa tributaria aplicable.
2. Los establecimientos de restauración que estarán obligados a expedir facturas o documentos sustitutivos deberán reflejar, en todo caso y de forma individualizada, los servicios y productos que por cualquier concepto se cobren al cliente. Quedan exceptuados los menús en lo referente a la individualización del precio de cada producto y servicio que los integren, cumpliéndose dicha obligación consignando su identificación y precio global. En ningún caso podrá facturarse cantidad alguna por servicios o bienes que no hayan sido solicitados por los usuarios aunque hubieran procedido a su consumo.
3. En las facturas o documentos sustitutivos deberá figurar, además de los requisitos establecidos por la normativa tributaria, el nombre comercial, la modalidad y la categoría del establecimiento.
4. Las facturas o documentos sustitutivos se numerarán correlativamente, tanto los originales como sus duplicados, debiendo ser conservados por el orden de su expedición durante cuatro años a disposición de la Administración turística.

**Artículo 13. Cartas, menús y listas de precios.**

1. Se entiende por cartas, menús y listas de precios todas las relaciones en las que se especifiquen las comidas y bebidas ofertadas en los establecimientos de restauración con sus correspondientes precios, que deberán ser facilitadas de manera conjunta al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.
2. Las cartas, menús y listas de precios deberán ser legibles y correctos en su presentación y no contendrán tachaduras o manipulaciones que puedan inducir a confusión.
3. Cuando el establecimiento oferte productos cuyo precio oscile en función de la climatología, época del año, demanda u otras circunstancias similares, que justifiquen en las cartas o listas de precio el término "según mercado" u otro equivalente, su precio se incorporará diariamente en hoja aparte a la carta correspondiente.
4. Cuando el establecimiento oferte platos del día, especialidades de la casa o similares, deberá dar publicidad a sus precios en los términos y por el mismo procedimiento previsto en el apartado anterior.



5. Los menús que ofrezcan los establecimientos de restauración tendrán fijados un precio global, debiendo informar al cliente de los elementos que lo integran. Los usuarios que los soliciten estarán obligados al pago íntegro del precio establecido aunque renuncien a consumir alguno de sus componentes.
6. No podrá percibirse cantidad alguna por los conceptos de cubiertos, reserva de plaza, carta o cualquier otro tipo similar.

**Artículo 14. Espacios considerados parte del establecimiento.**

1. A efectos del presente Decreto, se consideran como parte de los establecimientos las áreas anejas a los mismos, tales como terrazas, jardines u otros espacios similares, con independencia del título en que se base su explotación.
2. Cuando se habiliten terrazas, jardines techados u otros espacios similares de forma permanente, su superficie se computará en su totalidad para determinar los aseos con que ha de contar el establecimiento.

**CAPÍTULO III****Prescripciones específicas****Artículo 15. Restaurantes.**

1. Los restaurantes se clasifican en cuatro categorías identificadas por tenedores, según el cumplimiento de las prescripciones que se indican para cada categoría en el Anexo I.
2. Los restaurantes facilitarán conjuntamente a los usuarios en el momento en que éstos soliciten sus servicios, la "Carta de platos" y la "Carta de vinos". Asimismo, se facilitará la relación y precio de bebidas en general. Las cartas se ofrecerán en castellano y en uno o dos idiomas extranjeros según la categoría del establecimiento, de conformidad con el Anexo I, debiendo ser uno de ellos el inglés.
3. Los restaurantes 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 banquetes si no cuentan con las prescripciones previstas en el presente Decreto.
4. Los restaurantes exhibirán en la parte exterior del local y en lugar visible al público junto al acceso principal, el distintivo de clasificación y categoría del establecimiento, según en el modelo descrito en el Anexo VI.

**Artículo 16. Cafeterías.**

1. Las cafeterías se clasifican en tres categorías identificadas por tazas, según el cumplimiento de las prescripciones que se indican para cada categoría en el Anexo II.
2. Se facilitarán de forma conjunta a los usuarios en el momento en el que solicite los servicios la "Carta de platos simples", la "Carta de platos combinados" y la "Carta de vinos" y la relación y precios de bebidas en general.

**Artículo 17. *Café-bares y otros establecimientos de ocio.***

1. Los café-bares y otros establecimientos de ocio tendrán una sola categoría denominada única.
2. De contar con cocina o instalación análoga, ésta deberá ajustarse a lo que establezcan las disposiciones sanitarias vigentes. En cualquier caso, queda expresamente prohibida la realización de servicio de menú, cartas de platos, servicio de banquetes, platos combinados o cualquier otro servicio de comidas que no sean tapas, raciones, bocadillos y/o repostería, así como utilización de cartelera o publicidad interior o exterior, que anuncie la prestación de los mencionados servicios.
3. Los elementos y la superficie de los aseos serán calculados en función del aforo establecido en la licencia municipal de apertura o documento equivalente o en el Código Técnico de la Edificación si no se hiciera referencia al número de plazas o aforo en los referidos documentos municipales.
4. Los café-bares y otros establecimientos de ocio deberán cumplir con las condiciones y requisitos relativos tanto a instalaciones como al servicio que se señalan en el Anexo III.

**Artículo 18. *Catering.***

1. Los servicios de las empresas de catering incluirán además de los menús, la planificación y organización del servicio, así como los medios materiales y personales necesarios para su prestación. A petición del cliente gestionará otros servicios complementarios del evento, tales como carpas y atracciones musicales, entre otros.
2. Las empresas de catering tendrán una sola categoría denominada única y deberán contar con cocina que cumpla las prescripciones sanitarias específicas para la elaboración de alimentos, bebidas y comidas. Deberán disponer de contenedor y medios de transporte homologados para la conservación y transporte de los mismos y contar con las autorizaciones, licencias y permisos o haber efectuado las declaraciones responsables y/o comunicaciones previas ante la consejería competente en materia sanitaria.
3. Las empresas de catering deberán cumplir con las condiciones y requisitos relativos tanto a instalaciones como al servicio que se señalan en el Anexo IV.
4. Las empresas de catering dejarán constancia escrita del acuerdo alcanzado con el usuario del servicio respecto del modo y condiciones en que éste se llevará a cabo.

**Artículo 19. *Salones de banquetes.***

1. Los salones de banquetes se clasificarán en dos categorías, básica y media, según las condiciones y requisitos establecidos en el Anexo V.
2. Cuando el establecimiento no disponga de cocina propia y no esté adscrito a un restaurante, deberá justificar su relación profesional con una empresa de catering debidamente habilitada y dispondrá de un office adecuadamente equipado.
3. Los salones de banquetes dejarán constancia escrita del acuerdo alcanzado con el usuario del servicio respecto del modo y condiciones en que éste se llevará a cabo.



## CAPÍTULO IV

### Libertad de Establecimiento. Procedimiento de inicio y ejercicio de la actividad

#### **Artículo 20. Informe previo potestativo.**

1. Quienes proyecten la apertura, construcción o modificación de un establecimiento de restauración en Extremadura, podrán solicitar a la Consejería competente en materia de turismo, la emisión de un informe previo sobre su adecuación a la normativa turística y su posible clasificación, acompañando para ello memoria y planos del proyecto.
2. El plazo para evacuar el informe previo potestativo será de dos meses desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación. Transcurrido el plazo sin que la Consejería lo haya notificado al solicitante, deberá entenderse que el informe es favorable.
3. La validez del informe será como máximo de un año, siempre que permanezca en vigor la normativa turística respecto de la que se predica adecuación en el momento de su emisión.

#### **Artículo 21. Declaración responsable e inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de Extremadura.**

1. Las personas que vayan a iniciar y ejercer una actividad de restauración deberán presentar una declaración responsable en los términos previstos en el artículo 48 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura y en el Decreto por el que se regula el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de Extremadura.
2. Presentada la declaración responsable se procederá de oficio a su inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turística de Extremadura a partir de la información contenida en la misma.
3. Los Ayuntamientos, en el ejercicio de la competencia atribuidas por el artículo 6.1 f) y g) de la citada Ley 2/2011, comunicarán a la Consejería competente en materia de turismo, las declaraciones responsables presentadas en su municipio, a los efectos de proceder a su inscripción.

#### **Artículo 22. Contenido y documentación de la declaración responsable.**

El contenido y documentación que deberá incorporarse a la declaración responsable a los efectos previstos en el artículo 71 bis de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, será el previsto en el Anexo VII; el cual estará a disposición de las personas interesadas en la Sede Electrónica Corporativa de la Junta de Extremadura.

#### **Artículo 23. Prestación temporal u ocasional del servicio de catering por empresas de otras Comunidades Autónomas y de otros Estados miembros.**

Podrán ejercer libremente la actividad en la Comunidad Autónoma de Extremadura sin necesidad de presentar la declaración responsable, los prestadores de servicios legalmente esta-





blecidos en otra Comunidad Autónoma, así como los establecidos en otro Estado Miembro de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo que presten sus servicios en la Comunidad extremeña de forma temporal u ocasional.

## CAPÍTULO V

### Especialización de los Restaurantes

#### SECCIÓN 1.ª DE LA ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA EXTREMEÑA

##### **Artículo 24. Gastronomía Extremeña.**

1. Los restaurantes que tengan como parte fundamental de su menú cocina extremeña o de una zona específica de Extremadura, podrán obtener de la Administración turística de la Junta de Extremadura, el reconocimiento de su especialización en gastronomía extremeña, ostentando el distintivo de "Gastronomía extremeña", leyenda que exhibirán en una placa de libre diseño en la entrada principal del establecimiento, ajustándose a las medidas que figuran en el Anexo VI para los restaurantes.
2. Estas empresas ofrecerán en sus cartas fundamentalmente platos elaborados según la gastronomía de la zona y productos con denominación de origen y/o típicamente extremeños.

##### **Artículo 25. Requisitos.**

Las empresas que deseen obtener la especialización en gastronomía extremeña deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Sus menús deberán estar integrados mayoritariamente por platos que se identifiquen con la gastronomía extremeña.
- b) Utilizarán en la elaboración de sus platos y menús productos extremeños en un porcentaje no inferior al 40 por ciento.

##### **Artículo 26. Solicitud.**

Las empresas interesadas en la obtención del distintivo "Gastronomía extremeña" deberán presentar una memoria descriptiva y gráfica en la que refieran los platos y productos extremeños que prevén ofertar, las técnicas de elaboración, presentación y degustación que pretenden fomentar y cuantos documentos y justificaciones fundamenten su petición.

##### **Artículo 27. Tramitación de la solicitud y resolución.**

1. Recibida la solicitud, se emitirá informe técnico en el que se constate el grado de cumplimiento de los requisitos numerados en el artículo 25.
2. A la vista del mismo y en el plazo máximo de tres meses, el/la Director/a General de Turismo dictará la oportuna resolución. En caso de no notificarse ésta en el plazo indicado, se entenderá concedida la referida especialización.
3. La especialización reconocida se inscribirá en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas.

**Artículo 28. Incumplimiento.**

Comportará la pérdida de la especialización, el incumplimiento de los requisitos y condiciones que sirvieron de base para su concesión, previa instrucción del oportuno expediente en el que se dará audiencia al interesado y en el plazo máximo de tres meses, la Dirección General de Turismo dictará la correspondiente resolución.

**SECCIÓN 2.ª DE LA ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS AUTÓCTONOS EXTREMEÑOS****Artículo 29. Cocina de productos autóctonos extremeños.**

1. Los restaurantes que tengan como eje fundamental de sus menús alimentos o bebidas de especial singularidad, podrán obtener del órgano competente de la Administración turística de la Junta de Extremadura, el reconocimiento de su especialización como productos autóctonos extremeños, tales como micológicos, lácteos, cárnicos, enológicos, entre otros.
2. Estas empresas podrán exhibir el distintivo de "Cocina de productos singulares extremeños", indicando el producto objeto de su especialización. Exhibirán en la entrada principal del establecimiento una placa de libre diseño con la leyenda "Cocina de productos singulares extremeños", ajustándose a las medidas que figura en el anexo VI para los restaurantes.

**Artículo 30. Requisitos.**

Las empresas que deseen obtener especialización deberán acomodar sus cartas de platos y menús a los siguientes requisitos:

- a) Los platos o menús relacionados con el producto objeto de la especialización, que no serán inferior a tres, serán ofertados de forma diferenciada y continuada en la carta del establecimiento.
- b) Los productos empleados serán de primera calidad.
- c) Deberán individualmente o en colaboración con otros establecimientos, al menos una vez al año, realizar actividades o participar en eventos promocionales que permitan difundir, promocionar y fomentar el consumo de los productos objeto de especialización, tales como jornadas de difusión, semanas gastronómicas u otros.

**Artículo 31. Solicitud.**

Las empresas interesadas en la obtención del distintivo "Cocina de productos singulares extremeños", deberán presentar una memoria descriptiva y gráfica de los platos, aperitivos, menú o presentaciones que elaborarán con los productos cuya especialización se pretende, técnicas gastronómicas empleadas, jornadas o eventos de difusión y promoción que hayan realizado o participado, así como cuantos documentos y justificaciones hayan de fundamentar su petición.

**Artículo 32. Tramitación de la solicitud y resolución.**

1. Recibida la solicitud se emitirá informe técnico en el que se constate el grado de cumplimiento de los requisitos numerados en el artículo 30.



2. A la vista del mismo y en el plazo máximo de tres meses, el/la Director/a General de Turismo dictará la oportuna resolución. En caso de no notificarse ésta en el plazo indicado, se entenderá concedida la referida especialización.
3. La especialización reconocida se inscribirá en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas.

**Artículo 33. Incumplimiento.**

Comportará la pérdida de la especialización, el incumplimiento de los requisitos y condiciones que sirvieron de base para su concesión, previa instrucción del oportuno expediente en el que se dará audiencia al interesado y en el plazo máximo de tres meses, la Dirección General de Turismo dictará la correspondiente resolución.

**CAPÍTULO VI****Equiparación de Establecimientos****Artículo 34. Equiparación.**

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

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

**CAPÍTULO VII****Régimen Sancionador****Artículo 35. Incumplimientos.**

Tendrán la consideración de infracciones en materia turística aquellas previstas en el Capítulo III, del Título III, de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de Desarrollo y Modernización del Turismo de Extremadura y serán sancionadas de conformidad con lo previsto en su régimen sancionador.

**Disposición adicional primera. Actuaciones de comprobación.**

La Consejería competente en materia de turismo verificará, al menos cada cinco años, que los establecimientos regulados en el presente Decreto siguen cumpliendo con los requisitos,



prescripciones técnicas y otras circunstancias declaradas a la Administración desde el inicio de su actividad.

***Disposición adicional segunda. Tramitación electrónica.***

Los procedimientos recogidos en el presente decreto podrán tramitarse por medios electrónicos de conformidad con lo establecido en la Ley 11/2007, de 22 de junio, de acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos, y en la restante normativa relativa a los servicios de la sociedad de la información y, en especial, con respeto a las normas sobre intimidad y confidencialidad de las comunicaciones en los términos establecidos por la normativa de protección de datos.

***Disposición adicional tercera. Referencia de género.***

Todos los términos contenidos en este Decreto, en el que se utiliza la forma del masculino genérico, se entenderán aplicables a personas de ambos sexos.

***Disposición transitoria primera. Establecimientos que ejerzan la actividad de restauración con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto.***

Los establecimientos de restauración que, con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto, hubieran sido autorizados en alguna de las modalidades y categorías vigentes de conformidad con la normativa anterior, la mantendrán siempre que no se modifiquen las condiciones en las que se basó la autorización administrativa pertinente y sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones de este Decreto que les resulten más favorables.

***Disposición transitoria segunda. Adecuación de los establecimientos existentes a las prescripciones de este Decreto.***

Las empresas de restauración que, tras la entrada en vigor del presente Decreto, realicen obras de rehabilitación, reparación o modificación del establecimiento que afecten a la estructura, dimensiones y/o superficie del mismo, deberán someterse a las prescripciones establecidas en el presente Decreto.

***Disposición transitoria tercera. Obras que se hallen en fase de ejecución material a la entrada en vigor del presente Decreto.***

El presente Decreto no será de aplicación, en lo referente a dimensiones, estructura y materiales, a los establecimientos que en el momento de la entrada en vigor del presente Decreto se hallen en fase de ejecución material de las obras, siempre que se cumplan los requisitos y condiciones establecidos en el Decreto 69/2002, de 28 de mayo, por el que se establecen normas sobre la ordenación y clasificación de las empresas de Restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

***Disposición derogatoria. Derogación de normas de rango igual o inferior.***

Queda derogado expresamente el Decreto 69/2002, de 28 de mayo, por el que establecen normas sobre la ordenación y clasificación de las empresas de Restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como cualquier otra disposición de igual o inferior rango, que contradigan lo dispuesto en la presente regulación.

***Disposición final primera. Desarrollo normativo.***

Se faculta a la Consejería competente en materia de turismo para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

***Disposición final segunda. Entrada en vigor.***

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 7 de septiembre de 2012.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
JOSÉ ANTONIO MONAGO TERRAZA

El Consejero de Fomento, Vivienda,  
Ordenación del Territorio y Turismo,  
VÍCTOR GERARDO DEL MORAL AGÚNDEZ

**ANEXO I  
RESTAURANTES**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>	<b>4 tenedores.</b>	<b>3 tenedores</b>	<b>2 tenedores</b>	<b>1 tenedor</b>
Entrada de clientes independiente del personal y mercancía (1)	SÍ	SÍ	SÍ	-
Guardarropa (2)	SÍ	SÍ		-
Percheros			SI	SI
Vestíbulo o sala de espera (podrá disponer de servicio de bar)	SÍ	SÍ	-	-
Zona de clientes Climatizada	SÍ	SÍ	SÍ	-
Refrigeración	SÍ	SÍ	SÍ	-
Calefacción	SÍ	SÍ	SÍ	-
Mesas Auxiliares	SÍ	SÍ	-	-
Escalera de servicios o montaplatos (más de una planta)	SÍ	SÍ	SI	-
Ascensor para uso exclusivo de clientes (más de una planta)	SÍ	SÍ	-	-
Aparcamiento propio o concertado o servicio de guardacoches	SÍ	-	-	-
Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	SI	SI	SÍ	SÍ
Lencería y mantelería textil	SÍ	SÍ	SÍ	-
Personal uniformado	SÍ	SÍ	SÍ	-
Sommelier.	SÍ	-	-	-
Servicio de reserva de mesa	SÍ	SÍ	SÍ	-
Responsable de comedor con conocimientos de idiomas	SÍ	SÍ	-	-
Carta en castellano y en otros dos idiomas extranjeros, siendo uno de ellos el inglés.	SÍ	-	-	-
Carta en castellano y en otro idioma extranjero.	-	SÍ	-	-
Variedad gastronómica regional, nacional e internacional	SÍ	-	-	-
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente
Bodega con vinos de las denominaciones de origen extremeñas, y vinos nacionales e internacionales de calidad.	SÍ	SÍ	-	-
Botiquín	SI	SI	SI	SI



<b>ASEOS (3)</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>Tenedor</b>
Aseos independientes para mujeres y hombres	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Superficie mínima por aseo	6m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	3m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup>
Vestíbulo (que distribuya las entradas a los aseos de mujeres y hombres)	SÍ	SÍ	SÍ	-
Ventilación directa o forzada	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Nº de lavabos en aseos de mujeres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de inodoros en aseos de mujeres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de lavabos en aseos de hombres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de inodoros en aseos de hombres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Agua caliente y fría	SÍ	SÍ	SÍ	-
Jabón líquido	SI	SI	SÍ	SÍ
Toallas de uso individual textil, cepillo de dientes y peines de un solo uso	SÍ	-	-	-
Toallas de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente	-	SÍ	SÍ	SÍ
Toallitas higiénicas y colonia	SÍ	SÍ	-	-
Papeleras de baño y contenedores específicos de higiene femenina	SÍ	SÍ	SÍ	
Papeleras de baño	-	-	-	SI
<b>ZONA DE SERVICIO (4)</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>Tenedor</b>
Cocina adecuada a la capacidad del establecimiento.	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Extracción de humos	SI	SI	SI	SI
Dispensa	SÍ	SÍ	SÍ	-
Bodega	SÍ	SÍ	-	-
Zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las baterías	SÍ	SÍ	-	-
Cuarto frío	SÍ	SÍ	-	-
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes	SÍ, diferenciado s	SÍ, diferenciado s	SÍ, diferenciado s	SI
Office (5)	SI	SI	SI	
Zona diferenciada para el lavado	SI	SI	SI	
Lavavajillas				SÍ



Agua fría y caliente en el fregadero	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Salida de basuras	SI	SI	SI	
Vestuarios y aseos para el personal independientes por sexo	SI	SI		

(1) Cuando los restaurantes de un tenedor no cuenten con una entrada independiente para mercancías, la misma no podrá utilizarse para esta finalidad durante las horas de apertura al público.

(2) Se entiende por guardarropa la estructura o lugar destinado al fin que su propio nombre indica, custodiado y atendido por el personal del establecimiento.

(3) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos, cuando tengan distinta categoría, deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(4) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la cocina, despensa, bodega, zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las baterías, cuarto frío y office, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del restaurante.

(5) Se entiende por office la dependencia distinta de cocina y comedor, destinada a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación de los platos y servicios de dichas comidas incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de la vajilla.



**ANEXO II****CAFETERÍAS**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>	Tres tazas	Dos tazas	Una taza
Entrada de clientes independiente de personal y mercancías	SI	-	-
Guardarropas	SI	-	-
Percheros	SI	SI	SI
Climatización	SI	-	-
Refrigeración	SI	SI	-
Calefacción	SI	SI	-
Vitrinas expositoras	SI	SI	SI
Espacio mínimo por persona usuaria	1,5 m2	1,5 m2	1,5 m2
<b>ASEOS (1)</b>			
Aseos independientes mujeres y hombres	SI	SI	SI
Superficies mínima por aseo	4m2	3m2	2,5m2
Nº de lavabos en aseos de mujeres	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de inodoros en aseos de mujeres	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de lavabos en aseos de caballeros	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº inodoros en aseos de caballeros	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Ventilación directa o inducida	SI	SI	SI
Jabón líquido	SI	SI	SI
Agua caliente y fría	SI	SI	-
Toallas papel de un solo uso o secador de mano de aire caliente	SI	SI	SI
Papeleras y contenedores específico de higiene femenina	SI	SI	-
Papeleras	-	-	SI
<b>ZONA SERVICIOS (2)</b>			
Dispensa	SI	SI	SI
Extracción de humos	SI	SI	SI



Lavavajillas	SI	SI	SI
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados (Carne y pescado)	SI, diferenciados	SI, diferenciados	SI
Cámaras o frigorífico	-	-	SI
Agua caliente y fría en fregadero	SI	SI	SI
Aseos para el personal	SI		

(1) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(2) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la barra y la despensa, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del establecimiento.

**ANEXO III  
CAFÉ-BARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE OCIO**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>
Refrigeración
Calefacción
<b>ASEOS (I)</b>
Aseos independientes mujeres y hombres
Superficie mínima: 2 m <sup>2</sup>
I Lavabo en aseos de mujeres
I Inodoro en aseos de mujeres
I Lavabo en aseos de hombres
I Inodoro en aseos de hombres
Ventilación directa o forzada
Papeleras o contenedores específicos de higiene femenina
<b>CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVAN ALGÚN TIPO DE ALIMENTOS PREPARADOS</b>
Vitrinas expositoras.
Lavavajillas.
Cámaras o armarios frigoríficos.
Agua fría y caliente en fregadero.

(I) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

**ANEXO IV****CATERING**

<b>LOCALES Y SALAS</b>
Deben disponer de locales con zona de cocina, almacenamiento para productos alimenticios que no requieran frío e instalaciones frigoríficas.
Deben disponer de sistemas de climatización en las salas de manipulación y envasado cuando la preparación de ciertos platos requiera atmósfera con temperatura adecuada (cuarto frío)
Zonas para contenedores
Zona de envasado: dispondrán de una superficie de trabajo exclusiva, suficiente y de fácil limpieza y desinfección.
Sala separada para el almacenamiento de productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier otra sustancia peligrosa, donde no exista riesgo de contaminación.
<b>PRESTACIÓN DIRECTA DEL SERVICIO AL PÚBLICO</b>
Vajilla, cristalería y cubertería
Lencería y mantelería
Personal uniformado

**ANEXO V  
SALONES DE BANQUETES.**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>	<b>Categoría media</b>	<b>Categoría básica</b>
Recepción o vestíbulo de entrada	SI	-
Entrada de clientes independiente de personal	SI	-
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5 m <sup>2</sup>	1,5 m <sup>2</sup>
Percheros distribuidos en salón acorde con la capacidad	-	SI
Guardarropa independiente acorde con la capacidad	SI	-
Climatización	SI	-
Calefacción	-	SI
Refrigeración	-	SI
Montaplatos o montacargas (más de una planta)	SI	SI
Almacén de mobiliario independiente del de lencería y vajilla	SI	almacén único
Existencia de bar mostrador	SI	-
Mesas distintas medidas	SI	-
Carros transportadores de comida caliente y fría	SI	-
Personal uniformado	SI	SI
Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	SI	SI
Lencería y mantelería textil.	SI	-
Fundas de silla acordes a la categoría	SI	SI
Botiquín	SI	SI
<b>ASEOS (I)</b>		
Aseos independientes por sexos para clientes	SI	SI
Lavabos señoras	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Inodoros señoras	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Lavabos caballeros	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas



Inodoros caballeros	l por 75 plazas	l por 75 plazas
Agua caliente y fría en aseos	SI	SI
Toallas un solo uso o secamanos y jabón líquido	SI	SI
Ventilación directa o inducida	SI	SI
<b>ZONA DE SERVICIOS (2)</b>		
<b>CON COCINA PROPIA</b>		
Cocina industrial	SI	SI
Cuarto frío	SI	SI
Despensa	SI	SI
Bodega	SI	-
Office (3)	SI	SI
Armario caliente o similar	SI	SI
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes	SI	-
Cámaras de refrigeración	SI	SI
Zona de lavado	SI	SI
Cuarto de basuras	SI	-

(1) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

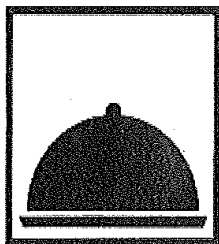
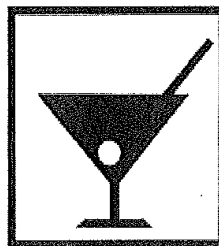
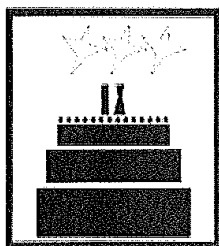
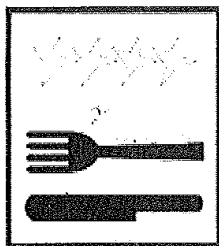
En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos, cuando tengan distinta categoría, deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(2) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la cocina, despensa, bodega, zona para limpieza y almacenaje de las baterías y cuarto frío, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del establecimiento.

(3) Se entiende por office la dependencia distinta de cocina y comedor, destinada a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación de los platos y servicios de dichas comidas incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de la vajilla.

## ANEXO VI PLACAS Y DISTINTIVOS DE CLASIFICACIÓN



Unidad de Barco de 20 x 20 cm.

Hueco grabado con Pantógrafo informatizado provisto de fresa de Carburo de 1,5

La categoría de los establecimientos clasificados como restaurantes se identificará con un juego de cuchillo y tenedor sobre los que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

La categoría de los establecimientos clasificados como cafeterías se identificará con una taza sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

La categoría de los establecimientos clasificados como salones de celebraciones se identificará mediante la representación de una tarta nupcial sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

Los establecimientos clasificados como bares identificarán la categoría con una copa de cóctel.

Los establecimientos clasificados como catering se identificarán con la representación de una bandeja con cubre fuentes.

Texto:

Latón sin barnizar de 20 x 20 cms.

Hueco grabado con Pantógrafo informatizado provisto de fresa de Carburo de 1,5

La categoría de los establecimientos clasificados como restaurantes se identificará con un juego de cuchillo y tenedor sobre los que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

La categoría de los establecimientos clasificados como cafeterías se identificará con una taza sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

La categoría de los establecimientos clasificados como salones de celebraciones se identificará mediante la representación de una tarta nupcial sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquélla.

Los establecimientos clasificados como bares identificarán la categoría con una copa de cóctel.

Los establecimientos clasificados como catering se identificarán con la representación de una bandeja con cubre fuentes.



Extremadura

Consejería de Fomento, Vivienda,  
Ordenación del Territorio y Turismo  
Dirección General de Turismo**ANEXO VII****DECLARACIÓN RESPONSABLE DE INICIO / MODIFICACIÓN  
DE ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN (GRUPO II)**

INICIO DE ACTIVIDAD	CAMBIO DE TITULARIDAD	AMPLIACIÓN DE PLAZAS	REDUCCIÓN DE PLAZAS
MODIFICACIÓN/MEJORA	RECLASIFICACIÓN	OTROS	

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....

D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....

DIRECCIÓN: .....

DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES (si es distinto al domicilio social).....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA.....

C.P.: .....NACIONALIDAD.....

TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....

CORREO ELECTRÓNICO.....

ACTUANDO:  EN NOMBRE PROPIO  COMO REPRESENTANTE

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL REPRESENTANTE:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....

D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....

DIRECCIÓN: .....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA..... C.P.:.....

TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....

CORREO ELECTRÓNICO.....

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO:**

DENOMINACIÓN / NOMBRE COMERCIAL: .....

NÚMERO DE REGISTRO/SIGNATURA: .....

DIRECCIÓN: .....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA:.....

C.P.: ..... TELÉFONO:..... FAX:.....

PÁGINA WEB:.....

CORREO ELECTRÓNICO: .....

PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO: .....

(en caso de cambios o modificación de datos, consignar los datos actuales)

**ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN**

(Un establecimiento que constituya una unidad de explotación podrá ser clasificado, simultáneamente en más de uno de los grupos previstos)

MODALIDAD/GRUPO II	CATEGORÍAS				
RESTAURANTES	1 Tenedor (Cuarta)	2 Tenedores (Tercera)	3 Tenedores (Segunda)	4 Tenedores (Primera)	Nº Plazas
CAFETERÍAS	1 Taza (Tercera)	2 Tazas (Segunda)	3 Tazas (Primera)	Nº Plazas	
EMPRESAS CATERING	.....				
SALONES BANQUETES	Básico	Medio	Nº Plazas		



**DECLARACIÓN RESPONSABLE:**

El interesado/a, **DECLARA**, bajo su responsabilidad:

1. Que son ciertos y completos todos los datos de la presente declaración responsable de cumplimiento de normativa turística y que está en posesión de todos los documentos que acreditan el cumplimiento de los requisitos que le son aplicables por dicha normativa, poniendo dichos documentos a disposición de la Administración Turística cuando así se le requiera.
2. Que el establecimiento reseñado cumple con los requisitos establecidos en la normativa turística vigente, para el ejercicio de la actividad turística que se pretende iniciar, que conoce dicha normativa en su integridad, comprometiéndose a mantener su cumplimiento durante todo el desarrollo de la actividad.
3. Que se compromete a comunicar los cambios de titularidad, ceses de actividad, cambios de denominación o cualquier otra modificación de los datos contenidos en la Declaración Inicial a la Dirección General de Turismo de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
4. Que, en el caso de tratarse de persona jurídica, se ostenta la necesaria representación, y la misma se encuentra debidamente constituida e inscrita, de conformidad con lo establecido por la normativa vigente.
5. Que dispongo, o la entidad a la que represento dispongo, de título suficiente que acredita la plena disponibilidad sobre el local y dependencias anejas, para destinar el inmueble para el ejercicio de la actividad turística objeto de la presente declaración (Nota simple actual del Registro de la Propiedad acreditativa de la titularidad del inmueble o documento acreditativo del derecho personal o real que ostenta sobre el mismo).
6. Que el establecimiento cuenta con las autorizaciones, permisos, licencias, y/o informes que establecen las distintas normativas sectoriales y municipales que le son de aplicación. En los cambios de titularidad se dispone de documento que acredita haber solicitado el cambio de titularidad ante el Ayuntamiento correspondiente.
7. Que el establecimiento tiene suscrito contrato de seguro de responsabilidad civil, en pleno vigor, con la cobertura suficiente según normativa de la actividad a ejercer, y recibo acreditativo de pago y se comprometo a mantenerlo vigente y debidamente actualizado (artículo 42 letra s) de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura "Las personas titulares de empresas turísticas tienen las siguientes obligaciones: Suscribir los seguros de responsabilidad profesional o civil obligatorios, fianzas u otra garantía equivalente", de conformidad con los artículos 10 y 21 de la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio).
8. Que dispone de plano del local.
9. Que ha abonado la tasa en Modelo 50 en CONCEPTO de Libro de Inspección (Código e importe según la actualización anual de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura).
10. Que, al tratarse de inicio de actividad se ha abonado la tasa en concepto de tramitación de declaración responsable y primera visita de comprobación de la veracidad de lo declarado y en caso de ampliaciones o reducciones del número de plazas, modificaciones o mejoras que afectan a la distribución de espacios o servicios y suponen alteración de las circunstancias que dieron origen a la categoría inicial, se ha abonado la tasa en concepto de emisión de informe facultativo con toma de datos de campo el primer día (Código e importe según la actualización anual de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura).
11. Que una vez realizada la inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas, se comprometo a dar cumplimiento lo establecido en materia de hojas de reclamaciones.
12. Que conoce que la inexactitud, falsedad u omisión de carácter esencial en cualquier dato, manifestación o documento que se acompañe o incorpore a una declaración responsable, o la no presentación de la misma, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho a la actividad afectada, desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar. Cuando la Administración Turística competente haya determinado la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho, o actividad afectada por las causas antes indicadas, la persona interesada no podrá instar un nuevo procedimiento con el mismo objeto durante un período de seis meses, a contar desde la notificación de la resolución.

**DOCUMENTACIÓN QUE SE ACOMPAÑA (señalar lo que proceda)**

Copia del documento que acredita la existencia e identidad de la persona que realiza la declaración:

- Si es persona física, Documento Nacional de Identidad, documento de identidad de estados miembros de la Unión Europea o de estados asociados al Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, en caso de personas físicas de otros Estados, Número de Identidad para extranjeros (NIE), pasaporte o documento equivalente. Dicha documentación podrá ser recabada de oficio por la propia Consejería, entendiéndose concedida la autorización para ello, cuando se indique específicamente en el apartado correspondiente de la presente declaración. En el caso de que actúe mediante representación, documentación que acredite la misma.
- Si es persona jurídica, escritura de constitución de la sociedad debidamente inscrita en el Registro correspondiente, así como de la representación de la persona que actúa en su nombre, salvo que ya obren en poder de la Administración actuante en virtud de lo dispuesto en el artículo 35 f) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- En caso de sociedades civiles y comunidades de bienes, deberán aportar copia de la identificación de los integrantes, documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre. La identificación de los integrantes de las sociedades civiles o comunidades de bienes podrá ser recabada de oficio por la propia Consejería, entendiéndose concedida la autorización para ello, cuando se indique específicamente en el apartado correspondiente de la presente declaración. Podrán no aportar la documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre en el caso de que ya obren en poder de la Administración actuante en virtud de lo dispuesto en el artículo 35 f) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Declaración de precios de los servicios ofertados: Restaurantes: mínimo de dos ejemplares de carta de platos o menús y cartas de vinos que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. Cafeterías: mínimo de dos ejemplares de cartas de platos simples o combinados y carta de vinos que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. El establecimiento deberá comunicar los precios vigentes a esta Dirección General de Turismo. En todas estas listas de precios y cartas se consignarán los datos de la empresa: nombre comercial, nombre del titular, N.I.F./C.I.F. Del titular y dirección del establecimiento, debiendo incluir el IVA.

Otra documentación: \_\_\_\_\_

**COMPROBACIÓN DE OFICIO DE IDENTIDAD**

Autorizo a la Administración Turística a verificar electrónicamente mi identidad, de conformidad con el Decreto 184/2008 de 12 de septiembre, por el que se suprime la obligación para los interesados de presentar la fotocopia de los documentos identificativos oficiales y el certificado de empadronamiento, en los procedimientos administrativos de la Administración de la Junta de Extremadura y de sus organismos públicos vinculados o dependientes y la Ley 11/2007 de 22 de junio de Acceso Electrónico de los Ciudadanos a los Servicios Públicos.

**DATOS PROMOCIÓN TURÍSTICA**

Autorizo a la Administración Turística competente, a la utilización de los datos relativos al establecimiento o empresa turística objeto de la presente Declaración Responsable, para su uso en las actuaciones de Promoción Turística señaladas en el artículo 27 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

*Una vez realizada la inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura y abono de la tasa correspondiente se entregará el Libro de Inspección, el artículo 42 letra c) de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura establece que "Las personas titulares de empresas turísticas tienen las siguientes obligaciones: Disponer del Libro de Inspección Turística debidamente diligenciado que ha de reunir las características y requisitos que reglamentariamente se determinen y que estará a disposición de la Inspección turística en todo momento para reflejar las visitas e inspecciones que se lleven a cabo y sus circunstancias".*

*Los datos constatados en la presente Declaración, serán incorporados al Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura, de acuerdo con el artículo 52 de la Ley 2/2011 de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo en Extremadura.*

*De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de carácter personal, se informa que los datos de carácter personal contenidos en este impreso, serán incluidos en un fichero para su tratamiento por la Dirección General de Turismo, como titular responsable del mismo, con la finalidad de tramitar y gestionar el expediente, y de ejercer las competencias atribuidas en la materia. Asimismo, se informa que puede ejercer los derechos de acceso, oposición, rectificación y cancelación ante la Dirección General de Turismo.*

**DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA .**  
Avda. de las Comunidades s/n  
06800 Mérida



**ANEXO VIII**

**SOLICITUD PARA OBTENER LA ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA EXTREMEÑA O EN PRODUCTOS AUTÓCTONOS EXTREMEÑOS**

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....  
D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....  
DIRECCIÓN: .....  
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES (si es distinto al domicilio social): .....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA .....  
C.P. .... NACIONALIDAD .....  
TELÉFONO FIJO ..... TELÉFONO MÓVIL .....  
CORREO ELECTRÓNICO.....

ACTUANDO:     EN NOMBRE PROPIO     COMO REPRESENTANTE

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL REPRESENTANTE:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....  
D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....  
DIRECCIÓN: .....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA ..... C.P.: .....  
TELÉFONO FIJO ..... TELÉFONO MÓVIL .....  
CORREO ELECTRÓNICO.....

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO:**

DENOMINACIÓN / NOMBRE COMERCIAL: .....  
NÚMERO DE REGISTRO/SIGNATURA: .....  
DIRECCIÓN: .....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA: .....  
C.P.: ..... TELÉFONO: ..... FAX: .....  
PÁGINA WEB: .....  
CORREO ELECTRÓNICO: .....  
PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO: .....  
(en caso de cambios o modificación de datos, consignar los datos actuales)

**ESPECIALIZACIÓN QUE SE DESEA OBTENER:**

- ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA EXTREMEÑA
- ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS AUTÓCTONOS EXTREMEÑOS

A estos efectos se acompaña memoria descriptiva y gráfica de los platos y/o productos que oferten en los términos previstos en los artículos. 26 y 31 del Decreto 181/2012, de 7 de septiembre por el que se establece la Ordenación y Clasificación de las Empresas de Restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

**DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA .  
Avda. de las Comunidades s/n  
06800 Mérida**