

DEPARTAMENT COMERÇ, CONSUM I TURISME

DO. Generalitat de Catalunya 9 diciembre 1994, núm. 1983, [pág. 8020]; rect. DO. Generalitat de Catalunya 30 enero 1995 , núm. 2005 [pág. 831](castellano)

HOSTELERÍA, CAFÉS, BARES Y SIMILARES. Ordenación y clasificación de establecimientos de restauración

DECRET 317/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació dels establiments de restauració

### Texto:

La Generalidad de Cataluña tiene, de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 9.12 del Estatuto de Autonomía (LCAT 1979\318), competencias exclusivas en materia de turismo. Estas competencias comportan la potestad legislativa, la potestad reglamentaria y la función ejecutiva, incluida la inspección.

En el ejercicio de estas competencias, se ha procedido a regular, mediante la publicación de diferentes disposiciones, un amplio abanico de aspectos que afectan, no sólo a las diversas modalidades de establecimientos turísticos, sino también a las diversas actividades turísticas complementarias y las relacionadas con la enseñanza en materia de especialización turística.

A pesar de todo, estamos ante un sector y una actividad que, por su propia dinámica, evolucionan de una manera constante, por cuyo motivo es necesario que esta Administración autonómica proceda con frecuencia a la adecuación de las diversas disposiciones dictadas en materia turística. Por ello, y en virtud de las competencias exclusivas en materia de turismo que tiene asignadas el Departamento de Comercio, Consumo y Turismo, corresponde la modificación de la actual normativa que regula los establecimientos de restauración con el objetivo de adaptarla al máximo a la evolución propia de este sector y a las exigencias legítimas de los consumidores.

En consecuencia, y de acuerdo con lo dispuesto por el artículo 61 de la Ley 13/1989, de 14 de diciembre (LCAT 1989\510), de Organización, Procedimiento y Régimen Jurídico de la Administración de la Generalidad de Cataluña, a propuesta del consejero de Comercio, Consumo y Turismo y de acuerdo con el Gobierno, decreto:

### **Definición sectorial y ámbito de aplicación**

#### ***Artículo 1.***

1.1. Se entiende por establecimientos de restauración aquellos locales abiertos al público que tienen como actividad principal suministrar de manera habitual y mediante precio comidas y bebidas para que sean consumidos, de acuerdo con las características y especificaciones que se establecen en este Decreto. Esta actividad será compatible con la venta de comidas para llevar, siempre que se cumplan las disposiciones que regulan esta actividad.

1.2. Asimismo, quedan incluidos en la presente normativa en lo referente a las instalaciones donde se lleve a cabo la actividad objeto de este Decreto, todos aquellos establecimientos que lleven cabo la actividad de restauración, con carácter complementario, en los locales de pública concurrencia comprendidos en el catálogo vigente de espectáculos, actividades recreativas y establecimientos públicos.

#### ***Artículo 2.***

Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta normativa:

a) Los comedores universitarios, los escolares y los comedores para los trabajadores de una empresa, siempre que no estén abiertos al público con carácter general, y todos aquellos servicios de restauración de entidades, clubes o asociaciones prestados únicamente para sus miembros.

b) Los servicios de comidas y bebidas que faciliten los comedores de los establecimientos de alojamiento turístico.

### ***Artículo 3.***

Los establecimientos que lleven a cabo las actividades sujetas a este Decreto tienen la consideración de establecimientos de utilización pública, sin perjuicio de que la dirección de cada uno de ellos pueda establecer determinadas normas o condiciones sobre el uso de sus servicios o instalaciones y de la normativa vigente en materia de espectáculos y actividades recreativas.

## **Grupos y definiciones**

### ***Artículo 4.***

Los establecimientos de restauración, según sus características, se ordenan en tres grupos:

Restaurante.

Bar.

Restaurante-bar.

### ***Artículo 5.***

5.1. Restaurante es aquel establecimiento que dispone de cocina y servicio de comedor con el fin de ofrecer comidas al público, mediante precio, para ser consumidos en el mismo local.

5.2. En el desarrollo de su actividad, los restaurantes servirán básicamente almuerzos y cenas.

### ***Artículo 6.***

Bar es aquel establecimiento que dispone de barra y que también puede disponer de servicio de mesa, en su caso, para proporcionar al público, mediante precio, bebidas acompañadas o no de tapas, y bocadillos.

### ***Artículo 7.***

Restaurante-bar es aquel establecimiento abierto al público que ofrece, mediante precio, los servicios de restaurante y bar previstos en los dos artículos anteriores.

### ***Artículo 8.***

8.1. Todos los establecimientos deben exhibir obligatoriamente en lugar visible, a efectos de información, la identificación que se determina:

Una R blanca sobre fondo azul Pantone 300-C en el caso de los restaurantes.

Una B blanca sobre fondo azul Pantone 300-C en el caso de los bares.

Una R y una B blancas sobre fondo azul Pantone 300-C en el caso de los restaurantes-bares.

8.2. En el caso de otros establecimientos que dispongan de dichos servicios con carácter complementario,

el fondo de la placa de identificación será de color verde pantone 347-C.

8.3. Las placas de identificación serán homologadas y deben incluir el número de registro del establecimiento y el código de identificación fiscal, según se describe en el anexo de este Decreto.

### **Normas para la apertura de establecimientos**

#### ***Artículo 9.***

9.1. El servicio territorial del Departamento de Comercio, Consumo y Turismo correspondiente clasificará el restaurante o el restaurante-bar en el grupo que le corresponda cuando le conceda la autorización turística.

9.2. En cualquier caso, con el fin de obtener la preceptiva autorización de apertura y sin perjuicio de otras normativas aplicables, será necesario presentar ante el servicio territorial correspondiente la siguiente documentación:

- a) Impreso de la solicitud, según modelo oficial, cumplimentada debidamente.
- b) Copia del NIF.
- c) Alta del IAE. En el caso de los restaurantes-bar se considerará suficiente que estén dados de alta en los epígrafes 672 ó 673 de dicho Impuesto.
- d) Si se trata de personas jurídicas, copia notarial simple de la escritura de constitución de sociedad y poderes del solicitante en caso de que no se deduzca claramente de la escritura social.
- e) El proyecto técnico del establecimiento visado por el colegio oficial correspondiente o un plano a escala 1/100 donde se indiquen con fidelidad el nombre y el destino de cada uno de los espacios en su superficie y la capacidad del comedor en número de plazas.
- f) Licencia municipal de apertura.

9.3. Los bares no están sujetos a autorización turística, pero están obligados a solicitar, ante los servicios territoriales del Departamento, previa aportación de la licencia municipal y del IAE, la inscripción en el Registro de empresas y actividades turísticas y obtener la hoja de reclamación y la placa a que hace referencia el anexo de este Decreto.

#### ***Artículo 10.***

El número máximo de plazas de los restaurantes y restaurantes-bar es el resultado de dividir la superficie del comedor o de la sala destinada a esta finalidad por 1,5.

#### ***Artículo 11.***

La solicitud de autorización para la modificación de la capacidad, las instalaciones o los servicios, sin perjuicio de la obtención de la licencia municipal correspondiente que establece la normativa vigente sobre esta materia, debe presentarse ante el servicio territorial del Departamento de Comercio, Consumo y Turismo y debe adjuntarse la documentación relativa al proyecto, de conformidad con lo que establece el artículo 9,e).

#### ***Artículo 12.***

El cambio de titularidad de los establecimientos se comunica al servicio territorial correspondiente con la documentación que acredite la personalidad del nuevo titular y la titularidad del establecimiento.

#### ***Artículo 13.***

Se prohíbe la utilización de las denominaciones de restaurante, bar o restaurante-bar sin el cumplimiento previo de los requisitos establecidos en este Decreto para el ejercicio de estas actividades.

### **Normas comunes de funcionamiento de los establecimientos de restauración**

#### ***Artículo 14.***

Los establecimientos de restauración deben mantener los locales y los servicios en perfectas condiciones higiénicas y de conservación.

#### ***Artículo 15.***

15.1. Los restaurantes y los restaurantes-bar deben dar la máxima publicidad de los precios de los servicios que ofrecen, que deben exhibirse, redactados al menos en catalán, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento. En este mismo sentido, los bares únicamente los deben exhibir en el interior del establecimiento, de manera visible.

15.2. Los precios serán globales, sin perjuicio de lo establecido en materia tributaria. En cualquier caso, debe especificarse si se incluye el impuesto correspondiente o se cobra aparte.

15.3. No se podrán cobrar conceptos tales como reserva, cubiertos, mesa o similares.

#### ***Artículo 16.***

16.1. Los establecimientos de restauración de la modalidad restaurante y restaurante-bar en cuanto a las comidas, deben expedir factura obligatoriamente: en ella deben constar los diferentes conceptos con sus respectivos precios, por separado y en escritura inteligible para el cliente, y no pueden cobrarse otros servicios o conceptos no solicitados por él. Los bares deben expedir únicamente un ticket.

16.2. En las facturas de los menús debe consignarse únicamente su identificación y su precio global.

#### ***Artículo 17.***

Los establecimientos de restauración están obligados a disponer de hojas de reclamación a disposición de los clientes de acuerdo con lo que establece el Decreto 171/1991, de 16 de julio (LCAT 1991\353), y a anunciar su existencia de forma visible en el interior del establecimiento.

### **Cartas de servicios y menús de los restaurantes y restaurantes-bar**

#### ***Artículo 18.***

18.1. Todos los establecimientos de restauración de los grupos restaurante y restaurante-bar deben ofrecer al público las cartas de platos y de vinos con sus precios, como mínimo, en catalán.

18.2. Se entiende por carta de platos y carta de vinos las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrecen estos establecimientos.

18.3. La carta de platos y de vinos se presentará al cliente en el momento de ofrecerle los servicios.

#### ***Artículo 19.***

19.1. Los restaurantes y restaurantes-bar en el caso de ofrecer al público un menú deben incluir en el precio global el pan, una bebida y los postres.

19.2. El cliente que solicite un menú está obligado al pago íntegro del precio establecido aunque renuncie a consumir alguno de sus componentes.

## Supresión de barreras arquitectónicas

### *Artículo 20.*

20.1. En el diseño del mobiliario, distribución de espacios, situación y características de los accesos y servicios higiénicos, en los establecimientos de restauración de nueva creación con capacidad superior a 50 plazas se debe cumplir lo que establece la normativa vigente de la Generalidad de Cataluña sobre la supresión de barreras arquitectónicas.

20.2. No obstante, atendiendo la solicitud de los interesados, cuando se trate de edificios existentes que por sus características requieran para su adaptación medios técnicos o económicos desproporcionados, los delegados territoriales podrán, previo informe del Consejo para la promoción de la accesibilidad y la supresión de barreras arquitectónicas, tener la posibilidad de eximirlos de este cumplimiento.

20.3. A los efectos de lo establecido en el apartado anterior se entiende que las obras requieren medios técnicos o económicos desproporcionados cuando el presupuesto para hacer la adaptación correspondiente supere en un 50% el precio total de las obras a realizar para hacer el local practicable. En el proyecto previo será necesario justificar la diferencia del coste.

### DISPOSICIÓN DEROGATORIA.

Se deroga el Decreto 287/1990, de 21 de noviembre (LCAT 1990\442 y LCAT 1991, 78), por el que se establecen normas sobre la ordenación y la clasificación de los establecimientos de restauración.

### DISPOSICIONES FINALES.

#### *Primera.*

Se faculta al consejero de Comercio, Consumo y Turismo para dictar las normas necesarias para el desarrollo, la eficacia y la ejecución de este Decreto.

#### *Segunda.*

Continúa vigente la Orden de 3 de octubre de 1991 (LCAT 1991\430), por la que se hace la descripción de las placas de identificación de los establecimientos de restauración para su homologación.

### ANEXO

*Ver imagen LCAT\1994\610\1.A] del anexo*

#### Afecta A:

- Orden de 3 octubre 1991 (LCAT 1991\430),
  - declarado vigente por disp. final 2.
- Decreto 287/1990, de 21 noviembre (LCAT 1990\442),
  - derogado por disp. derog..

## **ANEXO: IMAGENES**

LCA\1994\610[1.A]



