

**DECRETO 7/2009, de 9 de enero, del Consell, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana**

*Diari Oficial de la Comunitat Valenciana 13 enero 2009, núm. 5931,  
Rect. Diari Oficial de la Comunitat Valenciana 2 marzo 2009, núm. 5965, castellano)*

*Actualizado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo DOGV núm. 6239, de 6 abril 2010.*

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

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

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

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

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

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

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

Los instrumentos que integran el contenido de la norma para la consecución de los anteriores objetivos se pueden sistematizar en tres bloques, que hacen referencia a la calidad de los establecimientos, la organización racional de las distintas modalidades y las relaciones del sector con la administración. A este respecto, merecen destacarse, como propuestas innovadoras de la presente Norma, las siguientes:

- a) Se centra la atención en los restaurantes, considerados los establecimientos de mayor impacto turístico, susceptibles de incidir con mayor eficacia, a través de su oferta gastronómica y de la calidad del servicio, en la mejora de la imagen turística de la Comunitat Valenciana y en la consolidación de la gastronomía como recurso fundamental de nuestro producto turístico.
- b) Se regulan los salones de banquetes a los únicos efectos de su clasificación turística, sin que este Decreto pretenda regular, incidir ni mediar en las relaciones contractuales que vinculan a las partes, que exceden del control de la administración Turística.
- c) Se incorporan a la norma establecimientos hasta ahora no regulados, tales como las instalaciones provisionales de temporada, que deberán cumplir los requisitos tanto administrativos como técnicos que en la misma se establecen.
- d) Se pretende impulsar la oferta de la cocina autóctona valenciana mediante la creación de una categoría especial, haciendo uso de la posibilidad ofrecida por el artículo 10.3 de la Ley de Turismo de la Comunitat Valenciana.

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

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

## **CAPÍTULO I.**

### **Disposiciones generales**

#### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

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

#### **Artículo 2. Conceptos**

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

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

### **Artículo 3. Carácter público de los establecimientos**

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

### **Artículo 4. Exclusiones**

Quedan fuera del ámbito de aplicación del presente Decreto:

- a) Aquellos establecimientos, cualquiera que fuera su titularidad, que presten servicios de comidas y/o bebidas con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.
- b) Los establecimientos que sirvan comidas y/o bebidas a contingentes particulares, y no estén abiertos al público en general, como los comedores universitarios, sanitarios, de empresa, escolares, centros de formación hostelera, así como los que presten servicios de restauración en entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus socios. No obstante, de no existir un riguroso control de entrada se entenderá que realizan la actividad que mediante el presente Decreto se regula.
- c) Los servicios de restauración en alojamientos turísticos, cuando se presten en las instalaciones del establecimiento y el acceso no sea libre.
- d) Los establecimientos que presten servicio de restauración en cualquier medio de transporte público cuando el servicio se preste en el transcurso del viaje.
- e) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.
- f) Los servicios ocasionales, entendiéndose por tales los que se prestan con motivos de ferias, fiestas patronales o acontecimientos similares.

### **Artículo 5. Clasificación**

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

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

### **Artículo 6. Categorías**

1. Los restaurantes se clasificarán, en función de la calidad de sus instalaciones y servicios y del cumplimiento de los requisitos técnicos específicos establecidos en el anexo I del presente Decreto, en las categorías de primera, segunda y tercera.
2. Los bares, con o sin comidas, no se clasificarán en categorías.
3. Categoría especial. Establecimientos de cocina autóctona.

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

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

- a) Que sus cartas de platos y menús estén integrados fundamentalmente por una cocina cuyas peculiaridades se identifiquen con la gastronomía de la Comunitat Valenciana, especialmente con los arroces y sus diversas preparaciones.
- b) Que presten una especial atención a la recuperación de las tradiciones gastronómicas de la Comunitat Valenciana.
- c) Que gran parte de los productos y bebidas utilizados en la elaboración, presentación y degustación tengan su origen en la Comunitat Valenciana.

## **CAPÍTULO II.**

### **GRUPO I. Restaurantes**

#### **Artículo 7. Definición**

1. Tendrán la consideración de restaurantes aquellos establecimientos que disponiendo de cocina y comedor independizados, con o sin barra, ofrezcan al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. Estos establecimientos deberán disponer de carta de platos y bebidas.
2. A los únicos efectos de su clasificación turística como establecimientos del grupo I, siempre que cuenten con cocina en el propio local, se entiende por salones de banquetes los locales destinados a servir a un público agrupado, comidas y bebidas, a precio concertado, para ser consumidas en fecha y hora determinadas en el mismo local.
3. A los efectos de este Decreto, se considerarán como parte de los establecimientos de restauración definidos en el presente artículo las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas y jardines.

#### **Artículo 8. Cartas de platos y bebidas**

1. Se entiende por «carta de platos» y por «carta de bebidas», respectivamente, las relaciones de todas las comidas y bebidas ofrecidas por el establecimiento. Dichas cartas, en las que deberán constar los precios correspondientes, incluirán toda la oferta del establecimiento y se facilitarán al cliente en el momento en que solicite los servicios.
2. Las cartas de platos y bebidas deberán ser legibles y correctas en su presentación, y no contendrán tachaduras o manipulaciones que puedan inducir a confusión al cliente.
3. Cuando el establecimiento oferte productos cuyo precio oscile en función de la climatología, época del año, demanda u otras circunstancias similares, que justifiquen el empleo en dichas cartas del término «según mercado», su precio se incorporará diariamente en hoja aparte a la carta correspondiente.

## **CAPÍTULO III.**

### **GRUPO II. Bares**

#### **Artículo 9. Definición**

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

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

#### **Artículo 10. Listas de bebidas y comidas**

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

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

#### **Artículo 11. Establecimientos asimilados**

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

## **CAPÍTULO IV.**

### **Disposiciones comunes**

#### **Artículo 12. Cumplimiento de las normativas sectoriales aplicables**

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

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

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

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

### **Artículo 13. Accesibilidad**

Los establecimientos de restauración deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 39/2004, de 5 de marzo, del Consell, por el que se desarrolla la Ley 1/1998, de 5 de mayo, de la Generalitat, en materia de accesibilidad en la edificación de pública concurrencia y en el medio urbano, o norma que lo sustituya, especialmente en lo relativo a accesos, servicios sanitarios y distribución de los espacios, fundamentalmente del comedor, que deberá disponer de al menos una mesa apta para el uso por personas que utilicen sillas de ruedas o con movilidad reducida y, en el caso de los denominados buffets libres o autoservicios, expositores y mobiliario de la altura adecuada.

### **Artículo 14. Prestación de servicios**

1. Los establecimientos regulados en esta Norma velarán especialmente por la limpieza, calidad y conservación de sus servicios e instalaciones, debiendo, en todo caso, cuidar:

- a) La adecuada prestación de cada servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento y con respeto a los términos pactados.
- b) El trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez, eficacia y profesionalidad.
- c) La limpieza y el perfecto estado de conservación de los locales, servicios higiénicos, mobiliario y menaje. El uso de servicios, aseos y lavabos se podrá reservar con exclusividad al uso de los clientes del establecimiento.

### **Artículo 15. Identificación**

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

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

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

### **Artículo 16. Régimen y publicidad de precios**

1. Los titulares de restaurantes y bares con comida:

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

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

### **Artículo 17. Facturación**

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

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

### **Artículo 18. Hojas de reclamaciones**

1. Los titulares de los establecimientos sujetos a la presente Norma adoptarán las medidas necesarias para que en todo momento existan hojas de reclamaciones a disposición de los clientes, tal como prevé el Decreto 77/1994, de 12 de abril (LCV 1994, 148), del Consell, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunitat Valenciana, o norma que lo sustituya.

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

## **CAPÍTULO V.**

### **Procedimiento**

#### **SECCIÓN PRIMERA. Establecimientos del grupo I. Clasificación, Inscripción y modificaciones**

*o Añadida por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo.*

### **Artículo 19. Comunicación de puesta en funcionamiento y clasificación turística de los establecimientos del grupo I**

1. Con anterioridad al inicio del ejercicio de la actividad los titulares de establecimientos del grupo I, restaurantes, deberán comunicar al Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde se ubique el establecimiento su puesta en funcionamiento y clasificación turística, de conformidad con lo dispuesto en este Decreto.

2. Dicha comunicación, que será obligatoria para el ejercicio de la actividad de restauración en los establecimientos definidos en el artículo 7.1, aludirá a la categoría que ostentará el establecimiento y contendrá cuantas manifestaciones y documentos se determinan en el artículo 20.

*o Modificado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

### **Artículo 20. Contenido de la comunicación y documentación preceptiva**

1. La comunicación a que se refiere el artículo anterior, cuyo modelo normalizado se contiene en el anexo II de este Decreto, incorporará una declaración responsable del interesado en la que afirmará:

a) Que ostenta la disponibilidad del local en el que se implantará la actividad.

b) Que el establecimiento cumple todos los requisitos exigidos por la presente Norma para su clasificación en el grupo y categoría que hubiere indicado y que éstos se mantendrán durante el tiempo en el que se ejerza la actividad.

c) Que dispone de un plano de distribución del establecimiento en el que se refleja claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad en el comedor y barra, con indicación del aforo.

2. Además de lo dispuesto en el apartado anterior, la comunicación irá acompañada de la siguiente documentación preceptiva:

a) Acreditación de la personalidad física o jurídica del interesado.

b) En el supuesto de establecimientos de cocina autóctona, deberá aportarse la carta de platos, bebidas y, en su caso, menús, así como una memoria que analice el cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 6.3, apartados a), b) y c), de este Decreto.

○ *Modificado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

### **Artículo 21. Clasificación turística e inscripción del establecimiento en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesiones Turísticas de la Comunitat Valenciana**

1. El Servicio Territorial de Turismo de la provincia donde radique el establecimiento será el órgano competente para la ordenación, instrucción y resolución de los procedimientos que pudieran iniciarse tras la comunicación. Dichos procedimientos se tramitarán conforme a lo previsto en el título VI de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. Atendiendo a la comunicación efectuada por el interesado, el Servicio Territorial de Turismo clasificará turísticamente e inscribirá de oficio al establecimiento en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesiones Turísticas de la Comunitat Valenciana -en adelante, el Registro-, y a tal efecto le entregará un documento que acredite la inscripción, salvo que se hubieren omitido datos o no se hubiese aportado la documentación preceptiva que se determina en el artículo 20.2, en cuyo caso se requerirá su subsanación.

3. Posteriormente, dicho órgano podrá efectuar cuantas comprobaciones resulten oportunas y, en particular, si el interesado ostenta la disponibilidad del inmueble y si en el establecimiento se cumplen los requisitos técnicos generales y específicos exigidos por este Decreto para su clasificación en la categoría con la que se inscribió.

4. La inexactitud o falsedad de los datos declarados, la indisponibilidad de la documentación preceptiva o el incumplimiento de los requisitos técnicos generales y específicos exigidos en este Decreto, cuando tengan carácter esencial, así como no comenzar a ejercer la actividad en el plazo de dos meses desde la comunicación efectuada o desde la fecha indicada en ella, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que pudieran dar lugar, determinarán la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos y podrán comportar, previa audiencia al interesado, la baja y cancelación de la inscripción del establecimiento en el Registro y la revocación de su clasificación turística.

5. Ni la comunicación ni la inscripción en el Registro presuponen, a los efectos del inicio de la actividad, el cumplimiento de cualesquiera otras normas que resulten de aplicación a los establecimientos regulados en esta disposición. En su caso, con carácter previo a su puesta en funcionamiento, los establecimientos de restauración deberán disponer de las autorizaciones exigidas por otras administraciones públicas, especialmente las referidas a la administración Local.

○ *Modificado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo LCV\2010\171.*

## **Artículo 22. Modificaciones**

1. Los interesados deberán comunicar al Servicio Territorial de Turismo competente las modificaciones o reformas sustanciales y los cambios de titularidad de los establecimientos del grupo I, acompañando los documentos que en cada caso resulten preceptivos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20.

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

2. El Servicio Territorial de Turismo, salvo en el supuesto de que se produzca una omisión esencial de datos o documentos, tomará constancia en el Registro de las modificaciones habidas y, a tal efecto, entregará a los interesados un documento que así lo acredite. Posteriormente, de conformidad con el artículo 21, se realizarán las comprobaciones que resulten oportunas.

3. Las variaciones de la temporada de funcionamiento, los cambios de denominación y/o cualesquiera otras modificaciones que por su naturaleza no exijan su posterior comprobación por parte de la administración turística, se notificarán al Servicio Territorial de Turismo, por cualquier medio válido en derecho, en orden a su constancia y anotación registral. A dicha notificación se acompañará la acreditación de la personalidad física o jurídica con la que actúa el interesado, salvo que ya obrara en poder de la administración.

- *Modificado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

### **SECCIÓN SEGUNDA . Establecimientos establecimientos del grupo II**

- *Añadida por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

## **Artículo 23. Establecimientos del grupo II**

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

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

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

### **SECCIÓN TERCERA . Incidencias en el ejercicio y cese de la actividad de los establecimientos de restauración**

- *Añadida por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

## **Artículo 24. Circunstancias relativas al ejercicio y cese de la actividad de los establecimientos de restauración**

1. Los titulares de todos los establecimientos de restauración deberán notificar al Servicio Territorial de Turismo competente los períodos de apertura de sus establecimientos, el día de cierre o de descanso del personal trabajador, los cierres temporales y el cese definitivo de su actividad, a efectos de su constancia y anotación registral.

2. El Servicio Territorial de Turismo, previa tramitación del oportuno procedimiento en el que se dará audiencia al interesado, podrá reclasificar de grupo y categoría o declarar la baja en el Registro de los establecimientos que no cumplan los requisitos que fueron tenidos en cuenta en el momento de proceder a su clasificación turística.

3. Además de lo señalado en el número anterior, previa tramitación del oportuno procedimiento en el que, de proceder, se dará audiencia al interesado, los establecimientos de restauración podrán causar baja en el Registro por los siguientes motivos:

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

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

4. La reapertura del establecimiento requerirá que el titular del establecimiento realice nuevamente la comunicación a que se refiere el artículo 19 de este Decreto.

○ *Modificado por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

#### **Artículo 25. Régimen sancionador**

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

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA. Inexactitud, falsedad u omisión de datos o documentos de carácter esencial**

A efectos de lo establecido en el presente Decreto y con el objeto de dar cumplimiento al principio de tipicidad del artículo 129 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, para la correcta identificación de las conductas que constituyen infracción administrativa y la precisa determinación de las sanciones que pudieran llevar aparejadas, se considera inexactitud, falsedad u omisión de carácter esencial en datos, manifestaciones o documentos aquella que:

1. Afecte a la acreditación de la personalidad física o jurídica del interesado.

2. Afecte a la declaración responsable y comprometa la clasificación de los establecimientos de restauración en cuanto al grupo o disponibilidad del local en el que se implantará la actividad.

○ *Añadida por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo 1.*

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS.**

##### **Primera. Plazo de adaptación de las categorías de los establecimientos**

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

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

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

**Segunda. Normativa aplicable a los expedientes en tramitación**

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

**DISPOSICIONES FINALES.****Primera. Habilitación para el desarrollo normativo**

Se faculta al titular de la conselleria que ostente las competencias en materia de Turismo para dictar cuantas disposiciones requiera el desarrollo y ejecución del presente Decreto, en el ejercicio de lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley del Consell y, especialmente, a modificar y actualizar por orden, cuando resulte procedente, los modelos de comunicación y declaración responsable que deban presentarse ante la administración turística.

- o *Modificada por Anexo de Decreto 54/2010, de 31 marzo .*

**Segunda. Entrada en vigor**

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

**ANEXO I.****Requisitos técnicos de los restaurantes****CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES**

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

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

|  | Primera | Segunda | Tercera |
|--|---------|---------|---------|
| 1. Guardarropa   | SÍ      | -       | -       |
| 2. Paragüero   | SÍ      | SÍ      | SÍ      |
| 3. Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar          | SÍ      | -       | -       |
| 4. Comedores privados                                      | SÍ      | -       | -       |
| 5. Escaleras de servicio o montaplatos (más de una planta) | SÍ      | -       | -       |
| 6. Zona de clientes climatizada                            | SÍ      | SÍ      | -       |
| 7. Vajilla, cristalería y cubertería de primera calidad    | SÍ      | -       | -       |
| 8. Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría | -       | SÍ      | SÍ      |
| 9. Lencería y mantelería textil                            | SÍ      | SÍ      | -       |
| 10. Almacén  | SÍ      | SÍ      | SÍ      |
| 11. Bodega   | SÍ      | SÍ      | SÍ      |
| 12. Admisión de tarjetas de crédito                        | SÍ      | SÍ      | SÍ      |
| 13. Personal uniformado                                    | SÍ      | SÍ      | -       |

|  |                              |    |    |
|--|------------------------------|----|----|
| 14. Sommelier  | SÍ                           | -  | -  |
| 15. Servicios higiénicos de los clientes:<br>-toallas de uso individual textil                                   | SÍ                           | -  | -  |
| -toallas de papel de un solo uso   | -                            | SÍ | SÍ |
| -cepillo de dientes  | SÍ                           | -  | -  |
| -peine de un solo uso  | SÍ                           | -  | -  |
| -secador de manos de aire caliente   | SÍ                           | SÍ | SÍ |
| -toallitas higiénicas  | SÍ                           | -  | -  |
| -papeleras y contenedores específicos de higiene femenina  | SÍ                           | SÍ | SÍ |
| 16. Servicio de reserva de mesa  | SÍ                           | SÍ | SÍ |
| 17. Servicio de teléfono   | SÍ                           | -  | -  |
| 18. Cava de puros  | SÍ                           | -  | -  |
| 19. Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.  | SÍ                           | -  | -  |
| 20. Uso de gueridon y cubrefuentes para los platos que lo requieran.   | SÍ                           | -  | -  |
| 21. Carta de platos y menús en varios idiomas, además del valenciano y castellano, siendo uno de ellos el inglés | SÍ                           | SÍ | SÍ |
| 22. Carta de bebidas   | SÍ                           | SÍ | SÍ |
| 23. Composición nutricional de los platos que se ofrezcan (carta dietética)                                      | SÍ                           | -  | -  |
| 24. Responsable de comedor con conocimientos de idiomas  | SÍ                           | SÍ | -  |
| 25. Aparcamiento propio o concertado   | SÍ                           | -  | -  |
| 26. Variedad gastronómica nacional e internacional   | SÍ                           | -  | -  |
| 27. Programas de formación acreditados para todos los miembros de la plantilla                                   | SÍ                           | -  | -  |
| 28. Fomento de la formación de los empleados de la empresa   | -                            | SÍ | SÍ |
| 29. Espacio mínimo disponible por comensal   | 2,5<br>m <sup>2</sup> /pers. | -  | -  |

ANEXO II / ANNEX II

|   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|    |  |  |  | <b>COMUNICACIÓ/DECLARACIÓ RESPONSABLE REFERENT A L'ACTIVITAT DELS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ</b><br><b>COMUNICACIÓN/DECLARACIÓN RESPONSABLE REFERENTE A LA ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN</b> |  |
| COMUNICACIÓ DE / COMUNICACIÓN DE<br><input type="checkbox"/> Inici d'activitat / Inicio de actividad<br><input type="checkbox"/> Modificació: / Modificación: <input type="checkbox"/> Classificació / Clasificación <input type="checkbox"/> Denominació / Denominación <input type="checkbox"/> Capacitat / Capacidad<br><input type="checkbox"/> Cessament d'activitat / Cese de actividad <input type="checkbox"/> Període de funcionament / Periodo de funcionamiento <input type="checkbox"/> Titular <input type="checkbox"/> Altres: / Otras:   |  |   |  |   |  |
| GRUP I CATEGORIA DE L'ESTABLIMENT / GRUPO Y CATEGORÍA DEL ESTABLECIMIENTO<br>Restaurants: <input type="checkbox"/> 1a / 1º <input type="checkbox"/> 2a / 2º <input type="checkbox"/> 3a / 3º <input type="checkbox"/> Especial de cuina autòctona / Especial de cocina autóctona <input type="checkbox"/> Saló de banquets / Salón de banquetes<br>Bar, indiqueu si es donen menjars: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO   |  |   |  |   |  |
| <b>A DADES D'IDENTIFICACIÓ / DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |  |   |  |   |  |
| DADES DEL TITULAR O REPRESENTANT / DATOS DEL TITULAR O REPRESENTANTE<br>COGNOMS / APELLIDOS: _____ NOM I NOMBRE: _____ DNI: _____<br>ADREÇA (CARRER/PLAÇA, NÚMERO I PORTA) I DIRECCIÓ (CALLE/PLAZA, NÚMERO Y PUERTA): _____ CP: _____<br>LOCALITAT / LOCALIDAD: _____ PROVÍNCIA / PROVINCIA: _____ TELÈFON / TELÉFONO: _____ FAX: _____<br>CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO: _____ INTERVÉ / INTERVIENE <input type="checkbox"/> En el seu nom / En su nombre <input type="checkbox"/> En representació / En representación   |  |   |  |   |  |
| DADES DE L'EMPRESA (SI ÉS EL CAS) / DATOS DE LA EMPRESA (SI ES EL CASO)<br>NOM COMERCIAL I RAÓ SOCIAL / NOMBRE COMERCIAL Y RAZÓN SOCIAL: _____ CIF: _____<br>ADREÇA (CARRER/PLAÇA, NÚMERO I PORTA) I DIRECCIÓ (CALLE/PLAZA, NÚMERO Y PUERTA): _____ CP: _____<br>LOCALITAT / LOCALIDAD: _____ PROVÍNCIA / PROVINCIA: _____ TELÈFON / TELÉFONO: _____ FAX: _____<br>CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO: _____ PÀGINA WEB / PÁGINA WEB: _____   |  |   |  |   |  |
| DADES DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETÀRIA DEL LOCAL (no emplenar en el cas que coincideixca amb el titular) / DATOS DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETARIA DEL LOCAL (no rellenar en caso de que coincida con el titular)<br>COGNOMS / APELLIDOS: _____ NOM I NOMBRE: _____ DNI: _____<br>DENOMINACIÓ / DENOMINACIÓN: _____ CIF: _____<br>ADREÇA (CARRER/PLAÇA, NÚMERO I PORTA) I DIRECCIÓ (CALLE/PLAZA, NÚMERO Y PUERTA): _____ CP: _____<br>LOCALITAT / LOCALIDAD: _____ PROVÍNCIA / PROVINCIA: _____ TELÈFON / TELÉFONO: _____ FAX: _____<br>CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO: _____ PÀGINA WEB / PÁGINA WEB: _____ |  |   |  |   |  |
| A EMPLENAR NOMÉS EN CAS DE CANVI DE TITULARITAT (dades de l'anterior titular) / A RELLENAR SOLO EN CASO DE CAMBIO DE TITULARIDAD (datos del anterior titular)<br>COGNOMS I NOM O RAÓ SOCIAL / APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: _____ NIF / CIF: _____   |  |   |  |   |  |
| <b>B DADES DE L'ESTABLIMENT / DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>   |  |   |  |   |  |
| NOM COMERCIAL / NOMBRE COMERCIAL: _____<br>ADREÇA (CARRER/PLAÇA, NÚMERO I PORTA) I DIRECCIÓ (CALLE/PLAZA, NÚMERO Y PUERTA): _____ CP: _____<br>LOCALITAT / LOCALIDAD: _____ PROVÍNCIA / PROVINCIA: _____ TELÈFON / TELÉFONO: _____ FAX: _____<br>CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO: _____ PÀGINA WEB / PÁGINA WEB: _____   |  |   |  | REGISTRE D'ENTRADA / REGISTRO DE ENTRADA  |  |
| PERÍODE D'OBERTURA / PERIODO DE APERTURA: _____<br>TANCAMENTS TEMPORALS (INDIQUEU PERÍODE) / CIERRES TEMPORALES (INDIQUE PERIODO): _____<br>CAPACITAT DEL MENJADOR / CAPACIDAD DEL COMEDOR: _____ CAPACITAT DE BARRA / CAPACIDAD DE BARRA: _____ AFORAMENT / AFORO: _____   |  |   |  | DIA DE TANCAMENT O DESCANS DEL PERSONAL TREBALLADOR / DIA DE CIERRE O DESCANSO DEL PERSONAL TRABAJADOR: _____<br>DATA ENTRADA EN ÒRGAN COMPETENT / FECHA ENTRADA EN ÓRGANO COMPETENTE: _____                      |  |

(2) EXEMPLAR PER A LA PERSONA INTERESSADA / EJEMPLAR PARA LA PERSONA INTERESADA

CJAAPP-IAC  
 DIN-A4  
 IA-25105-01-E

SERVICI TERRITORIAL DE TURISME D  
 SERVICIO TERRITORIAL DE TURISMO DE

05/03/10

