

I. Disposiciones generales

Presidencia del Gobierno

538 *DECRETO 29/2013, de 31 de enero, que modifica el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.*

El Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla, pretendió adecuar la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado, incidiendo en todos aquellos aspectos que resultasen o promovieran la calidad, diversidad y diferenciación, a fin de obtener una norma innovadora y actual en el tiempo, que permitiera la implantación de fórmulas originales de comercialización dirigidas a todos los sectores de la demanda.

Durante el tiempo de vigencia de esta norma se han detectado algunas disfuncionalidades, puestas de manifiesto tanto por asociaciones empresariales como por las administraciones con competencias en materia turística, y que se hace preciso corregir, al objeto de lograr el ejercicio y desarrollo de una actividad turística de restauración eficiente y de calidad.

Así, se vendrá a modificar el artículo 3, apartado e), referido a los establecimientos que quedan excluidos del ámbito de aplicación de la norma, en el sentido de que no solo quedarán excluidos los establecimientos donde se presten servicios de restauración ubicados en establecimientos de alojamiento turístico y que constituyan instalaciones exigibles a estos, de conformidad con su normativa de aplicación, sino también, aquellos que siendo explotados por la misma persona, estén reservados a las personas usuarias de los citados establecimientos turísticos de alojamiento.

En cuanto a las condiciones de acceso y permanencia a los establecimientos donde se presten servicios de restauración, teniendo en cuenta que gran parte de estos establecimientos no establecen condiciones que limiten la entrada y estancia en ellos, se modifica el artículo 4, apartados 2 y 3, exigiéndose para la generalidad de los establecimientos el deber de dar publicidad de los horarios de apertura y cierre y la obligación de contar con normas internas, en los casos en que se establezcan limitaciones, que recojan las condiciones de entrada, estancia y de sus servicios e instalaciones.

Asimismo, se modifica el artículo 6 relativo a la capacidad de los establecimientos, toda vez que no solo bastará con que en el interior del local se exponga de forma visible y perfectamente legible, el aforo máximo autorizado o comunicado, sino que también deberá figurar de forma separada, en su caso, la capacidad de las terrazas, jardines y similares.

A los efectos de lograr una mejor sistemática, se da una nueva estructura y redacción a los artículos 7 y 8, relativos a las condiciones y requisitos mínimos generales y de calidad, seguridad y accesibilidad de los establecimientos. Se vendrá a suprimir la exigencia de “disponer de salida independiente de la principal para la retirada de basuras del local”, habida cuenta de que la mayoría de los locales que se vienen destinando a la actividad de restauración, se ubican en edificaciones cuyas paredes suelen ser medianeras con otras edificaciones, conti-

nuando como condición o requisito mínimo general, realizar la retirada de basura del local, fuera del horario de apertura al público. Asimismo se flexibiliza la exigencia de contar con determinado número de aseos, tanto en los establecimientos que cuentan con menos de 30 plazas, como en los de más de 151.

Con motivo de la modificación de algunos de estos requisitos, se modifica, en consecuencia, a efectos de una concordancia, el artículo 14, apartados 1, 3 y 4, relativo al inicio de la actividad y declaración responsable y el artículo 17, apartados 1 y 2, referente a las dispensas.

Toda vez que los establecimientos objeto de regulación en esta norma solo pueden estar clasificados en uno de los grupos previstos en el artículo 5, esto es, restaurantes o bares-caféterías, se modifica el apartado 1 del artículo 9, relativo a la denominación comercial del establecimiento, en cuanto hace referencia a la posibilidad de clasificarse en uno o varios grupos.

En cuanto al diseño de cartas de platos y cartas de bebidas, regulado en el apartado 2 del artículo 10, sin perjuicio de que será libre, sin más limitaciones que las que deriven del cumplimiento de lo dispuesto en esta reglamentación, se elimina la referencia a los requisitos que debe reunir dicho diseño, al ser libre, manteniéndose solo el de que debe ser redactado como mínimo en español. Asimismo se ha modificado el apartado 3 de este mismo artículo, en el sentido de aclarar la exigencia de la información a incluir en la carta de bebidas.

Respecto de la publicidad de los precios y servicios que se ofrezcan, previstos en el apartado 1 del artículo 11, se indica que los listados deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas o cualquier otra relación de precios que se expongan en el establecimiento. Al no concretarse a qué otra relación de precios se hacía referencia en el apartado 1 de este artículo 11, a los efectos de lograr una homogeneidad en la actuación de los distintos establecimientos de restauración, es por lo que se viene a especificar dicha relación de precios.

En el artículo 17, en relación con las condiciones o requisitos a dispensar, se ha limitado a las relativas a los aseos, ya que por las características de los establecimientos, razones técnicas, el entorno o la capacidad del mismo, son estos requisitos los que pueden ser de imposible cumplimiento.

La Disposición Adicional Segunda, que viene a eximir de aseos a determinados establecimientos en centros comerciales, de transporte y asimilados, siempre que en estos existan aseos públicos abiertos permanentemente durante el horario de apertura, de libre acceso y se encuentren a una distancia no superior de 100 metros lineales del lugar de ubicación del local y cumplan las condiciones previstas en este Decreto, siempre que los titulares de los establecimientos puedan garantizar la disponibilidad de los servicios, vendrá a ampliar, a la vista de los distintos supuestos planteados, esta exención a otros establecimientos, como las estaciones de servicios, centros sanitarios, complejos deportivos, quioscos de concesión pública, centros docentes, vehículos de transporte estacionados y adaptados para ofrecer el servicio o grandes superficies en general.

Asimismo, en la Disposición Adicional Tercera, en la cual se prevé que los establecimientos de restauración, ubicados en establecimientos hoteleros, puedan utilizar las instala-

ciones del propio establecimiento destinadas a almacén y aseos, por razones de lograr mayor calidad en los servicios y debido a la modificación de los requisitos exigibles a los establecimientos turísticos de alojamientos, regulados por el Decreto 142/2010, de 4 de octubre, vendrá a generalizarse ahora que dicho uso se podrá realizar no solo por los establecimientos de restauración ubicados en establecimientos hoteleros, sino también por aquellos ubicados en los extrahoteleros, siempre que la distancia entre el establecimiento de restauración y las instalaciones del establecimiento turístico de alojamiento destinadas a almacén y aseos, no sea superior a 100 metros lineales.

Se incluye una nueva disposición adicional en relación a la consideración como actividad turística complementaria de la actividad de comercialización al por menor y por tiempo determinado, de vino de cosecha propia, procedente de viñedos pertenecientes o explotados por quien la ejerce, desarrollada en establecimientos o locales en los que, además, se pueda servir comida.

Al modificarse algunos de los requisitos o condiciones mínimas de los establecimientos, se modifica, a efectos de la correspondiente concordancia, la Disposición Transitoria Única, que regula el plazo para cumplir con las adaptaciones técnicas.

Se modifica la Disposición Final Primera, referida a la habilitación para dictar cuantas disposiciones sean necesarias en desarrollo y ejecución del presente Decreto, a efectos de adaptar su contenido a la actual estructura organizativa de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Finalmente, con el objetivo de que todas las administraciones competentes en materia turística dispongan de la misma información, se vendrá a regular en un anexo a la norma, el contenido mínimo que han de contener las comunicaciones de inicio de la actividad de restauración y de las declaraciones responsables.

En su virtud, a propuesta del Presidente, de acuerdo con el dictamen del Consejo Consultivo de Canarias y previa deliberación del Gobierno en su reunión del día 31 de enero de 2013,

DISPONGO:

Artículo único.- Modificación del Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.

Se modifica el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla, en el sentido que se detalla a continuación:

Uno.- El apartado e) del artículo 3 queda redactado como sigue:

“e) Los establecimientos donde se presten servicios de restauración ubicados en establecimientos turísticos de alojamiento, que constituyan instalaciones exigibles a estos, de conformidad con su normativa de aplicación o que siendo explotados por la misma

persona, estén reservados a las personas usuarias de los citados establecimientos de alojamiento”.

Dos.- Los apartados 2 y 3 del artículo 4 quedan redactados como sigue:

“2. En los establecimientos se dará publicidad de los horarios de apertura y cierre, así como de los de comedor o cocina, si son diferentes a los anteriores.

3. En el caso de que se establezcan limitaciones o condiciones para la entrada o permanencia en los establecimientos, estos contarán con unas normas internas en las que recogerán las condiciones de entrada, de estancia y de uso de sus servicios e instalaciones.

Dichas normas deberán exhibirse en el vestíbulo o en la entrada principal del establecimiento, en lugar visible y con letra legible”.

Tres.- El apartado 2 del artículo 6 queda redactado como sigue:

“2. En el interior del local se expondrá de forma visible y perfectamente legible, el aforo máximo autorizado o comunicado, debiendo figurar también de forma separada, en su caso, la capacidad de las terrazas, jardines y similares”.

Cuatro.- El artículo 7 queda redactado como sigue:

“Artículo 7.- Condiciones y requisitos mínimos generales.

Los establecimientos de restauración deberán cumplir las siguientes condiciones y requisitos mínimos generales:

a) Los establecimientos contarán con personal que hable español.

b) Los titulares de la explotación de los establecimientos cuidarán especialmente la calidad, la limpieza y el decoro de los servicios de toda índole que presten, debiendo atender a:

- La calidad de los ingredientes que empleen en la preparación de las bebidas y comidas y en la adecuada presentación de las mismas.

- El trato amable y cortés a la persona usuaria, atendiéndola con rapidez y eficacia.

- La limpieza y la salubridad de los locales, mobiliario y menaje.

- La correcta presentación del personal, incluido el de la cocina.

- La retirada de basuras del local fuera de las horas de apertura al público.

c) Los titulares de la explotación de los establecimientos deberán conservar los documentos acreditativos de las inspecciones de las instalaciones que hayan pasado y de la formación del personal, en cumplimiento de la normativa sectorial correspondiente”.

Cinco.- El artículo 8 queda redactado como sigue:

“Artículo 8.- Condiciones y requisitos mínimos.

Los establecimientos de restauración deberán cumplir las siguientes condiciones y requisitos mínimos de seguridad y protección medioambiental, así como de sus servicios higiénicos:

1. De seguridad y protección medioambiental:

a) Los establecimientos dispondrán de una zona para el almacenamiento, adaptada a sus necesidades, necesaria para la prestación de servicio objeto de la actividad que realicen, al margen de los botelleros para vinos y de los expositores de productos, que existan en el establecimiento. Excepcionalmente esta zona podrá estar ubicada en un lugar cercano al establecimiento que no se encuentre situado a más de cien metros de distancia, siempre que se evite la contaminación cruzada y exista una garantía sanitaria del traslado de los productos al establecimiento de restauración.

b) Los establecimientos, en la zona de cocción, contarán en su caso, con sistema de extracción de humos adaptado a las necesidades de la actividad desarrollada.

c) Los establecimientos contarán con tantos contenedores específicos de residuos como fracciones de recogida selectiva tengan la obligación de gestionar, adecuados para cada fracción recogida, cumpliendo en todo caso la normativa de residuos que les sea de aplicación.

d) Los establecimientos contarán con luminaria de última generación y en el caso de contar con electrodomésticos, estos serán como mínimo, de calificación energética B o equivalente.

2. De los servicios higiénicos:

a) Los establecimientos de restauración deberán contar con aseos en perfecto estado de funcionamiento, limpieza y salubridad para señoras y caballeros, con agua corriente, que dispongan como mínimo de lavabos e inodoros, en las proporciones siguientes:

Hasta 50 plazas: 1 lavabo + 1 inodoro para caballeros y 1 lavabo + 1 inodoro para señoras.

De 51 a 100 plazas: 2 lavabos + 2 inodoros para caballeros y 2 lavabos + 2 inodoros para señoras.

De 101 a 150 plazas: 3 lavabos + 3 inodoros para caballeros y 3 lavabos + 3 inodoros para señoras.

Más de 151 plazas: 4 lavabos + 4 inodoros para caballeros y 4 lavabos + 4 inodoros para señoras.

A partir de 151 plazas, por cada tramo adicional de 100 plazas, se dispondrá un lavabo y un inodoro más para señoras y un lavabo y un inodoro más para caballeros. En estos casos,

el 70% de los inodoros de caballeros podrán ser sustituidos por urinarios de descarga automática, debiendo disponer siempre, como mínimo, de dos inodoros para caballeros.

No obstante, aquellos establecimientos que cuenten con un aforo o capacidad inferior a 30 plazas, podrán contar con un único lavabo común para señoras y caballeros.

Para el cómputo de las plazas a que hace referencia la presente condición, se tendrán en cuenta tanto los criterios establecidos en el Código Técnico de la Edificación, aplicados a la superficie útil ocupada por los clientes en el interior del local, como las plazas existentes en las terrazas, jardines y similares.

b) Los restaurantes deberán contar además, con un aseo para el personal, independiente de los de las personas usuarias de los establecimientos, que disponga, como mínimo, de lavabo e inodoro.

c) Los aseos contarán con accesorios tales como dosificador de jabón y toallas de un solo uso o secador de manos eléctrico o similar, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y perchero o colgador.

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

e) Los aseos de que dispongan contarán con temporizadores o sensores de movimiento en la luminaria, así como dispositivos economizadores de agua en los lavabos y para el ahorro de agua en las cisternas”.

Seis.- El apartado 1 del artículo 9 queda redactado como sigue:

“1. La denominación comercial del establecimiento será la que libremente se elija, siempre que no induzca a confusión sobre la actividad desarrollada en el mismo, ni sobre el grupo en que esté clasificado y sin perjuicio del cumplimiento de la legislación sobre propiedad industrial.”

Siete.- Los apartados 2 y 3 del artículo 10 quedan redactados como sigue:

“2. El diseño de las cartas de platos y cartas de bebidas será libre, sin más limitaciones que las que deriven del cumplimiento de lo dispuesto en esta reglamentación. No obstante lo anterior, estas estarán redactadas como mínimo en español.

3. Si en la carta de bebidas se ofrecen vinos con denominación de origen, esta deberá reflejarse junto con las categorías de crianza según su Consejo Regulador”.

Ocho.- El apartado 1 del artículo 11 queda redactado como sigue:

“1. En los establecimientos de restauración se deberá dar la máxima publicidad a los precios de los servicios que se ofrezcan, que deberán exhibirse de manera que se permita su

lectura sin dificultad. Los listados deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas que se entreguen a las personas usuarias o cualquier otra relación de precios que se exponga en el establecimiento, tales como platos del día, menús, sugerencias, debiendo actualizarse estas cuantas veces sea necesario”.

Nueve.- Los apartados 1, 3 y 4 del artículo 14 quedan redactados como sigue:

“1. Las personas titulares de la explotación de los establecimientos de restauración, con anterioridad al inicio de la actividad, comunicarán al cabildo insular correspondiente este hecho y cumplimentarán declaración responsable manifestando la observancia de los requisitos previstos en este Decreto, que dispone de la documentación que así lo acredita y que se compromete a mantener dicho cumplimiento durante el tiempo en que desarrolle la actividad. La comunicación y declaración responsable se ajustará al modelo conjunto publicado por cada cabildo insular y contendrá los datos mínimos que figuran en el anexo del presente Decreto”.

“3. El cabildo insular girará visita al establecimiento para la comprobación del cumplimiento de las condiciones y requisitos mínimos establecidos en el artículo 8 del presente Decreto. Cuando se compruebe el incumplimiento de alguna de dichas condiciones o requisitos, se concederá a los titulares de la explotación, un plazo de entre diez días y tres meses para su subsanación. En este plazo podrá mantenerse la actividad, siempre que no se afecte a la salubridad o a la seguridad y sea compatible con la ejecución de las obras que se requieran para la mencionada subsanación”.

“4. Transcurrido el plazo de subsanación del apartado anterior, cuando se compruebe el incumplimiento de alguna de las citadas condiciones o requisitos a que hace referencia el apartado anterior, el cabildo comunicará a la inspección turística este hecho a los efectos de la aplicación, en su caso, del régimen sancionador previsto en el Título VI de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 71 bis.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

Diez.- Los apartados 1 y 2 del artículo 17 quedan redactados como sigue:

“1. La persona titular del departamento de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística podrá dispensar, con carácter excepcional y de manera justificada, el cumplimiento de las condiciones o requisitos mínimos previstos en los apartados 2.a) y b) del artículo 8 de este Decreto, que se encuentren en alguno de estos dos supuestos:

a) Cuando los establecimientos se ubiquen en locales o inmuebles que por su distribución o falta de espacio, no puedan adaptarse a las citadas condiciones o requisitos mínimos.

b) Cuando los establecimientos se ubiquen en locales o inmuebles, en los cuales, por razones o impedimentos técnicos, no sea posible ejecutar obras para adecuarlos a las citadas condiciones o requisitos mínimos.

En ambos supuestos, se deberán valorar conjuntamente tanto las instalaciones, como los servicios o mejoras introducidos, con la finalidad de compensar las posibles deficiencias o incumplimientos.

2. La dispensa deberá solicitarse con carácter previo a la comunicación de inicio de la actividad, haciendo constar las razones técnicas o argumentos que motivan su solicitud, así como, en su caso, los servicios o mejoras a introducir, aportando la documentación que lo justifique. No obstante, el titular de la explotación del establecimiento podrá solicitar la dispensa en el momento de comunicar dicha iniciación, haciendo constar en la declaración responsable la oportuna salvedad y asumiendo las consecuencias que podrían derivarse de la posible denegación de aquella solicitud”.

Once.- La Disposición Adicional Segunda queda redactada como sigue:

“Disposición Adicional Segunda.- Establecimientos en centros comerciales, de transporte y asimilados.

Los bares-cafeterías situados en centros comerciales, estaciones de guaguas, intercambiadores, aeropuertos y estaciones marítimas, estaciones de servicio, centros sanitarios, centros docentes, complejos deportivos, quioscos de concesión pública, en vehículos de transporte estacionados y adaptados para ofrecer el servicio o grandes superficies en general, podrán carecer de aseos propios, siempre que en estos existan aseos públicos abiertos permanentemente durante el horario de apertura, de libre acceso y se encuentren a una distancia no superior de 100 metros lineales del lugar de ubicación del local y cumplan las condiciones previstas en el presente Decreto, siempre que los titulares de los establecimientos puedan garantizar la disponibilidad de estos servicios”.

Doce.- La Disposición Adicional Tercera queda redactada como sigue:

“Disposición Adicional Tercera.- Utilización de otras instalaciones.

Los establecimientos de restauración ubicados en establecimientos turísticos de alojamiento podrán utilizar las instalaciones de estos destinadas a almacén y aseos, siempre que se encuentren a una distancia no superior a 100 metros lineales y cumplan las condiciones previstas en el presente Decreto, debiendo hacer constar tal circunstancia en la declaración responsable”.

Trece.- Se añade una Disposición Adicional Novena, con el siguiente contenido:

“Disposición Adicional Novena.- Actividad de comercialización al por menor y por tiempo determinado, de vino de cosecha propia.

La actividad de comercialización al por menor y por tiempo determinado, de vino de cosecha propia, procedente de viñedos pertenecientes o explotados por quien la ejerce, desarrollada en establecimientos o locales en los que, además, se pueda servir comida, tendrá la consideración de actividad turística complementaria y se regirá por su normativa propia”.

Catorce.- La Disposición Transitoria Única queda redactada como sigue:

“Disposición Transitoria Única.- Plazo para cumplir con las adaptaciones técnicas.

Los establecimientos autorizados y aquellos cuyos explotadores hubieran comunicado e iniciado alguna actividad de restauración con anterioridad al 31 de julio de 2010, deberán adaptarse a lo dispuesto en el apartado 1.d) del artículo 8, con anterioridad al día 31 de julio de 2013.

No obstante, sin perjuicio de lo previsto en la normativa higiénico-sanitaria, los establecimientos a que hace referencia el punto anterior, siempre que continúen explotándose por el mismo titular, estarán exentos del cumplimiento de las condiciones y requisitos mínimos establecidos en los apartados a) y b) del punto 2 del artículo 8 del presente Decreto”.

Quince.- La Disposición Final Primera queda redactada como sigue:

“Disposición Final Primera.- Habilitación.

Se faculta al departamento de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística para dictar cuantas disposiciones sean necesarias en desarrollo y ejecución del presente Decreto”.

Disposición Transitoria Única.- Procedimientos en tramitación.

Las solicitudes de dispensa del cumplimiento de las condiciones o requisitos mínimos, presentadas con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto, se regularán por lo previsto en la normativa vigente en el momento de su presentación.

Disposición Final Única.- Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Dado en Santa Cruz de Tenerife, a 31 de enero de 2013.

EL PRESIDENTE
DEL GOBIERNO,
Paulino Rivero Baute.

A N E X O

CONTENIDO MÍNIMO DE LAS COMUNICACIONES DE INICIO Y DECLARACIONES RESPONSABLES

a) Datos identificativos de las personas físicas o jurídicas que comuniquen el inicio de la actividad, así como de los representantes legales, en su caso:

- Nombre de la persona física o jurídica.
- NIF o CIF.
- Domicilio completo (calle, localidad, municipio y provincia).
- Número de teléfono.
- Número de fax.
- Correo electrónico, si tuviera.

b) Datos identificativos del establecimiento donde se desarrolla la actividad:

- Denominación o nombre comercial del establecimiento.
- Grupo en el que está incluida la actividad de restauración a desarrollar.
- Localización (calle, localidad, municipio y provincia).
- Número de teléfono.
- Número de fax.
- Correo electrónico.
- Aforo o capacidad (nº de plazas del establecimiento, tanto las interiores del local como, en su caso, la capacidad de las terrazas, jardines y similares).

c) Datos complementarios:

- Si en el local donde se desarrolla la actividad de restauración, se realiza otra actividad como complementaria o como actividad principal, indicar datos de esta última.

- Indicar si se hubiera solicitado o se solicita a la vez que se presenta la comunicación de inicio y declaración responsable de la actividad, alguna dispensa de requisitos o condiciones mínimas, conforme establece el artículo 17 de la presente ordenación.