

Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla (BOC 149, de 30.7.2010) (1)

La Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias (2), prevé, en su artículo 50, en la modificación introducida por la Ley 14/2009, de 30 de diciembre, que el Gobierno de Canarias establezca los requisitos para el ejercicio de las actividades de restauración, así como las condiciones mínimas que deben cumplir los establecimientos en los que se desarrollen, siguiendo a este respecto los dictados de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, incorporada al ordenamiento jurídico interno por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicio y su ejercicio.

La restauración siempre ha sido considerada como una actividad complementaria dentro de la oferta turística general, pero en la actualidad ha cobrado importancia, pasando a constituir en muchos casos, un objetivo turístico en sí mismo.

Hasta la entrada en vigor del Real Decreto 39/2010, de 15 de enero, por el que se derogan diversas normas estatales sobre acceso a actividades turísticas y su ejercicio, la normativa de aplicación estaba integrada por las Órdenes Ministeriales de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la Ordenación Turística de restaurantes, de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la Ordenación Turística de cafeterías y de 19 de junio de 1970, por la que se incluyen en la ordenación turística de restaurantes a cafés, bares, salas de fiesta, clubes y similares.

El presente Decreto pretende adecuar la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado, incidiendo en todos aquellos aspectos que resalten o promuevan la calidad, diversidad y diferenciación, a fin de obtener una norma innovadora y actual en el tiempo, que permita la implantación de fórmulas originales de comercialización dirigidas a todos los sectores de la demanda, desde el más exigente, para el que la gastro-

nomía constituye un elemento de preferencia sobre otros más tradicionales, hasta el sector que lo considera un servicio necesario o complementario de otros que se hayan elegido más específicamente.

La estructura de este Decreto parte de un núcleo común para todos los establecimientos objeto de regulación, que pasa a ampliarse y complementarse con otras normas específicas para los restaurantes y en las que se incide en las características de los mismos y en las condiciones de calidad que han de cumplir. Se amplían las exigencias en cuanto a los requisitos mínimos de los aseos y de ahorro energético y de consumo de agua.

Se suprimen las categorías en las que se clasifican actualmente los restaurantes y cafeterías, por entender que no son un indicativo fiable de calidad de estos establecimientos. En consecuencia, las cafeterías que estén autorizadas dentro del grupo al que hayan venido perteneciendo y que tengan asignada su correspondiente categoría de tazas, serán clasificadas de oficio en el nuevo grupo de bares-cafeterías establecido en la norma. Asimismo se elimina la exigencia del sellado de precios, por parte de la Administración, regulando la obligación de la publicidad de los mismos, como garantía para la persona usuaria turística.

Tal vez lo más destacable de este nuevo marco regulatorio sea la sustitución del régimen de autorización de apertura de los establecimientos de restauración, por un régimen menos intervencionista, en aplicación y desarrollo de lo previsto en los artículos 13.2.a) y 24.1 de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, modificados por la Ley 14/2009, de 30 de diciembre (2).

Por todo lo expuesto, visto el dictamen del Consejo Consultivo de Canarias, a propuesta de la Consejera de Turismo y previa deliberación del Gobierno en sesión celebrada el día 22 de julio de 2010,

DISPONGO:

CAPÍTULO PRIMERO

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene por objeto regular la actividad turística de restauración, así como las características de los establecimientos donde se desarrolla, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Artículo 2. Concepto.

Se entiende por actividad turística de restauración aquella que se desarrolla en establecimientos abiertos al público, y que consiste en ofrecer habi-

(1) El presente Decreto se transcribe con las modificaciones introducidas por Decretos 27/2012, de 30 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Presidencia de Gobierno; 29/2013, de 31 de enero; y 70/2013, de 27 de junio (BOC 75, de 17.4.2012; BOC 28, de 11.2.2013; y BOC 129/2013, de 8.7.2013, respectivamente).

(2) La Ley 7/1995 figura como L7/1995.

tualmente y mediante precio, servicio de comidas y bebidas, para su consumo en el mismo local, independientemente de que esta actividad se desarrolle de forma principal o como complemento de otras relacionadas con el alojamiento, ocio o esparcimiento.

Artículo 3. Exclusiones.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente Decreto:

a) Los establecimientos donde se presten servicios de restauración con carácter gratuito o a contingentes particulares siempre que, en este caso, se desarrolle en locales no abiertos al público en general.

b) Los establecimientos que presten servicios que consistan únicamente en la venta de comidas y bebidas para llevar o servir a domicilio.

c) Los establecimientos que únicamente suministren comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

d) Los servicios de comidas y bebidas, prestados en los medios de transporte regular de viajeros terrestre, aéreo y marítimo.

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 (1).

f) Los ocasionales, entendiéndose por tales, los que se montan con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos similares.

g) Los establecimientos que ofrezcan al público bebidas, acompañadas o no de comidas de elaboración rápida, precocinada o sencilla, cuya finalidad principal sea la venta de productos de alimentación, siempre y cuando no dispongan de barra, mesas y sillas.

Artículo 4. Condiciones de acceso y permanencia.

1. Los establecimientos que lleven a cabo actividades reguladas por esta ordenación, tendrán la consideración de establecimientos abiertos al público, siendo libre el acceso a los mismos.

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 (1).

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 (1).

4. Los titulares podrán impedir la entrada o interrumpir la permanencia en los mismos, cuando se incumplan las normas ordinarias de convivencia y las normas internas de acceso y permanencia.

5. No podrán ser consumidas en los restaurantes otras comidas o bebidas que las que sirvan los mismos, a no ser que el titular del establecimiento lo autorice.

CAPÍTULO II

Clasificación de los establecimientos

Artículo 5. Clasificación por grupos.

1. Los establecimientos de restauración, con independencia del nombre o marca con el que se comercialicen, se clasifican en los siguientes grupos:

a) Restaurantes.

b) Bares-cafeterías.

2. Se entiende por:

a) Restaurante: aquel establecimiento que dispone de cocina debidamente equipada y zona destinada a comedor, con la finalidad de servir al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local. En el desarrollo de su actividad, ofrecerán básicamente almuerzos y cenas de elaboración compleja, aunque podrán ofrecer cualquier otro servicio que de forma habitual se preste en los bares-cafeterías; e incluso podrán prestar el servicio de venta de comidas y bebidas para llevar y servicio a domicilio.

b) Bar-cafetería: aquel establecimiento que sirve ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento o para reparto a domicilio. Se considerarán incluidos en este grupo los establecimientos que tengan sistemas de autoservicio de comidas y bebidas, así como todos aquellos que no estén incluidos en el grupo de restaurantes.

3. A los efectos de la presente norma, se considerarán como parte de los establecimientos de restauración las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas, jardines y similares.

4. Los servicios de restauración que se ofrecen en discotecas, terrazas de verano, salas de

(1) El apartado e) del artículo 3 y los apartados 2 y 3 del artículo 4 se transcriben con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).

fiesta, locales destinados a juegos recreativos, de azar, pubs, etc., se incluirán en cualquiera de los grupos anteriores, en función de las características de cada establecimiento y los servicios que ofrezcan.

CAPÍTULO III

Condiciones de los establecimientos

Artículo 6. Capacidad de los establecimientos.

1. El número máximo de plazas o aforo vendrá dado por la aplicación de lo establecido en el Código Técnico de la Edificación, o norma que lo sustituya, para el cálculo de la ocupación.

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 (1).

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 (1).

Artículo 8. Condiciones y requisitos mínimos (1).

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.

(1) El apartado 2 del artículo 6 y los artículos 7 y 8 se transcriben con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).

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 aseó 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.

Artículo 9. Denominación y publicidad.

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 (1).

2. En la publicidad o propaganda impresa y en la realizada por cualquier otro medio, correspondencia, facturas y demás documentación del establecimiento de restauración, se indicará claramente la denominación comercial y el grupo en que se encuentre clasificado.

Artículo 10. Cartas de platos y de bebidas.

1. Es obligatoria la existencia de carta de platos y carta de bebidas en todos los establecimientos objeto de regulación.

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por "carta de platos" y "carta de bebidas" las relaciones de comidas y bebidas que se ofrezcan en el establecimiento, con sus respectivos precios.

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 (1).

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 (1).

4. Al inicio de la prestación de servicios, deberá ofrecerse a la persona usuaria las cartas de platos y de bebidas, salvo que, en el caso de bares-caféterías, las mismas se expongan en distintas partes del establecimiento en caracteres lo suficientemente grandes para que sean visibles desde cualquier parte del mismo.

Artículo 11. Precios.

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 (1).

2. Cuando los precios se cobren a razón de peso o por unidad, deberá constar el precio de dichos conceptos. No se podrán fijar precios en función de la cotización de mercado de los productos o de cualquier otra variable que dificulte el conocimiento exacto del importe final.

Asimismo, deberán consignarse en los listados de precios del establecimiento, los precios que sean cobrados en función del lugar donde sea consumido lo solicitado de la carta de platos y bebidas.

3. No se podrán cobrar precios superiores a los que figuren en la lista de precios, ni se podrá cobrar por conceptos no solicitados, no ofertados en las cartas de platos y de bebidas, o por conceptos tales como reservas, cubiertos, mesa o similares.

4. Todos los precios que figuren en las cartas y listas de precios deberán incluir el Impuesto General Indirecto Canario. En las cartas y listas de precios deberá constar de forma clara y visible la expresión "IGIC incluido". No obstante, si las prestaciones de servicios de restaurante o de bar-cafétería se encontrasen exentas de dicho tributo, en las cartas y listas de precios deberá constar de forma clara y visible la expresión "Servicios exentos del IGIC".

(1) El apartado 1 del artículo 9; los apartados 2 y 3 del artículo 10 y el apartado 1 del artículo 11 se transcriben con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).

Artículo 12. Facturación.

1. En las facturas que obligatoriamente deben expedir los empresarios en el desarrollo de la actividad de restauración, conforme a lo dispuesto en el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, aprobado por Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, o normativa que lo sustituya y en cumplimiento del requisito previsto en el artículo 6.1.f) del citado reglamento, debe consignarse, con su precio unitario sin incluir el Impuesto General Indirecto Canario, todos y cada uno de los conceptos que integran el servicio prestado. En el supuesto de utilizar claves, en la factura deberá constar el significado de las mismas.

2. Los titulares de los establecimientos están obligados a poner a disposición de la inspección turística, cuando así sean requeridos y sin demora injustificada, copias de las facturas y documentos sustitutivos de las mismas que estén obligados a expedir conforme al Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

CAPÍTULO IV

Distintivos de los establecimientos**Artículo 13.** Placa-distintivo.

1. En el exterior, junto a la entrada principal del establecimiento y en sitio muy visible, será obligatoria la exhibición de una placa-distintivo en la que figure el grupo al que pertenezca.

2. El formato y las características de la placa distintivo de cada grupo serán establecidos por la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

CAPÍTULO V

Del inicio, modificaciones y cese de la actividad

Artículo 14. Inicio de la actividad y declaración responsable.

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 publi-

cado por cada cabildo insular y contendrá los datos mínimos que figuran en el anexo del presente Decreto (1).

2. El Cabildo Insular entregará al declarante las hojas de reclamaciones, el cartel anunciador de las mismas y el libro de inspección tras la presentación del documento previsto en el apartado anterior.

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 (1).

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 (2), 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". 5. El Cabildo Insular competente proporcionará al Registro General Turístico la información sobre el establecimiento en la forma y con el contenido que se establezca reglamentariamente (1).

Artículo 15. Modificaciones de datos.

1. Cualquier modificación que afecte a los datos o manifestaciones presentados al inicio de la actividad, tendrá que ser comunicada o declarada ante el Cabildo Insular correspondiente, según el modelo establecido por el Cabildo Insular que incluya los datos que determine la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

2. Asimismo, se acompañará el libro de inspección en el caso en que resulten afectados los datos consignados en éste, a los efectos de la realización de las diligencias oportunas.

(1) Los apartados 1, 3 y 4 del artículo 14 se transcriben con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).

(2) La Ley 7/1995 figura como L7/1995.

Artículo 16. Cese de la actividad.

1. Los titulares de la explotación de los establecimientos regulados por el presente Decreto, comunicarán el cese definitivo de la actividad al Cabildo Insular correspondiente en un plazo máximo de treinta días siguientes al mismo, haciendo entrega además, del libro de inspección y de las hojas de reclamaciones del establecimiento.

2. Asimismo, el cese podrá declararse de oficio, mediante comprobación fehaciente de tal hecho, previa audiencia al titular de la explotación.

3. Cuando el cese sea temporal y supere los cuatro meses, se deberá comunicar esta circunstancia al Cabildo Insular en el mismo plazo previsto en el número 1 de este artículo. También se comunicará la fecha de reapertura en el plazo máximo de 10 días contados desde el momento en que la misma se produzca.

4. El modelo de comunicación del cese de actividad será establecido por el Cabildo Insular y contendrá los datos que determine la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

Artículo 17. Dispensas.

1. La persona titular de la Viceconsejería de Turismo de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias 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 (1).

(1) El apartado 1 del artículo 17 se transcribe con las modificaciones introducidas por Decreto 70/2013, de 27 de junio (BOC 129, de 8.7.2013).

(2) El apartado 2 del artículo 17 se transcribe con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).

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 (2).

3. Previa sustanciación de la fase de instrucción, se dictará resolución.

4. Se entenderá estimada la solicitud, si dicha resolución no fuere dictada y notificada en el plazo máximo de dos meses computado desde que la solicitud hubiese tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación.

CAPÍTULO VI

De las reclamaciones**Artículo 18.** Hojas de reclamaciones.

1. Todos los establecimientos de restauración deberán tener a disposición de las personas usuarias, hojas de reclamaciones ajustadas al modelo oficial regulado en la normativa turística, sin perjuicio de las que fueren exigibles en otras materias. Asimismo se colocará en lugar visible el cartel anunciador de la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de las personas usuarias, que se entregará por el Cabildo Insular junto a las hojas de reclamaciones.

2. En el supuesto de reclamaciones basadas en precios o en alguna materia propia o incluida en las normas internas del establecimiento, se entregará a la persona usuaria, junto con las hojas de reclamaciones, copia del listado de precios o copia de las normas internas objeto de reclamación, sellada, datada y firmada por el titular del establecimiento o persona encargada de éste y en defecto de éstos, por algún empleado del mismo.

3. Se adjuntará a la copia de las hojas de reclamaciones que el establecimiento está obligado a remitir a la Administración Pública de la Comunidad Autónoma, copia del listado de precios o de las normas internas del establecimiento entregada a la persona usuaria.

Disposición Adicional Primera. Régimen jurídico.

Todos los establecimientos están obligados a cumplir las prescripciones contenidas en la Ley

7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias (1) y las previsiones contenidas en este Decreto, además de toda normativa vigente en materia de sanidad e higiene, seguridad, industria, protección al consumidor, a la infancia y a la juventud, y accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación, así como, en materia de medioambiente, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran de aplicación.

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

Los bares-café 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 adaptado 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 (2).

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 (2).

Disposición Adicional Cuarta. Comunicación de la especialización culinaria, de bebidas y otros.

Las personas titulares de la explotación de establecimientos de restauración podrán comunicar a la administración turística competente, su especialización culinaria o de bebidas, así como los

servicios complementarios que ofrezcan a sus personas usuarias (espectáculos, música, actividades lúdicas, acceso a internet, etc.) a los efectos de su inclusión en las guías oficiales.

Disposición Adicional Quinta. Bares y cafeterías existentes.

Los bares y cafeterías existentes a la entrada en vigor del presente Decreto se clasifican, de oficio, dentro del grupo de bares-café.

Disposición Adicional Sexta. Supresión de categorías.

Quedan suprimidas las categorías ostentadas por restaurantes y cafeterías a la entrada en vigor de esta norma.

Disposición Adicional Séptima. Placas distintivo, publicidad y propaganda.

Transcurrido el plazo de tres años a partir de la entrada en vigor de la presente ordenación, todos los establecimientos de restauración deberán exhibir las placas-distintivo correspondientes a cada grupo, según modelo aprobado por la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística, debiendo asimismo adaptar toda su publicidad y propaganda.

Disposición Adicional Octava. Tramitación electrónica.

Los procedimientos administrativos regulados en el presente Decreto podrán ser tramitados electrónicamente desde el momento en que se encuentre plenamente operativa la plataforma tecnológica que lo permita.

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 (2).

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 ante-

(1) La Ley 7/1995 figura como L7/1995.

(2) Por Decreto 29/2013, de 31 de enero, se modifican las Disposiciones Adicionales Segunda y Tercera; y se añade la Disposición Adicional Novena (BOC 28, de 11.2.2013).

rioridad 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 (1).

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 (1).

Disposición Final Segunda. Entrada en vigor.

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

(1) Las Disposiciones Transitoria Única y Final Primera se transcriben con las modificaciones introducidas por Decreto 29/2013, de 31 de enero (BOC 28, de 11.2.2013).