Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia

Última versión

MODIFICACIÓNS

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108 /2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia
- Artigo 6 apartado 6.d).5 nova redcción por artigo único apartado un
- Artigo 6 apartado 6.d).7 nova redcción por artigo único apartado dous
- Artigo 6 apartado 6.e).4 nova redcción por artigo único apartado tres
- Artigo 6 apartado 6.6).6 engadido por artigo único apartado catro
- Anexo III nova redacción por artigo único apartado cinco
- Disposición adicional engadida por artigo único apartado seis

Decreto 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na Comunidade Autónoma de Galicia
- Artigo 25 derrogado por disposición derrogatoria única.
- Artigo 26 derrogado por disposición derrogatoria única.
- Artigo 27 derrogado por disposición derrogatoria única.
- Artigo 28 derrogado por disposición derrogatoria única.

Inclúe a corrección de erros no DOG núm. 148, do 2 de agosto de 2006 Inclúe a corrección de erros no DOG núm. 174, do 8 de setembro de 2006

Preámbulo

Ao abeiro do artigo 27.21º do Estatuto de autonomía, Galicia ten atribuída a competencia exclusiva en materia de ordenación do turismo no seu ámbito territorial, posuíndo deste xeito a potestade de regulamentar o réxime propio dos establecementos de restauración.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

A Lei 9/1997, do 21 de agosto, de ordenación e promoción do turismo en Galicia, define e clasifica os establecementos de restauración nos seus artigos 54 ao 56, remitíndose ao seu posterior desenvolvemento regulamentario no referente aos requisitos e condicións de funcionamento, instalacións e servizos.

Na actualidade, os restaurantes e as cafetarías viñan regulamentados nas ordes ministeriais do 17 e 18 de marzo de 1965, respectivamente.

Dado o tempo transcorrido, esta normativa quedou claramente obsoleta en gran parte do seu contido, sendo precisa unha adecuación ás condicións sociais actuais e ás demandas reais deste sector.

Esta disposición introduce como novidades importantes, en primeiro lugar, a figura da casa de comidas, xa definida pola Lei 9/1997, e que agora se dota de contido establecendo os requisitos que deberán cumprir os restaurantes para poder usar esa denominación.

Tamén se recollen os requisitos e condicións mínimas que deberán cumprir os restaurantes e cafetarías, segundo a categoría pretendida, así como unha serie de disposicións comúns, tales como o carácter público dos establecementos, a obriga de cumprir as normativas sectoriais aplicables, entre as que se atopa a Lei 28/2005, do 26 de decembro, de medidas sanitarias fronte ao tabaquismo e reguladora da venda, subministración, consumo e publicidade dos produtos do tabaco, as cartas de pratos e viños ou a obriga de contratar unha póliza de responsabilidade civil.

Mención especial merece o capítulo III, dedicado aos distintivos e publicidade dos establecementos, así como o capítulo IV, que recolle o réxime de prezos e os instrumentos para a protección das persoas usuarias dos servizos. Neste sentido, resulta de especial interese a obriga de exhibir as relacións de servizos e prezos tanto no exterior como no interior dos establecementos e a referencia expresa ao Decreto 40/2001, do 1 de febreiro, de refundición da normativa en materia de inspección de turismo e órganos competentes no procedemento sancionador, normativa reguladora do réxime sancionador aplicable aos establecementos turísticos.

Polo que respecta ás disposicións aplicables unicamente aos restaurantes, ademais da regulación dos menús e menús da casa, hai que salientar as peculiaridades que o decreto recolle respecto aos salóns de banquetes, aos que considera restaurantes especiais.

As cafetarías, pola súa banda, poderán ofrecerlle ao público os pratos combinados da casa que consideren pertinentes.

Finalmente, o proxecto vén simplificar as normas de autorización de apertura e clasificación turística de xeito semellante ao resto das empresas turísticas que se están a regulamentar, substituíndo o sistema de dobre autorización establecido na normativa estatal por unha única autorización definitiva.

En relación aos bares e demais establecementos de restauración, tendo en conta que a Administración autonómica está a estudar a delegación de determinadas competencias en

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

materia turística nas entidades locais, non se aborda a súa regulamentación neste decreto por entender que estes establecementos deben ser obxecto dunha norma específica.

Polo tanto, este decreto dítase no desenvolvemento das prescricións contidas na Lei 9/1997, do 21 de agosto, de ordenación e promoción do turismo en Galicia, co obxecto de establecer o réxime xurídico aplicable aos restaurantes e ás cafetarías.

Na súa virtude, por proposta do conselleiro de Innovación e Industria, e en uso das atribucións que me confire a Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e do seu presidente, de acordo co ditame do Consello Consultivo, e logo da deliberación do Consello da Xunta de Galicia na súa reunión do día quince de xuño de dous mil seis,

DISPOÑO:

Capítulo I Disposicións de carácter xeral

Artigo 1º.-Ámbito de aplicación.

Quedan suxeitos ao disposto neste decreto os establecementos de restauración situados en Galicia e clasificados nos seguintes grupos:

1. Restaurantes.

2. Cafetarías.

Artigo 2º.-Exclusións.

Quedan excluídos do ámbito de aplicación deste decreto:

1. Os comedores universitarios, escolares, laborais, sociedades gastronómicas, clubes e calquera outro que preste os seus servizos unicamente a continxentes particulares e non estean abertos ao público en xeral.

No caso de que o acceso sexa libre para as persoas que non sexan membros da entidade ou para os non asociados, presumirase que se presta o servizo de restauración nos termos establecidos neste regulamento e que se cumpren os requisitos recollidos nel.

2. Os establecementos que, calquera que sexa a súa titularidade, presten servizos de comida e bebida con carácter gratuíto ou sen ánimo de lucro.

3. Os servizos de restauración en establecementos turísticos de aloxamento, sempre que a súa explotación non sexa independente do aloxamento, neste caso estarán suxeitos ao disposto para estes nas súas normas específicas. Non obstante, se con independencia destes servizos se explotan restaurantes ou cafetarías, calquera que sexa a súa denominación con entradas, publicidade ou categorías propias, estes estarán sometidos ás prescricións deste decreto, aínda que se atopen no mesmo edificio.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

4. Os servizos de restauración en calquera medio de transporte público.

5. As empresas que sirvan comidas e bebidas, a través de máquinas expendedoras e os servizos de cátering, debendo entender por estes aqueles servizos de subministración de comidas e bebidas para colectivos de persoas.

6. Os establecementos denominados bares e café-bares, pubs, salas de festas, discotecas e similares, que estarán suxeitos ao disposto na súa específica ordenación.

Artigo 3º.-Definición dos restaurantes.

1. Os restaurantes son aqueles establecementos que dispoñen de cociña e comedor co fin de ofreceren comidas e ceas, mediante prezo, para ser consumidas no mesmo local.

2. Para os efectos desta norma, considéraranse como parte dos restaurantes as áreas anexas a estes, tales como terrazas e xardíns.

Artigo 4º.-Clasificación dos restaurantes.

Os restaurantes clasifícanse, de acordo coas súas instalacións e servizos, nas seguintes categorías: restaurantes de cinco, catro, tres, dous e un garfos. Os restaurantes de cinco garfos ademais poderán usar a denominación de restaurantes de luxo.

Artigo 5º.-Casas de comida.

1. Aqueles restaurantes que reúnan especiais características de edificación, singularidade e antigüidade de acordo coa súa localización xeográfica poderán usar ademais, logo de autorización administrativa, a denominación de casas de comida sempre que, reunindo os requisitos xerais previstos nesta norma, oferten ademais maioritariamente pratos, viños e bebidas tipicamente galegos.

2. A oferta de servizos das casas de comidas comprenderá como mínimo:

a) Unha porcentaxe superior ao 50% dos pratos da cociña tradicional da gastronomía galega, utilizándose para a súa elaboración produtos de orixe galega.

b) Viños de todas as denominacións de orixe galega, así como augas minerais de mananciais galegos e outras bebidas típicas da nosa comunidade.

3. O cesamento, abandono ou menoscabo das cualidades que fixeron merecedor o establecemento de tal distinción, dará lugar á revogación da autorización a que fai referencia o punto primeiro deste artigo.

Artigo 6º.-Requisitos dos restaurantes segundo a categoría.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Os requisitos e condicións mínimas dos restaurantes de cinco, catro, tres, dous e un garfos son os que a continuación se sinalan:

a) Restaurantes de cinco garfos ou luxo.

1. Entrada de clientes independente da do persoal e mercadorías.

2. Vestíbulo ou sala de espera con servizo de bar.

3. Gardarroupa.

4. Climatización.

5. Teléfono de uso público en cabina illada. Ademais contarán con servizo telefónico en todas as mesas.

6. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón, secador de mans de aire quente e toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán, como mínimo, coas seguintes pezas: ata 50 prazas, dous lavabos e dous inodoros cada un. Máis de 50 prazas: por cada 25 prazas máis ou fracción, un lavabo máis e un inodoro máis por cada un

7. Servizos hixiénicos de persoal. O persoal de servizos terá á súa disposición armarios roupeiros e aseos con ducha.

8. Ascensor. Só cando o establecemento estea situado na segunda planta ou outra superior do edificio.

9. Escaleira de servizo. Só cando o establecemento teña máis dunha planta.

10. Persoal uniformado.

11. Responsable de comedor con coñecemento de idiomas. Esta persoa, ademais de dominar o galego e o castelán, deberá ter coñecementos suficientes para unha boa atención en polo menos dous idiomas estranxeiros.

12. Carta de pratos e menús en varios idiomas. Ademais de en galego e castelán, deberá ofrecerse polo menos en dous idiomas estranxeiros.

13. Decoración e menaxe de gran calidade.

14. Uso de gueridón ou mesa auxiliar e cubrefontes para aqueles pratos que así o requiran.

15. Bodega con viños de marcas nacionais e internacionais de recoñecido prestixio e todas denominacións de orixe galegas.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

16. Responsable do servizo de bebidas.

17. Aparcadoiro propio ou servizo de gardacoches.

b) Restaurantes de catro garfos.

1. Entrada de clientes independente da do persoal e mercadorías.

2. Vestíbulo ou sala de espera.

3. Gardarroupa.

4. Climatización.

5. Teléfono de uso público en cabina illada.

6. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón, secador de mans de aire quente e toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 60 prazas, dous lavabos e dous inodoros cada un. Máis de 60 prazas: por cada 50 prazas máis ou fracción, un lavabo máis e un inodoro máis por cada un.

7. Servizos hixiénicos de persoal. O persoal de servizos terá á súa disposición aseos con ducha.

8. Ascensor. Só cando o establecemento estea situado na terceira planta ou outra superior do edificio.

9. Escaleira de servizo. Só cando o establecemento teña máis dunha planta.

10. Persoal uniformado.

11. Responsable de comedor con coñecemento de idiomas. Esta persoa, ademais de dominar o galego e o castelán, deberá ter coñecementos suficientes para unha boa atención en polo menos dous idiomas estranxeiros.

12. Carta de pratos e menús en varios idiomas. Ademais de en galego e castelán, deberá ofrecerse polo menos en dous idiomas estranxeiros.

13. Decoración e menaxe de primeira calidade.

14. Uso de gueridón ou mesa auxiliar e cubrefontes para aqueles pratos que así o requiran.

15. Bodega con viños de marcas nacionais e internacionais de recoñecido prestixio e todas as denominacións de orixe galegas.

16. Responsable do servizo de bebidas.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

17. Aparcamento propio ou concertado.

c) Restaurantes de tres garfos.

1. Nas horas en que o establecemento estea aberto ao público, os provedores non poderán utilizar o mesmo acceso que a clientela.

2. Gardarroupa.

3. Calefacción e refrixeración.

4. Teléfono á disposición dos clientes.

5. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón, secador de mans de aire quente e toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 60 prazas, dous lavabos e dous inodoros cada un. Máis de 60 prazas: por cada 50 prazas máis ou fracción, un lavabo máis e un inodoro máis por cada un.

6. Servizos hixiénicos de persoal.

7. Persoal uniformado.

8. Responsable de comedor con coñecemento de idiomas. Esta persoa, ademais de dominar o galego e o castelán, deberá ter coñecementos suficientes para unha boa atención en polo menos dous idiomas estranxeiros.

9. Carta de pratos e menús en varios idiomas. Ademais de en galego e castelán, deberá ofrecerse polo menos en dous idiomas estranxeiros.

10. Decoración e menaxe de calidade.

d) Restaurantes de dous garfos.

1. A entrada de clientes non poderá ser utilizada durante as horas de servizo de comidas como entrada de mercadorías.

2. Gardarroupa.

3. Calefacción.

4. Teléfono a disposición dos clientes.

5. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón, secador de mans de aire quente ou toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 75 prazas, un lavabo e un inodoro cada un. Máis de 75 prazas: por cada 50 prazas máis ou fracción, un lavabo máis e un inodoro máis por cada un.

6. Persoal uniformado.

7. Carta de pratos e menús en galego e castelán, polo menos

8. Decoración e menaxe básicos e en bo estado de conservación.

e) Restaurantes dun garfo.

1. A entrada de clientes non poderá ser utilizada durante as horas de servizo de comidas como entrada de mercadorías.

2. Calefacción.

3. Teléfono a disposición dos clientes.

4. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón, secador de mans de aire quente ou toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 100 prazas, un lavabo e un inodoro cada un. Máis de 100 prazas: por cada 75 prazas máis ou fracción, un lavabo máis e un inodoro máis por cada un.

5. Decoración e menaxe básicos e en bo estado de conservación.

6.Carta de pratos e menús en galego e castelán, polo menos

Corrección de erros. Artigo 6 redactado conforme a corrección de erros publicada no DOG núm. 148, do 2 de agosto de 2006.

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo modificado: Artigo 6 apartado 6.d).5 nova redcción por artigo único apartado un

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo modificado: Artigo 6 apartado 6.d).7 nova redcción por artigo único apartado dous

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo modificado: Artigo 6 apartado 6.e).4 nova redcción por artigo único apartado tres

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo engadido: Artigo 6 apartado 6.6).6 engadido por artigo único apartado catro

Artigo 7º.-Definición das cafeterías.

1. As cafetarías son aqueles establecementos que nunha mesma unidade espacial dispoñen de barra e servizos de mesa, carecendo de comedor, co fin de ofrecerlle ao público, mediante prezo e a calquera hora do horario de apertura, xeados, refrescos e bebidas, en xeral, así como tapas frías ou quentes, bocadillos e pratos simples ou combinados de elaboración sinxela e rápida, principalmente en frío ou á prancha.

2. Para os efectos do presente regulamento, considerararanse como parte das cafeterías as áreas anexas a estas, tales como terrazas e xardíns.

Artigo 8º.-Requisitos das cafeterías segundo a categoría.

1. As cafetarías clasifícanse nas seguintes categorías: cafetarías de tres, dúas e unha cuncas.

2. Os requisitos e condicións mínimas das cafetarías, segundo a súa categoría, son os que a continuación se sinalan:

a) Cafetarías de tres cuncas.

1. Entrada de clientes independente da do persoal e mercadorías.

2. Gardarroupa.

3. Calefacción e refrixeración.

4. Teléfono de uso público en cabina illada.

5. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón e secador de mans de aire quente ou toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 50 prazas, dous lavabos e dous inodoros cada un. Por cada 50 máis ou fracción, unha peza máis de cada un.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

6. Servizos hixiénicos de persoal.

7. Persoal uniformado.

b) Cafetarías de dúas cuncas.

1. Entrada de clientes independente da do persoal e mercadorías.

2. Calefacción.

3. Teléfono á disposición dos clientes.

4. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón e secador de mans de aire quente ou toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 75 prazas, un lavabo e un inodoros cada un. Por cada 75 máis ou fracción, unha peza máis de cada un.

5. Servizos hixiénicos de persoal.

6. Persoal uniformado.

c) Cafetarías dunha cunca.

1. Teléfono á disposición dos clientes.

2. Os servizos hixiénicos da clientela deberán ser independentes para donas e cabaleiros, con auga quente e fría nos lavabos. Disporán de papel hixiénico, xabrón e secador de mans de aire quente ou toallas dun só uso, colgadores, papeleiras e contedores específicos de hixiene feminina. Contarán como mínimo coas seguintes pezas: ata 100 prazas, un lavabo e un inodoros cada un. Por cada 75 máis ou fracción, unha peza máis de cada un.

Artigo 9º.-Espectáculos e actividades recreativas.

1. Aqueles establecementos que lles ofrezan de maneira habitual aos usuarios baile, xogos, actividades deportivas e espectáculos en directo ou audiovisuais e sirvan ademais comidas ou bebidas, deberán axustarse ao presente regulamento no que á parte de restaurante ou cafetaría fai referencia, sen prexuízo do cumprimento das disposicións sobre espectáculos e actividades recreativas e demais normativas que lles sexan de aplicación.

2. A súa clasificación e inscrición no Rexistro de Empresas e Actividades Turísticas será a que lle corresponda á modalidade de hostalaría que presten.

Artigo 10º.-Exercicio conxunto das actividades de restaurante e cafetaría.

1. Poderá autorizarse o exercicio conxunto, nun mesmo local, das dúas actividades regulamentadas neste decreto, sempre que se desenvolvan en espazos físicos

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

perfectamente diferenciados, con entradas, servizos hixiénicos e demais instalacións de uso exclusivo para cada establecemento.

2. Non obstante ao anterior, a Administración turística poderá dispensar, nas condicións previstas no artigo 37 desta disposición, do cumprimento dalgún dos requisitos exixidos no punto primeiro deste artigo, sempre e cando quede garantida a correcta prestación dos servizos e non se prexudiquen os dereitos da clientela. Quedan excluídos desta posibilidade de dispensa os restaurantes clasificados na categoría de cinco garfos ou luxo.

Capítulo II Disposicións comúns a restaurantes e cafeterías

Artigo 11º.-Carácter público dos establecementos.

Os restaurantes e as cafetarías teñen a consideración de establecementos de utilización pública e o seu acceso é libre, sen prexuízo de que este poida condicionarse ao cumprimento de regulamentos de réxime interno, que non poderán contrariar o disposto na lexislación vixente e que debidamente visados pola Administración turística deberán anunciarse de forma destacada nos lugares de acceso ao establecemento.

Artigo 12º.-Datas e períodos de funcionamento.

1. Os/as titulares dos establecementos de restauración regulamentados nesta disposición poderán fixar libremente as datas e períodos de funcionamento do establecemento para os que solicita autorización turística.

2. Todos os cambios que se produzan nas datas e períodos de funcionamento deberanse comunicar no prazo de 10 días ás correspondentes delegacións provinciais da consellería competente en materia de turismo, para que lles sexa autorizado o cambio de tempada de funcionamento.

Artigo 13º.-Cumprimento das normativas sectoriais aplicables.

Todos/as os/as titulares de restaurantes e cafetarías están obrigados a cumprir a normativa vixente reguladora da venda, subministración, consumo e publicidade do tabaco, así como as demais normas vixentes en materia de sanidade, seguridade, industria, protección ao consumidor e accesibilidade a discapacitados, sen prexuízo do cumprimento de cantas outras normas fosen de aplicación.

Artigo 14º.-Equipamentos.

As calidades técnicas do inmoble, o mobiliario, a decoración, cristalaría, vaixela, cubertaría, lenzaría e demais equipamentos corresponderanse coa categoría do establecemento.

Esta exixencia constitúe un requisito previo á obtención da autorización turística e deberá ser respectado ao longo da súa vixencia.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Artigo 15º.-Prestación dos servizos.

Os establecementos comprendidos na presente regulamentación velarán especialmente pola limpeza, calidade e conservación dos seus servizos e instalacións, debendo en todo caso coidar:

a) A adecuada prestación de cada servizo, de acordo coa categoría do establecemento e con respecto aos termos pactados.

b) O trato amable e cortés á clientela, atendéndoa con rapidez, eficacia e profesionalidade.

c) A limpeza e perfecto estado de conservación dos locais, mobiliario e menaxe.

d) A accesibilidade dos establecementos ás persoas que sufran diminucións físicas, sensoriais ou psíquicas.

Artigo 16º.-Cociñas e servizos hixiénicos.

1. As cociñas e servizos hixiénicos deberán estar convenientemente illados do comedor e áreas de consumición.

2. O acceso aos servizos hixiénicos estará constituído por dobres portas, con corredor entre elas ou construído de maneira tal que desde o exterior non sexa visible o interior cando se produza a apertura das portas.

3. As portas de acceso aos servizos hixiénicos estarán dotadas dun sistema que permita o seu peche automático.

Artigo 17º.-Instalación de maquinarias.

De acordo coa normativa de aplicación, a instalación de maquinaria e útiles relativos á climatización, refrixeración, calefacción, ascensores e cámaras frigoríficas, calquera que sexa o sistema de funcionamento, deberá reunir as condicións técnicas exixidas polos organismos competentes e efectuarase de tal xeito que se eviten os ruídos e vibracións, de conformidade cos procedementos técnicos procedentes, dotándoos da máxima seguridade.

Artigo 18º.-Cartas de pratos e viños.

1. Sen prexuízo das normas particulares establecidas para cada establecemento, todos os restaurantes e cafetarías están obrigados a ofrecerlle ao público as cartas de pratos e viños, que incluirán as relacións de comidas e bebidas, respectivamente, que ofreza o establecemento. As ditas cartas, nas que deberán constar os prezos correspondentes, incluirán toda a oferta do establecemento. As cartas facilitaránselle ao cliente previamente a que este solicite os servizos.

2. As cartas de pratos e viños deberán ser lexibles e intelixibles e non presentarán ningún tipo de deterioración, riscadura ou manipulación que poida inducir a confusión ao cliente.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Artigo 19º.-Consumo de produtos alleos ao establecemento.

Os titulares dos restaurantes e cafetarías poderán recoller nas súas normas de réxime interior a prohibición do consumo de produtos alleos ao establecemento. Esta prohibición non poderá afectar as persoas da primeira infancia.

Artigo 20º.-Póliza de responsabilidade civil.

1. Os/as titulares dos restaurantes e cafetarías deberán ter contratada unha póliza de responsabilidade civil que cubra os danos corporais, os danos materiais e os prexuízos económicos que deriven do desenvolvemento da súa actividade e que cubra a contía mínima de 150.000 euros.

2. No suposto de que a póliza inclúa franquías, o límite máximo destas non poderá superar a cantidade de 120 euros.

3. Os establecementos están obrigados a manter en permanente vixencia a dita póliza. Para estes efectos deberán presentar periodicamente os correspondentes xustificantes de pagamento que acrediten tal vixencia ante os servizos provinciais competentes en materia de turismo.

4. Para iniciar a tramitación do procedemento de obtención da autorización turística, abondará coa presentación en orixinal do documento no que a entidade aseguradora asuma por escrito o compromiso de aceptar as coberturas do risco e de emitir a póliza de seguro nas condicións previstas no presente artigo. Non obstante, para o outorgamento da autorización será imprescindible presentar o orixinal ou copia compulsada da póliza, así como o correspondente xustificante de pagamento da prima que acredite a súa vixencia.

5. Co fin de que a póliza de seguro cumpra a súa finalidade, a súa contía así como a de posibles franquías poderán ser modificadas mediante orde do conselleiro/a competente en materia de turismo. A contía que se vai modificar estará en relación co aumento ou diminución do índice oficial de prezos ao consumo.

6. A dita póliza poderá substituírse por outra de carácter colectivo subscrita por agrupacións de establecementos de restaurantes e cafetrías, sempre que sexa para os mesmos fins e cos mesmos requisitos. O límite mínimo de cobertura establecido no parágrafo primeiro deste artigo enténdese referido a cada establecemento.

Capítulo III Distintivos e publicidade

Artigo 21º.-Placas identificativas e denominación.

1. Os establecementos regulamentados nesta norma exhibirán obrigatoriamente, nun lugar visible e para os efectos de información, unha placa identificativa correspondente á súa clasificación. As súas dimensións mínimas serán de 200 × 200 mm. As placas identificativas

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

estarán colocadas no exterior do establecemento e deberán contar como mínimo cos seguintes elementos:

a) Para restaurantes: un R maiúsculo e o debuxo do número de garfos que corresponda segundo a categoría. O debuxo dos garfos figurará en posición vertical e coas pugas cara a arriba.

Así mesmo, no caso de que conten con autorización turística para usar a denominación de casa de comidas, figurará na placa a identificación correspondente.

b) Para as cafetarías: un C maiúsculo e o debuxo do número de cuncas que corresponda segundo a categoría que represente.

2. Os restaurantes e as cafetarías non poderán usar a denominación, rótulo ou distintivo diferente dos que lle corresponda polo seu grupo e clasificación, nin utilizar outra categoría ou denominación que aquela para a que conte con autorización turística.

3. Prohíbese o emprego da denominación de restaurante, casa de comidas ou cafetaría sen o previo cumprimento dos requisitos establecidos nesta norma para o exercicio desta actividade.

Artigo 22º.-Nome comercial.

O nome comercial dos restaurantes e as cafetarías será libre, sen máis limitacións que as que estableza a lexislación vixente no relativo a nomes comerciais, non podendo utilizarse aquelas denominacións que induzan a confusión ou engano ou que lesionen dereitos dos cidadáns ou cidadás.

Artigo 23º.-Horario.

Os/as titulares dos restaurantes e cafetarías están obrigados a expoñer, no exterior dos establecementos, de forma visible, o horario de apertura e peche, especificando, no caso de restaurantes os horarios de comedor, que comprenderán, en todo caso, un período mínimo de dúas horas e media para xantar e igual período para a cea.

Artigo 24º.-Capacidade e número de prazas.

Os/as titulares dos restaurantes e cafetarías están obrigados a colocar no interior do establecemento e en lugar ben visible para o público a capacidade de persoas permitida, que se corresponderá co sinalado polo concello na correspondente licenza municipal. En todo caso, o número máximo de prazas para autorizar turisticamente será o resultado de dividir a superficie do comedor ou espazo destinado á atención dos clientes por 1,5 ou 1, segundo se trate de restaurantes ou cafetarías, sempre que queden libres as vías de evacuación e sen prexuízo do que estableza a normativa sectorial aplicable.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Capítulo IV Réxime de prezos e instrumentos para a protección das persoas usuarias dos servizos

Decreto 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo derrogado: Artigo 25 derrogado por disposición derrogatoria única.

Decreto 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo derrogado: Artigo 26 derrogado por disposición derrogatoria única.

Decreto 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo derrogado: Artigo 27 derrogado por disposición derrogatoria única.

Decreto 179/2011, do 8 de setembro, polo que se regula o réxime de prezos e reservas dos establecementos turísticos de aloxamento e restauración na Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo derrogado: Artigo 28 derrogado por disposición derrogatoria única.

Artigo 29º.-Libro de inspección.

En todos os establecementos deberá existir un libro de inspección á disposición da Inspección Turística que será facilitado pola Administración turística.

Artigo 30º.-Follas de reclamacións.

Todos os restaurantes e as cafetarías deberán ter á disposición dos clientes follas de reclamacións redactadas, ademais de en galego e castelán, polo menos en dous idiomas estranxeiros que lles serán facilitadas pola Administración turística. A súa existencia anunciarase nun lugar visible e de fácil lectura para os clientes. O anuncio indicativo deberá figurar igualmente en galego, castelán e cando menos en dous idiomas estranxeiros.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Artigo 31º.-Réxime sancionador.

O réxime sancionador aplicable aos restaurantes e ás cafetarías pola comisión de infracións en materia turística será o establecido polo Decreto 40/2001, do 1 de febreiro, de refundición da normativa en materia de inspección de turismo e órganos competentes no procedemento sancionador, ou normativa que a substitúa.

Capítulo V Disposicións aplicables aos restaurantes

Artigo 32º.-Menús e menús da casa.

1. Todos os restaurantes, calquera que sexa a súa categoría, poderán ofrecerlle ao público os menús e menús da casa que estimen pertinentes. A estes menús fixaráselles un prezo global, entendéndose por global o previsto no artigo 26º desta norma, no que estará incluído o pan e a bebida, e o pan, bebida e postre respectivamente.

2. No impreso da carta de pratos, e en forma destacada, farase constar a existencia e prezo dos menús e dos menús da casa, nos que a variación do prezo non poderá vir dada exclusivamente polo día da semana en que se oferte.

3. A composición dos menús e dos menús da casa exporanse en follas independentes que, obrigatoriamente, se terán que presentar incorporadas á carta de pratos.

Artigo 33º.-Restaurantes especiais.

1. Considéranse restaurantes especiais os salóns de banquetes desvinculados de calquera outro establecemento de restauración ou hoteleiro nos cales o seu período de funcionamento se limite exclusivamente ás datas nas que se celebren eventos contratados previamente e en exclusividade para un público concreto.

2. Aos salóns de banquetes seralles de aplicación o contido das disposicións deste decreto coas seguintes excepcións:

a) Non precisarán cumprir coa clasificación por categorías prevista no artigo 6º. Non obstante, os requisitos mínimos con que deben contar as súas instalacións e servizos serán os previstos nesta norma para os restaurantes de 1 garfo.

b) Non precisarán cumprir coas prescricións contidas nos artigos 21º, respecto da exhibición da placa identificativa; 23º, sobre a exposición dos horarios de apertura e peche; 27º, relativa á publicidade e exhibición dos servizos e prezos e 27º.2, referida á obrigatoriedade da relación de servizos e prezos en distintos idiomas.

Capítulo VI Disposicións aplicables ás cafetarías

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Artigo 34º.-Pratos combinados da casa.

1. As cafetarías, calquera que sexa a súa categoría, poderán ofrecerlle ao público os pratos combinados da casa que consideren pertinentes. A estes pratos combinados da casa fixaráselles un prezo global, entendéndose por global o previsto no artigo 26º desta norma, no que estará incluído o pan e a bebida.

2. A composición dos pratos combinados da casa exporase en follas independentes que, obrigatoriamente, se terán que presentar incorporadas á carta de pratos.

Capítulo VII Normas para a autorización de apertura e clasificación

Artigo 35º.-Autorización de apertura e clasificación turística.

Para realizar a actividade propia dos establecementos de restauración regulamentados nesta norma será requisito previo a obtención da autorización de apertura e clasificación turística.

A autorización a que se refire o parágrafo anterior será outorgada pola consellería con competencia en materia de turismo e nela fixarase o grupo e a categoría que lle puidera corresponder ao solicitante de conformidade co disposto neste decreto.

Artigo 36º.-Solicitude e procedemento de autorización.

1. Para obter a autorización de apertura e clasificación turística, as persoas que teñan a condición de interesadas, deberán presentar solicitude dirixida á delegación provincial da consellería competente en materia de turismo segundo o modelo oficial que consta no anexo I deste decreto, debéndose indicar o período de funcionamento do establecemento para o que se solicita a autorización. Coa solicitude achegarán a seguinte documentación:

a) Fotocopia compulsada do DNI ou CIF, segundo corresponda, do/a solicitante.

b) Se a titularidade do establecemento correspondese a unha persoa xurídica, fotocopia compulsada da escritura de constitución da sociedade e poderes do solicitante para o caso de que non se deduza claramente da escritura social.

c) Fotocopia compulsada do título ou contrato que acredite a dispoñibilidade do establecemento por parte do/a solicitante para a súa utilización como restaurante ou cafetaría.

d) Planos de distribución interior a escala 1:100 onde consten todas as dependencias e memoria do proxecto de obras, asinado polo técnico facultativo que fará constar o seu número de colexiado.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

e) Fotocopia compulsada da licenza de actividade clasificada ou de apertura e/ou, segundo o caso, a licenza urbanística do establecemento de restauración de que se trate ou, no seu defecto, da súa solicitude. Neste último caso achegarase xunto coa solicitude o proxecto técnico, asinado por facultativo competente e visado polo colexio profesional correspondente, con pronunciamento expreso sobre o cumprimento da normativa vixente en materia de prevención e protección contra incendios e accesibilidade.

f) Normas de réxime interior que rexerán no establecemento, formuladas e asinadas polo seu titular ou, no seu defecto, unha declaración deste acreditativa de que no seu establecemento non existen tales normas de réxime interior.

g) Certificado do órgano competente en materia de sanidade acreditativo do cumprimento das condicións hixiénico-sanitarias do establecemento exixidas pola normativa vixente, sempre que non conste a licenza municipal de actividade clasificada ou de apertura referida no punto e) deste artigo.

h) Documento que acredite a subscrición dunha póliza de responsabilidade civil, segundo o disposto no artigo 20º deste decreto, así como o correspondente recibo de pagamento da prima que acredite a súa vixencia.

i) Solicitude de inscrición no Rexistro de Empresas e Actividades Turísticas.

l) Documento acreditativo do pagamento das taxas correspondentes.

2. A delegación provincial correspondente da consellería competente en materia de turismo iniciará o oportuno expediente de apertura e clasificación. Instruído o procedemento e inmediatamente antes de que se dite proposta de resolución, a referida delegación provincial elevará o expediente, xunto co seu informe, ao centro directivo competente en materia de turismo, que expedirá, se procede, a autorización de apertura e clasificación turística no prazo máximo de 6 meses, contados a partir da entrada da solicitude de apertura e clasificación en calquera dos rexistros do órgano competente para a súa tramitación.

3. Transcorrido ese prazo sen que se teña expedida a autorización de apertura e clasificación, entenderase estimada, producíndose os efectos xurídicos que establece respecto aos actos presuntos o artigo 43 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, sempre que se teña ingresada a taxa correspondente.

Artigo 37º.-Dispensa.

1. A Administración turística, logo de solicitude polo/a interesado/a, poderá valorar a posibilidade de dispensar os establecementos regulamentados nesta norma respecto do requisito relativo á dispoñibilidade de calefacción cando o seu período de apertura se limite aos meses de verán.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

2. Tamén se poderá facer uso desta facultade respecto dos requisitos relativos ao teléfono e aos servizos hixiénicos propios nos establecementos situados en edificios singulares onde se realicen actividades comerciais en conxunto, en hoteis, en recintos feirais ou en estacións ou terminais de servizos públicos de transporte terrestre, marítimo ou aéreo.

3. A dispensa á que se refire este artigo será acordada tras a valoración efectuada pola Administración turística no oportuno expediente administrativo das circunstancias do caso en prol a garantir a idoneidade das instalacións e servizos á clasificación solicitada.

4. Quedan excluídos da posibilidade de dispensa recollida neste artigo os restaurantes clasificados na categoría de cinco garfos ou luxo.

Artigo 38º.-Autorización para cambios dos establecementos.

1. Para realizar calquera ampliación, modificación ou reforma substancial dos establecementos regulamentados neste decreto, será precisa a autorización previa do centro directivo correspondente da consellería competente en materia de turismo.

Enténdese que a ampliación, modificación ou reforma é substancial cando afecte a estrutura, características, tempada de funcionamento, servizos ou sistema de explotación dos establecementos, e puidese afectar a súa clasificación, capacidade ou o resto dos requisitos conforme os cales se lles outorgou a autorización de apertura e clasificación.

2. Para estes efectos dirixirase unha solicitude á delegación provincial da consellería competente en materia de turismo correspondente á provincia en que se localice o establecemento para o que se solicita a autorización, coa que se achegará a documentación que se sinala no artigo 39º.

3. A delegación provincial competente para a tramitación da solicitude iniciará o oportuno expediente de autorización e, unha vez instruído o procedemento e inmediatamente antes de que se dite a proposta de resolución, elevará o expediente, xunto co seu informe, ao centro directivo competente en materia de turismo que expedirá, se procede, a autorización turística no prazo máximo de seis meses, contados a partir da entrada no rexistro do órgano competente para a súa tramitación.

4. Transcorrido ese prazo sen que se teña expedida a dita autorización, entenderase estimada, producíndose os efectos xurídicos que establece respecto aos actos presuntos o artigo 43 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, sempre que se teña ingresada a taxa correspondente.

Artigo 39º.-Solicitude de autorización para cambios dos establecementos.

Para os cambios de capacidade e categoría, os interesados presentarán a solicitude de autorización no modelo oficial que consta no anexo II acompañado da seguinte documentación:

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

a) Fotocopia compulsada da licenza de actividade clasificada ou de apertura e da licenza urbanística do establecemento de que se trate (só cando esta fora preceptiva) ou, no seu defecto, da súa solicitude. Neste último caso achegarase xunto coa solicitude o proxecto técnico, asinado por facultativo e visado polo colexio profesional correspondente, con pronunciamento expreso sobre o cumprimento da normativa vixente en materia de prevención e protección contra incendios e accesibilidade.

b) Póliza de responsabilidade civil nos termos establecidos no artigo 20º.

Para o caso de non modificar a capacidade do establecemento, abondará a presentación dun documento anexo á póliza existente en que se faga constar a nova clasificación.

c) Planos acreditativos das modificacións efectuadas aos que fai referencia o artigo 36º.1.d) do presente decreto.

d) Documento acreditativo do pagamento das taxas correspondentes.

Artigo 40º.-Solicitude de autorización para os cambios de denominación.

Para os cambios de denominación, os/as interesados/ as presentarán a solicitude de autorización no modelo oficial que consta no anexo II acompañado da seguinte documentación:

a) Documento anexo á póliza de seguro xa existente na que se faga constar a nova denominación.

b) Documento acreditativo do pagamento das taxas correspondentes.

Artigo 41º.-Solicitude de autorización para cambios de titularidade.

1. A titularidade dos restaurantes e cafetarías pode transmitirse por calquera dos medios válidos en dereito. O/a novo/a titular deberá solicitar do centro directivo correspondente da consellería competente en materia de turismo, a través das correspondentes delegacións provinciais, a autorización dos cambios de titularidade, achegando para iso a seguinte documentación:

a) Solicitude de autorización para cambio de titularidade segundo modelo oficial que consta no anexo II.

b) Fotocopia compulsada da documentación acreditativa da dita transmisión, ou, de ser o caso, da acreditación da dispoñibilidade do inmoble polo novo titular.

c) Póliza de responsabilidade civil, nos termos establecidos no artigo 20º, a nome do novo titular.

d) Documento acreditativo de pagamento das taxas correspondentes.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

2. A delegación provincial correspondente da consellería competente en materia de turismo, iniciará o oportuno expediente de autorización e, unha vez instruído o procedemento e inmediatamente antes de que se dite a proposta de resolución, elevará o expediente, xunto co seu informe, ao centro directivo correspondente da citada consellería que expedirá, se procede, a autorización turística no prazo máximo de seis meses, contados a partir da entrada no rexistro do órgano competente para a súa tramitación.

3. Transcorrido ese prazo sen que se teña expedida a dita autorización, entenderase estimada, producíndose os efectos xurídicos que establece respecto aos actos presuntos o artigo 43 da Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, sempre que se teña ingresada a taxa correspondente.

Artigo 42º.-Notificación de implantación de novos servizos non suxeitos a autorización e comunicación de peche temporal do establecemento.

1. A implantación de novos servizos que non afecten a clasificación, capacidade ou o resto dos requisitos conforme os cales se outorgou a autorización turística, só requirirá a súa notificación no prazo máximo de 15 días desde que esta teña lugar, á correspondente delegación provincial da consellería competente en materia de turismo, que lla comunicará ao centro directivo correspondente da consellería competente en materia de turismo.

2. Idéntica comunicación se cumprirá cando se produza, por causa xustificada, o peche temporal do establecemento. Neste caso indicarase a probable data de reapertura.

Artigo 43º.-Comunicación do cesamento da actividade turística.

1. Os titulares dos establecementos de restauración regulamentados nesta disposición están obrigados a comunicarlle á delegación provincial correspondente da consellería competente en materia de turismo o cesamento da súa actividade turística no prazo de 10 días, contados con anterioridade á data prevista para o cesamento para que lles sexa autorizada a baixa. As ditas comunicacións formalizaranse segundo o modelo do anexo II.

2. Establécese a baixa de oficio cando a Administración turística teña constancia do cesamento da actividade ao longo de tres meses continuados sen causa xustificada. Nese caso poderá incoarse o correspondente expediente sancionador por incumprimento do establecido no punto 1 deste artigo.

Artigo 44º.-Reclasificación e baixa.

1. A consellería con competencias en materia de turismo, logo de tramitación do oportuno expediente no que lle se dará audiencia ao interesado, poderá reclasificar de grupo e categoría os establecementos que non cumpran os requisitos que foron tidos en conta no momento de concederlle a preceptiva autorización turística.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

2. No suposto de que o establecemento non cumpra cos requisitos para a súa inclusión en ningún dos grupos ou categorías previstos na presente norma iniciarase o correspondente procedemento de baixa de oficio.

Disposición adicional

Facúltase o/a titular da consellería competente en materia de turismo para ditar as ordes oportunas para a modificación dos anexos I e II desta norma.

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo engadido: Disposición adicional engadida por artigo único apartado seis

Disposicións transitorias

Primeira.-

Os expedientes en curso na data de entrada en vigor deste decreto tramitaranse e resolveranse conforme as disposicións vixentes no momento da súa iniciación.

Segunda.-

Os restaurantes e cafetarías que, con anterioridade á entrada en vigor deste decreto, estivesen autorizados nalgún dos grupos e categorías vixentes na normativa anterior, manterana, sempre que non se modifiquen as condicións que deron orixe á autorización administrativa pertinente.

Non obstante, establécese un prazo dun ano desde a entrada en vigor deste decreto para que os restaurantes e cafetarías que conten con autorización turística acrediten ante as correspondentes delegacións provinciais da consellería competente en materia de turismo a contratación do seguro de responsabilidade civil segundo as prescricións contidas no artigo 20º desta norma.

Disposición derrogatoria

Quedan derrogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao disposto neste regulamento.

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

Disposicións derradeiras

Primeira.-

Habilítase o titular da consellería con competencias en materia de turismo para o desenvolvemento, por medio de orde, das disposicións contidas neste decreto.

Segunda.-

Este decreto entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no Diario Oficial de Galicia.

Santiago de Compostela o quince de xuño de dous mil seis.

Emilio Pérez Touriño

Presidente

Fernando X. Blanco Álvarez

Conselleiro de Innovación e Industria

ANEXO I

Corrección de erros. Conforme a corrección de erros publicada no DOG núm. 174, do 8 de setembro de 2006, na páxina 11.136, o modelo de solicitude que consta no anexo I debe ser substituído polo que se mostra na corrección de erros incluída a continuación do decreto. Véxase ligazón ao decreto 108/2006

ANEXO II

Corrección de erros. Conforme a corrección de erros publicada no DOG núm. 174, do 8 de setembro de 2006, na páxina 11.137, o modelo de solicitude que consta no anexo II debe ser substituído polo que se mostra na corrección de erros incluída a continuación do decreto.

Véxase ligazón ao decreto 108/2006

ANEXO III

REQUISITOS E CONDICIÓNS MÍNIMAS DOS RESTAURANTES DE CINCO, CATRO, TRES, DOUS E UN GARFOS

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.

[táboa]

Modificación. Anexo III nova redacción. Véxase ligazón o decreto 8/2007.

Decreto 8/2007, do 10 de xaneiro, polo que se modifica o Decreto 108/2006, do 15 de xuño, polo que se establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafetarías da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo modificado: Anexo III nova redacción por artigo único apartado cinco

ANEXO IV

REQUISITOS E CONDICIÓNS MÍNIMAS DAS CAFETARIAS DE TRES, DÚAS E UNHA CUNCA

[táboa]

Este documento é de carácter informativo e non ten valor xurídico. Está elaborado unicamente a partir das normas publicadas en Lex.gal. Consulte a información contida ao respecto na sección de preguntas frecuentes.