

4.2. ORDEN de 17 de marzo de 1965,  
por la que se aprueba  
la ordenación turística de restaurantes (1).  
(B.O.E. de 29 de marzo de 1965, número 75)

Ilustrísimos señores:

La industria de restaurantes y cafeterías, en cuanto factor relevante de nuestra capacidad de asistencia hacia quienes nos visitan, ha supuesto, en cantidad y calidad, una considerable y positiva aportación en los últimos años al extraordinario desarrollo tanto del turismo exterior como del interior, cubriendo, respecto de este último, la demanda creciente del consumidor nacional, consecuente con la elevación de su nivel de vida.

La Circular de la Subsecretaría de Turismo (suprimido por Decreto de 4 de julio de 1977, número 1558/1977), de 31 de julio de 1963, representó un primer paso hacia la ordenación turística de la citada industria, estableciendo, junto a principios elementales en materia de policía turística, el sistema de «precios globales», implantado un año antes con excelente resultado en la industria hotelera; supuestos todos ellos reforzados en la Circular del mismo Centro directivo de 30 de junio de 1964, que incorporó, a título de ensayo, la obligatoriedad del «Menú turístico».

Ambas medidas pueden considerarse como preliminares respecto de la más completa ordenación turística que ahora se efectúa, en cuya oportunidad abunda la reciente publicación del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas, aprobado por Decreto 231/1965, de 14 de enero, en el que se faculta a este Ministerio para ejercitar la potestad reglamentaria de concreta aplicación a los sectores sujetos a su competencia. Se recoge en ella el principio de «libertad de establecimiento», consagrado con la I Asamblea Nacional de Turismo, señalándose las exigencias mínimas en cuanto a servicios que han de ofrecer los establecimientos de cada categoría y un sistema de libertad de precios que no tiene otra excepción que la del «Menú turístico», obligatorio y a precio que fijará la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas (Suprimida por Real Decreto 1209/1985, de 19 de junio), periódicamente revisable el cual se formará con platos de la carta, con lo

(1) Artículo 5. Orden de 29 de junio de 1978. Modifica normas sobre menús y cartas.

Artículo 5. Todas las referencias contenidas en las Órdenes ministeriales de 17 y 18 de marzo de 1965 (citados), relativas al «Menú del día» y al «Plato combinado del día», se entenderán sustituidas por las expresiones «Menú de la casa» y «Plato combinado de la casa».

Las denominaciones «Ministerio de Información y Turismo» y «Delegaciones Provinciales de Información y Turismo» modificarán, sustituyéndose, respectivamente, por «Secretaría de Estado de Turismo» (hoy Secretaría General de Turismo) y «Delegación Provincial de Turismo» y la de «Sindicato Nacional de Hostelería» por «Asociación o Asociaciones Empresariales y Profesionales» correspondientes.

En lugar del término «Libro de reclamaciones», se citará «Hoja de reclamaciones».

que se pretende unificar cualitativamente la oferta, evitando así el tratamiento discriminado de un menú o cubierto distinto, y, en definitiva se pretende, de un modo directo o indirecto, canalizar favorablemente la evolución de tan importante sector, de forma que, salvaguardando los principios esenciales de política turística, del más alto interés nacional, se respeten y favorezcan los de una industria importante que pugna por mejorar y que en sus contactos con la Administración, previos a la Ordenación presente, ha colaborado con la mayor lealtad orientando inteligentemente y facilitando la labor de aquélla, presente y futura.

Aun cuando en la rúbrica genérica de restaurantes se comprenden cuantos establecimientos sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, deliberadamente se han excluido del ámbito de aplicación de la presente ordenación a las cafeterías, en las que, junto a principios generales que les son comunes, se dan singularidades en cuanto a servicios, horarios, instalaciones y retribución de su personal, que aconsejan un tratamiento diferenciado y será en consecuencia, objeto de una ordenación expresa.

Por virtud de lo anteriormente expuesto y en uso de las facultades que me confiere la disposición final segunda del Decreto 231/1965, de 14 de enero, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Artículo 1.

Se aprueba la adjunta Ordenación Turística de Restaurantes, que entrará en vigor el día 1 de junio del presente año.

Artículo 2.

Se faculta al Subsecretario de Turismo para adoptar las disposiciones que estime oportunas respecto de su aplicación y desarrollo.

## ORDENACIÓN de los restaurantes

### CAPÍTULO I. Disposiciones generales

Artículo 1.

En el concepto de restaurantes se comprenden cuantos establecimientos cualquiera que sea su denominación, sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Artículo 2.

Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas:

- a) Las cafeterías, que estarán sujetas a lo dispuesto en su específica ordenación.
- b) Los comedores universitarios, las cantinas escolares, los comedores para trabajadores de una empresa, así como todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares.
- c) Los servicios de comidas y bebidas facilitados en los comedores de los establecimientos hoteleros, tanto a sus huéspedes como al público en general, los cuáles estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en las normas vigentes para la industria hotelera. No obstante, los restaurantes, cualquiera que sea su denominación, explotados con independencia del servicio de comedor por un establecimiento hotelero, quedarán sometidos a las prescripciones de esta ordenación, aun cuando se encuentren situados en el mismo edificio.

Artículo 3.

Quedarán sujetos únicamente a lo dispuesto en los artículos 4, apartados c) d) e), f), g), h); 9; 10, números 1, 2 y 6; 30, número 1; 31 y 32 de la presente Ordenación.

- a) Los servicios de restaurante en ferrocarril o nave.

b) Aquellos establecimientos no comprendidos en el artículo anterior que, además de bebidas, sirvan al público, mediante precio, para su consumición en el mismo local, aperitivos «tapas», raciones, bocadillos u otros alimentos (2).

#### Artículo 4.

Es competencia del Ministerio de Información y Turismo (3), a tenor de lo dispuesto en el artículo séptimo del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas:

- a) Autorizar apertura de los establecimientos a que se refiere la presente Ordenación sin perjuicio de las atribuciones de otros Organismos en el ámbito de sus respectivas competencias.
- b) Fijar y, en su caso, modificar sus categorías.
- c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.
- d) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento para asegurar en todo momento el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros Organismos.
- e) Arbitrar las medidas adecuadas para el fomento, protección y recompensa de los establecimientos.
- f) Sustanciar y resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente Ordenación.
- g) Imponer las sanciones que procedan, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 23 y siguientes del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y 32 de esta Ordenación.
- h) Resolver en vía gubernativa, los recursos que se interpongan contra los acuerdos adoptados en el ejercicio de sus competencias.

#### Artículo 5.

Se declaran libres las actividades propias de las Empresas de restaurante, tanto en lo que se refiere a la posibilidad de su ejercicio por cualquier persona, como el lugar en que puedan instalarse los establecimientos, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que previenen en la presente Ordenación.

#### Artículo 6.

Uno. Con anterioridad a la apertura del establecimiento, su titular dará cuenta de propósito al Ministerio de Información y Turismo, al objeto de que se conceda la oportuna autorización, en la cual se determinará su categoría.

Dos. La solicitud de apertura, ajustada al modelo oficial, se presentará en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo (4) que corresponda al lugar del establecimiento acompañada del plano de este último, a escala de 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad del comedor, con indicación de su número de plazas.

(2) Orden de 19 junio de 1970, por la que se establece un nuevo régimen de precios en los restaurantes: «Artículo 4. Uno. Quedan incluidos en el apartado b) del artículo 3. de la Ordenación Turística de restaurantes, todos los establecimientos que con la denominación de «bares», «café», «tabernas», «clubs», «casinos», «salas de fiestas», «salas de baile» y similares sirven al público bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Dos. Dichos establecimientos, así como lo que ya estaban comprendidos en el precepto legal mencionado, y hasta tanto no se dicte en él precisa ordenación, estarán sujetos únicamente a lo dispuesto en los artículos 4., apartado d), e), f), g) y h); 9., 10, números 1, 2, 3 y 6; 12; 30, número 1; 31, 32 de la Ordenación Turística de Restaurantes de 17 de marzo de 1965».

(3) El Ministerio de Información y Turismo fue suprimido por Decreto de 4 de julio de 1977, número 1558/1977, por el que se reestructuran determinados órganos de la Administración del Estado.

(4) Por Real Decreto 1209/1985 de 19 de junio (Disposición adicional primera, tres). «Se suprimen los servicios periféricos encargados de funciones de competencia estatal en materia de turismo. Sus funciones han sido asumidas por las correspondientes Direcciones Provinciales de Transporte, Turismo y Comunicaciones.

Tres La Delegación Provincial de Información y Turismo, al recibir la anterior documentación, iniciará el oportuno expediente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 231/1965 de 14 de enero, en el que se oirá al Sindicato Provincial de Hostelería (Asociación Empresarial de Hostelería) y, una vez ultimado lo elevará, con su informe, a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas (5), expidiendo, si procede, la autorización provisional de apertura, en la que se determinará la categoría, asimismo provisional, del establecimiento. La autorización y clasificación definitivas serán otorgadas por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas. Transcurridos seis meses desde la fecha de la autorización provisional, sin que haya recaído resolución del citado Centro directivo, aquélla se convertirá en definitiva.

#### Artículo 7.

Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, serán inscritos, de oficio, en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo sexto número dos, apartado e), de la Orden de 20 de Noviembre de 1964.

#### Artículo 8.

Uno. Los restaurantes tendrán la consideración de establecimientos públicos, siendo libre el acceso a los mismos. Queda prohibida, en consecuencia, cualquier práctica discriminatoria injustificada.

Dos. Sin embargo, las Empresas no admitirán en sus establecimientos a quienes incumplan las normas ordinarias de convivencia, sin perjuicio de la responsabilidad en que puedan incurrir en los casos de probado abuso.

Tres. Se prohíbe la venta ambulante de objetos en el interior de los restaurantes.

Cuatro. 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.

#### Artículo 9.

Los establecimientos comprendidos en la presente Ordenación cuidarán especialmente la calidad y limpieza de sus servicios de toda índole, de acuerdo con sus respectivas categorías, debiendo en todo caso esmerarse:

- a) En la preparación de las comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.
- b) En la adecuada presentación de cada plato, de acuerdo con el rango propio del establecimiento.
- c) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.
- d) En la limpieza de los locales, mobiliario y menaje.
- e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.
- f) En la correcta presentación del personal, incluido el de la cocina.

#### Artículo 10.

Uno. Los restaurantes darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los menús que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del «Menú de la casa» (6).

Dos. Al expresado objeto, en las cartas y menús se consignará claramente, y por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquéllos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

(5) Real Decreto 1209/1985, de 19 de junio. Suprime esta Dirección General.

(6) Redactado de conformidad con la Orden de 29 de junio de 1978 sobre menús y cartas en restaurantes y cafeterías. El número 5 ha sido modificado en su redacción por Orden de 10 de julio de 1981, por la que se modifican las condiciones del «Menú de la casa» en restaurantes.

Tres. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán, tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español y, además, en francés e inglés, en los restaurantes clasificados en lujo, primera y segunda categoría.

Cuatro. La carta de platos, así como la de vinos, que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones, deberán ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

Cinco. En el mismo impreso de la «carta de platos», y en forma destacada, dentro de un recuadro, se hará constar la existencia y precio del «menú de la casa», así como la circunstancia que en dicho precio se entenderá incluidos, en todo caso, los servicios de pan, vino y postre. En hoja independiente que, obligatoriamente, habrá de presentarse incorporada a la «carta de platos» se consignará la composición de dicho «menú de la casa».

Seis. Ningún restaurante podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de «cubierto», «carta», «reserva de plaza» o cualquier otro similar.

#### Artículo 11.

Uno. Será obligatoria en todos los restaurantes la expedición de facturas, en las que deberán figurar los distintos conceptos con sus precios, por separado y en escritura inteligible para el cliente (7).

Dos. Sin embargo, en las facturas de los menús que voluntariamente ofrezcan a la clientela como en la del «Menú turístico», se consignará únicamente su composición y el precio total.

Tres. Las facturas se llevarán en libros talonarios, aunque sean desmontables, y se enumerarán correlativamente, tanto los originales como los duplicados, debiendo ser conservados estos últimos por el orden de su expedición durante tres meses.

Cuatro. En el caso de que por tratarse de facturación mecánica no sea posible especificar los conceptos, sin perjuicio del cumplimiento de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota del pedido, debiendo conservar otra el establecimiento durante el mismo plazo de tres meses.

Cinco. En aquellos casos en que se advierta que por una determinada Empresa de restaurante no se da cumplimiento a la obligación de expedir facturas en la forma establecida en este artículo o que se ocultan sus duplicados a los Servicios de Inspección de este Ministerio y con independencia de las sanciones en que se pudiere incurrir por tales hechos, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas podrá acordar, oída la Empresa de que se trate, que por ésta se presenten los libros talonarios de facturas que utilice en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo correspondiente, a fin de que la misma, tomando nota de la numeración de aquéllas, proceda a su taladro, con la contraseña que a tal efecto se autorice en cada caso, sin cuyo requisito carecerán de validez.

(7) Facturas. Artículos 12, 13 y 14. Orden de 15 de septiembre de 1978.

#### Artículo 12.

Uno. Los restaurantes deberán tener a disposición de los clientes un libro oficial de reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar de fácil lectura para los mismos. Dicho libro, que se ajustará al modelo oficial, será facilitado por las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo y llevará como anexo el texto del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y el de la presente disposición (8).

Dos. El titular del establecimiento queda obligado a dar cuenta a la Delegación Provincial de Información y Turismo que a su domicilio corresponda de toda reclamación sentada en el libro, dentro de las veinticuatro horas siguientes a su inserción, mediante la presentación de dicho libro en el cual se estampará la oportuna diligencia, o mediante escrito, en el que deberá recogerse la queja de modo literal y del que podrá pedirse recibo en el acto de presentarlo.

Tres. En toda reclamación sentada en el libro hará constar el cliente su nombre, domicilio y número del documento nacional de identidad o pasaporte.

Cuatro. En cada restaurante existirá un libro de inspección, según modelo oficial, que facilitarán las Delegaciones Provinciales de Información y Turismo, a fin de que se consignen en él la fecha motivo y resultado de cuantas visitas realicen los Inspectores de este Departamento.

#### Artículo 13.

El Ministerio de Información y Turismo promoverá la edición de una guía de restaurantes con expresión de sus categorías y de los servicios que ofrezcan a sus clientes.

#### Artículo 14.

Se prohíbe el empleo de la denominación de «Restaurante» sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Ordenación para el ejercicio de esta actividad.

### CAPÍTULO II. De las categorías

#### Artículo 15.

Uno. Los restaurantes se clasificarán en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor colocados verticalmente, uno al lado del otro.

Dos. En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y menú y en las facturas se consignará en forma que no deje lugar a dudas la categoría asignada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas o, en su caso, la provisional otorgada por la Delegación Provincial de Información y Turismo, mediante el distintivo que corresponda.

(8) Por Real Decreto 2199/1976, de 10 de agosto, sobre reclamaciones de los clientes en Empresas Turísticas. Sustituye el Libro de Reclamaciones por Hojas de Reclamaciones. El Libro de Reclamaciones se estableció por Real Orden circular de 28 de enero de 1929.

#### Artículo 16.

Los restaurantes de lujo deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar; comedor, con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento; teléfono en cabina aislada; aire acondicionado; servicios sanitarios independientes, con instalaciones de lujo, para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; ascensor si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio; decoración en armonía con el rango del establecimiento; muebles, alfombras, lámparas, tapicería, cubertería, vajilla, cristalería y mantelerías de gran calidad; «buffet», frío, a la vista, en el comedor; flameadores para el servicio de las mesas. En todo caso, el servicio se efectuará mediante el uso de la mesa auxiliar o «gueridón». Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

La cocina dispondrá de almacén; bodega con cámara frigorífica; despensa; cuarto frío con cámaras para carnes y pescados; «office», mesa caliente, hornos, gratinadora, parrilla o «prusiana» para pescados y carnes; batería de primera calidad y fregaderos. La extracción de humos y vahos estará garantizada en todo momento. El personal de servicios tendrá a su disposición armarios roperos y aseos con ducha. Si el establecimiento tiene más de una planta dispondrá de escaleras de comunicación para el servicio.

Se ofrecerá una gran carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos de la cocina española y, como mínimo, tendrá la composición que determina el artículo 26 de esta Ordenación. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será el necesario, de acuerdo con la capacidad, circunstancias y rango del establecimiento. En todo caso, el primer jefe de comedor deberá conocer los idiomas francés e inglés.

#### Artículo 17.

Los establecimientos de primera categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; teléfono, comedor con superficie adecuada a su capacidad que permita un eficaz servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento; calefacción y refrigeración; muebles, cuadros, alfombras, lámparas, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de primera calidad; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos y aseos independientes para el personal de servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica para pescados y carnes por separado, hornos, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Estará asegurada la ventilación de la cocina directamente al exterior o con extractores de humos y vahos. Aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes.

La carta contendrá platos de la cocina internacional y otros propios de la cocina típica española y, como mínimo, su composición será la que determina el artículo 26. Si el establecimiento tiene más de una planta de comedor o la cocina está situada en planta distinta de aquel, deberá disponer de escalera de comunicación para el servicio. Asimismo, si ocupase una tercera planta u otra superficie, del edificio, dispondrá de ascensor para el uso de los clientes. El personal de servicio, debidamente uniformado, será el suficiente, en congruencia con la capacidad y circunstancias del establecimiento. En todo caso, el jefe del comedor deberá conocer los idiomas francés e inglés.

#### Artículo 18.

Los establecimientos de segunda categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio o, en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela los proveedores de mercancías utilizarán el mismo acceso. Guardarropa y teléfono. Comedor con superficie adecuada a su capacidad; calefacción; muebles, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de calidad. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; aseos para el personal de servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de calidad, estando asegurada su ventilación directamente al exterior o con extractores de humos.

La carta estará en consonancia con la categoría del establecimiento y, como mínimo, será la que determina el artículo 26.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será el adecuado y, cuando menos, el jefe de comedor, deberá conocer el idioma francés o el inglés.

#### Artículo 19.

Los establecimientos de tercera deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono, muebles apropiados; cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla y en buen estado de conservación; mantelería con servilletas de tela o papel. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, y lavabo. La cocina dispondrá de fregaderos con agua corriente; cámara frigorífica o nevera, despensa, buena batería y extractor de humos si la ventilación no fuese directa al exterior. El personal que tenga contacto con el público deberá presentarse, cuando menos, con chaqueta blanca. La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos y su composición será como mínimo, la que determina el artículo 26.

#### Artículo 20.

Los establecimientos de cuarta categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Comedor independiente de la cocina; cubertería inoxidable; vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación; servilletas de tela o papel; servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos y su composición será, como mínimo, la que determina el artículo 26 de esta ordenación.

#### Artículo 21.

No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas al realizar la clasificación definitiva de los establecimientos ponderará en su conjunto la concurrencia de las expresadas condiciones y podrá discrecionalmente oído el Sindicato Nacional de Hostelería, dispensar de alguna o algunas de ellas cuando así lo aconseje el número, calidad y demás circunstancias de las existentes.

#### Artículo 22.

Aquellos establecimientos cuya estructura, mobiliario y decoración respondan a la idea de crear un ambiente típico regional español o extranjero, podrán adaptar sus instalaciones menaje y presentación del personal de servicio a tal idea, sin perjuicio de las exigencias técnicas que para cada categoría determinen los artículos anteriores.

#### Artículo 23.

En todos los establecimientos la instalación de la maquinaria y útiles relativos a cocinas, refrigeración, calefacción, elevadores y cámaras frigoríficas, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberán reunir aquellas condiciones técnicas exigidas por los Organismos competentes y se efectuará de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones, con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad. Estará garantizada la ventilación directa o forzada en todas las dependencias; además dispondrán de aparatos protectores contra incendios, debiendo estar instruido el personal sobre las medidas a tomar en caso de siniestro. La instalación de cocinas y servicios, así como la eliminación de basuras y aguas residuales, deberá ajustarse a las normas establecidas por las disposiciones vigentes. Cuando se utilice batería de cobre, deberá estar perfectamente estañada. Las conducciones de agua dispondrán de las instalaciones precisas para garantizar una perfecta pureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

#### Artículo 24.

La Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, mediante expediente en el que se oirá al interesado y al Sindicato Nacional de Hostelería, podrá revisar la categoría otorgada de un establecimiento, asignándole otra inferior cuando su estado de conservación o su funcionamiento no lo haga merecedor a la que ostente.

### CAPÍTULO III. De las cartas, de los menús y de sus precios (9)

#### Artículo 25.

Uno. Todos los restaurantes estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición y variedad deberán estar de acuerdo con la categoría y especialidad que ostenten y cultiven.

Dos. Se entiende por «Carta de platos» y por «Carta de vinos» las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente, que ofrezca el establecimiento.

Tres. Las Empresas gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin más limitaciones que las que deriven del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación.

#### Artículo 26.

(Derogado).

#### Artículo 27.

(Derogado).

#### Artículo 28.

Uno. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los menús que estimen pertinentes, en cuyo precio se entenderá incluido pan y vino.

Dos. Los restaurantes clasificados en las categorías de tres, dos y un tenedor, deben ofrecer al público, al menos, un «menú de la casa», en el que, bajo un precio global, estén incluidos el pan y vino y postre (10).

#### Artículo 29.

Uno. El «Menú de la casa» se confeccionará libremente por las Empresas de acuerdo con las posibilidades del mercado de cada día y del tipo de cocina que cultiven.

Dos. Se procurará que el «Menú de la casa» responda, en lo posible, a la cocina típica del lugar o, en su defecto, a las especialidades regionales españolas.



Tres. El cliente que solicite el «Menú de la casa» estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes de dicho menú.

Cuatro. Los establecimientos a quienes la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas conceda la condición de «Especiales», por las características peculiares de su oferta de servicios, podrán solicitar de dicho Centro directivo dispensa de la obligación de ofrecer el «Menú de la casa»; la cual se otorgará cuando concorra causa justificada.

(9) El capítulo III ha sido modificado por la Orden de 29 de junio de 1978 sobre menús y cartas en restaurantes y cafeterías. Los precios son libres. Decreto de 14 de octubre de 1980.

(10) El artículo 28.2 ha sido modificado por la Orden de 10 de julio de 1981 por la que se modifican las condiciones del «Menú de la casa» en los restaurantes.

#### Artículo 30.

Los precios de todos los servicios que se faciliten en los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, estarán sujetos en su regulación a la normativa general en materia de precios y de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales. En todo caso, las Empresas deberán presentar en la Delegación Provincial de Turismo correspondiente un ejemplar, por triplicado, de las cartas de platos y bebidas que ofrezcan, con expresión de los precios de cada servicio; cualquier modificación del contenido de las cartas, tanto si se refiere a los platos como a los precios, deberá ser objeto de nueva y previa declaración. Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por la Delegación Provincial de Turismo, a la Empresa declarante, la cual deberá conservarlo en su establecimiento a disposición de cualquier cliente que lo solicite, sin perjuicio de la publicidad que previene el artículo 10 de la presente Ordenación.

#### Artículo 31.

Todos los precios serán globales, por lo que se entenderá comprendidos en ellos el importe del servicio y el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas.

### CAPÍTULO IV. De las sanciones

#### Artículo 32.

Uno. Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en las disposiciones de esta Ordenación darán lugar a responsabilidad administrativa, la cual se hará efectiva mediante la imposición de alguna o varias de las sanciones establecidas en el Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas.

Dos. En todo caso, se sancionarán con el máximo rigor el uso indebido del título de restaurantes, la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del «Menú del día» y el practicar precios que no hubieran sido previamente declarados, según establece el apartado uno del artículo 30 de la presente Ordenación.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. 1. En tanto tiene lugar la clasificación provisional o definitiva a que se refiere el artículo 6. de la presente Ordenación, los establecimientos actualmente en funcionamiento se clasificarán tomando en consideración la categoría a que estén adscritos de acuerdo con la Reglamentación Laboral de la siguiente forma:

- Lujo, primera y segunda los clasificados como tales según la citada Reglamentación.
- Tercera, los clasificados en las categorías tercera y cuarta.
- Cuarta, los clasificados en la categoría quinta, así como las tabernas que sirviendo comidas estén asimiladas a tal categoría.

2. No obstante lo anterior, los empresarios podrán solicitar de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, a través de la Delegación Provincial correspondiente, su adscripción a una categoría superior, siempre que se obliguen a adecuar sus instalaciones y servicios en la forma y plazo que se determinan en la norma siguiente. El incumplimiento de la citada Obligación será sancionado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 32 de la presente Ordenación.

Segunda. En el plazo de un año, a partir de la entrada en vigor de la presente disposición, todos los restaurantes deberán adecuar sus instalaciones a las exigencias que se determinan para su respectiva categoría.

Tercera. Dentro del plazo de un año a que se refiere la disposición transitoria anterior, los titulares de los restaurantes actualmente en funcionamiento deberán solicitar del Ministerio de Información y Turismo que se señale su categoría, a cuyo fin presentarán sus solicitudes, ajustadas al modelo oficial, en la Delegación Provincial que corresponda al lugar del establecimiento, acompañadas de un plano de este último a escala 1:100 en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad del comedor, con indicación de su número de plazas.

La tramitación de las citadas solicitudes se ajustará a las prescripciones establecidas en el artículo sexto de esta Ordenación.

#### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Circular de la Subsecretaría de Turismo número 29, de 30 de junio de 1964, a partir de la entrada en vigor de esta Ordenación.