

LEXNAVARRA

DECRETO FORAL 56/2013, DE 28 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE ORDENACIÓN DE LOS RESTAURANTES Y LAS CAFETERÍAS EN LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

(Publicado en el Boletín Oficial de Navarra de 10 de septiembre de 2013)

ÍNDICE

Preámbulo.....	3
Artículo Único. <i>Aprobación del Reglamento.</i>	3
Disposición Transitoria Primera. <i>Adaptación de las instalaciones.</i>	3
Disposición Transitoria Segunda. <i>Solicitudes en tramitación.</i>	4
Disposición Final Primera. <i>Desarrollo y ejecución.</i>	4
Disposición Final Segunda. <i>Entrada en vigor.</i>	4
REGLAMENTO DE ORDENACIÓN DE LOS RESTAURANTES Y LAS CAFETERÍAS EN LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	5
CAPÍTULO I: Disposiciones generales	5
Artículo 1. <i>Objeto y ámbito de aplicación.</i>	5
Artículo 2. <i>Definición.</i>	5
Artículo 3. <i>Exclusiones.</i>	5
CAPÍTULO II: Modalidades y clasificación de los establecimientos	5
Artículo 4. <i>Modalidades.</i>	5
Artículo 5. <i>Restaurantes.</i>	6
Artículo 6. <i>Cafeterías.</i>	6
Artículo 7. <i>Equiparación.</i>	6
Artículo 8. <i>Servicio de comedor en alojamientos turísticos.</i>	6
Artículo 9. <i>Clasificación.</i>	6
Artículo 10. <i>Restaurantes especializados en gastronomía navarra.</i>	6
Artículo 11. <i>Placas distintivas.</i>	7
Artículo 12. <i>Publicidad.</i>	7
CAPÍTULO III: Ordenación de la actividad	7
Artículo 13. <i>Inscripción en el Registro de Turismo de Navarra.</i>	7
Artículo 14. <i>Dispensas.</i>	7
CAPÍTULO IV: Régimen de funcionamiento y precios	7
Artículo 15. <i>Normas de régimen interno.</i>	7
Artículo 16. <i>Publicidad de servicios, precios y horarios.</i>	8
Artículo 17. <i>Carta.</i>	8
Artículo 18. <i>Menú del día.</i>	8
Artículo 19. <i>Prestación de los servicios.</i>	8
Artículo 20. <i>Facturas.</i>	8
Artículo 21. <i>Hojas de reclamaciones.</i>	8
CAPÍTULO V: Requisitos técnicos de los establecimientos	9
Artículo 22. <i>Normativa sectorial.</i>	9
Artículo 23. <i>Requisitos técnicos de los restaurantes.</i>	9
Artículo 24. <i>Requisitos técnicos de las cafeterías.</i>	9
CAPÍTULO VI: Disciplina turística	10
Artículo 25. <i>Régimen sancionador.</i>	10

Preámbulo

El Artículo 44.13 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra, atribuye a la Comunidad Foral la competencia exclusiva en materia de promoción y ordenación del turismo.

La Ley Foral 7/2003, de 14 de febrero, de Turismo, establece en su artículo 23 el concepto de establecimiento de restauración y en el artículo 24 sus modalidades y clasificación, remitiendo al desarrollo reglamentario la determinación de los requisitos técnicos exigibles y la regulación de los aspectos relativos a la materia turística.

Los restaurantes y las cafeterías conforman una oferta indispensable para el desarrollo social y el ocio de la población local y constituyen un factor indispensable para la atracción de los turistas, tanto por sí mismos como por ser complemento de otros servicios.

Son además objetivos del Reglamento que se aprueba por este Decreto Foral potenciar la gastronomía navarra impulsando su conocimiento y aprecio y potenciar y difundir el uso de productos agroalimentarios navarros para la elaboración de los platos culinarios.

El Reglamento que se aprueba por medio de este Decreto Foral define los restaurantes y las cafeterías que contempla la Ley Foral 7/2003, de 14 de febrero, de Turismo .

En cuanto a la preceptiva inscripción en el Registro de Turismo de Navarra con carácter previo al inicio de la actividad de establecimiento de restauración, el Reglamento introduce la figura de la declaración responsable que deberá presentar el titular de la actividad, conjuntamente con la documentación complementaria que se determina, adaptándose de este modo a la modificación operada en la Ley Foral de Turismo por la Ley Foral 6/2010, de 6 de abril, de modificación de diversas leyes forales para su adaptación a la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los servicios en el mercado interior .

En consecuencia, a propuesta del Consejero de Cultura, Turismo y Relaciones Institucionales, de acuerdo con el Consejo de Navarra, y de conformidad con la decisión adoptada por el Gobierno de Navarra en sesión celebrada el día veintiocho de agosto de dos mil trece,

decreto:

Artículo Único. *Aprobación del Reglamento.*

Se aprueba el Reglamento de ordenación de los restaurantes y las cafeterías en la Comunidad Foral de Navarra, cuyo texto se inserta a continuación.

Disposición Transitoria Primera. *Adaptación de las instalaciones.*

1. Los restaurantes y las cafeterías inscritos en el Registro de Turismo de Navarra con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto Foral, dispondrán de un plazo de cinco años para adaptar sus instalaciones y servicios a los requisitos que establece.
2. Transcurrido dicho plazo el Departamento competente en materia de turismo procederá, previa audiencia del interesado, a asignar la categoría que corresponda a aquellos establecimientos que no se hubieran adaptado a los requisitos que establece el presente Decreto Foral.

Disposición Transitoria Segunda. *Solicitudes en tramitación.*

Las solicitudes de inscripción en el Registro de Turismo de Navarra en trámite de autorización a la entrada en vigor del presente Decreto Foral, se resolverán de conformidad con la normativa anterior, salvo que el interesado solicitara expresamente la aplicación de este Decreto Foral, siéndoles de aplicación, una vez inscritos, lo establecido en la disposición transitoria primera.

Disposición Final Primera. *Desarrollo y ejecución.*

El Consejero competente en materia de turismo podrá dictar cuantas disposiciones resulten necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto Foral.

Disposición Final Segunda. *Entrada en vigor.*

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

REGLAMENTO DE ORDENACIÓN DE LOS RESTAURANTES Y LAS CAFETERÍAS EN LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

CAPÍTULO I: Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Reglamento tiene por objeto la ordenación y regulación de las condiciones técnicas y servicios que han de reunir los restaurantes y las cafeterías ubicados en la Comunidad Foral de Navarra.

Artículo 2. Definición.

1. Se entiende por restaurantes y cafeterías aquellos establecimientos que se dedican de forma habitual, profesional, y mediante precio, a suministrar desde instalaciones, fijas o móviles, abiertas al público, comidas y bebidas, para su consumo en sus propias dependencias, que se adscriban a alguna de las modalidades que se establecen en el presente Reglamento.

Artículo 3. Exclusiones.

Quedan excluidos del ámbito de este Reglamento:

- a) Aquellos establecimientos, cualquiera que fuera su titularidad, que presten servicios de comidas y/o bebidas con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.
- b) La restauración social colectiva, entendida como prestación de servicios de restauración en comedores de carácter asistencial, institucional, escolar, universitario, social, laboral y en cualesquiera otros destinados a colectivos particulares y no al público en general.
- c) Los servicios de restauración en alojamientos turísticos, cuando dichos servicios se presten exclusivamente a la clientela alojada.
- d) Los servicios de restauración en cualquier medio de transporte público.
- e) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras y los servicios de catering.
- f) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a domicilio de forma exclusiva.
- g) Los servicios ocasionales, entendiéndose por tales los que se prestan con motivo de ferias, fiestas patronales o acontecimientos similares.
- h) Las empresas que comercialicen sus productos alimenticios como oferta estrictamente comercial en locales autorizados como establecimientos dedicados al comercio, tales como hipermercados, supermercados y similares.

CAPÍTULO II: Modalidades y clasificación de los establecimientos

Artículo 4. Modalidades.

Los establecimientos objeto de este Reglamento se adscribirán a una de las siguientes modalidades:

- a) Restaurantes.

b) Cafeterías.

Artículo 5. Restaurantes.

1. Se entiende por restaurantes, aquellos establecimientos que disponen de cocina y comedor y ofrecen al público, mediante precio, servicio de comidas para ser consumidas en el propio local, en horarios determinados y, preferentemente, en zonas de comedor independiente.
2. A los efectos de este Reglamento, se considerarán como parte de los restaurantes las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas y jardines.

Artículo 6. Cafeterías.

1. Se entiende por cafeterías los establecimientos en los que la prestación de servicio de restauración ofrece platos simples o combinados de elaboración sencilla y rápida, en barra y mesa, durante todo el horario de apertura.
2. A los efectos de este Reglamento, se considerarán como parte de las cafeterías las áreas anexas a las mismas, tales como terrazas y jardines.

Artículo 7. Equiparación.

Serán de aplicación las normas del presente Reglamento a los siguientes establecimientos: sidrerías, asadores, pizzerías y hamburgueserías y otros similares, que se adscribirán en la modalidad correspondiente en función de las instalaciones que dispongan y de los servicios que ofrezcan.

Artículo 8. Servicio de comedor en alojamientos turísticos.

Los alojamientos turísticos que oferten servicio de comedor al público en general deberán cumplir lo dispuesto en este Reglamento y se clasificarán de acuerdo a lo establecido en el mismo.

Artículo 9. Clasificación.

1. Los restaurantes se clasificarán, en atención a sus instalaciones y servicios, en las categorías de lujo, primera, segunda y tercera, cuyos distintivos serán, respectivamente, cuatro, tres, dos y un tenedores.
2. Las cafeterías se clasificarán, en atención a sus instalaciones y servicios, en las categorías de primera y segunda, cuyos distintivos serán, respectivamente, dos y una tazas.

Artículo 10. Restaurantes especializados en gastronomía navarra.

1. Se crea la distinción de “Restaurante especializado en gastronomía navarra”.
2. La concesión de dicha distinción deberá ser solicitada al Departamento competente en materia de turismo por los titulares de los establecimientos y se concederá en función de la trayectoria profesional de los titulares, de las instalaciones del establecimiento, de la carta de platos característicos de la gastronomía navarra que se oferte, de los productos que se utilicen en la elaboración de los platos o de los que se oferten en la carta.
3. Para valorar las solicitudes que se formulen se creará una comisión de la que formarán parte profesionales reconocidos de la restauración en Navarra, integrantes de asociaciones profesionales relacionadas con la restauración y personal del Departamento competente en materia de turismo.
4. La distinción de “Restaurante especializado en gastronomía navarra” podrá ser tenida en cuenta como mérito específico en orden al acceso a ayudas o subvenciones otorgadas por parte de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra.
5. El incumplimiento de las condiciones que dieron lugar a la concesión de la distinción dará lugar a su anulación.

Artículo 11. Placas distintivas.

Los restaurantes y las cafeterías deberán exhibir, junto a la entrada principal, una placa normalizada en la que figure el distintivo correspondiente a su modalidad y clasificación, cuyas características serán aprobadas por el Consejero competente en materia de turismo.

Artículo 12. Publicidad.

1. En la publicidad que realicen los establecimientos, así como en las facturas y documentos que expidan, deberán figurar su modalidad y clasificación.
2. Queda prohibida la utilización de denominaciones, rótulos o distintivos diferentes a los que correspondan o que puedan inducir a confusión sobre la modalidad y categoría de los establecimientos.

CAPÍTULO III: Ordenación de la actividad**Artículo 13. Inscripción en el Registro de Turismo de Navarra.**

1. Previamente al inicio de la actividad, y a los efectos de inscribir el establecimiento en el Registro de Turismo de Navarra, se deberá presentar la siguiente documentación:

- a) Declaración responsable del titular en la que consten sus datos, manifestando que dispone de:
 - 1.º La documentación legal que le acredita como tal y como propietario del inmueble, arrendatario o cualquier otro título que acredite su disponibilidad para ser destinado a la actividad de restauración.
 - 2.º Licencia de apertura del Ayuntamiento.
 - 3.º Contrato de seguro de responsabilidad civil de explotación, con un importe mínimo de cobertura de 150.000 euros, admitiéndose las franquicias que no excedan de 60 euros.
- b) Planos finales de obra o, en su defecto, planos a escala 1:100 con la superficie de cada dependencia.

2. Las modificaciones de los establecimientos, los cambios de titularidad, el cese de la actividad y, en general, cualquier variación de los datos inscritos o anotados se tramitarán de acuerdo con el procedimiento establecido en el apartado anterior.

Artículo 14. Dispensas.

El Departamento competente en materia de turismo podrá razonadamente dispensar a un establecimiento determinado del cumplimiento de alguno de los requisitos técnicos mínimos exigidos para la inscripción o clasificación en una categoría determinada, cuando las circunstancias concurrentes permitan compensar el incumplimiento con la valoración conjunta de sus instalaciones y de las mejoras que pueda introducir.

Las dispensas deberán estar motivadas en criterios técnicos o compensatorios que las valoren respecto del total de los servicios y condiciones existentes en el establecimiento.

CAPÍTULO IV: Régimen de funcionamiento y precios**Artículo 15. Normas de régimen interno.**

Los restaurantes y las cafeterías podrán acordar normas de régimen interno sobre el uso de los servicios e instalaciones, que deberán ser puestas en conocimiento de los clientes. Estas normas no podrán

oponerse a lo dispuesto en este Reglamento y a cualesquiera otras disposiciones que resulten de aplicación.

Artículo 16. *Publicidad de servicios, precios y horarios.*

1. La relación de servicios y precios habrá de gozar de la máxima publicidad, mostrándose en lugar destacado y de fácil localización y lectura, debiendo figurar, en todo caso, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento y con indicación de inclusión del IVA. Dicha relación se deberá ofrecer en forma de carta o de menú de acuerdo con lo que al efecto se establece.
2. Deberá exponerse, en el exterior de los establecimientos, de forma visible, el horario de apertura y cierre al público.

Artículo 17. *Carta.*

1. Se entiende por carta de platos y carta de bebidas, las relaciones de comidas y de bebidas, respectivamente, con sus correspondientes precios, IVA incluido, que se ofertan en los establecimientos regulados en el presente Reglamento, que se facilitarán al cliente en el momento en que solicite los servicios.
2. El cliente podrá elegir entre los platos de la carta de modo que el importe final sea la suma de los precios de los productos consumidos.
3. Será obligatoria la presentación de la carta al cliente en los restaurantes de lujo y primera categoría.

Artículo 18. *Menú del día.*

1. Se entiende por menú del día la oferta conjunta bajo un precio global de, al menos, dos platos, pan, una bebida y postre. Asimismo se podrá ofertar en el menú la posibilidad de elegir un único plato.
2. Será obligatoria la presentación del menú del día en los restaurantes de segunda y tercera categoría.

Artículo 19. *Prestación de los servicios.*

Los establecimientos comprendidos en el presente Reglamento velarán especialmente por la limpieza, calidad y conservación de sus servicios e instalaciones, debiendo en todo caso cuidar:

- a) La adecuada prestación de cada servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento y con respeto a los términos pactados.
- b) El trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez, eficacia y profesionalidad.
- c) La limpieza y perfecto estado de conservación de los locales, mobiliario y menaje.
- d) Las instalaciones, la decoración, cubertería, vajilla, cristalería, menaje y lencería serán en todo momento los adecuados al nivel de calidad y a la categoría del establecimiento.

Artículo 20. *Facturas.*

1. Será obligatoria la expedición de factura o tique que se regirá por lo establecido en la normativa aplicable en la materia.
2. En ningún caso podrá facturarse cantidad alguna por servicios o bienes que no hayan sido solicitados.

Artículo 21. *Hojas de reclamaciones.*

Los restaurantes y las cafeterías deberán disponer de hojas de reclamaciones a disposición de sus usuarios y anunciarlo de forma visible conforme a lo establecido en la normativa correspondiente.

CAPÍTULO V: Requisitos técnicos de los establecimientos**Artículo 22. Normativa sectorial.**

Los restaurantes y las cafeterías deberán cumplir la normativa vigente en materia de urbanismo, construcción y edificación, instalaciones, sanidad y consumo, seguridad, prevención de incendios, protección civil, supresión de barreras físicas y sensoriales, higiene y protección del medio ambiente, y cualesquiera otras disposiciones que les resulten de aplicación.

Artículo 23. Requisitos técnicos de los restaurantes.

Los restaurantes deberán cumplir los siguientes requisitos técnicos:

REQUISITOS TÉCNICOS	LUJO	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
Entrada de clientes independiente del servicio y proveedores	Sí	Sí		
Guardarropa	Sí	Sí		
Vestíbulo o sala de espera	Sí	Sí		
Comedor, con superficie adecuada a su capacidad	Sí, con comedores independientes	Sí e independiente	Sí e independiente	Sí
Servicio de teléfono	Sí			
Zona de clientes climatizada	Sí	Sí	Sí	Sólo calefacción
Servicios higiénicos	Como mínimo, dos servicios higiénicos totalmente independizados y debidamente acondicionados que dispondrán de agua caliente y fría	Como mínimo, dos servicios higiénicos totalmente independizados y debidamente acondicionados que dispondrán de agua caliente y fría	Los servicios higiénicos dispondrán de al menos dos inodoros independizados. El lavabo, que podrá ubicarse en un vestíbulo común, deberá disponer de agua caliente y fría	Sí
Ascensor: cuando el número de plantas desde el acceso al edificio hasta el comedor sea	Sí Una planta	Sí Dos plantas	Sí Dos plantas	
Cámara frigorífica para pescados y carnes	Sí, por separado	Sí, por separado	Sí, por separado	Sí, por separado
Almacén	Sí	Sí	Sí	Sí
Bodega	Sí con control de temperatura	Sí		
Relación de comidas y bebidas	Sí, carta de platos y de vinos (castellano inglés e idiomas comunitarios)	Sí, carta de platos y de vinos (castellano inglés e idiomas comunitarios)	Sí, menú del día y carta de platos y de vinos	Sí, menú del día
Variedad gastronómica	Sí	Sí		
Vinos y licores con D.O.	Sí, carta complementada con una amplia oferta de vinos de Denominaciones de Origen Navarra y españolas; cavas y champagnes. Carta de licores	Sí, complementada con una oferta de vinos de Denominaciones de Origen navarras y españolas y cavas	Sí	No
Sumiller o Jefe de Sala	Sí			
Personal uniformado	Sí	Sí	Algún elemento identificativo común	Algún elemento identificativo común
Personal de comedor con conocimiento de idiomas	Sí	Sí		
Servicio de reserva de mesa	Sí	Sí	Sí	
Vajilla y cristalería	De primera calidad	De buena calidad	De buena calidad	De buena calidad
Mantelería de lujo	Sí			
Cambio de cubertería con cambio de platos	Sí	Sí		
Vestuario y aseo para uso del personal	Sí	Sí		
Admisión de tarjetas de crédito	Sí	Sí	Sí	

Artículo 24. Requisitos técnicos de las cafeterías.

Las cafeterías deberán cumplir los siguientes requisitos técnicos:

REGLAMENTO DE ORDENACIÓN DE LOS RESTAURANTES Y LAS CAFETERÍAS EN LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

REQUISITOS TÉCNICOS	PRIMERA	SEGUNDA
Entrada de clientes independiente de la de personal y servicios	Si	-
Zona de clientes climatizada	Si	Sólo calefacción
Servicios higiénicos	Como mínimo, dos servicios higiénicos totalmente independizados y debidamente acondicionados que dispondrán de agua caliente y fría	Los servicios higiénicos dispondrán de al menos dos inodoros independizados. El lavabo, que podrá ubicarse en un vestíbulo común, deberá disponer de agua caliente y fría
Cámara frigorífica	Si	Si
Almacén	Si	-
Barra o mostrador adecuado tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento	Si	Si
Relación de comidas y bebidas	Si, y carta de platos y de vinos	Si
Vinos y licores con D.O.	Si, oferta de vinos de Denominaciones de Origen Navarra y españolas.	Si
Servicio de mesa	Si	
Vajilla y cristalería	De buena calidad	De buena calidad
Personal uniformado	Si	Algún elemento identificativo común
Admisión de tarjetas de crédito	Si	

CAPÍTULO VI: Disciplina turística

Artículo 25. Régimen sancionador.

El incumplimiento de las obligaciones derivadas del presente Reglamento por el titular del establecimiento o actividad dará lugar a las sanciones que, en su caso, correspondan, conforme a la Ley Foral 7/2003, de 14 de febrero, de Turismo .