

Características: Las establecidas por convenio.  
Situación del puesto: VD.

*Segundo.*—Aprobar la modificación del anexo presupuestario de personal del organismo autónomo Servicio Aragonés de Salud en los siguientes términos:

—Se dotan los puestos 15716, 15717, 15718, 15719, 15720, 15721, 15722, 15723, 15724, 15725, 15726, 15727, 15728, 15729, 15730, 15731, 15732, 15733, 15734, 15735, 15736, 15737, 15738, 15739, 15740, 15741, 15742, 15743, 15744, 15745, 15746, 15747, 15748, 15749, 15750, 15751, 15752, 15753, 15754, 15755, 15756, 15757, 15758, 15759, 15760, 15761, 15762, 15763, 15764, 15765, 15766, 15767, 15768, 15769, 15770, 15771, 15772, 15773, 15774, 15775, 15776, 15777, 15778, 15779, 15780, 15781, 15782, 15783, 15784, 15785, 15786, 15787, 15788, 15789, 15790, 15791, 15792, 15793, 15794, 15795, 15796 y 15797 con cargo al crédito contenido en la Ficha A.D.P. 1.2 (Nuevas dotaciones de Personal funcionario) del programa 412.1 «Asistencia Sanitaria» (exptes. 460 a 541/99).

—Se dotan los puestos 15798, 15799, 15800, 15801 y 15802 con cargo al crédito contenido en la Ficha A.D.P. 1.3 (Nuevas dotaciones de personal laboral) del Programa 412.1 «Asistencia Sanitaria» (exptes. 542 a 546/99).

La presente Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 10 de junio de 1999.

**El Consejero de Presidencia y Relaciones  
Institucionales,  
MANUEL GIMENEZ ABAD**

**El Consejero de Economía, Hacienda  
y Fomento,  
JOSE MARIA RODRIGUEZ JORDA**

**DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, HACIENDA  
Y FOMENTO**

**1396**

**DECRETO 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculo y baile.**

La Comunidad Autónoma de Aragón, desde la asunción de sus competencias exclusivas en materia de promoción y ordenación del turismo, ha regulado los establecimientos y las nuevas ofertas turísticas con la finalidad de adecuarlos a las condiciones sociales actuales. De este modo, se ha procedido entre otras ofertas con los hoteles, agencias de viaje, viviendas de turismo rural, etc.

La ordenación de la oferta turística relativa a restaurantes, cafeterías y bares data del año 1965. Dado el tiempo transcurrido ha quedado obsoleta en muchos de sus articulados, ya que se ha visto superada por la dinámica de la sociedad, haciéndose necesario adecuarla a las condiciones sociales actuales y a las demandas reales de este sector.

Por otra parte, resulta conveniente elevar el nivel de calidad de este tipo de establecimientos, garantizando asimismo la protección de los consumidores.

Por lo expuesto es aconsejable establecer, mediante el presente Decreto las normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculo y baile en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Aragón con el fin de profundizar, una vez más, en la adecuación de la ordenación del sector turístico.

Visto el artículo 35.1.17ª del vigente Estatuto de Autonomía que establece la competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma en materia de turismo.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Economía, Hacienda y Fomento y previa deliberación del Gobierno de Aragón, en su reunión del día 8 de junio de 1999,

**DISPONGO**

## **CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES**

*Artículo 1.—Objeto y ámbito de aplicación.*

Quedan sujetos al presente Decreto los establecimientos abiertos al público en general que se dediquen a suministrar de forma habitual y profesional servicio de comidas y bebidas, mediante precio, con o sin otros servicios complementarios, y que desarrollen su actividad en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón.

*Artículo 2.—Carácter de establecimiento público.*

Los establecimientos que lleven a cabo actividades reguladas por el presente Decreto tendrán la consideración de establecimientos de utilización pública, sin perjuicio de que la Dirección de cada uno de ellos pueda, bajo su responsabilidad, establecer determinadas normas o Condiciones sobre el uso de sus servicios e instalaciones, en razón de la normativa vigente en materia de espectáculos, actividades recreativas y locales públicos.

*Artículo 3.—Exclusiones.*

Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente Decreto los servicios de bebidas y comidas dedicados única y exclusivamente a contingentes particulares como comedores universitarios, comedores escolares, comedores de empresa, servicios de bebidas en Asociaciones o Entidades sociales. De no existir un riguroso control de entrada en este tipo de locales, se presumirá que se presta servicio al público en general, siéndoles de aplicación la presente normativa.

*Artículo 4.—Competencias.*

El Departamento de Economía, Hacienda y Fomento, desempeñará respecto de estos establecimientos las competencias siguientes:

- a) Determinar y, en su caso, modificar el Grupo y Categoría que corresponda.
- b) Autorizar el ejercicio de la actividad de los establecimientos clasificados como restaurantes y cafeterías y su inclusión en el Registro correspondiente.
- c) El ejercicio de las funciones inspectoras y sancionadoras, en relación con las materias objeto del presente Decreto, vigilando el estado de las instalaciones, las condiciones de prestación de los servicios, la aplicación de los precios declarados y que en las mismas se preste un correcto servicio a los clientes.
- d) El establecimiento de las medidas adecuadas para la promoción y fomento de estas modalidades de empresas turísticas.

## **CAPITULO II CLASIFICACION Y CATEGORIAS**

*Artículo 5.—Grupos.*

A los efectos del presente Decreto, los establecimientos se clasificarán en los siguientes grupos:

- Grupo I. Establecimientos con servicio de bebidas, acompañadas o no de tapas y raciones.
- Grupo II. Establecimientos con servicio de restauración.
- Grupo III. Establecimientos con Música, Espectáculo y Baile.

*Artículo 6.—Grupo I. Cafés, bares y otros establecimientos.*

Son aquellos establecimientos con mostrador, barra o similar que, independientemente de su denominación, ofrezcan al público, mediante precio, bebidas acompañadas o no de tapas o raciones para aperitivos, bocadillos y repostería, para su consumo preferente en el mismo local.

De contar con cocina o instalación análoga, ésta deberá ajustarse a lo que establezcan las disposiciones sanitarias vigentes. En cualquier caso, queda expresamente prohibida la realización del servicio de menú, carta de platos, banquetes, platos combinados o cualquier servicio de comidas, así como la consiguiente utilización de cartelería o publicidad interior o exterior, que anuncie la prestación de los mencionados servicios, que están expresamente reservados para los establecimientos del grupo II.

*Artículo 7.—Grupo II. Restaurantes y cafeterías.*

1. Restaurantes. Son aquellos establecimientos que, independientemente de su denominación, ofrezcan al público, mediante precio, comidas y bebidas para su consumo preferente en el mismo local.

Quedan incluidos tanto los comedores dotados de cocina propia como los que careciendo de la misma, realicen esta actividad. De contar con instalación de cocina propia, ésta se ajustará a lo que establezcan las disposiciones sanitarias vigentes.

2. Cafeterías. Son aquellos establecimientos que presten servicios de platos combinados y/o bebida a cualquier hora, dentro de las que permanezcan abiertos, y que no precisarán ser ofrecidos en comedor independiente.

*Artículo 8.—Categorías de los restaurantes.*

Los establecimientos de este grupo se clasificarán en 5 categorías:

- Lujo (Cinco tenedores).
- Cuatro tenedores.
- Tres tenedores.
- Dos tenedores.
- Un tenedor.

Debiendo reunir las siguientes condiciones para cada categoría:

*Lujo (5 tenedores):*

—Servicios sanitarios independientes y distintos de los del personal, no teniendo acceso directo desde el comedor y siendo preceptivo vestíbulo de acceso.

—Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos.

—Los servicios higiénicos contarán con lavabo dotado de agua fina y caliente, jabón, colonia, peine de un solo uso, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.

—Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.

—Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.

—Vestíbulo o sala de espera, con servicio de bar.

—Teléfono con cabina aislada. Contarán, además, con servicio telefónico en todas las mesas.

—Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes con temperatura comprobable visualmente por el cliente.

—La Bodega deberá contar con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.

—La Cocina contará con un oficce que separará a ésta del comedor.

—El Comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación o dependencia y debidamente insonorizado.

—Además del Comedor general, deberá contar con algún Comedor independiente.

—El mobiliario, lencería y menaje serán de gran calidad.

—El personal habrá de ir debidamente uniformado.

—El responsable del Comedor tendrá conocimientos suficientes para una buena atención en los idiomas inglés y francés, además del castellano.

—El responsable del Servicio de Bebidas tendrá los suficientes conocimientos en la materia.

—Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.

—El establecimiento dispondrá de Parking propio o Servicio de Guardacoches.

*4 Tenedores:*

—Servicios sanitarios independientes de los del personal que contarán con doble puerta de acceso.

—Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos.

—Servicios con agua fría y caliente, dosificador de jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.

—Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.

—Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.

—Vestíbulo o sala de espera.

—Teléfono con cabina aislada. Servicio telefónico en mesas.

—Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes.

—La Bodega deberá contar al menos con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.

—El Comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación.

—Deberá contar además, con algún Comedor independiente.

—El mobiliario, lencería y menaje serán de calidad.

—El personal habrá de ir uniformado.

—El responsable de Comedor tendrá conocimiento suficiente para una buena atención en el idioma inglés o francés, además del castellano.

—Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.

—El establecimientos dispondrá de Parking propio o concertado.

*3 Tenedores:*

—Servicios sanitarios independientes de los del personal.

—Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes.

—Servicios con agua fina y caliente, jabón y secamanos.

—Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor.

—Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.

—Teléfono con cabina aislada.

—Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.

—La Bodega deberá contar con vinos de las denominaciones de origen de Aragón.

—El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.

—El personal habrá de ir uniformado.

—Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los siguientes idiomas, además del castellano: Inglés y Francés.

—Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida.

2 Tenedores.

—Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.

—La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.

—Servicio telefónico a disposición de los clientes.

—Comedor independiente dotado con calefacción.

—Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.

—El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

—Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua o botella de agua mineral. Asimismo dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día.

1 Tenedor:

—Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.

—La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.

—El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.

—Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.

—El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.

—Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua. Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día.

#### *Artículo 9.—Categorías de las cafeterías*

Estos establecimientos se clasificarán en 1, 2 ó 3 tazas que deberán reunir las mismas condiciones específicas que los restaurantes de 1, 2 ó 3 tenedores regulados en el artículo anterior de este Decreto, entendiéndose la referencia «Menú del día» a «Plato combinado del día».

#### *Artículo 10.—Carta de platos y bebidas.*

Todos los establecimientos incluidos en el grupo II estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y bebidas, cuya composición y variedad deberán estar de acuerdo con la categoría que ostenten. Dichas cartas incluirán toda la oferta del establecimiento, debiendo facilitarse al cliente previamente a que éste solicite los servicios.

#### *Artículo.—Áreas de fumadores y no fumadores.*

En los restaurantes y cafeterías, deberán establecerse áreas diferenciadas para fumadores y no fumadores, debidamente señalizadas, de conformidad con la normativa vigente.

#### *Artículo 12.—Placas de Identificación de los restaurantes.*

Todos los establecimientos clasificados como restaurantes habrán de exhibir obligatoriamente una placa de identificación, a efectos de información, de conformidad con lo establecido en el anexo.

Las placas identificativas, estarán colocadas en el exterior del mismo, junto a la puerta de entrada.

#### *Artículo 13.—Solicitud de autorización de restaurantes y cafeterías.*

La solicitud de autorización de los establecimientos del Grupo II deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales correspondientes, acompañada de los siguientes documentos:

a) Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.

b) Proyecto técnico o memoria descriptiva de la actividad a

realizar, en la que se especificará expresamente el nombre comercial que se prevé utilizar y el grupo y categoría que se pretende.

c) Planos del local a escala 1:100 o similar, firmado por el titular o técnico competente, que incluya superficies, distribución, puertas de acceso y evacuación como mínimo.

d) Licencia municipal de obras o solicitud de la misma.

e) Certificación del Ayuntamiento que acredite que el establecimiento se encuentra conectado a la red pública de agua y al vertido municipal. En caso contrario deberá aportarse certificado de Sanidad sobre potabilidad del agua y evacuación de residuales.

f) Certificado de técnico competente relativo al cumplimiento de la normativa vigente contra incendios.

#### *Artículo 14.—Resolución.*

Recibida la documentación y previa inspección, el Servicio Provincial competente resolverá en el plazo de 3 meses, y en caso de autorizarse, dará lugar a su inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas. Se entenderá estimada la solicitud de autorización cuando transcurrido el plazo no haya resolución expresa.

Las inscripciones serán comunicadas al Registro de Establecimientos Públicos para su inclusión de oficio en éste.

#### *Artículo 15.—Modificaciones.*

La solicitud de autorización para las modificaciones de la categoría del establecimiento cuando afecte a su capacidad, instalaciones o servicios, sin perjuicio de la obtención de la correspondiente licencia municipal que establece la vigente normativa sobre esta materia, se presentará ante el Servicio Provincial correspondiente y tendrá que ir acompañada de la documentación establecida en el artículo 13.c).

El cambio de titularidad de los establecimientos se comunicará al Servicio Provincial que corresponda, debiendo remitir la documentación necesaria que acredite la personalidad del nuevo titular.

#### *Artículo 16.—Grupo III. Pubs, discotecas y otros establecimientos.*

Son aquellos establecimientos donde se ofrece espectáculo, música o baile, y además presten algún servicio de los grupos anteriores, cumpliendo las especificaciones propias establecidas para los mismos.

#### *Artículo 17.—Ejercicio conjunto de varias actividades.*

Excepcionalmente, podrá autorizarse el ejercicio conjunto, en un mismo establecimiento, de varias o todas las actividades reguladas en el presente Decreto, siempre que se desenvuelvan de manera perfectamente diferenciada dentro del local, cuya denominación será en tal caso, la de la actividad que predomine.

### CAPITULO III DISPOSICIONES COMUNES PARA TODOS LOS GRUPOS

#### *Artículo 18.—Publicidad de los precios.*

Todos los establecimientos darán la máxima publicidad a los precios de cuantos servicios faciliten. Las empresas confeccionarán unas relaciones de servicios y precios en las que se consignará, claramente y por separado, el precio de cada servicio debiéndose exhibir tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos y en lugar que permita su lectura sin dificultad.

Los establecimientos del Grupo I sólo vendrán obligados a su exhibición en el interior.

*Artículo 19.—Régimen de precios.*

Las establecimientos fijarán sus precios libremente, debiendo comunicarlos antes de su aplicación a los Servicios Provinciales correspondientes en papel escrito o cualquier otro sistema legalmente admitido en derecho.

Cualquier modificación de los precios deberá ser asimismo objeto de una nueva y previa comunicación a los Servicios Provinciales.

No se podrán percibir precios superiores a los comunicados. Los precios que no hagan constar expresamente lo contrario, se entenderá que son globales, por lo que se considerarán incluidos todos los impuestos y servicios que legalmente procedan.

*Artículo 20.—Facturas y tickets.*

Los restaurantes estarán obligados a expedir facturas pudiendo sustituirse para el resto de establecimientos las facturas por talonarios de vales o «tickets» expedidos por máquina registradora automática.

*Artículo 21.—Conceptos a facturar.*

Sólo se podrán facturar a los clientes aquellos servicios que hayan sido previamente solicitados por el mismo. Ningún establecimiento podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de «cubierto», «reserva de plaza» o similar.

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

Asimismo, el cliente vendrá obligado al pago de cuantos servicios solicite, aun cuando renuncie al consumo de cualquiera de ellos.

*Artículo 22.—Hojas de reclamaciones.*

Todos los establecimientos vendrán obligados a tener a disposición de los clientes «Hojas de reclamaciones oficiales» que se anunciarán de forma visible. Estas hojas serán facilitadas a los establecimientos por los Servicios Provinciales correspondientes.

*Artículo 23.—Libro de Inspección.*

En cada establecimiento existirá un libro de Inspección, según modelo oficial que facilitará la Administración Turística, a fin de que se consignen en él el resultado de cuantas visitas realice al mismo la Inspección Turística.

*Artículo 24.—Infracciones.*

Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en el presente Decreto, darán lugar a la correspondiente responsabilidad administrativa, de acuerdo con lo establecido en la Ley 5/93, de 29 de marzo, por la que se establece el Régimen de Inspección y Procedimiento en materia de Disciplina Turística, todo ello sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que correspondan.

*Artículo 25.—Comisión de Restauración.*

Se crea la Comisión de Restauración de Aragón, de la que formarán parte el Director General de Turismo, que la presidirá, tres vocales designados por la Administración Turística y un vocal por cada una de las Asociaciones Provinciales Empresariales del sector de la Hostelería.

Corresponde a la Comisión de Restauración la promoción del sector, elaborando cuantos informes y propuestas sean precisos para el cumplimiento de sus fines, así como las medidas tendentes a la potenciación de la gastronomía aragonesa. Se reunirá como mínimo una vez al semestre.

*Disposición adicional*

Los restaurantes y cafeterías que, con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto, hubieran sido autorizados en alguna de las modalidades y categorías vigentes en la normativa anterior, la mantendrán, siempre que no se modifiquen las condiciones que dieron origen a la autorización administrativa pertinente.

*Disposición derogatoria*

Quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Se declaran expresamente vigentes las normas y la clasificación de establecimientos a efectos de la legislación sobre espectáculos públicos.

*Disposiciones finales*

*Primera:* Se faculta al Consejero de Economía, Hacienda y Fomento para dictar las normas oportunas para el desarrollo y ejecución de lo previsto en el presente Decreto.

*Segunda:* Por Orden del Consejero de Economía, Hacienda y Fomento y previo informe de la Comisión de Restauración de Aragón podrán establecerse modalidades o denominaciones específicas de los grupos regulados en este Decreto.

*Tercera:* El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, 8 de junio de 1999.

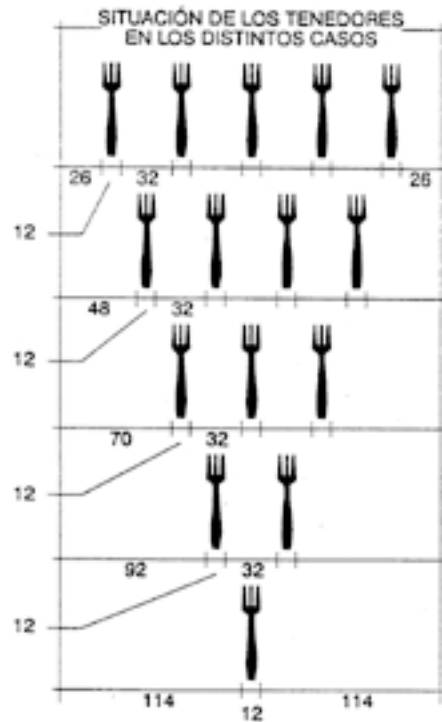
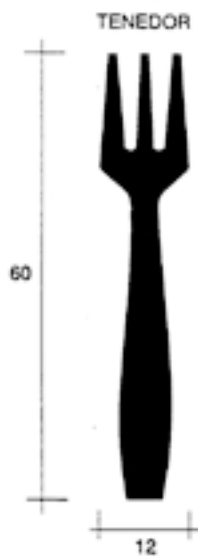
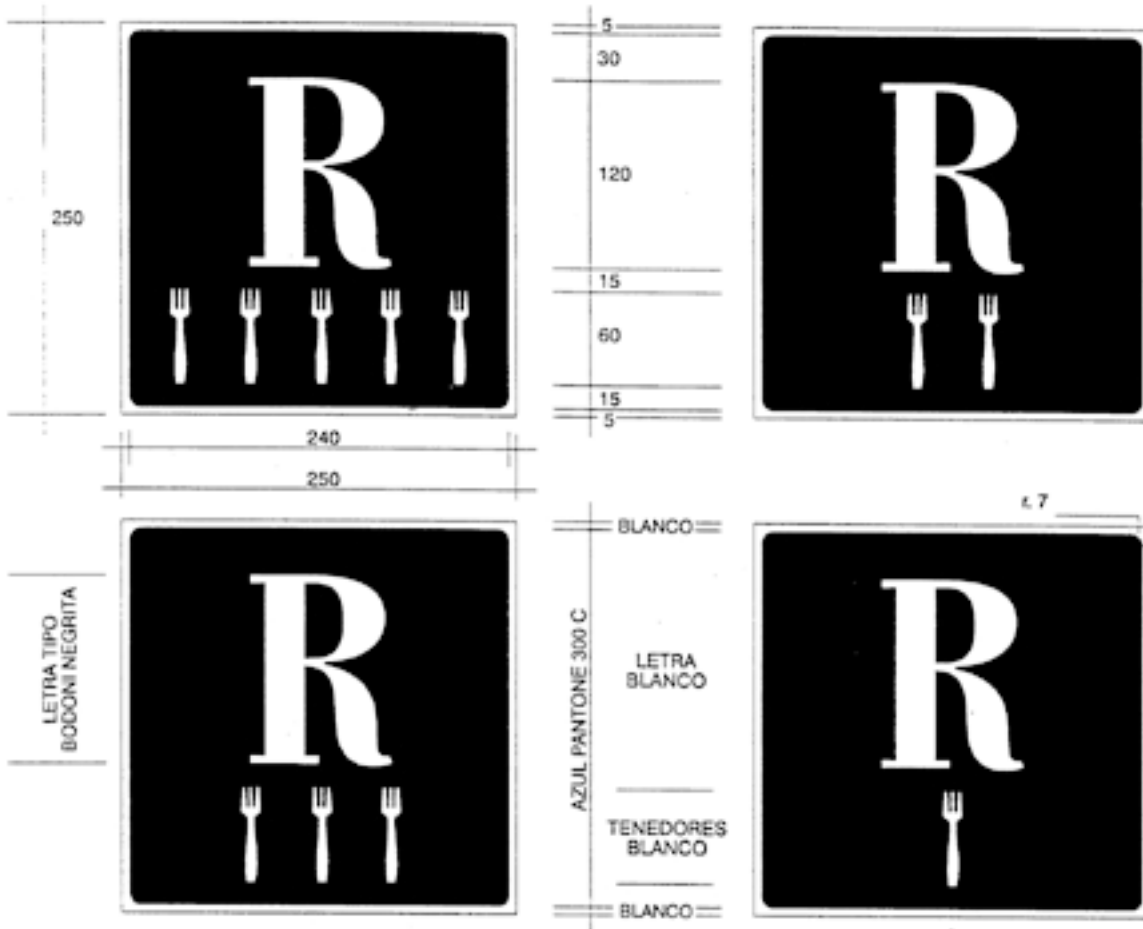
**El Presidente del Gobierno de Aragón,  
SANTIAGO LANZUELA MARINA**

**El Consejero de Economía, Hacienda  
y Fomento,  
JOSE MARIA RODRIGUEZ JORDA**

**ANEXO**

En la placa identificativa a que se refiere el artículo 12 figurará una R blanca sobre fondo azul Pantone 300-C, así como los tenedores que correspondan a su categoría en la forma y dimensiones que a continuación se indican.





MEDIDAS EN MILÍMETROS