



ASESCON GESTION - INTEGRAL S.L.
Av. Santa Cruz, 128 1º Pta. 6- San Isidro
38611 Granadilla de Abona -S/c. de Tenerife
Teléfono. 922.390.642 Fax. 922.390.284
info@asesconges.com

San isidro 01 de septiembre 2010

Estimado cliente:

La presente es para informarles que en fecha 30/07/2010 ha entrado en vigencia un nuevo decreto que regula **la actividad turística de restauración** (decreto 90/2010 de 22 de julio, BOC Nº 149 de 30/07/2010), en donde hay varios aspectos que creemos deben estar informados, para su debida adecuación. El decreto da un plazo de un año a partir de 30/07/2010 para adaptarse a los nuevos requisitos, salvo el cambio de electrodomésticos que otorga 3 años.

A quienes afecta el decreto:

Dicho decreto afecta a todas las empresas cuya actividad de restauración se desarrolla en establecimientos abiertos al público y que ofrezcan mediante precio, servicio de comida y bebidas en el mismo local.

NO entran dentro de este decreto entre otros: la venta de comidas y bebidas para llevar o servir a domicilio, los que se expendan a través de maquinas expendedoras, los ocasionales con motivos de ferias, fiestas o similares.

Ahora sólo hay dos clasificaciones: Restaurantes y Bares-cafeterías de acuerdo a la complejidad en la elaboración de las comidas que ofrezcan

Por su parte el Decreto obliga a:

Exhibir un cartel en la entrada principal, en donde se establezcan las normas internas del establecimiento

Condiciones de entrada y permanencia (ejemplo, prohibida la entrada en bañador, sin camisa, descalzo, a menores de edad, etc.)

Horarios de apertura y cierre, así como de comedor o cocina

De éste modo se podrá impedir la entrada o permanencia a los usuarios que incumplan las normas establecidas.

Exhibir un cartel con el numero máximo de plazas del local

Contar con personal que hable español (al menos una persona)

Tener sistema de extracción de humos sobre la zona de cocción

Destinar una zona independiente para almacenamiento

Tener contenedores para recogida selectiva de residuos (aceites, vidrio, etc.)

Contar con Electrodomésticos de al menos clasificación B y bombillas de ahorro de energía (adaptación en un plazo de 3 años)

Contar con aseos del personal independientes a los del usuario.

Calidad en las comidas, trato amable, limpieza, perfecto mantenimiento de los aseos, correcta presentación del personal incluso el de cocina y retirada de la basura fuera de horarios de apertura al público.



ASESCON GESTION - INTEGRAL S.L.
Av. Santa Cruz, 128 1º Pta. 6- San Isidro
38611 Granadilla de Abona -S/c. de Tenerife
Teléfono. 922.390.642 Fax. 922.390.284
info@asesconges.com

En las facturas se deberá indicar claramente, además del titular y el CIF, la denominación comercial y la clasificación (restaurante o bares-cafeterías)

Es obligatoria la carta de platos y la carta de bebidas con sus respectivos precios, denominación del establecimiento, clasificación, titular, cif y dirección completa, pero no es obligatorio que estén sellados por el Cabildo. En las cartas de vino deberá indicarse la denominación de origen y las categorías de crianza. Al inicio del servicio debe ofrecerse al usuario la carta de platos y de bebidas excepto los bares- cafeterías que será suficiente un cartel totalmente visible en cualquier parte del local.

Los precios de los servicios, deberán exhibirse al publico y deben coincidir tanto con los indicados en la carta de platos y bebidas, como a los cobrados al usuario, no podrán cobrarse conceptos tales como, reservas, cubiertos, mesas o similares.

Los precios que figuren en las cartas y listas de precio deberán incluir el IGIC y deberá indicarse IGIC INCLUIDO. Si se esta exento de este tributo, se deberá indicar la expresión SERVICIOS EXENTOS DEL IGIC

En caso de precios cobrados a razón de peso o por unidad se deberá constar el precio de dichos conceptos. No podrá indicarse que es de acuerdo a cotización o temporada.

En el exterior, junto a la entrada principal del establecimiento y en sitio muy visible, **será obligatoria la exhibición de una placa-distintivo** en la que figure el grupo al que pertenezca (restaurante o cafetería). **NOTA: a la fecha no se han establecido el formato y características de la placa distintiva, se le informaran al conocerlas.**

Los establecimientos disponen de tres años desde la entrada en vigor de la nueva normativa (agosto de 2010) para exhibir su placa-distintivo

Se realizaran visita de inspección al establecimiento para comprobar que se cumplen los requisitos mínimos establecidos en el Decreto 90/2010 (si hubiera incumplimientos tendrán un plazo de entre diez días y tres meses para su subsanación. De no ser solucionados, el establecimiento y sus titulares **serán sancionados con multas hasta 300.000,00€.**

Es obligación de todos los establecimientos de restauración canarios (bares, restaurantes, cafeterías, etc.) de disponer de Hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios, ajustadas al modelo oficial regulado en la normativa turística canaria y el libro de inspecciones (libro blanco).

Si la reclamación tiene que ver con el precio del servicio o con problemas de aforo, de derecho de admisión, los aseos, etc. se le debe entregar al reclamante junto con las hojas de reclamaciones, copia del listado de precios o copia de las normas internas objeto de reclamación, sellada, fechada y firmada por el titular del establecimiento o persona encargada o empleado, para poder reclamar convenientemente

Es importante resaltar que en el mencionado decreto también exigen los siguientes requisitos:



ASESCON GESTION - INTEGRAL S.L.

Av. Santa Cruz, 128 1º Pta. 6- San Isidro

38611 Granadilla de Abona -S/c. de Tenerife

Teléfono. 922.390.642 Fax. 922.390.284

info@asesconges.com

Disponer de salida independiente de la principal para la retirada de la basura.

Disponer de aseos independientes para señoras y caballeros, con dosificador de jabón, toallas desechables, espejo, papelera dispensador de papel higiénico y perchero. El acceso de los aseos debe contar de doble puerta y temporizadores de luz y agua.

Contar con un inodoro y lavado por cada 50 plazas

De éstos tres últimos requisitos, están exentos de su cumplimiento, los establecimientos ya autorizados o que ya hayan iniciado alguna actividad de restauración a la entrada en vigor del decreto, salvo normativas sanitarias vigentes.

Cualquier información adicional, no duden en contactarnos

Saludos cordiales,

Carmen Garcia Finol