

Emprende...

Tú idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

CAFETERIAS

2008

INDICE DE CONTENIDOS

¿QUE SON LAS CAFETERÍAS?	2
¿COMO SE CLASIFICAN Y QUE REQUISITOS TÉCNICOS REÚNE CADA CATEGORÍA DE CAFETERÍA?	2
• CAFETERÍA de 3 TAZAS.	2
• CAFETERÍA de 2 TAZAS.	3
• CAFETERÍA de 1 TAZA.	3
¿QUE TRAMITES LEGALES DEBO REALIZAR PARA SU APERTURA?	4
¿QUE OTROS ASPECTOS TENGO QUE TENER EN CUENTA?	5
Carta de platos y bebidas.	5
Áreas de fumadores y no fumadores.	5
Publicidad de los precios.	5
Régimen de precios.	5
Facturas y tickets.	6
Conceptos a facturar.	6
Hojas de reclamaciones.	6
Libro de Inspección.	6
En las cafeterías, queda terminantemente prohibido:	6
¿QUE NORMATIVA BÁSICA RESULTA DE APLICACIÓN?	7

CAFETERÍAS

¿QUE SON LAS CAFETERÍAS?

Las 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.

¿COMO SE CLASIFICAN Y QUE REQUISITOS TÉCNICOS REÚNE CADA CATEGORÍA DE CAFETERÍA?

- **CAFETERÍA de 3 TAZAS.**
 1. Servicios sanitarios independientes de los del personal.
 2. Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes.
 3. Servicios con agua fina y caliente, jabón y secamanos.
 4. 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.
 5. Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
 6. Teléfono con cabina aislada.
 7. Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
 8. La Bodega deberá contar con vinos de las denominaciones de origen de Aragón.
 9. El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
 10. El personal habrá de ir uniformado.
 11. Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los siguientes idiomas, además del castellano: Inglés y Francés.
 12. Dispondrá de un Plato combinado del día.

- **CAFETERÍA de 2 TAZAS.**

1. Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
2. La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
3. Servicio telefónico a disposición de los clientes.
4. Comedor independiente dotado con calefacción.
5. Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
6. El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
7. Dispondrá de un Plato combinado del día.
8. Asimismo dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Plato combinado del día.

- **CAFETERÍA de 1 TAZA.**

1. Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
2. La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
3. El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.
4. Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
5. El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
6. Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Plato combinado del día.

¿QUE TRAMITES LEGALES DEBO REALIZAR PARA SU APERTURA?

La solicitud de autorización de las cafeterías deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales correspondientes, acompañada de los siguientes documentos:

- Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
- 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.
- 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.
- Licencia municipal de obras o solicitud de la misma.
- 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.
- Certificado de técnico competente relativo al cumplimiento de la normativa vigente contra incendios.

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

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.

¿QUE OTROS ASPECTOS TENGO QUE TENER EN CUENTA?

Carta de platos y bebidas.

Todos los establecimientos 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.

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.

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 en el interior de los establecimientos y en lugar que permita su lectura sin dificultad.

Régimen de precios.

Los 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

Facturas y tickets.

Las cafeterías expedirán facturas pudiendo sustituirse para el resto de establecimientos las facturas por talonarios de vales o "tickets" expedidos por máquina registradora automática.

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 "Plato 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.

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.

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.

En las cafeterías, queda terminantemente prohibido:

La presencia en cocinas y almacenes de personas ajenas a la actividad.

Exponer alimentos al público sin estar protegidos por vitrina, que deberá ser frigorífica en caso de productos de fácil alternación, como mahonesas y salsas.

Exender mahonesas, salsas, cremas, natas y similares después de veinticuatro horas de su elaboración.

¿QUE NORMATIVA BÁSICA RESULTA DE APLICACIÓN?

- Ley de la Comunidad Autónoma de Aragón 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- 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.