

**36.-ORDEN de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de restaurantes (BOE de 29 de marzo).**

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

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

**ORDENACION DE LOS RESTAURANTES (1)**

**I. DISPOSICIONES GENERALES**

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.

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 cuales 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.

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.

---

(1) Modificada por la Orden de 29 de junio de 1978 y por la Orden de 10 de julio de 1981. Se han incluido las modificaciones a excepción de las contenidas en el art. 5 de la Orden de 29 de junio de 1978:

«Art. 5.º Todas las referencias contenidas en las Ordenes Ministeriales de 17 y 18 de marzo de 1965, 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» se modificarán sustituyéndose respectivamente por «Secretaría de Estado de Turismo» y «Delegación Provincial de Turismo» o la de «Sindicato Nacional de Hostelería» por «Asociación o Asociaciones Empresariales y Profesionales» correspondientes.

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

4. Es competencia del Ministerio de Información y Turismo, a tenor de lo dispuesto en el artículo séptimo del Estatuto Ordenador de la Empresa y Actividades Turísticas:

a) Autorizar la 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.

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 al lugar en que puedan instalarse los establecimientos, sin perjuicio del cumplimiento en los requisitos que se previenen en la presente Ordenación.

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

2. La solicitud de apertura, ajustada al modelo oficial, se presentará en la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo 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.

3. 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 y, una vez ultimado, lo elevará, con su informe, a la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, expediendo, 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.

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.

8.1. Los restaurantes tendrán la consideración de establecimientos públicos,

siendo libre el acceso a los mismos. Queda prohibida, en consecuencia, cualquier práctica discriminatoria injustificada.

2. 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.

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

4. 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.

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 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 mensaje.

e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.

f) En la correcta representación del personal, incluido el de la cocina.

10 (2).1. 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».

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

3. 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,

---

(2) Redactado según lo dispuesto en el art. 1 de la Orden de 29 de junio de 1978. El texto original era:

«Art. 10.1. 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 turístico» a que se refiere el artículo 28, número dos.

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

3. 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.

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

5. En el mismo impreso de la «carta de platos» y en forma destacada, se hará constar la existencia, composición y precio del «Menú turístico».

6. En el caso de que en el establecimiento se ofrecieran al público espectáculos u otros cualquier motivo de atracción, el sobreprecio, si lo hubiere, será objeto de publicidad destacada en los términos especificados en este artículo. Ningún restaurante podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de «cubierto» o «carta» o «cualquier otro similar.»

redactándose obligatoriamente en español y, además, en francés e inglés, en los restaurantes clasificados en lujo, primera y segunda categoría.

4. 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.

5. 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» (3).

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

**11.1** 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.

2. 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.

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

4. 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 articulado, se acompañará a la factura copia de la nota del pedido, debiendo conservar otra el establecimiento durante el mismo plazo de tres meses.

5. 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.

**12.1.** 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 llevarán como anexo el texto del Estatuto Ordenador de las Empresas y Actividades Turísticas Privadas y el de la presente disposición.

2. El titular del establecimiento queda obligado a dar cuenta a la Delegación Provincial de Información y Turismo que a su domicilio corresponda a toda

---

(3) El número 5 del art. 10, modificado inicialmente por la Orden ministerial de 29 de junio de 1978, volvió a ser modificado por Orden ministerial de 10 de julio de 1981 que le da su redacción actual.

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.

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

4. 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.

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.

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.

## II. DE LAS CATEGORIAS

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

2. En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y menús 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.

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

Entrada para los clientes independientes 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, gratinador, 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 servicio 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 máximo, 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.

**17.** Los establecimientos de primera deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

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, horno, 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 a aquél, deberá disponer de escalera de comunicación para el servicio. Asimismo, si ocupare una tercera planta u otra superior 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.

**18.** Los establecimientos de segunda deberán reunir las siguientes condiciones, como mínimo:

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 no utilizarán el mismo acceso; guardarropa y teléfono. Comedor con superficie adecuada a su capacidad; calefacción; muebles, cubertería, vajillas, 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 inglés.

**19.** Los establecimientos de tercera deberán, como mínimo, reunir las siguientes condiciones:

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 lavabos. 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.

**20.** Los establecimientos de cuarta categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

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.

**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.

**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.

**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, deberá 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 dureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

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

### III. DE LAS CARTAS DE LOS MENUS Y SUS PRECIOS (4)

**25.1.** 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 ostente y cultiven.

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

3. 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.

**26.** (5).

**27.** (6).

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

**29.1.** 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.

2. 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.

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

4. 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 concurra causa justificada.

**30.1.** 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 ofrezca, 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.

---

(4) Todo el capítulo III queda redactado de acuerdo a la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978.

(5) Suprimido por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978.

(6) Suprimido por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978, quedando suprimidos también los precios máximos de los menús turísticos.

(7) El art. 28 quedó redactado por la Orden Ministerial de 29 de junio de 1978, y a su vez está modificado por la Orden Ministerial de 10 de julio de 1981 que le da redacción actual.

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 (8).

#### IV. DE LAS SANCIONES

32.1. 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.

2. En todo caso se sancionarán, con el máximo rigor, el uso indebido del título de

---

(8) El texto original de este capítulo era: «Art. 25.1. Todos los restaurantes estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición dependerá de la categoría que ostenten, y que será, como mínimo, la establecida en el artículo siguiente:

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

3. Los establecimientos gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas y menús, sin perjuicio de cumplir las exigencias mínimas que, a tal efecto, señale la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas.

Art. 26. La «carta de platos» tendrá, como mínimo, la siguiente composición:

1. En establecimientos de lujo. Un primer grupo de entremeses con diez variantes selectas y cuatro sopas o cremas. Un segundo grupo con seis especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con seis especialidades de pescado. Un cuarto grupo con seis especialidades de carne. Y un quinto grupo con tres clases de dulce o helado, quesos y frutas variadas.

2. En establecimientos de primera. Un primer grupo de entremeses con ocho variantes y tres sopas o cremas. Un segundo grupo con cuatro especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con cuatro especialidades de pescado. Un cuarto grupo con cuatro especialidades de carne. Y un quinto grupo compuesto por dos clases de dulce o helado, quesos y fruta.

3. En establecimientos de segunda. Un primer grupo de entremeses con cinco variantes y dos sopas o cremas. Un segundo grupo con tres especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con tres especialidades de pescado. Un cuarto grupo con tres especialidades de carne. Y un quinto grupo compuesto de dulces o helado, queso y fruta.

4. En establecimientos de tercera. Un primer grupo de entremeses con cuatro variantes y dos sopas. Un segundo grupo con tres especialidades, de las que alguna será de pescado. Un tercer grupo con dos especialidades de carne. Y un cuarto grupo de queso, dulce o fruta.

5. En establecimientos de cuarta. Un primer grupo de entremeses y sopas. Un segundo grupo con dos especialidades. Y un tercer grupo de queso o fruta.

6. Se entenderá cumplida la exigencia establecida en este artículo respecto al mínimo de «especialidades» de la carta de cada restaurante, según su categoría, siempre que, cuando se trate de la misma clase de alimentos se ofrezcan diferentemente preparados o condimentados. En todo caso los alimentos que sirvan de base para la confección de cada plato deberán estar en consonancia con la categoría del establecimiento.

7. En el número mínimo señalado para cada uno de los grupos de platos segundo, tercer y cuarto en los establecimientos de lujo, primera y segunda categorías podrán computarse los de alta especialidad a que se refiere el artículo 29, número 3, siempre que su número no sea, para cada grupo, superior a dos en los restaurantes de lujo y a uno en los de primera y segunda categorías.

Art. 27.1. La «carta de vinos» en los establecimientos clasificados en las categorías de lujo y primera contendrán marcas de reconocido prestigio internacional.

2. Cualquiera que sea su categoría, todos los establecimientos estarán obligados a incluir en sus cartas vino común del país, blanco y tinto, puro, limpio, franco de paladar y con una graduación alcohólica no inferior a 12 grados.

Art. 28.1. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los «menús» que estimen pertinentes, previamente confeccionados de entre los platos de la carta, en cuyo precio se entenderá incluido y vino y pan.

restaurante y la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del «Menú turístico».

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

*Primera.* 1. En tanto tiene lugar la clasificación provisional o definitiva a que se refiere el artículo sexto 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 obligue a

---

2. En todo caso estarán obligados a ofrecer el «Menú turístico», que se formará de acuerdo con lo establecido en el artículo siguiente.

Art. 29.1. El «Menú turístico» se confeccionará por el cliente a la vista de la «carta de platos» que corresponda a la categoría del restaurante y de la forma siguiente:

En los restaurantes de lujo, primera y segunda categorías: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, entre los grupos segundo, tercero y cuarto, y un último, del grupo quinto.

En los restaurantes de tercera categoría: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, entre los grupos segundo y tercero, y un último, del cuarto grupo.

En los restaurantes de cuarta categoría: El cliente podrá elegir un plato del primer grupo; otro, del segundo, y un último, del tercer grupo.

2. Con el «Menú turístico», e incluido en su precio, se servirán también ochenta gramos, aproximadamente, de pan y un cuarto de litro de vino común del país de las características indicadas en el artículo 27 de esta Ordenación.

3. Cuando en la «carta de platos» se hayan incluido algunos que, por su composición, presentación o coste, tengan, según los usos y costumbres, carácter de alta especialidad, el cliente que, al confeccionar el «Menú turístico», solicite alguno de ellos, estará obligado a abonar el suplemento que, a ese solo efecto, les haya fijado libremente el industrial.

4. Cuando en un restaurante se hubiese agotado alguno de los platos sin suplemento que está obligado a ofrecer, según su categoría, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 26 de la presente ordenación, el cliente podrá elegir cualquier otro plato del mismo grupo de la carta, aún cuando estuviese gravado con suplemento, sin que pueda repercutir éste sobre el precio del «Menú turístico». Esta circunstancia, así como la indicación del número de platos sin suplemento que debe figurar en cada grupo, según la categoría del establecimiento se hará constar en la «carta de platos» en las condiciones que determina el artículo 10.

Art. 30.1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aún cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

2. No obstante, lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del «menú turístico» serán fijados mediante resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, oído el Sindicato Nacional de Hostelería, que será publicada en el «Boletín Oficial del Estado». Periódicamente, el citado Centro directivo podrá proceder a su revisión.

Art. 31. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados.»

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.

#### **DISPOSICION 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.