

**DECRET 317/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació dels establiments de restauració. (Correcció d'errades en el DOGC núm. 2005, pàg. 831, de 30.1.1995).**

NOTA. En aquest text s'han introduït les correccions d'errada publicades en el DOGC.

La Generalitat de Catalunya té, d'acord amb el que disposa l'article 9.12 de l'Estatut d'Autonomia, competències exclusives en matèria de turisme. Aquestes competències comporten la potestat legislativa, la potestat reglamentària i la funció executiva, inclosa la inspecció.

En l'exercici d'aquestes competències, s'ha procedit a regular, mitjançant la publicació de diferents disposicions, un ampli ventall d'aspectes que afecten, no solament les diverses modalitats d'establiments turístics, sinó també les diverses activitats turístiques complementàries i les relacionades amb l'ensenyament en matèria d'especialització turística.

Malgrat tot, estem davant un sector i una activitat que, per la seva pròpia dinàmica, evolucionen d'una manera constant, motiu pel qual és necessari que aquesta Administració autonòmica procedeixi amb freqüència a l'adequació de les diverses disposicions dictades en matèria turística. Per això, i en virtut de les competències exclusives en matèria de turisme que té assignades el Departament de Comerç, Consum i Turisme, pertoca la modificació de l'actual normativa que regula els establiments de restauració amb l'objectiu d'adaptar-la al màxim a l'evolució pròpia d'aquest sector i a les exigències legítimes dels consumidors.

En conseqüència, i d'acord amb el que disposa l'article 61 de la Llei 13/1989, de 14 de desembre, d'organització, procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, a proposta del conseller de Comerç, Consum i Turisme i d'acord amb el Govern,

Decreto:

Definició sectorial i àmbit d'aplicació

Article 1

1.1 S'entén per establiments de restauració aquells locals oberts al públic que tenen com a activitat principal subministrar de manera habitual i mitjançant preu menjars i begudes perquè hi siguin consumits, d'acord amb les característiques i especificacions que s'estableixen en aquest Decret. Aquesta activitat serà compatible amb la venda de menjar per endur-se, sempre que es compleixin les

disposicions que regulen aquesta activitat.

1.2 Així mateix, queden inclosos en la present normativa, pel que es refereix a les instal·lacions on es porti a terme l'activitat objecte d'aquest Decret, tots aquells establiments que duguin a terme l'activitat de restauració, amb caràcter complementari, als locals de pública concurrència compresos en el catàleg vigent d'espectacles, activitats recreatives i establiments públics.

## Article 2

Queden exclosos de l'àmbit d'aplicació d'aquesta normativa:

- a) Els menjadors universitaris, els escolars i els menjadors per als treballadors d'una empresa, sempre que no estiguin oberts al públic amb caràcter general, i tots aquells serveis de restauració d'entitats, clubs o associacions prestats únicament per als seus membres.
- b) Els serveis de menjars i begudes que faciliten els menjadors dels establiments d'allotjament turístic.

## Article 3

Els establiments que duguin a terme les activitats subjectes a aquest Decret tenen la consideració d'establiments d'utilització pública, sens perjudici que la direcció de cadascun d'ells pugui establir determinades normes o condicions sobre l'ús dels seus serveis o instal·lacions i de la normativa vigent en matèria d'espectacles i activitats recreatives.

## Grups i definicions

### Article 4

Els establiments de restauració, segons les seves característiques, s'ordenen en tres grups:

Restaurant.

Bar.

Restaurant-bar.

### Article 5

5.1 Restaurant és tot aquell establiment que disposa de cuina i servei de menjador per tal d'oferir àpats al públic, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.

5.2 En el desenvolupament de la seva activitat, els restaurants serviran bàsicament dinars i sopars.

### Article 6

Bar és tot aquell establiment que disposa de barra i que també pot disposar de servei de taula, si s'escau, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans.

## Article 7

Restaurant-bar és tot aquell establiment obert al públic que ofereix, mitjançant preu, els serveis de restaurant i bar previstos en els dos articles anteriors.

## Article 8

8.1 Tots els establiments han d'exhibir obligatòriament en lloc visible, a efectes d'informació, la identificació que es determina:

Una R blanca sobre fons blau Pantone 300-C en el cas dels restaurants.

Una B blanca sobre fons blau Pantone 300-C en el cas dels bars.

Una R i una B blanques sobre fons blau Pantone 300-C en el cas dels restaurants-bars.

8.2 En els casos d'altres establiments que disposin dels serveis esmentats amb caràcter complementari, els fons de la placa d'identificació serà de color verd pantone 347-C.

8.3 Les plaques d'identificació seran homologades i han d'incloure el número de registre de l'establiment i el codi d'identificació fiscal, segons es descriu a l'annex d'aquest Decret.

## Normes per a l'obertura d'establiments

## Article 9

9.1 El servei territorial del Departament de Comerç, Consum i Turisme corresponent classificarà el restaurant o el restaurant-bar en el grup que li correspongui quan li concedeixi l'autorització turística.

9.2 En qualsevol cas, per tal d'obtenir la preceptiva autorització d'obertura i sense perjudici de les altres normatives aplicables, caldrà presentar davant del servei territorial corresponent la documentació següent:

- a) Impres de la sol·licitud, segons model oficial, degudament complimentada.
- b) Còpia del NIF.
- c) Alta de l'IAE. En el cas dels restaurants-bar es considerarà suficient que estiguin donats d'alta als epígrafs 672 o 673 de l'impost esmentat.
- d) Si es tracta de persones jurídiques, còpia notarial simple de l'escriptura de constitució de societat i poders del sol·licitant en cas que no es dedueixi clarament de l'escriptura social.
- e) El projecte tècnic de l'establiment visat pel col·legi oficial corresponent o un plànol a escala 1/100 on s'indiqui fidelment el nom i la destinació de cadascun dels espais en la seva superfície i la capacitat del menjador en nombre de places.
- f) Llicència municipal d'obertura.

9.3 Els bars no resten subjectes a autorització turística, però estan obligats a sol·licitar, davant els serveis territorials del Departament, prèvia aportació de la llicència municipal i de l'IAE, la inscripció en el Registre d'empreses i activitats turístiques i obtenir el full de reclamació i la placa a què fa esment l'annex d'aquest Decret.

#### Article 10

El nombre màxim de places dels restaurants i restaurants-bar és el resultat de dividir la superfície del menjador o de la sala destinada a aquesta finalitat per 1,5.

#### Article 11

La sol·licitud d'autorització per a la modificació de la capacitat, les instal·lacions o els serveis, sense perjudici de l'obtenció de la llicència municipal corresponent que estableix la normativa vigent sobre aquesta matèria, s'ha de presentar davant el servei territorial del Departament de Comerç, Consum i Turisme i s'hi ha d'adjuntar la documentació relativa al projecte, de conformitat amb el que estableix l'article 9.e).

#### Article 12

El canvi de titularitat dels establiments es comunica al servei territorial corresponent amb la documentació que acrediti la personalitat del nou titular i la titularitat de l'establiment.

#### Article 13

Es prohibeix la utilització de les denominacions de restaurant, bar o restaurant-bar sense el compliment previ dels requisits establerts en aquest Decret per a l'exercici d'aquestes activitats.

Normes comunes de funcionament dels establiments de restauració

#### Article 14

Els establiments de restauració han de mantenir els locals i els serveis en perfectes condicions higièniques i de conservació.

#### Article 15

15.1 Els restaurants i els restaurants-bar han de donar la màxima publicitat dels preus dels serveis que ofereixen, que s'han d'exhibir, redactats almenys en català, tant a l'interior com a l'exterior de l'establiment. En aquest mateix sentit, els bars únicament els han d'exhibir a l'interior de l'establiment, de manera visible.

15.2 Els preus seran globals, sense perjudici del que s'hagi establert en matèria tributària. En qualsevol cas, s'ha d'especificar si s'hi inclou l'impost corresponent o es cobra a part.

15.3 No es podran cobrar conceptes com reserva, coberts, taula o similars.

#### Article 16

16.1 Els establiments de restauració de la modalitat restaurant i restaurant-bar, en quant als àpats, han d'expedir factures obligatòriament; hi ha de constar els diferents conceptes amb els seus respectius preus, per separat i en escriptura intel·ligible per al client, i no es poden cobrar altres serveis o conceptes no sol·licitats per aquest. Els bars han d'expedir únicament un tiquet.

16.2 En les factures dels menús s'ha de consignar únicament la seva identificació i el seu preu global.

#### Article 17

Els establiments de restauració estan obligats a disposar de fulls de reclamació a disposició dels clients d'acord amb allò que estableix el Decret 171/1991, de 16 de juliol, i a anunciar-ne l'existència de forma visible a l'interior de l'establiment.

Cartes de serveis i menús dels restaurants i restaurants-bar

#### Article 18

18.1 Tots els establiments de restauració dels grups Restaurant i Restaurant-bar han d'oferir al públic les cartes de plats i de vins amb els seus preus, com a mínim, en català.

18.2 S'entén per carta de plats i carta de vins les relacions de menjars i begudes, respectivament, que ofereixen aquests establiments.

18.3 La carta de plats i la de vins es presentarà al client en el moment d'oferir-li els serveis.

#### Article 19

19.1 Els restaurants i restaurants-bar cas d'oferir al públic un menú ha d'incloure sota un preu global el pa, una beguda i les postres.

19.2 El client que sol·liciti un menú està obligat al pagament íntegre del preu establert encara que renunciï a consumir alguns dels components d'aquest.

Supressió de barreres arquitectòniques

#### Article 20

20.1 En el disseny del mobiliari, distribució d'espais,

situació i característiques dels accessos i serveis higiènics, en els establiments de restauració de nova creació amb capacitat superior a 50 places s'ha de donar compliment al que estableix la normativa vigent de la Generalitat de Catalunya sobre la supressió de barreres arquitectòniques.

20.2 No obstant això, atenent la sol·licitud dels interessats, quan es tracti d'edificis existents que per les seves característiques requereixin per a la seva adaptació mitjans tècnics o econòmics desproporcionats, els delegats territorials podran, previ informe del Consell per a la promoció de l'accessibilitat i la supressió de barreres arquitectòniques, tenir la possibilitat d'eximir-los d'aquest compliment.

20.3 Als efectes del que estableix l'apartat anterior s'entén que les obres requereixen mitjans tècnics o econòmics desproporcionats quan el pressupost per fer l'adaptació corresponent superi en un 50% el preu total de les obres a realitzar per fer el local practicable. En el projecte previ caldrà justificar la diferència del cost.

#### Disposició derogatòria

Es deroga el Decret 287/1990, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació dels establiments de restauració.

#### Disposicions finals

-1 Es faculta el conseller de Comerç, Consum i Turisme per dictar les normes necessàries per al desplegament, l'eficàcia i l'execució d'aquest Decret.

-2 Continua vigent l'Ordre de 3 d'octubre de 1991, per la qual es fa la descripció de les plaques d'identificació dels establiments de restauració per a la seva homologació.

Barcelona, 4 de novembre de 1994

Jordi Pujol  
President de la Generalitat de Catalunya

Lluís Alegre i Selga  
Conseller de Comerç, Consum i Turisme

(94.313.005)