

Artículo 23. Categorías de los establecimientos de restauración.

1. Los restaurantes se clasificarán en las categorías de primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cuatro, tres, dos y un tenedores. Los restaurantes de cuatro tenedores podrán usar el término de lujo cuando, en atención a especiales condiciones de confort, decoración, servicios complementarios y otros de naturaleza análoga, reciban la expresa y previa autorización administrativa.

2. Las cafeterías se clasificarán en las categorías de primera y segunda, cuyos distintivos serán respectivamente, dos y una tazas.

3. Los café-bares tendrán una única categoría.

Artículo 24. Características de los establecimientos de restauración.

1. Prescripciones comunes a estos establecimientos .Obligaciones.

Todos los establecimientos están obligados a:

a) Cumplir la normativa vigente en materia de sanidad, seguridad, industria, protección al consumidor y accesibilidad a discapacitados, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran además de aplicación.

b) Cumplir la normativa en materia de publicidad de precios y facturación.

c) Disponer de un sistema de ventilación natural o forzada que garantice un mínimo de 50 metros cúbicos de aire limpio por hora y usuario (trabajadores y clientes).

d) Exhibir en la parte exterior del local y en lugar visible al público, junto al acceso principal, los distintivos de clasificación del grupo del establecimiento y la categoría asignada, así como en sus cartas y menús.

e) Exponer en el interior y exterior del establecimiento y en lugar bien visible para el público las cartas y menús, el horario de apertura y cierre, el aforo máximo autorizado.

f) Cumplir la reglamentación vigente en materia de higiene para la elaboración, recepción, almacenamiento, distribución y comercio de comidas preparadas.

g) Las cocinas y servicios estarán convenientemente aislados de comedores y áreas de consumición, a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a la vista de usuarios.

h) Por los establecimientos que presten los servicios regulados en el presente Reglamento deberán formalizarse los correspondientes seguros de responsabilidad civil que garanticen las responsabilidades en que pudiera incurrir la empresa.

2. Nombre comercial.

El nombre comercial será libre, sin más limitaciones que las que establece la legislación vigente sobre propiedad industrial en lo relativo a nombres comerciales y rótulos de establecimiento, no pudiendo utilizarse aquellas denominaciones que induzcan a confusión o engaño o lesionen los derechos de los ciudadanos.

3. Hojas de Reclamaciones.

Todos los establecimientos regulados en el presente Reglamento deberán tener a disposición, y facilitar a los clientes de forma inmediata cuando les sea requerida, la documentación preceptiva para formular reclamaciones, cuya existencia se anunciará al público de forma visible.

4. Cartas, menús y listas de precios.

a. Se entienden por cartas de platos, menús y listas de precios todas las relaciones en las que se especifiquen las comidas y bebidas, que se oferten en los establecimientos, con sus correspondientes precios libremente fijados por la empresa.