

# GUÍA INFORMATIVA PARA LA HOSTELERÍA



## DEFINICIONES a tener en cuenta por Vd. para que sepa la calificación de su negocio hostelero

- **Tabernas:** Establecimientos de pública concurrencia cerrado y cubierto, dedicado de forma profesional y habitual a proporcionar, a cambio de precio, a los concurrentes para su consumo en el interior del local, vino y otras bebidas espirituosas. No pueden tener cafetera, cocina, plancha, ni cualquier otro medio que permita preparar o calentar comidas.
- **Cafeterías:** Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.
- **Bares y café-bares:** Establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirve al público de manera profesional permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.
- **Chocolaterías, heladerías, salones de té, croissanterías y asimilables:** Locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos, que no implique la actividad de bar, cafetería o restaurante.
- **Restaurantes:** Establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en servicio de mesas en el mismo local. En este epígrafe se comprenden, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.
- **Bares-restaurantes:** Establecimientos de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos, o descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.
- **Bares y restaurantes de hoteles:** Dependencia del hotel donde se presta a los residentes en el mismo y acompañantes servicios que consisten en ofrecer las actividades de cafeterías, bares-restaurantes y restaurantes, y que no tienen acceso directo a la vía pública.
- **Salones de banquetes:** Locales cerrados y cubiertos que sirven a grupos determinados de público, de manera profesional y permanente, mediante

precio, comidas y bebidas, que no implican la actividad de bar, para ser consumidas en servicio de mesas, en el mismo local. En estos locales puede realizarse la actividad de baile, siempre que sea única y exclusivamente para el público que ha asistido al banquete.

- **Zona sucia:** Espacio físico en el que se manipulan materias primas y residuos con diferentes grados de contaminación, que puede afectar directamente o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios. No está relacionado con el estado de higiene de las dependencias en ella consideradas.

- **Zona limpia:** Espacio físico en el que se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, ya que cualquier contaminante añadido al producto tiene las máximas posibilidades de aparecer en el producto final, al no existir un proceso posterior que pueda destruir esta contaminación.

## REQUISITOS TÉCNICOS

### 1. Dependencias obligatorias:

Los establecimientos contarán necesariamente con:

1.1.-**Zona de uso público** aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico.

1.2. **Cocina o zona de elaboración o manipulación de alimentos**, de uso exclusivo, diferenciada y aislada. No se instalará en tabernas, bares especiales o actividades sin manipulación de alimentos.

1.3. **Zona de almacén**, aislada de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo.

1.4. **Servicios** higiénicos de uso público separados por sexos, y en aquellos establecimientos donde se manipulen alimentos, servicios exclusivos del personal.

1.5. **Cuartos vestuarios y/o taquillas individuales** para guardar la ropa y el calzado para uso del personal.

1.6. **Dependencia o zona destinada exclusivamente al depósito de útiles**, productos y materiales empleados en la limpieza y desinfección de los locales.

1.7. **Cuarto de basuras** en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el Servicio de Limpiezas.

### 2. Ventilación:

2.1.-La ventilación de todas las dependencias podrá resolverse mediante **ventilación natural directa o conducida, o ventilación forzada**. Los sistemas de ventilación estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

2.2. La existencia de **ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública** en establecimientos cuya actividad sea el servicio de comida y/o bebidas, bien para realizar un servicio de venta u otro fin a través de ellos, sólo es autorizable si se adoptan las medidas necesarias para impedir, en cualquiera de los casos, la contaminación de los productos que se manipulan en el establecimiento.

### **3. Iluminación de las zonas donde se elaboran, manipulan o almacenan alimentos:**

3.1. La iluminación de las zonas donde se elaboran, manipulan o almacenan alimentos, será suficiente y la intensidad **no será inferior a 540 lux en los puntos de preparación de alimentos, y 110 lux en el resto de dependencias**.

3.2. El sistema de iluminación de estas zonas, incluidas las destinadas a la exposición de alimentos, estará **debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no se contaminen los alimentos**. Su fijación al techo o paredes será de forma que su limpieza sea fácil y se evite la acumulación de polvo.

### **4 Cocinas:**

4.1. **La cocina estará aislada y diferenciada**. Excepcionalmente se admitirá la sectorización de la zona en función de las manipulaciones que se realicen y, siempre que se justifique que no existe circulación incontrolada del aire.

4.2. Las **superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entren en contacto con los alimentos**, estarán construidas de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, además cumplirán lo establecido en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.

4.2. Se instalará **lavabo con agua corriente fría y caliente**, y lavavajillas cuando no sea utilizado el instalado en la zona de lavado de la cocina.

4.3. En la cocina **se diferenciarán las siguientes zonas que no deberán considerarse áreas cerradas**: zona de cocción, zona de preparación de alimentos, zona de lavado y almacenamiento de vajilla y zona para el paso de comidas de cocina a comedor y de vajilla sucia a cocina.

4.4. **Instalación de lavamanos de acción no manual**, próximos a los puestos de trabajo y dotados de agua potable fría y caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso.

4.5. **Instalación de lavavajillas para la higienización de útiles.**

4.6. **Instalación de al menos pilas de tamaño adecuado**, destinadas a la limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, siendo instalaciones independientes de los lavamanos

## **5. Aseos:**

5.1. Los aseos tendrán lavabos **dotados de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso**, existiendo en este caso recipientes para depositar las usadas. Es condición obligatoria el agua caliente en los aseos empleados por el personal

## **6. Vestuarios y taquillas para el personal:**

6.1. Deberá instalarse **vestuario para el personal o en su defecto se podrán instalar taquillas** en el anteservicio del servicio higiénico del personal.

6.2. Para establecimientos donde no se manipulan alimentos y donde no es obligatoria la instalación de servicios higiénicos de personal, las taquillas se instalarán en una zona diferenciada del resto de las instalaciones del local.

## **7. Cuartos de basura:**

7.1. El emplazamiento será adecuado de forma que **no constituya foco de insalubridad.**

7.2. **Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta.**

7.3. **Contarán con ventilación, toma de agua y desagüe.**

## **8. Rótulos del establecimiento:**

8.1. Los rótulos **podrán colocarse en la parte superior de la fachada del local.** Tendrán una altura máxima de sesenta centímetros (60 cm.), si es local de planta baja, y de cuarenta centímetros (40 cm.), si es local en planta primera; pero si no se pudiera retranquear diez centímetros (10 cm.) con respecto al plano de fachada, entonces, las medidas cambian y el rótulo no podrá tener un saliente superior a cinco centímetros (5 cm) y estará compuesto por el logotipo, marca o texto con letra suelta inscribible en un polígono de superficie no mayor a treinta centímetros (30 cm) de lado. No obstante, estas medidas pueden variar

si el local está situado en centro histórico. Si además los rótulos van iluminados, deberán estar a una distancia de al menos diez metros (10 m) de huecos de ventanas de edificios de uso residencial.

8.2. Los rótulos luminosos **podrán encenderse desde las 7 de la mañana al amanecer y desde el ocaso hasta las 12 horas de la noche o mientras que el establecimiento permanezca abierto al público en función de su actividad** y de conformidad con los horarios legalmente establecidos, excepto las cruces de las oficinas de farmacia, que podrán permanecer encendidas las 24 horas del día.

8.3. **La iluminación proyectada, sobre cualquier el rótulo, deberá tener siempre una orientación descendente con una sola línea de proyectores en la parte superior.** La proyección de luz no podrá sobrepasar los límites de la superficie del rótulo y tendrá un efecto de desvanecimiento.

### **9. Televisiones y equipos de música:**

Los **BARES, CAFÉ-BAR, CAFETERÍAS, CHOLOLATERIAS, HELADERÍAS, SALONES DE TÉ Y CROISSANTERIES** no pueden instalar ningún tipo de aparato de reproducción musical, y solo podrán instalar televisores que no superen las **29 pulgadas (en formato 4:3) o 32 pulgadas (en formato 16:9)**, en todo caso deberán tener limitado el audio a **70 dba** y quedará prohibida la emisión de videoclips o ambientación musical a través de los televisores.

### **SEGURO OBLIGATORIO**

Será obligatorio disponer de un seguro **que cubra incendios y responsabilidad civil hasta 42.071 euros para un aforo de 50 personas.** No obstante, los capitales irán en función del aforo.

### **PROHIBICIÓN DE FUMAR**

La Ley 42/2010 prohíbe fumar en todos los locales de uso público cerrados. En hostelería, se entiende por zona al aire libre todo espacio no cubierto o espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes

### **HORARIOS**

- **Bares especiales** (bares de copas con o sin actuación musical en directo): **de 13 a 3 horas.**
- **Tabernas y bodegas:** **de 10 a 2 horas.**
- **Cafeterías, bares, café-bares:** **de 6 a 2 horas.**

- **Heladerías, chocolaterías, croissanteries y salones de té: de 8 a 1 horas.**

- **Restaurantes y salones de banquetes: de 10 a 2 horas.**

**El horario de cierre se incrementará media hora más los viernes, sábados y vísperas de festivos.**

## **TERRAZAS**

### **1. Horarios:**

El horario de funcionamiento de las terrazas situadas en suelo público municipal, en el período comprendido **entre el 15 de marzo y el 31 de octubre**, será **hasta la 1 horas** los lunes, martes, miércoles, jueves y domingos y **hasta las 2.30 horas** los viernes, sábados y vísperas de festivo. El resto del año, para aquellas que tengan licencia para un período de funcionamiento anual, será **hasta las 23 horas**. En ambos casos el horario de montaje e inicio de funcionamiento no podrá ser anterior a las 10 horas.

### **2. Seguro:**

La póliza de seguro de **responsabilidad civil e incendios** del establecimiento deberá extender su cobertura a los posibles riesgos de la terraza.

### **3. Solicitud:**

- **Antes del 1 de julio del año anterior** (si precisan evaluación ambiental).

- **Antes del 1 de octubre del año anterior** (si no requieren informe de evaluación ambiental).

### **4. Mobiliario:**

Deberá ser el **homologado por el Ayuntamiento**.

## **OTRAS RECOMENDACIONES**

**CARTEL IDENTIFICATIVO** > Todo establecimiento deberá contar con un cartel identificativo en el que **mencione el horario, aforo y actividad** del mismo. Se colocará en el exterior, en lugar visible para el público y usuarios; más concretamente en el lateral del hueco de la puerta principal, sobre el que no bata la puerta, a una altura de 1,70 metros y a una distancia de la arista del hueco comprendida entre 0 y 1,5 metros. Cuando el ancho del muro lo permita, podrá colocarse en la jamba del hueco de la puerta, a la altura indicada. Si por la especial configuración del hueco no fuese posible en estas posiciones, se situará de forma que su visibilidad sea la mejor de las posibles.

La solicitud se presentará en el Ayuntamiento correspondiente conjuntamente con la ficha técnica, debidamente firmada por el interesado del local. Esta solicitud será a su vez imprescindible para la petición de la licencia de funcionamiento.

**CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS** > Todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los alimentos deberán contar con un carnet de manipulador de alimentos. GRUPO GIE está habilitada por la Comunidad de Madrid como centro de formación para impartir los cursos de manipulador de alimentos.

Asimismo, como medidas sanitarias preventivas, los empleados de los establecimientos de hostelería tienen prohibido por Ley:

- a) Fumar y masticar goma de mascar.
- b) Comer en el puesto de trabajo.
- c) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- d) Estornudar o toser sobre los alimentos.
- e) O cualquier otra que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.

**HOJAS DE RECLAMACIONES** > Se rellena el impreso 1807F1 (declaración responsable inicio de actividad de establecimiento de restauración) disponible en la web de la Comunidad de Madrid y se presenta en la Dirección General de Turismo o ante cualquier JMD, junto con una copia del 036/037 + copia DNI + copia contrato de arrendamiento. Posteriormente, la D. Gral. Turismo envía por correo las hojas de reclamaciones.

**LISTA DE PRECIOS** > La lista de precios se presentará por duplicado en el Servicio de Empresas y Actividades Turísticas de la Comunidad de Madrid, donde la sellan. **Debe mostrarse en un lugar visible, indicando si el consumo se realiza en la mesa, en la barra o en la terraza.**

Sobre los precios existen una serie de **cuestiones importantes a tener en cuenta:**

- **En los bares y en los restaurantes, los precios son libres.** Es necesario, no obstante, darles la máxima publicidad,
- Los restaurantes y restaurantes-bares tienen que **exhibir la lista de precios tanto en el interior como en el exterior del local.** También, en el momento de ofrecer el servicio, tienen que presentar la carta de platos y de vinos (relación de comidas y bebidas que se ofrecen). En cambio, los bares sólo la tienen que exhibir en el interior del local,
- **Los precios son totales y completos, es decir, incluyen impuestos y cargos (IVA, etc.),**



- **Los servicios no solicitados no se pueden cobrar. Tampoco se pueden cobrar conceptos como, por ejemplo, reservas, cubierto o mesa.**
- **Los restaurantes-bares y restaurantes no están obligados a ofrecer menú.** En el supuesto de que lo hagan, se entiende que un menú tiene que incluir, bajo un precio global, el pan, una bebida y los postres.
- **Si el consumidor renuncia a algún componente del menú, éste no se puede descontar del precio,** que se debe pagar íntegramente, salvo que el establecimiento tenga esa deferencia.

**VENTA DE ALCOHOL Y TABACO** > Está prohibida para los menores de 18 años.

**DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN** > Se efectuará al menos con una periodicidad semestral, debiendo emplear productos autorizados y homologados.

**ANIMALES** > Queda prohibida la entrada de animales.

**COLACIÓN DE EXTINTORES** > Y demás sistemas de seguridad contra incendios, según las características técnicas del local, debiendo tener en vigor las revisiones de los equipos y elementos.

**COLACIÓN DE CARTELES** > De prohibición de venta de alcohol y tabaco a menores; de disposición de hojas de reclamaciones; del derecho de admisión y de la condición o no de espacio sin humos, dependiendo de si se prohíbe o no fumar.

**FACTURA**> Los **restaurantes y restaurantes-bares**, con respecto a las comidas, **tienen que expedir facturas obligatoriamente**, en las que deben hacer constar los diferentes conceptos con sus respectivos precios por separado y en escritura inteligible para el cliente, y no pueden cobrar otros conceptos no solicitados por éste.

En las **facturas de los menús** solamente se debe hacer constar su identificación y su precio global.

**Los bares están obligados a expedir únicamente un ticket.**

**SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES** > Desde que contrata a un empleado está obligado a tener un **PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**.

**INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO GRAL DE EMPRESAS Y ENTIDADES TURÍSTICAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID**> Es **obligatorio** inscribirse a todas las empresas y entidades de alojamiento, **restauración**, intermediación y oficinas de turismo públicas o privadas, y con

carácter voluntario aquellas que prestan servicios o desarrollan actividades turísticas o complementarias y las asociaciones y entidades que representan intereses empresariales del sector turístico.

**La inscripción se efectuará de forma automática una vez que se emita resolución de autorización turística o concesión de título-licencia.**

#### **Documentación:**

A la solicitud deberán acompañarse los siguientes documentos:

a) **Memoria de actividades**, con descripción del objeto, volumen de negocio, número de empleados, ubicación y cualquier dato que contribuya a una mejor definición de la actividad.

b) **Licencia Municipal de Funcionamiento.**

c) Documento acreditativo del alta en el epígrafe correspondiente del **Impuesto de Actividades Económicas (IAE)** y justificante de hallarse al corriente en el pago del mismo.

d) **NIF o CIF**, en su caso.

e) Si se trata de **sociedades**, además:

- **Escritura de constitución** de la sociedad, debidamente inscrita en el Registro correspondiente, y modificaciones, en su caso.

- **Poder suficiente** a favor del firmante, para el supuesto de que el mismo no figure acreditado en la propia escritura.

*“Deseamos que esta guía le haya sido de utilidad. Para cualquier duda, estamos en su disposición. Desde GRUPO GIE no sólo informamos a los empresarios ; los formamos”.*