

# I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

## 1. DISPOSICIONES GENERALES

### Consejo de Gobierno

**13720 Decreto n.º 127/2005, de once de noviembre, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.**

El Estatuto de Autonomía atribuye en su artículo 10.Uno.16, a la Región de Murcia, la competencia exclusiva en la promoción, fomento y ordenación del turismo. Igualmente, en materia de defensa del consumidor y usuario en su artículo 11.7. El artículo 29 de la Ley 11/1997, de 12 de diciembre de Turismo de la Región de Murcia dispone que reglamentariamente se establecerán las características y requisitos de los establecimientos de restauración.

El objeto del presente Decreto lo constituye, pues, el cumplimiento de esa previsión legal y la consiguiente construcción del régimen jurídico aplicable a este tipo de establecimientos, como establecimientos turísticos.

La ordenación de la oferta turística relativa a restaurantes, cafeterías y bares data del año 1965. Dado el tiempo transcurrido ha quedado obsoleta, ya que se ha visto superada por la dinámica de la sociedad, haciéndose necesario adecuarla a las condiciones sociales actuales y a las demandas reales de este sector.

Resulta incuestionable la importancia turística del sector de hostelería (restaurantes, cafeterías, café-bares y bares con música) que, por un lado constituyen frecuentemente un objetivo turístico en sí mismos y, por el otro, complementan de modo imprescindible la oferta de servicios turísticos. Igualmente y dado que se ha consolidado el turismo como impulsor de la economía murciana y generador de riqueza para la Región, resulta conveniente continuar mejorando el nivel de calidad de este tipo de establecimientos.

Por otro lado, en la elaboración de esta norma se ha seguido un criterio de flexibilidad que permitiera eludir cualquier rigidez excesiva a la hora de concretar las prescripciones exigibles a los diferentes grupos y categorías establecidas; de modo que, sin perder claridad y precisión, se facilitara un abanico de posibilidades a los establecimientos para que, respetando grupos y categorías, pudieran integrarse, sin vulnerar la norma, cuantas iniciativas innovadoras desarrolle el propio sector.

En su virtud, oídas las asociaciones representativas de derechos e intereses legítimos afectadas por el presente Decreto, visto el informe del Consejo Asesor Regional de Turismo, del Consejo Asesor Regional de Consumo y de conformidad con el dictamen del Consejo Jurídico de la Región de Murcia, a propuesta

del Consejero de Turismo, Comercio y Consumo, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 11 de noviembre de 2005.

### Dispongo

#### TÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene por objeto la ordenación, en lo que a la actividad turística se refiere, de los establecimientos de restauración y de las empresas que los explotan ubicados en el territorio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

##### Artículo 2.- Empresas de restauración.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 de la Ley 11/1997, de 12 de diciembre, de Turismo de la Región de Murcia, son empresas de restauración aquellas que, con establecimiento abierto al público, se dediquen a suministrar de forma profesional y habitual y mediante precio expuesto al público, comidas o bebidas.

##### Artículo 3.- Carácter de establecimientos públicos.

1. Los establecimientos a que se refiere el presente Decreto tienen la consideración de locales de uso o utilización pública, siendo libre el acceso y la permanencia en los mismos de los usuarios, pudiendo únicamente restringirse el acceso a ellos cuando así lo disponga su reglamento de uso o régimen interior, debidamente aprobado por la Consejería competente en materia de Turismo, el cual deberá anunciarse de modo visible en la entrada de los establecimientos. Sin embargo, el derecho de admisión no podrá implicar ningún tipo de discriminación, de conformidad con lo que establece la legislación vigente.

2. Queda prohibido el acceso de animales domésticos en estos establecimientos, salvo que los titulares de los mismos lo autoricen expresamente con anuncios visibles. La admisión de animales domésticos, se ajustará, en todo caso, a lo establecido en las disposiciones vigentes en la materia. Quedan excluidos de la prohibición genérica de este apartado los perros lazarllo que acompañan a los invidentes.

##### Artículo 4.- Competencias.

La Consejería competente en materia de turismo, desempeñará respecto de los establecimientos a los que se refiere el presente Decreto, las funciones siguientes:

a) Autorizar a los titulares de los establecimientos para el ejercicio de la actividad turística, así como clasificar a éstos en el grupo y categoría que corresponda, modificando esta última en los casos de alteración de las circunstancias que dieron origen a la inicialmente concedida; y todo ello sin perjuicio de las autorizaciones que corresponda otorgar a otros organismos en virtud de sus respectivas competencias.

b) Inspeccionarlos, verificando el cumplimiento de las prescripciones establecidas en el presente Decreto.

c) Tramitar las reclamaciones, imponer las sanciones que procedan y, en su caso, resolver los recursos que puedan interponerse de acuerdo con la normativa en vigor en la materia.

d) El establecimiento de medidas y su aplicación para la promoción de este sector.

e) Acordar su cierre de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley de Turismo de la Región de Murcia.

f) Aquellas otras que la normativa turística le asigne.

## TÍTULO II

### ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

#### Capítulo I

##### Disposiciones Generales

#### Artículo 5.- Clasificación y definiciones.

1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 11/1997, de 12 de diciembre, de Turismo de la Región de Murcia, los establecimientos de restauración, en atención a sus características y cualquiera que sea el nombre comercial que empleen, se clasifican en los siguientes grupos:

- a) Restaurantes.
- b) Cafeterías.
- c) Café-bares.
- d) Bares con música.

2. Son restaurantes los establecimientos que dispongan de cocina y servicio de comedor, al objeto de ofrecer, mediante precio expuesto al público, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local, ya sea en la barra o en el comedor, que deberá estar independizado del resto de instalaciones, con las excepciones previstas en el presente Decreto.

3. Son cafeterías los establecimientos que, mediante precio expuesto al público y para ser consumidos en el propio local, ofrezcan bebidas, pudiendo también ofrecer platos simples o combinados..

4. Son café-bares los establecimientos que dispongan de barra y/o servicio de mesas, para proporcionar, mediante precio expuesto al público, bebidas, pudiendo estar acompañadas o no de tapas y bocadillos fríos o calientes, para ser consumidos en el mismo local.

5. Son bares con música los locales públicos amenizados con música mecánica o electrónica, sirviendo bebidas, mediante una o más barras que no estén ni den al exterior de la zona cerrada del establecimiento.

#### Artículo 6.- Excepciones.

Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Decreto las siguientes empresas:

a) Aquellas, cualquiera que sea su titularidad, que presten servicios de comida y bebida con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.

b) Las que sirvan comidas y bebidas a contingentes particulares, siempre que no estén abiertas al público en general, como los comedores universitarios, de empresa, centros de formación hostelera, cantinas escolares, así como los que presten servicios de restauración en entidades, clubes o asociaciones únicamente para sus miembros.

En el caso de que se permita el acceso a los no asociados o a quienes no sean miembros de la entidad, o que en ellos se celebren banquetes de forma periódica, se presumirá que se presta el servicio de restauración en los términos previstos en este Decreto.

c) Los servicios de comedor en alojamientos hoteleros que presten servicio únicamente a sus huéspedes, salvo que en ellos se celebren banquetes de forma periódica, en cuyo caso se presumirá que se presta el servicio de restauración en los términos previstos en el presente Decreto.

d) Las que sirvan comidas y bebidas a domicilio de forma exclusiva.

e) Las que presten este servicio en cualquier medio de transporte público.

f) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

g) Los comedores, cafeterías y café bares de los centros hospitalarios y asistenciales para uso exclusivo de su personal.

h) Las que comercialicen sus productos alimenticios como oferta estrictamente comercial en locales autorizados como establecimientos dedicados al comercio, tales como hipermercados, supermercados y similares.

#### Artículo 7.- Categorías.

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 taza.

3. Los café-bares tendrán una única categoría.

#### Artículo 8.- Clasificación simultánea.

1. Siempre que constituya una unidad de explotación, un establecimiento podrá ser clasificado simultáneamente, a petición del titular del mismo, en más de uno de los grupos previstos en el artículo 5. En este caso podrán utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas.

A efectos de inscripción en el Registro correspondiente, se consignarán todas las clasificaciones por las que haya optado el titular del establecimiento.

2. En el caso de los establecimientos que además de la clasificación de restaurante tengan reconocida otra clasificación, el área destinada a comedor deberá estar convenientemente independizada de la zona de bar o cafetería, salvo en los restaurantes de cuarta categoría.

#### **Artículo 9.- Equiparación.**

Serán de aplicación las normas del presente Decreto a todos los establecimientos que sirvan comidas y bebidas para su consumo fuera o en el mismo local sea como actividad principal o secundaria, y conforme a ello quedan equiparados los siguientes establecimientos:

a) Hamburgueserías, pizzerías, trattorias, tortillería, asadores, mesones, ventas-merenderos, autoservicio, salones de celebraciones y similares, se equiparan al grupo de restaurantes.

b) Heladerías, creperías, croisanterías, chocolaterías y similares se equiparan a cafeterías, pudiendo servir únicamente los productos típicos del título que ostentan.

c) Los establecimientos instalados al aire libre, tanto si son fijos como desmontables se entenderán equiparados al grupo de Restaurantes, cafeterías, cafés-bares o bares con música, en función de los servicios que oferten.

### **Capítulo II**

#### **Prescripciones comunes a estos establecimientos**

#### **Artículo 10.- 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 Decreto deberán formalizarse los correspondientes seguros de responsabilidad civil que garanticen las responsabilidades en que pudiera incurrir la empresa.

#### **Artículo 11.- 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.

#### **Artículo 12.- Hojas de Reclamaciones.**

1. Todos los establecimientos regulados en el presente Decreto 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 y expresada en español, inglés, francés y otro idioma a elegir.

2. La carencia o negativa a facilitar al cliente las hojas de reclamaciones, dará lugar a la responsabilidad administrativa prevista en el artículo 62.1) de la Ley 11/1997.

#### **Artículo 13.- Cartas, menús y listas de precios.**

1. 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.

2. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, deberán ofrecer la carta de platos y la carta de vinos, que comprenderán, respectivamente, los platos de comidas y bebidas. En esta última se detallarán las aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. Estos establecimientos podrán ofrecer al público los menús que estimen convenientes, que deberán ser incluidos en la carta de platos.

Los restaurantes de primera y segunda categoría ofrecerán en su carta diversos platos de la gastronomía regional.

En los establecimientos clasificados en primera y segunda categoría las cartas y menús deberán redactarse en castellano, francés e inglés, en tercera y cuarta en español y otro idioma de la unión europea.

3. Las cafeterías dispondrán de la lista de precios de los artículos que oferten con sus correspondientes precios, pudiendo ofrecer al público carta de platos y carta de vinos. En el caso de que exista carta de platos estará compuesta de los platos simples o combinados

que estimen convenientes, debiendo servir éstos al público dentro del horario que tengan establecido.

4. Los café-bares y bares con música deberán detallar en sus listas de precios el importe de los productos que oferten.

**Artículo 14.- Régimen de precios.**

1. Los titulares de los establecimientos regulados en el presente Decreto podrán fijar libremente sus precios, debiendo comunicarlos previamente a su aplicación a la Consejería competente en materia de Turismo para su diligenciado. Cualquier modificación de los precios deberá ser asimismo objeto de una nueva y previa comunicación a la citada Consejería. Se entenderán vigentes los últimos precios diligenciados.

En ningún caso se podrán percibir precios superiores a los diligenciados por la Consejería competente en materia de Turismo, ni incluir en los mismos cantidad alguna por los conceptos de cubierto, reserva de plaza, comensales o cualquier otro tipo similar.

Los precios deberán hacer mención expresa de si llevan o no incluido el impuesto sobre el valor añadido.

2. No será obligatorio el diligenciado de los precios de aquellos productos cuyo valor está en función de cotización con fuertes fluctuaciones, si bien deberán exhibirse en el interior y exterior de los locales.

La relación de dichos productos por cada establecimiento, deberán ser comunicados y autorizados por la Consejería competente en materia de Turismo.

3. Todos los establecimientos regulados en el presente Decreto darán la máxima publicidad a los precios

de cuantos servicios faciliten. Las relaciones de precios deberán consignar claramente y por separado, el precio de cada servicio, debiéndose exhibir tanto en el interior como en el exterior de los locales y en lugar que permita su lectura sin dificultad, es decir de forma visible y perfectamente legible por los clientes. En el interior se situarán en los espacios destinados a la concurrencia del público, y en el exterior junto a la puerta principal de acceso de clientes.

**Artículo 15.- Facturación.**

1. Los establecimientos de restauración estarán obligados a expedir facturas o documentos sustitutivos en la forma que legalmente se establezca, debiendo reflejarse los servicios y productos que por cualquier concepto se cobre al cliente, salvo en los menús que puede consignarse su identificación y precio global.

En la factura habrá de consignarse, además de los requisitos exigidos por la normativa tributaria, el nombre comercial, grupo y categoría del establecimiento y distintivo de la clasificación.

2. Las facturas deberán ser conservadas por el orden de su expedición, durante un año, a disposición de la Consejería competente en materia de Turismo.

3. En ningún caso podrá facturarse cantidad alguna por un servicio que no haya sido solicitado expresamente por el cliente, aún cuando éste lo haya consumido. El cliente que solicite un menú deberá pagar el importe íntegro del precio establecido aunque renuncie a alguno de sus componentes.

**Capítulo III**

**Prescripciones exigibles a cada grupo y categoría**

*Sección 1.<sup>a</sup>*

*Prescripciones exigibles a los Restaurantes*

**Artículo 16.- Requisitos.**

**CONDICIONES GENERALES**

	<b>4 Tenedores</b>	<b>3 Tenedores</b>	<b>2 Tenedores</b>	<b>1 Tenedor</b>
Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías	Sí	La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.	La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.	La entrada de clientes no será utilizada para mercancías durante las horas de apertura al público.
Ascensor	+1 planta	+ 1 planta	-	-
Guardarropa	Sí	Sí	-	-
Vestíbulo o Sala de espera	Sí	-	-	-
Superficie mínima del comedor (capacidad máxima)	2 m²x cliente	1,8 m²x cliente	1,5 m²x cliente	1,5 m²x cliente
Comedores privados	Sí	-	-	-
Climatización	Sí	Sí	-	-
Aire acondicionado	-	-	Sí	Sí
Calefacción	-	-	Sí	Sí
Mesas auxiliares	Sí	Sí	-	-
<b>SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>				
Aseos independientes para señoras y caballeros	Sí	Sí	Sí	Sí
Vestíbulo	Sí	Sí	-	-

## CONDICIONES GENERALES

	4 Tenedores	3 Tenedores	2 Tenedores	1 Tenedor
Lavabos señoras	1 por cada 50 plazas	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas	1 por cada 100 plazas
Inodoros señoras	1 por cada 50 plazas	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas	1 por cada 100 plazas
Lavabos caballeros	1 por cada 50 plazas	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas	1 por cada 100 plazas
Inodoros caballeros	1 por cada 50 plazas	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas	1 por cada 100 plazas
Urinaríos caballeros	1 por cada 50 plazas	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas	1 por cada 100 plazas
Toallas de papel o secamanos y jabón	Sí	Sí	Sí	Sí
Ventilación directa o forzada	Sí	Sí	Sí	Sí
ZONA DE SERVICIOS				
Cocina	Sí	Sí	Sí	Sí
Despensa	Sí	Sí	Sí	Sí
Lavavajillas	Sí	Sí	Sí	Sí
Bodega*	Sí	Sí	-	-
Cámaras o armarios frigoríficos (pescados y carnes)	Sí, diferenciados	Sí, diferenciados	Sí, diferenciados	Sí
Agua fría y caliente/fregadero	Sí	Sí	Sí	Sí
Extracción de humos	Sí	Sí	Sí	Sí

\* Por cada 100 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza cada elemento.

\* En la bodega deberán incluirse vinos con denominaciones de origen de la Región de Murcia.

## Sección 2

## Prescripciones exigibles a las Cafeterías

## Artículo 17.- Requisitos.

## CONDICIONES GENERALES

	2 Tazas	1 Taza
Climatización	Sí	-
Refrigeración	-	Sí
Calefacción	-	Sí
SERVICIOS HIGIÉNICOS		
Aseos independientes para señoras y caballeros	Sí	Sí
Vestíbulo	Sí	No
Lavabos señoras	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas
Inodoros de señoras	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas
Lavabos caballeros	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas
Inodoros caballeros	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas
Urinaríos caballeros	1 por cada 75 plazas	1 por cada 100 plazas
Ventilación directa o forzada	Sí	Sí
ZONA DE SERVICIOS		
Despensa	Sí	Sí
Plancha	Sí	Sí
Lavavajillas	Sí	Sí
Cámaras o armarios frigoríficos (carne y pescado)	Sí, diferenciados	-
Fregadero	Sí	Sí
Agua fría y caliente	Sí	Sí
Extracción de humos	Sí	Sí

\* Por cada 100 plazas de más o fracción, se incrementará en una pieza cada elemento.

*Sección 3.ª**Prescripciones exigibles a Café-Bares.***Artículo 18.- Requisitos.**

Todos los establecimientos clasificados como café-bares deberán disponer como mínimo:

- a) Climatización o aire acondicionado/calefacción
- b) Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros con agua corriente, lavabo e inodoro, que dispondrán de ventilación directa o forzada, y un número de elementos sanitarios equivalente a las cafeterías de una taza.
- c) La cocina, en su caso, dispondrá de los elementos necesarios para la elaboración bocadillos fríos o calientes, tapas o raciones.

*Sección 4.ª**Prescripciones exigibles a los Bares con música.***Artículo 19.- Requisitos.**

Todos los establecimientos clasificados como bares con música deberán disponer como mínimo de climatización o aire acondicionado, así como de servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros con agua corriente, lavabo e inodoro, que dispondrán de ventilación directa o forzada, y un número de elementos sanitarios equivalente a las cafeterías de una taza.

## TÍTULO IV

## PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN

**Artículo 20.- Informe previo.**

1. Los promotores de los establecimientos de restauración podrán solicitar informe previo a la Consejería competente en materia de Turismo, sobre adecuación a la normativa vigente, clasificación y categoría que pudieran corresponder en función de sus características, instalaciones y servicios, siendo para ello preceptivo aportar la siguiente documentación:

- a) Instancia de solicitud.
- b) Documentos que acrediten la personalidad física o jurídica del solicitante.
- c) Proyecto básico que incluirá:
  - Memoria descriptiva sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Decreto.
  - Plano a escala 1/100 en los términos previstos en el número 2.d del artículo siguiente.

2. El informe que se emita no vinculará a la Consejería competente en materia de Turismo si las obras que se realicen con posterioridad no se corresponden con la documentación aportada. Dicho informe deberá ser emitido en el plazo de un mes desde su solicitud.

**Artículo 21.- Autorización.**

1. Las personas titulares de los establecimientos de restauración, con anterioridad al inicio de sus actividades, deberán solicitar y obtener de la Consejería competente en materia de Turismo la correspondiente autorización para el ejercicio de la actividad de restauración y la clasificación del establecimiento.

2. A efectos de obtener la autorización de apertura y clasificación, la solicitud se presentará ante el órgano competente de la Administración Turística, acompañada de la siguiente documentación, siempre en documento original o copia debidamente compulsada:

- a) La acreditativa de la personalidad del solicitante:
  - Si es persona física, del Documento Nacional de Identidad, pasaporte o documento equivalente.
  - Si es persona jurídica, escritura de constitución de la sociedad debidamente inscrita en el Registro correspondiente, así como de la representación de la persona que actúe en su nombre.
  - En caso de sociedades civiles y comunidades de bienes deberán aportar identificación de los integrantes, documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre.
- b) Título suficiente que acredite la plena disponibilidad del titular del establecimiento sobre el local y dependencias ajenas para la actividad que solicita.
- c) Copia de la licencia de actividad.
- d) Plano a escala 1/100, donde se indique el nombre, destino y superficie de cada dependencia, con indicación del número de plazas del comedor o, en su caso, en mesas y en barra o mostrador.
- e) Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil.
- f) Cualesquiera otra que apoye su petición.

**Artículo 22.- Tramitación.**

1. Una vez recibida en la Consejería competente en materia de Turismo la solicitud de autorización acompañada de los documentos señalados en el artículo anterior, se iniciará el oportuno expediente y previo informe técnico y propuesta de la Inspección de Turismo, se dictará la resolución que proceda sobre la autorización de apertura que contemplará la clasificación y categoría del establecimiento a la vista de los informes evacuados y la documentación presentada, independientemente de la intervención administrativa de otros organismos en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El plazo para dictar resolución será de 3 meses desde la presentación de la solicitud. Si transcurrido dicho plazo no ha sido notificada la resolución expresa, el interesado podrá entender estimada su solicitud. Si es denegatoria habrá de ser motivada, pudiendo ser recurrida en los términos previstos en la legislación aplicable al caso.

**Artículo 23.- Registro.**

Una vez concedida la correspondiente autorización administrativa se procederá a la inscripción de oficio en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas de la Región de Murcia y se expedirá el correspondiente Libro de Inspección y Hojas de Reclamaciones, así como el cartel anunciador de las mismas.

**Artículo 24.- Modificaciones.**

1. Toda modificación del establecimiento que afecte a las condiciones en las que se otorgaron las autorización y clasificación iniciales, deberá ser comunicada previamente a la Administración competente en materia de Turismo, acompañada de la documentación acreditativa del cambio, a los efectos de su autorización y anotación registral.

2. Igualmente los interesados deberán acreditar mediante la correspondiente comunicación los cambios de titularidad.

**Artículo 25.- Reclasificaciones.**

1. Los titulares de los establecimientos de restauración podrán promover el cambio de la categoría que tuviesen asignada, mediante solicitud acompañada de la documentación justificativa de la clasificación en la categoría que se pretenda.

2. La Consejería competente en materia de Turismo, previa instrucción del oportuno procedimiento, en el que deberá constar Informe de la Inspección de Turismo, podrá reclasificar de categoría a los establecimientos que no cumplan lo establecido en el presente Decreto.

**Artículo 26.- Dispensas.**

La Consejería competente en materia de Turismo de manera excepcional y previa petición razonada del titular, previo informe técnico, podrá dispensar de la aplicación de alguno de los requisitos establecidos en el presente Decreto, cuando el cumplimiento del mismo resulte incompatible con la fisonomía y el valor arquitectónico del inmueble, siempre que la valoración conjunta de sus instalaciones, servicios y mejoras que pueda introducir así lo aconseje.

**Disposición Transitoria**

1. Los establecimientos autorizados con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto tienen un plazo de dos años para adaptar sus instalaciones al grupo y categoría pretendida, según las especificaciones establecidas en el mismo. Transcurrido dicho plazo se procederá de oficio por la Administración a fijar el grupo y categoría que corresponda en cada caso.

2. No será de aplicación la exigencia de adaptación recogida en el párrafo anterior a los establecimientos que se hallen en funcionamiento o en trámite de autorización, en cuanto a los siguientes artículos:

- **Artículo 16. Prescripciones exigibles a los restaurantes.** Las relativas a ascensores, entrada de clientes independiente, guardarropa, vestíbulo o sala de espera, superficie mínima del comedor, comedores privados y número de lavabos e inodoros tanto de señoras como de caballeros.

- **Artículo 17.** Respecto a las prescripciones referentes al número de lavabos e inodoros de señoras y caballeros en las cafeterías.

- **Artículos 18 y 19.** En cuanto al número al número de elementos sanitarios en los café-bares y bares con música.

**Disposición Adicional**

1. A la entrada en vigor del presente Decreto no serán de aplicación, en el territorio de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia las siguientes disposiciones:

a) Orden Ministerial de 17 de marzo de 1965, de Ordenación Turística de los Restaurantes.

b) Orden Ministerial de 18 de marzo de 1965, de Ordenación Turística de Cafeterías.

c) Orden Ministerial de 19 de junio de 1970, por la que se incluyen en la ordenación Turística de Restaurantes a Cafés, Bares, Salas de Fiesta, Clubes y similares.

2. Los locales de actividades recreativas a los que se refieren los artículos 30 y 31 de la Ley de Turismo deberán cumplir, en lo que a la parte de restaurante o cafetería hace referencia el contenido del presente Decreto.

Su clasificación e inscripción en el Registro correspondiente lo será por la modalidad de hostelería que presten.

En el caso de que estos establecimientos ofrezcan servicio de restaurante, la zona dedicada a comedor no precisará estar independizada del resto del local.

**Disposición Final**

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 38 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia, se autoriza al Consejero competente en materia de Turismo para dictar las normas de ejecución y desarrollo del presente Decreto en materias de ámbito interno de su Departamento, así como para la determinación y publicación de la placa identificativa a que se refiere el artículo 10.d) del mismo.

2. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 52.5 de la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, el presente Decreto entrará en vigor a los veinte días siguientes de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Dado en Murcia a 11 de noviembre de 2005.—El Presidente, **Ramón Luis Valcárcel Siso**.—El Consejero de Turismo, Comercio y Consumo, **José Pablo Ruiz Abellán**.