

**ANEXO I  
RESTAURANTES**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>	<b>4 tenedores.</b>	<b>3 tenedores</b>	<b>2 tenedores</b>	<b>1 tenedor</b>
Entrada de clientes independiente del personal y mercancía (1)	SÍ	SÍ	SÍ	-
Guardarropa (2)	SÍ	SÍ		-
Percheros			SI	SI
Vestíbulo o sala de espera (podrá disponer de servicio de bar)	SÍ	SÍ	-	-
Zona de clientes Climatizada	SÍ	SÍ	SÍ	-
Refrigeración	SÍ	SÍ	SÍ	-
Calefacción	SÍ	SÍ	SÍ	-
Mesas Auxiliares	SÍ	SÍ	-	-
Escalera de servicios o montaplatos (más de una planta)	SÍ	SÍ	SI	-
Ascensor para uso exclusivo de clientes (más de una planta)	SÍ	SÍ	-	-
Aparcamiento propio o concertado o servicio de guardacoches	SÍ	-	-	-
Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	SI	SI	SÍ	SÍ
Lencería y mantelería textil	SÍ	SÍ	SÍ	-
Personal uniformado	SÍ	SÍ	SÍ	-
Sommelier.	SÍ	-	-	-
Servicio de reserva de mesa	SÍ	SÍ	SÍ	-
Responsable de comedor con conocimientos de idiomas	SÍ	SÍ	-	-
Carta en castellano y en otros dos idiomas extranjeros, siendo uno de ellos el inglés.	SÍ	-	-	-
Carta en castellano y en otro idioma extranjero.	-	SÍ	-	-
Variedad gastronómica regional, nacional e internacional	SÍ	-	-	-
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente	1,5m2/cliente
Bodega con vinos de las denominaciones de origen extremeñas, y vinos nacionales e internacionales de calidad.	SÍ	SÍ	-	-
Botiquín	SI	SI	SI	SI

<b>ASEOS (3)</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>Tenedor</b>
Aseos independientes para mujeres y hombres	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Superficie mínima por aseo	6m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	3m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup>
Vestíbulo (que distribuya las entradas a los aseos de mujeres y hombres)	SÍ	SÍ	SÍ	-
Ventilación directa o forzada	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Nº de lavabos en aseos de mujeres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de inodoros en aseos de mujeres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de lavabos en aseos de hombres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de inodoros en aseos de hombres	2 por 75 plazas.	2 por 75 plazas.	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Agua caliente y fría	SÍ	SÍ	SÍ	-
Jabón líquido	SI	SI	SÍ	SÍ
Toallas de uso individual textil, cepillo de dientes y peines de un solo uso	SÍ	-	-	-
Toallas de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente	-	SÍ	SÍ	SÍ
Toallitas higiénicas y colonia	SÍ	SÍ	-	-
Papeleras de baño y contenedores específicos de higiene femenina	SÍ	SÍ	SÍ	
Papeleras de baño	-	-	-	SI
<b>ZONA DE SERVICIO (4)</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>tenedores</b>	<b>Tenedor</b>
Cocina adecuada a la capacidad del establecimiento.	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Extracción de humos	SI	SI	SI	SI
Dispensa	SÍ	SÍ	SÍ	-
Bodega	SÍ	SÍ	-	-
Zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las baterías	SÍ	SÍ	-	-
Cuarto frío	SÍ	SÍ	-	-
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes	SÍ, diferenciado s	SÍ, diferenciado s	SÍ, diferenciado s	SI
Office (5)	SI	SI	SI	
Zona diferenciada para el lavado	SI	SI	SI	
Lavavajillas				SÍ

Agua fría y caliente en el fregadero	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Salida de basuras	SI	SI	SI	
Vestuarios y aseos para el personal independientes por sexo	SI	SI		

(1) Cuando los restaurantes de un tenedor no cuenten con una entrada independiente para mercancías, la misma no podrá utilizarse para esta finalidad durante las horas de apertura al público.

(2) Se entiende por guardarropa la estructura o lugar destinado al fin que su propio nombre indica, custodiado y atendido por el personal del establecimiento.

(3) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos, cuando tengan distinta categoría, deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(4) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la cocina, despensa, bodega, zona diferenciada para limpieza y almacenaje de las baterías, cuarto frío y office, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del restaurante.

(5) Se entiende por office la dependencia distinta de cocina y comedor, destinada a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación de los platos y servicios de dichas comidas incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de la vajilla.

## ANEXO II

### CAFETERÍAS

CONDICIONES GENERALES	Tres tazas	Dos tazas	Una taza
Entrada de clientes independiente de personal y mercancías	SI	-	-
Guardarropas	SI		
Percheros	SI	SI	SI
Climatización	SI		
Refrigeración	SI	SI	
Calefacción	SI	SI	
Vitrinas expositoras	SI	SI	SI
Espacio mínimo por persona usuaria	1,5 m2	1,5 m2	1,5 m2
<b>ASEOS (1)</b>			
Aseos independientes mujeres y hombres	SI	SI	SI
Superficies mínima por aseo	4m2	3m2	2,5m2
Nº de lavabos en aseos de mujeres	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de Inodoros en aseos de mujeres	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº de lavabos en aseos de caballeros	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Nº Inodoros en aseos de caballeros	2 por 75 plazas	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Ventilación directa o inducida	SI	SI	SI
Jabón líquido	SI	SI	SI
Agua caliente y fría	SI	SI	-
Toallas papel de un solo uso o secador de mano de aire caliente	SI	SI	SI
Papeleras y contenedores específico de higiene femenina	SI	SI	
Papeleras			SI
<b>ZONA SERVICIOS (2)</b>			
Dispensa	SI	SI	SI
Extracción de humos	SI	SI	SI

Lavavajillas	SI	SI	SI
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados (Carne y pescado)	SI, diferenciados	SI, diferenciados	SI
Cámaras o frigorífico	-	-	SI
Agua caliente y fría en fregadero	SI	SI	SI
Aseos para el personal	SI		

(1) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(2) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la barra y la despensa, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del establecimiento.

**ANEXO III**  
**CAFÉ-BARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE OCIO**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>
Refrigeración
Calefacción
<b>ASEOS (1)</b>
Aseos independientes mujeres y hombres
Superficie mínima: 2 m <sup>2</sup>
I Lavabo en aseos de mujeres
I Inodoro en aseos de mujeres
I Lavabo en aseos de hombres
I Inodoro en aseos de hombres
Ventilación directa o forzada
Papeleras o contenedores específicos de higiene femenina
<b>CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVAN ALGÚN TIPO DE ALIMENTOS PREPARADOS</b>
Vitrinas expositoras.
Lavavajillas.
Cámaras o armarios frigoríficos.
Agua fría y caliente en fregadero.

(1) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

## ANEXO IV

### CATERING

<b>LOCALES Y SALAS</b>
Deben disponer de locales con zona de cocina, almacenamiento para productos alimenticios que no requieran frío e instalaciones frigoríficas.
Deben disponer de sistemas de climatización en las salas de manipulación y envasado cuando la preparación de ciertos platos requiera atmósfera con temperatura adecuada (cuarto frío)
Zonas para contenedores
Zona de envasado: dispondrán de una superficie de trabajo exclusiva, suficiente y de fácil limpieza y desinfección.
Sala separada para el almacenamiento de productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier otra sustancia peligrosa, donde no exista riesgo de contaminación.
<b>PRESTACIÓN DIRECTA DEL SERVICIO AL PÚBLICO</b>
Vajilla, cristalería y cubertería
Lencería y mantelería
Personal uniformado

**ANEXO V  
SALONES DE BANQUETES.**

<b>CONDICIONES GENERALES</b>	<b>Categoría media</b>	<b>Categoría básica</b>
Recepción o vestíbulo de entrada	SI	-
Entrada de clientes independiente de personal	SI	-
Espacio mínimo disponible por comensal	1,5 m <sup>2</sup>	1,5 m <sup>2</sup>
Percheros distribuidos en salón acorde con la capacidad	-	SI
Guardarropa independiente acorde con la capacidad	SI	-
Climatización	SI	-
Calefacción	-	SI
Refrigeración	-	SI
Montaplatos o montacargas (más de una planta)	SI	SI
Almacén de mobiliario independiente del de lencería y vajilla	SI	almacén único
Existencia de bar mostrador	SI	-
Mesas distintas medidas	SI	-
Carros transportadores de comida caliente y fría	SI	-
Personal uniformado	SI	SI
Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	SI	SI
Lencería y mantelería textil.	SI	-
Fundas de silla acordes a la categoría	SI	SI
Botiquín	SI	SI
<b>ASEOS (1)</b>		
Aseos independientes por sexos para clientes	SI	SI
Lavabos señoras	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Inodoros señoras	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Lavabos caballeros	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas

Inodoros caballeros	1 por 75 plazas	1 por 75 plazas
Agua caliente y fría en aseos	SI	SI
Toallas un solo uso o secamanos y jabón líquido	SI	SI
Ventilación directa o inducida	SI	SI
<b>ZONA DE SERVICIOS (2)</b>		
<b>CON COCINA PROPIA</b>		
Cocina industrial	SI	SI
Cuarto frío	SI	SI
Despensa	SI	SI
Bodega	SI	-
Office (3)	SI	SI
Armario caliente o similar	SI	SI
Cámaras o armarios frigoríficos diferenciados para pescados y carnes	SI	-
Cámaras de refrigeración	SI	SI
Zona de lavado	SI	SI
Cuarto de basuras	SI	-

(1) Los aseos estarán aislados de las áreas de consumición y el acceso a los mismos estará constituido por dobles puertas, con vestíbulo intermedio, o construido de manera que desde el exterior no sea visible el interior cuando se produzca la apertura de la puerta

Por cada 75 plazas adicionales o fracción se incrementará en una pieza el número de lavabos e inodoros por sexo.

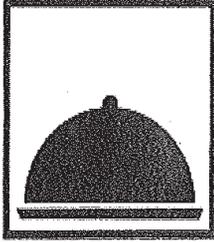
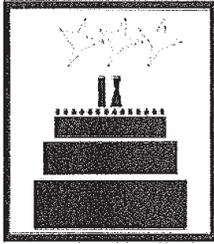
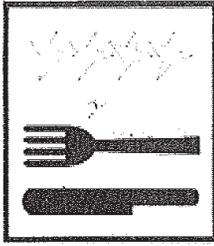
En edificios de nueva planta y aquellos que vayan a ser rehabilitados, se exigirán los aseos adaptados en los términos previstos en la normativa de accesibilidad.

Cuando se ejerzan varias actividades de restauración en un mismo establecimiento físico y hagan uso común de los aseos, la superficie y número de elementos de los mismos se calcularán teniendo en cuenta la suma de las plazas de cada una de ellas. A estos efectos, cuando tengan distinta categoría, deberán cumplir los requisitos mínimos exigidos al establecimiento de categoría superior.

(2) Se entiende por zona de servicios la superficie que comprende la cocina, despensa, bodega, zona para limpieza y almacenaje de las baterías y cuarto frío, así como cualquier otra que se use en exclusiva por el personal del establecimiento.

(3) Se entiende por office la dependencia distinta de cocina y comedor, destinada a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación de los platos y servicios de dichas comidas incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de la vajilla.

## ANEXO VI PLACAS Y DISTINTIVOS DE CLASIFICACIÓN



Letras en Brevete de 20 x 20 cm.

Huaco grabado con Pantógrafo informatizado provisto de fresa de Carburo de 1,5.

La categoría de los establecimientos clasificados como restaurantes se identificará con un juego de cuchillo y tenedor sobre los que figurará el número de estrellas que corresponda a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como cafeterías se identificará con una taza sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como salones de celebraciones se identificará mediante la representación de una tarta nupcial sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquéllas.

Los establecimientos clasificados como bares identificarán la categoría con una copa de cóctel.

Los establecimientos clasificados como catering se identificarán con la representación de una bandeja con cubre fuentes.

Texto:

Latón sin barnizar de 20 x 20 cms.

Huaco grabado con Pantógrafo informatizado provisto de fresa de Carburo de 1,5

La categoría de los establecimientos clasificados como restaurantes se identificará con un juego de cuchillo y tenedor sobre los que figurará el número de estrellas que corresponda a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como cafeterías se identificará con una taza sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquella.

La categoría de los establecimientos clasificados como salones de celebraciones se identificará mediante la representación de una tarta nupcial sobre la que figurará el número de estrellas que corresponda a aquéllas.

Los establecimientos clasificados como bares identificarán la categoría con una copa de cóctel.

Los establecimientos clasificados como catering se identificarán con la representación de una bandeja con cubre fuentes.

**ANEXO VII**

**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE INICIO / MODIFICACIÓN  
DE ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN (GRUPO II)**

INICIO DE ACTIVIDAD	CAMBIO DE TITULARIDAD	AMPLIACIÓN DE PLAZAS	REDUCCIÓN DE PLAZAS
MODIFICACIÓN/MEJORA	RECLASIFICACIÓN	OTROS	

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....

D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....

DIRECCIÓN:.....

DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES (si es distinto al domicilio social).....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA.....

C.P. .... NACIONALIDAD .....

TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....

CORREO ELECTRÓNICO.....

ACTUANDO:     EN NOMBRE PROPIO     COMO REPRESENTANTE

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL REPRESENTANTE:**

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....

D.N.I. /N.I.E. / C.I.F.: .....

DIRECCIÓN:.....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA..... C.P.:.....

TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....

CORREO ELECTRÓNICO.....

**DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO:**

DENOMINACIÓN / NOMBRE COMERCIAL: .....

NÚMERO DE REGISTRO/SIGNATURA: .....

DIRECCIÓN: .....

LOCALIDAD:..... PROVINCIA:.....

C.P.: ..... TELÉFONO:..... FAX:.....

PÁGINA WEB:.....

CORREO ELECTRÓNICO: .....

PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO:.....

(en caso de cambios o modificación de datos, consignar los datos actuales)

**ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN**

(Un establecimiento que constituya una unidad de explotación podrá ser clasificado, simultáneamente en más de uno de los grupos previstos)

MODALIDAD/GRUPO II	CATEGORÍAS				
RESTAURANTES	1 Tenedor (Cuarta)	2 Tenedores (Tercera)	3 Tenedores (Segunda)	4 Tenedores (Primera)	Nº Plazas
CAFETERÍAS	1 Taza (Tercera)	2 Tazas (Segunda)	3 Tazas (Primera)	Nº Plazas	
EMPRESAS CATERING	-----				
SALONES BANQUETES	Básico	Medio	Nº Plazas		

## DECLARACIÓN RESPONSABLE:

El interesado/a, **DECLARA**, bajo su responsabilidad:

1. Que son ciertos y completos todos los datos de la presente declaración responsable de cumplimiento de normativa turística y que está en posesión de todos los documentos que acreditan el cumplimiento de los requisitos que le son aplicables por dicha normativa, poniendo dichos documentos a disposición de la Administración Turística cuando así se le requiera.
2. Que el establecimiento reseñado cumple con los requisitos establecidos en la normativa turística vigente, para el ejercicio de la actividad turística que se pretende iniciar, que conoce dicha normativa en su integridad, comprometiéndose a mantener su cumplimiento durante todo el desarrollo de la actividad.
3. Que se compromete a comunicar los cambios de titularidad, ceses de actividad, cambios de denominación o cualquier otra modificación de los datos contenidos en la Declaración inicial a la Dirección General de Turismo de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
4. Que, en el caso de tratarse de persona jurídica, se ostenta la necesaria representación, y la misma se encuentra debidamente constituida e inscrita, de conformidad con lo establecido por la normativa vigente.
5. Que dispongo, o la entidad a la que represento dispone, de título suficiente que acredita la plena disponibilidad sobre el local y dependencias anejas, para destinar el inmueble para el ejercicio de la actividad turística objeto de la presente declaración (Nota simple actual del Registro de la Propiedad acreditativa de la titularidad del inmueble o documento acreditativo del derecho personal o real que ostenta sobre el mismo).
6. Que el establecimiento cuenta con las autorizaciones, permisos, licencias, y/o informes que establecen las distintas normativas sectoriales y municipales que le son de aplicación. En los cambios de titularidad se dispone de documento que acredita haber solicitado el cambio de titularidad ante el Ayuntamiento correspondiente.
7. Que el establecimiento tiene suscrito contrato de seguro de responsabilidad civil, en pleno vigor, con la cobertura suficiente según normativa de la actividad a ejercer, y recibo acreditativo de pago y se comprometo a mantenerlo vigente y debidamente actualizado (artículo 42 letra s) de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura "Las personas titulares de empresas turísticas tienen las siguientes obligaciones: Suscribir los seguros de responsabilidad profesional o civil obligatorios, fianzas u otra garantía equivalente", de conformidad con los artículos 10 y 21 de la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio).
8. Que dispone de plano del local.
9. Que ha abonado la tasa en Modelo 50 en CONCEPTO de Libro de Inspección (Código e importe según la actualización anual de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura).
10. Que, al tratarse de inicio de actividad se ha abonado la tasa en concepto de tramitación de declaración responsable y primera visita de comprobación de la veracidad de lo declarado y en caso de ampliaciones o reducciones del número de plazas, modificaciones o mejoras que afectan a la distribución de espacios o servicios y suponen alteración de las circunstancias que dieron origen a la categoría inicial, se ha abonado la tasa en concepto de emisión de informe facultativo con toma de datos de campo el primer día (Código e importe según la actualización anual de tasas y precios públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura).
11. Que una vez realizada la inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas, se comprometo a dar cumplimiento lo establecido en materia de hojas de reclamaciones.
12. Que conoce que la inexactitud, falsedad u omisión de carácter esencial en cualquier dato, manifestación o documento que se acompañe o incorpore a una declaración responsable, o la no presentación de la misma, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho a la actividad afectada, desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar. Cuando la Administración Turística competente haya determinado la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho, o actividad afectada por las causas antes indicadas, la persona interesada no podrá instar un nuevo procedimiento con el mismo objeto durante un período de seis meses, a contar desde la notificación de la resolución.

## DOCUMENTACIÓN QUE SE ACOMPAÑA (señalar lo que proceda)

Copia del documento que acredita la existencia e identidad de la persona que realiza la declaración:

Si es persona física, Documento Nacional de Identidad, documento de identidad de estados miembros de la Unión Europea o de estados asociados al Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, en caso de personas físicas de otros Estados, Número de Identidad para extranjeros (NIE), pasaporte o documento equivalente. Dicha documentación podrá ser recabada de oficio por la propia Consejería, entendiéndose concedida la autorización para ello, cuando se indique específicamente en el apartado correspondiente de la presente declaración. En el caso de que actúe mediante representación, documentación que acredite la misma.

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 actúa en su nombre, salvo que ya obren en poder de la Administración actuante en virtud de lo dispuesto en el artículo 35 f) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

En caso de sociedades civiles y comunidades de bienes, deberán aportar copia de la identificación de los integrantes, documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre. La identificación de los integrantes de las sociedades civiles o comunidades de bienes podrá ser recabada de oficio por la propia Consejería, entendiéndose concedida la autorización para ello, cuando se indique específicamente en el apartado correspondiente de la presente declaración. Podrán no aportar la documentación acreditativa de su constitución y de la representación de la persona que actúe en su nombre en el caso de que ya obren en poder de la Administración actuante en virtud de lo dispuesto en el artículo 35 f) de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Declaración de precios de los servicios ofertados: Restaurantes: mínimo de dos ejemplares de carta de platos o menús y cartas de vinos que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. Cafeterías: mínimo de dos ejemplares de cartas de platos simples o combinados y carta de vinos que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores e infusiones. El establecimiento deberá comunicar los precios vigentes a esta Dirección General de Turismo. En todas estas listas de precios y cartas se consignarán los datos de la empresa: nombre comercial, nombre del titular, N.I.F./C.I.F. Del titular y dirección del establecimiento, debiendo incluir el IVA.

Otra documentación: \_\_\_\_\_

### COMPROBACIÓN DE OFICIO DE IDENTIDAD

Autorizo a la Administración Turística a verificar electrónicamente mi identidad, de conformidad con el Decreto 184/2008 de 12 de septiembre, por el que se suprime la obligación para los interesados de presentar la fotocopia de los documentos identificativos oficiales y el certificado de empadronamiento, en los procedimientos administrativos de la Administración de la Junta de Extremadura y de sus organismos públicos vinculados o dependientes y la Ley 11/2007 de 22 de junio de Acceso Electrónico de los Ciudadanos a los Servicios Públicos.

### DATOS PROMOCIÓN TURÍSTICA

Autorizo a la Administración Turística competente, a la utilización de los datos relativos al establecimiento o empresa turística objeto de la presente Declaración Responsable, para su uso en las actuaciones de Promoción Turística señaladas en el artículo 27 de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

*Una vez realizada la inscripción en el Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura y abono de la tasa correspondiente se entregará el Libro de Inspección, el artículo 42 letra c) de la Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo de Extremadura establece que "Las personas titulares de empresas turísticas tienen las siguientes obligaciones: Disponer del Libro de Inspección Turística debidamente diligenciado que ha de reunir las características y requisitos que reglamentariamente se determinen y que estará a disposición de la Inspección turística en todo momento para reflejar las visitas e inspecciones que se lleven a cabo y sus circunstancias".*

*Los datos constatados en la presente Declaración, serán incorporados al Registro General de Empresas y Actividades Turísticas de la Dirección General de Turismo de la Junta de Extremadura, de acuerdo con el artículo 52 de la Ley 2/2011 de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo en Extremadura.*

*De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de carácter personal, se informa que los datos de carácter personal contenidos en este impreso, serán incluidos en un fichero para su tratamiento por la Dirección General de Turismo, como titular responsable del mismo, con la finalidad de tramitar y gestionar el expediente, y de ejercer las competencias atribuidas en la materia. Asimismo, se informa que puede ejercer los derechos de acceso, oposición, rectificación y cancelación ante la Dirección General de Turismo.*

ANEXO VIII

SOLICITUD PARA OBTENER LA ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA  
EXTREMEÑA O EN PRODUCTOS AUTÓCTONOS EXTREMEÑOS

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR:

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....  
D.N.I. / N.I.E. / C.I.F.: .....  
DIRECCIÓN: .....  
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES (si es distinto al domicilio social).....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA.....  
C.P. ....NACIONALIDAD.....  
TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....  
CORREO ELECTRÓNICO.....

ACTUANDO:  EN NOMBRE PROPIO  COMO REPRESENTANTE

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL REPRESENTANTE:

NOMBRE Y APELLIDOS / RAZÓN SOCIAL: .....  
D.N.I. / N.I.E. / C.I.F.: .....  
DIRECCIÓN: .....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA ..... C.P.:.....  
TELÉFONO FIJO..... TELÉFONO MÓVIL.....  
CORREO ELECTRÓNICO.....

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO:

DENOMINACIÓN / NOMBRE COMERCIAL: .....  
NÚMERO DE REGISTRO/SIGNATURA: .....  
DIRECCIÓN: .....  
LOCALIDAD:..... PROVINCIA: .....  
C.P.: ..... TELÉFONO: ..... FAX: .....  
PÁGINA WEB:.....  
CORREO ELECTRÓNICO: .....  
PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO: .....  
(en caso de cambios o modificación de datos, consignar los datos actuales)

ESPECIALIZACIÓN QUE SE DESEA OBTENER:

ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA EXTREMEÑA

ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS AUTÓCTONOS EXTREMEÑOS

A estos efectos se acompaña memoria descriptiva y gráfica de los platos y/o productos que oferten en los términos previstos en los artículos. 26 y 31 del Decreto 181/2012, de 7 de septiembre por el que se establece la Ordenación y Clasificación de las Empresas de Restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA .  
Avda. de las Comunidades s/n  
06800 Mérida