

## I. Disposiciones generales

### Consejería de Turismo

**4447** *DECRETO 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.*

La Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, prevé, en su artículo 50, en la modificación introducida por la Ley 14/2009, de 30 de diciembre, que el Gobierno de Canarias establezca los requisitos para el ejercicio de las actividades de restauración, así como las condiciones mínimas que deben cumplir los establecimientos en los que se desarrollen, siguiendo a este respecto los dictados de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, incorporada al ordenamiento jurídico interno por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicio y su ejercicio.

La restauración siempre ha sido considerada como una actividad complementaria dentro de la oferta turística general, pero en la actualidad ha cobrado importancia, pasando a constituir en muchos casos, un objetivo turístico en sí mismo.

Hasta la entrada en vigor del Real Decreto 39/2010, de 15 de enero, por el que se derogan diversas normas estatales sobre acceso a actividades turísticas y su ejercicio, la normativa de aplicación estaba integrada por las Órdenes Ministeriales de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la Ordenación Turística de restaurantes, de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la Ordenación Turística de cafeterías y 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.

El presente Decreto pretende adecuar la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado, incidiendo en todos aquellos aspectos que resalten o promuevan la calidad, diversidad y diferenciación, a fin de obtener una norma innovadora y actual en el tiempo, que permita la implantación de fórmulas originales de comercialización dirigidas a todos los sectores de la demanda, desde el más exigente, para el que la gastronomía constituye un elemento de preferencia sobre otros más tradicionales, hasta el sector que lo considera un servicio necesario o complementario de otros que se hayan elegido más específicamente.

La estructura de este Decreto parte de un núcleo común para todos los establecimientos objeto de regulación, que pasa a ampliarse y complementarse con otras normas específicas para los restaurantes y en las que se incide en las características de los mismos y en las condiciones de calidad que han de cumplir.

Se amplían las exigencias en cuanto a los requisitos mínimos de los aseos y de ahorro energético y de consumo de agua.

Se suprimen las categorías en las que se clasifican actualmente los restaurantes y cafeterías, por entender que no son un indicativo fiable de calidad de estos establecimientos. En consecuencia, las cafeterías que estén autorizadas dentro del grupo al que hayan venido perteneciendo y que tengan asignada su correspondiente categoría de tazas, serán clasificadas de oficio en el nuevo grupo de bares-cafeterías establecido en la norma. Asimismo se elimina la exigencia del sellado de precios, por parte de la Administración, regulando la obligación de la publicidad de los mismos, como garantía para la persona usuaria turística.

Tal vez lo más destacable de este nuevo marco regulatorio sea la sustitución del régimen de autorización de apertura de los establecimientos de restauración, por un régimen menos intervencionista, en aplicación y desarrollo de lo previsto en los artículos 13.2.a) y 24.1 de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, modificados por la Ley 14/2009, de 30 de diciembre.

Por todo lo expuesto, visto el dictamen del Consejo Consultivo de Canarias, a propuesta de la Consejera de Turismo y previa deliberación del Gobierno en sesión celebrada el día 22 de julio de 2010,

#### D I S P O N G O:

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

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

El presente Decreto tiene por objeto regular la actividad turística de restauración, así como las características de los establecimientos donde se desarrolla, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias.

#### **Artículo 2.-** Concepto.

Se entiende por actividad turística de restauración aquella que se desarrolla en establecimientos abiertos al público, y que consiste en ofrecer habitualmente y mediante precio, servicio de comidas y bebidas, para su consumo en el mismo local, independientemente de que esta actividad se desarrolle de forma principal o como complemento de otras relacionadas con el alojamiento, ocio o esparcimiento.

#### **Artículo 3.-** Exclusiones.

Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente Decreto:

a) Los establecimientos donde se presten servicios de restauración con carácter gratuito o a contingentes particulares siempre que, en este caso, se desarrolle en locales no abiertos al público en general.

b) Los establecimientos que presten servicios que consistan únicamente en la venta de comidas y bebidas para llevar o servir a domicilio.

c) Los establecimientos que únicamente suministren comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

d) Los servicios de comidas y bebidas, prestados en los medios de transporte regular de viajeros terrestre, aéreo y marítimo.

e) Los establecimientos donde se presten servicios de restauración ubicados en establecimientos de alojamiento turístico y que constituyan instalaciones exigibles a éstos, de conformidad con su normativa de aplicación.

f) Los ocasionales, entendiéndose por tales, los que se montan con motivo de ferias, fiestas o acontecimientos similares.

g) Los establecimientos que ofrezcan al público bebidas, acompañadas o no de comidas de elaboración rápida, precocinada o sencilla, cuya finalidad principal sea la venta de productos de alimentación, siempre y cuando no dispongan de barra, mesas y sillas.

#### **Artículo 4.-** Condiciones de acceso y permanencia.

1. Los establecimientos que lleven a cabo actividades reguladas por esta ordenación, tendrán la consideración de establecimientos abiertos al público, siendo libre el acceso a los mismos.

2. Los establecimientos contarán con normas internas de acceso y permanencia en las que se recogerán las condiciones de entrada, de estancia y de uso de sus servicios e instalaciones y el horario de apertura y cierre, así como los horarios de comedor o cocina, si son diferentes a los anteriores. Las referidas condiciones no podrán amparar prácticas contrarias a los derechos y principios constitucionales.

3. Dichas normas deberán exhibirse en el vestíbulo o en la entrada principal del establecimiento, en lugar visible y con letra legible.

4. Los titulares podrán impedir la entrada o interrumpir la permanencia en los mismos, cuando se incumplan las normas ordinarias de convivencia y las normas internas de acceso y permanencia.

5. No podrán ser consumidas en los restaurantes otras comidas o bebidas que las que sirvan los mismos, a no ser que el titular del establecimiento lo autorice.

## CAPÍTULO II

### CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS

#### **Artículo 5.-** Clasificación por grupos.

1. Los establecimientos de restauración, con independencia del nombre o marca con el que se comercialicen, se clasifican en los siguientes grupos:

a) Restaurantes.

b) Bares-cafeterías.

2. Se entiende por:

a) Restaurante: aquel establecimiento que dispone de cocina debidamente equipada y zona destinada a comedor, con la finalidad de servir al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local. En el desarrollo de su actividad, ofrecerán básicamente almuerzos y cenas de elaboración compleja, aunque podrán ofrecer cualquier otro servicio que de forma habitual se preste en los bares-cafeterías; e incluso podrán prestar el servicio de venta de comidas y bebidas para llevar y servicio a domicilio.

b) Bar-cafetería: aquel establecimiento que sirve ininterrumpidamente durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas, de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento o para reparto a domicilio. Se considerarán incluidos en este grupo los establecimientos que tengan sistemas de autoservicio de comidas y bebidas, así como todos aquellos que no estén incluidos en el grupo de restaurantes.

3. A los efectos de la presente norma, se considerarán como parte de los establecimientos de restauración las áreas anexas a los mismos, tales como terrazas, jardines y similares.

4. Los servicios de restauración que se ofrezcan en discotecas, terrazas de verano, salas de fiesta, locales destinados a juegos recreativos, de azar, pubs, etc., se incluirán en cualquiera de los grupos anteriores, en función de las características de cada establecimiento y los servicios que ofrezcan.

## CAPÍTULO III

### CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

#### **Artículo 6.-** Capacidad de los establecimientos.

1. El número máximo de plazas o aforo vendrá dado por la aplicación de lo establecido en el Código Técnico de la Edificación, o norma que lo sustituya, para el cálculo de la ocupación.

2. En el interior del local se expondrá de forma visible y perfectamente legible, el aforo máximo autorizado.

#### **Artículo 7.-** Condiciones mínimas.

Los establecimientos de restauración deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

##### a) Generales:

1. Disponer de salida independiente de la principal para la retirada de basuras del local.

2. Contar con personal que hable español.

##### b) De la zona de servicios:

1. Disponer de un sistema que garantice la extracción de humos sobre la zona de cocción.

2. Destinar una zona para el almacenamiento y que será independiente del resto de las instalaciones del establecimiento, al margen de los botelleros para vinos y de los expositores de productos, que existan en el establecimiento. Excepcionalmente el almacén podrá estar ubicado en un lugar cercano al establecimiento que no se encuentre situado a más de cien metros de distancia, siempre que se evite la contaminación cruzada y exista una garantía sanitaria del traslado de los productos al establecimiento de restauración. En caso de que por cualquier motivo, deje de disponerse de dicho almacén, deberá adaptarse el establecimiento para ubicar el almacén en su interior.

3. Contar con tantos contenedores específicos de residuos como fracciones de recogida selectiva tengan la obligación de gestionar y que éstos sean adecuados para cada fracción recogida, cumpliendo en todo caso la normativa de residuos que le sea de aplicación.

4. Contar con electrodomésticos de al menos calificación energética B o equivalente y de tubos fluorescentes de nueva generación y bombillas que permitan ahorro de energía.

##### c) De los aseos:

1. Disponer de aseos independientes para señoras y caballeros, con agua corriente, que dispongan como mínimo de lavabos e inodoros, así como de accesorios tales como dosificador de jabón y toallas de un sólo uso o secador de manos eléctrico o similar, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y perchero o colgador.

2. Con relación a la capacidad del establecimiento, contar con un inodoro y un lavabo por cada cincuenta plazas.

3. En el acceso a los aseos, disponer de dobles puertas o de otro sistema que no permita la visión del interior de los mismos desde las zonas de paso o demás dependencias del establecimiento. Las puertas de acceso contarán con algún sistema que permita el cierre por sí solas.

4. Disponer de dispositivos temporizadores o sensores de movimiento en la luminaria.

5. Contar con dispositivos economizadores de agua en fregaderos y lavamanos y, en cualquier caso, la grifería emplazada en estos últimos tendrá un dispositivo temporizador.

6. Contar con dispositivos para el ahorro de agua en la descarga de las cisternas de los inodoros o reductores del volumen de agua o que permitan la interrupción de la descarga.

7. Los restaurantes deberán contar con aseos para el personal, independientes de los de las personas usuarias de los establecimientos.

#### **Artículo 8.-** Requisitos de calidad, seguridad y accesibilidad.

1. Los establecimientos cuidarán especialmente la calidad y limpieza de los servicios de toda índole que presten, debiendo atender a:

a) La calidad de los ingredientes que empleen en la preparación de las bebidas y comidas y en la adecuada presentación de las mismas.

b) El trato amable y cortés a la persona usuaria, atendiéndola con rapidez y eficacia.

c) La limpieza de los locales, mobiliario y menaje.

d) El perfecto funcionamiento y decoro de los aseos.

e) La correcta presentación del personal, incluido el de la cocina.

f) La retirada de basuras del local fuera de las horas de apertura al público.

2. Se deberán conservar los documentos acreditativos de las inspecciones de las instalaciones que hayan pasado y de la formación del personal, en cumplimiento de la normativa sectorial correspondiente.

#### **Artículo 9.-** Denominación y publicidad.

1. La denominación comercial del establecimiento será la que libremente se elija, siempre que no induzca a confusión sobre la actividad desarrollada en el mismo ni sobre el grupo o grupos en que esté clasificado y sin perjuicio del cumplimiento de la legislación sobre propiedad industrial.

2. En la publicidad o propaganda impresa y en la realizada por cualquier otro medio, correspondencia, facturas y demás documentación del establecimiento de restauración, se indicará claramente la denominación comercial y el grupo en que se encuentre clasificado.

#### **Artículo 10.-** Cartas de platos y de bebidas.

1. Es obligatoria la existencia de carta de platos y carta de bebidas en todos los establecimientos objeto de regulación.

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por “carta de platos” y “carta de bebidas” las relaciones de comidas y bebidas que se ofrezcan en el establecimiento, con sus respectivos precios.

2. El diseño de las cartas de platos y cartas de bebidas será libre, sin más limitaciones que las que deriven del cumplimiento de lo dispuesto en esta reglamentación. No obstante lo anterior, en la redacción de las mismas se incluirán los datos relativos a la denominación del establecimiento, el grupo o grupos en que esté clasificado, el titular de la explotación y la dirección completa del establecimiento.

3. Si la carta de bebidas ofrece vinos deberá reflejarse en la misma la denominación de origen y las categorías de crianza según su Consejo Regulador.

4. Al inicio de la prestación de servicios, deberá ofrecerse a la persona usuaria las cartas de platos y de bebidas, salvo que, en el caso de bares-cafeterías, las mismas se expongan en distintas partes del establecimiento en caracteres lo suficientemente grandes para que sean visibles desde cualquier parte del mismo.

#### **Artículo 11.-** Precios.

1. En los establecimientos de restauración se deberá dar la máxima publicidad a los precios de los servicios que se ofrezcan, y deberán exhibirlos de manera que permita su lectura sin dificultad. Los listados deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas que se entreguen a las personas usuarias o cualquier otra relación de precios que se exponga en el establecimiento, debiendo actualizarse éstas cuantas veces sea necesario, ya sea en la propia carta o en listado complementario.

2. Cuando los precios se cobren a razón de peso o por unidad, deberá constar el precio de dichos conceptos. No se podrán fijar precios en función de la cotización de mercado de los productos o de cualquier otra variable que dificulte el conocimiento exacto del importe final.

Asimismo, deberán consignarse en los listados de precios del establecimiento, los precios que sean cobrados en función del lugar donde sea consumido lo solicitado de la carta de platos y bebidas.

3. No se podrán cobrar precios superiores a los que figuren en la lista de precios, ni se podrá cobrar por conceptos no solicitados, no ofertados en las cartas de platos y de bebidas, o por conceptos tales como reservas, cubiertos, mesa o similares.

4. Todos los precios que figuren en las cartas y listas de precios deberán incluir el Impuesto General Indirecto Canario. En las cartas y listas de precios deberá constar de forma clara y visible la expresión “IGIC incluido”. No obstante, si las prestaciones de servicios de restaurante o de bar-cafetería se encontrasen exentas de dicho tributo, en las cartas y listas de precios deberá constar de forma clara y visible la expresión “Servicios exentos del IGIC”.

#### **Artículo 12.-** Facturación.

1. En las facturas que obligatoriamente deben expedir los empresarios en el desarrollo de la actividad de restauración, conforme a lo dispuesto en el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación, aprobado por Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre, o normativa que lo sustituya y en cumplimiento del requisito previsto en el artículo 6.1.f) del citado reglamento, debe consignarse, con su precio unitario sin incluir el Impuesto General Indirecto Canario, todos y cada uno de los conceptos que integran el servicio prestado. En el supuesto de utilizar claves, en la factura deberá constar el significado de las mismas.

2. Los titulares de los establecimientos están obligados a poner a disposición de la inspección turística, cuando así sean requeridos y sin demora injustificada, copias de las facturas y documentos sustitutivos de las mismas que estén obligados a expedir conforme al Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.

### CAPÍTULO IV

#### DISTINTIVOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

#### **Artículo 13.-** Placa-distintivo.

1. En el exterior, junto a la entrada principal del establecimiento y en sitio muy visible, será obligatoria la exhibición de una placa-distintivo en la que figure el grupo al que pertenezca.

2. El formato y las características de la placa distintivo de cada grupo serán establecidos por la Consejería de la Administración Pública de la Co-

munidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

## CAPÍTULO V

### DEL INICIO, MODIFICACIONES Y CESE DE LA ACTIVIDAD

**Artículo 14.-** Inicio de la actividad y declaración responsable.

1. Las personas titulares o explotadoras de establecimientos de restauración, con anterioridad al inicio de la actividad, comunicarán al Cabildo Insular correspondiente este hecho y cumplimentarán declaración responsable manifestando la observancia de los requisitos previstos en este Decreto, que dispone de la documentación que así lo acredita y que se compromete a mantener dicho cumplimiento durante el tiempo en que desarrolle la actividad. La comunicación y declaración responsable se ajustará al modelo conjunto que publique cada Cabildo Insular. La Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo, establecerá los datos mínimos que deberá contener dicho modelo.

2. El Cabildo Insular entregará al declarante las hojas de reclamaciones, el cartel anunciador de las mismas y el libro de inspección tras la presentación del documento previsto en el apartado anterior.

3. El Cabildo Insular girará visita al establecimiento para la comprobación del cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el presente Decreto. Cuando se compruebe el incumplimiento de alguno de los citados requisitos, se concederá a los titulares de la explotación, un plazo de entre diez días y tres meses para su subsanación.

4. Transcurrido el plazo de subsanación del apartado anterior, cuando se compruebe el incumplimiento de alguno de los requisitos declarados o establecidos en la normativa, el cabildo comunicará a la inspección turística este hecho a los efectos de la aplicación, en su caso, del régimen sancionador previsto en el Título VI de la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 71 bis.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, introducido por la Ley 25/2009, de 22 de diciembre.

5. El Cabildo Insular competente proporcionará al Registro General Turístico la información sobre el establecimiento en la forma y con el contenido que se establezca reglamentariamente.

**Artículo 15.-** Modificaciones de datos.

1. Cualquier modificación que afecte a los datos o manifestaciones presentados al inicio de la activi-

dad, tendrá que ser comunicada o declarada ante el Cabildo Insular correspondiente, según el modelo establecido por el Cabildo Insular que incluya los datos que determine la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

2. Asimismo, se acompañará el libro de inspección en el caso en que resulten afectados los datos consignados en éste, a los efectos de la realización de las diligencias oportunas.

**Artículo 16.-** Cese de la actividad.

1. Los titulares de la explotación de los establecimientos regulados por el presente Decreto, comunicarán el cese definitivo de la actividad al Cabildo Insular correspondiente en un plazo máximo de treinta días siguientes al mismo, haciendo entrega además, del libro de inspección y de las hojas de reclamaciones del establecimiento.

2. Asimismo, el cese podrá declararse de oficio, mediante comprobación fehaciente de tal hecho, previa audiencia al titular de la explotación.

3. Cuando el cese sea temporal y supere los cuatro meses, se deberá comunicar esta circunstancia al Cabildo Insular en el mismo plazo previsto en el número 1 de este artículo. También se comunicará la fecha de reapertura en el plazo máximo de 10 días contados desde el momento en que la misma se produzca.

4. El modelo de comunicación del cese de actividad será establecido por el Cabildo Insular y contendrá los datos que determine la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de turismo.

**Artículo 17.-** Dispensas.

1. La persona titular de la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística podrá dispensar, con carácter excepcional y de manera justificada, el cumplimiento de algunas de las condiciones mínimas previstas en el artículo 7 de este Decreto, cuando lo aconsejen razones técnicas, las características del establecimiento, el entorno o la capacidad del mismo, siempre que la valoración conjunta de sus instalaciones, servicios y mejoras que pueda introducir, así lo aconseje.

2. La dispensa se solicitará con carácter previo a la comunicación de inicio de la actividad. No obstante, el titular del establecimiento podrá solicitar la dispensa en el momento de comunicar dicha iniciación, haciendo constar en la declaración responsable la oportuna salvedad y asumiendo las consecuencias que podrían derivarse de la posible denegación de aquella solicitud.

3. Previa sustanciación de la fase de instrucción, se dictará resolución.

4. Se entenderá estimada la solicitud, si dicha resolución no fuere dictada y notificada en el plazo máximo de dos meses computado desde que la solicitud hubiese tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación.

## CAPÍTULO VI

### DE LAS RECLAMACIONES

#### **Artículo 18.-** Hojas de reclamaciones.

1. Todos los establecimientos de restauración deberán tener a disposición de las personas usuarias, hojas de reclamaciones ajustadas al modelo oficial regulado en la normativa turística, sin perjuicio de las que fueren exigibles en otras materias. Asimismo se colocará en lugar visible el cartel anunciador de la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de las personas usuarias, que se entregará por el Cabildo Insular junto a las hojas de reclamaciones.

2. En el supuesto de reclamaciones basadas en precios o en alguna materia propia o incluida en las normas internas del establecimiento, se entregará a la persona usuaria, junto con las hojas de reclamaciones, copia del listado de precios o copia de las normas internas objeto de reclamación, sellada, datada y firmada por el titular del establecimiento o persona encargada de éste y en defecto de éstos, por algún empleado del mismo.

3. Se adjuntará a la copia de las hojas de reclamaciones que el establecimiento está obligado a remitir a la Administración Pública de la Comunidad Autónoma, copia del listado de precios o de las normas internas del establecimiento entregada a la persona usuaria.

#### Disposición Adicional Primera.- Régimen jurídico.

Todos los establecimientos están obligados a cumplir las prescripciones contenidas en la Ley 7/1995, de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias y las previsiones contenidas en este Decreto, además de toda normativa vigente en materia de sanidad e higiene, seguridad, industria, protección al consumidor, a la infancia y a la juventud, y accesibilidad y supresión de barreras físicas y de la comunicación, así como, en materia de medioambiente, sin perjuicio del cumplimiento de cuantas otras normas fueran de aplicación.

Disposición Adicional Segunda.- Establecimientos en centros comerciales y de transporte.

Los bares-cafeterías situados en centros comerciales, estaciones de guaguas, intercambiadores, aeropuertos y estaciones marítimas o grandes superficies en general, podrán carecer de aseos propios, siempre que en éstos

existan aseos públicos abiertos permanentemente durante el horario de apertura, de libre acceso y se encuentren a una distancia no superior de 100 metros lineales del lugar de ubicación del local y cumplan las condiciones previstas en el presente Decreto, siempre que los titulares de los establecimientos puedan garantizar la disponibilidad de estos servicios.

Disposición Adicional Tercera.- Utilización de otras instalaciones.

Los establecimientos de restauración ubicados en establecimientos hoteleros podrán utilizar las instalaciones del propio hotel, destinadas a almacén y aseos, debiendo hacer constar tal circunstancia en la declaración responsable.

Disposición Adicional Cuarta.- Comunicación de la especialización culinaria, de bebidas y otros.

Las personas titulares de la explotación de establecimientos de restauración podrán comunicar a la administración turística competente, su especialización culinaria o de bebidas, así como los servicios complementarios que ofrezcan a sus personas usuarias (espectáculos, música, actividades lúdicas, acceso a internet, etc.) a los efectos de su inclusión en las guías oficiales.

Disposición Adicional Quinta.- Bares y cafeterías existentes.

Los bares y cafeterías existentes a la entrada en vigor del presente Decreto se clasifican, de oficio, dentro del grupo de bares-cafeterías.

Disposición Adicional Sexta.- Supresión de categorías.

Quedan suprimidas las categorías ostentadas por restaurantes y cafeterías a la entrada en vigor de esta norma.

Disposición Adicional Séptima.- Placas distintivo, publicidad y propaganda.

Transcurrido el plazo de tres años a partir de la entrada en vigor de la presente ordenación, todos los establecimientos de restauración deberán exhibir las placas-distintivo correspondientes a cada grupo, según modelo aprobado por la Consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística, debiendo asimismo adaptar toda su publicidad y propaganda.

Disposición Adicional Octava.- Tramitación electrónica.

Los procedimientos administrativos regulados en el presente Decreto podrán ser tramitados electrónica-

mente desde el momento en que se encuentre plenamente operativa la plataforma tecnológica que lo permita.

**Disposición Transitoria Única.-** Plazo para cumplir con las adaptaciones técnicas.

1. Los establecimientos autorizados o que hubieran comunicado e iniciado alguna actividad de restauración a la entrada en vigor de este Decreto, deberán adaptarse a lo dispuesto en la presente ordenación, en el plazo de un año a partir de dicha fecha, con la salvedad de lo establecido en el apartado 4 del artículo 7.b), para cuya adaptación se dispondrá de un plazo de tres años.

2. No obstante, sin perjuicio de lo previsto en la normativa higiénico-sanitaria, los establecimientos a que hace referencia el punto anterior, estarán exentos del cumplimiento de los requisitos establecidos en los artículos siguientes:

- Artículo 7.a) apartado 1.
- Artículo 7.c) apartados 1 y 2.

**Disposición Final Primera.-** Habilitación.

Se faculta a la consejería de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia turística para dictar cuantas disposiciones sean necesarias en desarrollo y ejecución del presente Decreto.

**Disposición Final Segunda.-** Entrada en vigor.

Este Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Dado en Las Palmas de Gran Canaria, a 22 de julio de 2010.

**EL PRESIDENTE  
DEL GOBIERNO,  
Paulino Rivero Baute.**

**LA CONSEJERA  
DE TURISMO,  
Rita María Martín Pérez.**