

Hola, tal y como hemos quedado, paso a compartir las respuestas que presentan complicaciones

1. Las empresas de restauración vienen **definidas** en la Ley del Turismo de Galicia, y , **reguladas**, o sea, los requisitos que han de cumplir para cada categoría, el áforo máximo permitido, el horario que han de permanecer abiertos, qué otras normas han de cumplir, el régimen de precios etc en el Decreto de Restaurantes y Cafeterías que se supone que todos vosotros tenéis (para los que no, tenéis el enlace)

7. En esta pregunta se trata de entender cuándo un responsable de una cafetería o restaurante puede ejercitar el denominado **“Derecho de admisión”**:
 - Ha de tener un RRI (Reglamento de Régimen Interno) aprobado por la autoridad turística competente
 - Ese RRI no podrá ser contrario a normas de carácter superior (por ejemplo, la Constitución)
 - Ha de tener visible en el establecimiento un cartel de “Se reserva el derecho de admisión”

8. Cartas de platos y vinos

- Todos los restaurantes y cafeterías están obligados a ofrecer al público la carta de platos y vinos
- Incluirán toda la oferta del establecimiento
- Han de constar los precios
- Se facilitarán al cliente antes de que las solicite
- Deben ser legibles e inteligibles sin presentar deterioro, tachadura o manipulación que puedan inducir a confusión al cliente

11. Capacidad

- Obligación de colocar en el interior del establecimiento la capacidad de personas permitida (recordad que al principio de esta crisis, antes de que se prohibiese abrir los establecimientos de hostelería, se dijo que la capacidad había de quedar reducida a 1/3 de la misma para garantizar la distancia de seguridad entre las personas)
- Se calcula dividiendo la superficie del comedor o espacio destinado a clientes entre 1’5 en el caso de los restaurantes y entre 1 en el caso de las cafeterías

12. Menús

- Todos los restaurantes podrán ofrecer menús y menús de la casa
- El menú incluye pan y bebida

- El menú de la casa incluye pan ,bebida y postre
- Su precio ha de ser global
- Su composición ha de estar en hojas independientes que obligatoriamente se incluirán en la carta
- La variación del precio no podrá venir dada exclusivamente por el día de la semana

14. Precios

- Son LIBRES (sin más obligación que notificarlos a turismo)
- Son GLOBALES (o sea, que incluyen el producto, el servicio y todos los impuestos)
- Exhibición de los mismos en un lugar visible (tanto en el interior como en el exterior del establecimiento)y con indicación clara de que el IVA está incluido y de que están en vigor
- No se podrán cobrar precios distintos a los publicitados
- El consumidor ha de ser informado de ellos antes de consumir
- De haber buffets o menús habrá que incluirlos con su precio correspondiente
- Si se cobra por peso o unidad, habrá de constar el precio de dichos conceptos
- No se podrán fijar precios en función de la del mercado
- Se podrán consumir precios distintos por consumir en diferentes espacios físicos siempre que se refleje esto en la publicidad de los precios

Os adjunto también un test para comprobar que hemos aprendido

NOMBRE:

1. Conteste al siguiente test:

1. Marque la respuesta incorrecta: Las casas de comida deben ofertar:
 - a. Todos los vinos de denominación de origen gallega.
 - b. Aguas minerales y de manantiales gallegos, así como otras bebidas típicas de Galicia.
 - c. Un porcentaje superior al 50% de los platos tradicionales de la gastronomía de la zona.

2. En el caso de los restaurantes los horarios de comedor, comprenderán, en todo caso, un periodo mínimo de :
 - a. 3 horas
 - b. 2 horas
 - c. 3 horas y 30 minutos
 - d. 2 horas y 30 minutos

3. Los establecimientos de restauración son públicos, eso significa
 - a. Que están abiertos al público en general sin existir posibilidad alguna de limitar el acceso a los mismos
 - b. Qué el acceso es libre sin ninguna posibilidad de limitarlo
 - c. Que el acceso es libre pero existe una posibilidad reglamentada de limitar el acceso en determinadas circunstancias
 - d. Ninguna es correcta

4. La capacidad máxima de un restaurante cuyo comedor tiene 300 metros es
 - a. 100 pax
 - b. 150 pax
 - c. 200 pax
 - d. 300pax

5. Toda la oferta de un establecimiento ha de estar incluida
 - a. En la carta
 - b. En el menú
 - c. En el menú de la casa
 - d. Ninguna es correcta

6. Marque la respuesta correcta:
 - a. El menú o menús de la casa son obligatorios para los restaurantes y cafeterías con la fijación de un precio global.

- b. El menú o menús de la casa son obligatorios para los restaurantes con la fijación de un precio global.
 - c. Los restaurantes pueden ofrecer al público los menús o menús de la casa que estimen pertinentes.
 - d. Todas son correctas
7. En el caso de los restaurantes los horarios de comedor, comprenderán, en todo caso, un periodo mínimo de :
- . 3 horas
 - a. 2 horas
 - b. 3 horas y 30 minutos
 - c. 2 horas y 30 minutos
8. Los precios de los servicios tendrán la condición de globales que comprenderán:
- . a. El importe del material, el importe del servicio, el coste de personal y cuantos impuestos, arbitrios o tasas estén legalmente autorizados, excepto el impuesto sobre el valor añadido.
 - b. El importe del material, el importe del servicio, el coste de personal y cuantos impuestos, arbitrios o tasas estén legalmente autorizados y el impuesto sobre el valor añadido.
 - c. El importe del servicio, el coste de personal y cuantos impuestos, arbitrios o tasas estén legalmente autorizados, excepto el impuesto sobre el valor añadido.
 - d. Todas son incorrectas.
9. Los comedores escolares están excluidos del ámbito de aplicación del Decreto de ordenación turística de restaurantes y cafeterías
- a. Por su carácter gratuito
 - b. Porque están sujetos a ordenanzas locales
 - c. Porque presta sus servicios a contingentes particulares
 - d. No están excluidos del ámbito de aplicación del Decreto
10. Los precios de los servicios en restauración los fija
- a. La Administración Turística
 - b. Los propietarios
 - c. La competencia
 - d. Los propietarios previa consulta a la Administración Turística