

Orden de 18 de junio de 1970 por la que se nombra Jefe del Sector Aéreo de Salamanca al Coronel del Arma de Aviación (S. V.) don Antonio Arias Alonso. 9818

Orden de 18 de junio de 1970 por la que se nombra Jefe del Sector Aéreo de León al Coronel del Arma de Aviación (S. V.) don Fermín Rodríguez Portilla. 9812

MINISTERIO DE COMERCIO

Orden de 20 de junio de 1970 sobre readmisión al servicio del Estado de don Olimpio Gómez Ibáñez. 9818

Resolución de la Subsecretaría de Comercio por la que se publica, para su conocimiento, el Convenio de 17 de abril de 1970 para la estabilidad y ordenación de los precios y márgenes de comercialización de los cables eléctricos aislados de consumo corriente, llamados normalmente conductores de listín, y de los hilos y pletinas para electrobobinas. 9834

Resolución de la Subsecretaría de Comercio por la que se publica, para su conocimiento, el Convenio de 1 de junio de 1970 para la ordenación de precios de las pastas papeleras. 9835

Resolución de la Subsecretaría de la Marina Mercante por la que se convocan exámenes extraordinarios para Patrones de embarcaciones deportivas a motor y vela. 9836

MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

Orden de 19 de junio de 1970 por la que se establece un nuevo régimen de precios en los restaurantes y cafeterías y se estructura el «Menú del día» y el «Plato combinado del día» en tales establecimientos. 9814

Corrección de erratas de la Orden de 23 de abril de 1970 por la que se crea el «Premio para miembros de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Turismo» (F. I. J. E. T.) y se convoca el correspondiente al año 1970. 9836

Resolución de la Dirección de la Escuela Oficial de Turismo por la que se anuncian plazas de ingreso en dicho Centro. 9837

MINISTERIO DE LA VIVIENDA

Orden de 29 de mayo de 1970 por la que se descalifican las viviendas de protección oficial de don Francisco Hernández Martínez, de Alcantarilla (Murcia); de don David Baragaño Menéndez y don José Riera Fernández, de Langreo-La Feiguera (Asturias); de don Vicente Oliver Mascarell de Valencia, y de doña Emilia Ferrer Rodríguez, de Valencia. 9837

Orden de 29 de mayo de 1970 por la que se descalifican las viviendas de protección oficial de doña María del Carmen Osuna Gómez del Rosal, de Benalmadena (Málaga); don Florián Barris Pardas, de Gerona; don Narciso Asenjo Pedrezuela, de Madrid; don Ramón Vallés Gellida, de San Juan de Vilasar (Barcelona), y don Rufiquio Villanueva Santos, de León. 9837

Orden de 29 de mayo de 1970 por la que se descalifican las viviendas de protección oficial de doña Pilar Moral y Moral, de Jaén; don Manuel García García, de Torrevieja (Alicante); don José María Luque Cuenda, de Sevilla; doña Pompeya Domínguez Rueda, de Colmenar Viejo (Madrid); don Juan Toscano Suárez, de Sevilla, y don Félix Alises García, de Madrid. 9837

ADMINISTRACION LOCAL

Resolución de la Diputación Provincial de Tarragona por la que se anuncia concurso restringido para la provisión en propiedad del cargo de Recaudador de Contribuciones e Impuestos del Estado en la zona segunda de Tarragona. 9827

Resolución del Ayuntamiento de Córdoba referente al concurso convocado para la provisión de una plaza de Subjefe de Sección de la Escala Técnico-administrativa de Funcionarios de esta Corporación. 9827

Resolución del Tribunal calificador de la oposición convocada en turno libre para proveer en propiedad dos plazas de Oficiales de la Escala Técnico-administrativa del Ayuntamiento de Sevilla. 9827

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE INFORMACION Y TURISMO

*ORDEN de 19 de junio de 1970 por la que se establece un nuevo régimen de precios en los restaurantes y cafeterías y se estructura el «Menú del día» y el «Plato combinado del día» en tales establecimientos.*

Ilustrísimos señores:

La Ordenación Turística de Restaurantes, aprobada por Orden de 17 de marzo de 1965, estableció la obligatoriedad del «Menú turístico» en todos los restaurantes españoles, tomando como base para su confección—a elección de los clientes—los propios platos de la carta.

La experiencia deducida desde la entrada en vigor de dicha ordenación aconseja una revisión de la misma en lo que se refiere al citado «Menú turístico», a fin de superar los inconvenientes que se han observado en su aplicación y alcanzar, con un sistema más sencillo, los objetivos de política turística que motivaron su implantación.

Una de las costumbres más generalizadas en los restaurantes españoles ha sido la de ofrecer a sus clientes un «Menú del día», en el que han tenido siempre un lugar destacado los platos tradicionales de la cocina española. A este respecto, ya la Ordenación Turística de Restaurantes, en su artículo 28, apartado 1, reconocía la posibilidad de que los restaurantes, cualquiera que fuese su categoría, pudieran ofrecer al público los menús que estimasen pertinentes, con lo que, implícitamente, se admitía la subsistencia del «Menú del día» al lado del que, con carácter obligatorio, se establecía con el nombre de «Menú turístico».

A fin de evitar dualidades innecesarias y dar continuidad a lo que tiene una aceptación general, parece aconsejable que el «Menú del día» adquiera el relieve que merece, insertándose en él los principios básicos que inspiraron la implantación del «Menú turístico» y dando especial énfasis al lugar preferente que deben ocupar en su composición los platos de las cocinas regionales españolas.

La nueva estructuración del «Menú del día» se basa, de una parte, en su clara diferenciación de la «Carta de platos» a que se refiere el artículo 26 de la Ordenación, y de otra, en la necesidad de darle la debida flexibilidad para su acomodación a las posibilidades del mercado de cada día. En cuanto a precios, se mantienen—dentro del sistema de «precios globales»—los principios que inspiraron la Ordenación de Restaurantes, esto es, el de libertad—si bien con declaración previa—por lo que se refiere a los platos de la carta y el de precios máximos, fijados por la Administración, para el «Menú del día», tratando de conseguir así la debida armonía entre las peculiaridades de este sector—que depende en gran manera de las fluctuaciones del mercado en los productos que le son básicos—y el imperativo de una oferta cualificada—a un precio alzado—que responda a las exigencias de la demanda.

En la misma línea de principio, se sustituye el «Plato combinado turístico» a que se refiere el artículo 28 de la Ordenación Turística de Cafeterías, aprobada por Orden de 18 de marzo de 1965, por el «Plato combinado del día».

Por último, se hace preciso recoger en la Ordenación de Restaurantes, y darles un tratamiento especial, a los restaurantes que cultivan un determinado tipo de cocina regional o hacen dedicación exclusiva a un reducido y peculiar número de platos, así como establecer las garantías mínimas de publicidad que deben regir en materia de precios en los establecimientos a que se refiere el apartado b) del artículo tercero de la Ordenación, en el que, por la experiencia de los últimos años, resulta aconsejable incluir—en tanto no se dicte su específica

Ordenación— a todos aquellos que con la denominación de bares, cafés, clubs, salas de fiestas y similares, sirven al público bebidas para ser consumidas en el mismo local.

En virtud de lo anteriormente expuesto, en uso de las facultades que me confiere la disposición final segunda del Decreto 231/1965, de 14 de enero, y de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 9 de junio de 1970, he tenido a bien disponer lo siguiente:

**Artículo primero.**—Se modifican los artículos 10; 25, párrafo 3; 26, 28, 29, 30, 31 y 32, párrafo 2 de la Ordenación Turística de Restaurantes, aprobada por Orden de 17 de marzo de 1965, quedando redactados de la forma siguiente:

«Artículo 10. 1. Los restaurantes darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los menús que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del "Menú del día" a que se refiere el artículo 28, número 2, de la presente Ordenación.

2. Al expresado objeto, en las cartas y menús se consignará claramente, y por separado, el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones.

3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán, tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en lugar que permita su lectura sin dificultad, redactándose obligatoriamente en español y, además, en francés e inglés en los restaurantes clasificados en lujo, primera y segunda categoría.

4. La carta de platos, así como la de vinos, que comprenderá también aguas minerales, cervezas, refrescos, licores o infusiones, deberán ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

5. En el mismo impreso de la "carta de platos", y en forma destacada se hará constar la existencia y precio del "Menú del día", cuya composición se determinará en el propio contexto de la carta o en hoja independiente incorporada a ella.

6. En el caso de que en el establecimiento se ofreciesen al público espectáculos, baile u otro cualquier motivo de atracción, el sobreprecio, si lo hubiere, será objeto de publicidad destacada en los términos especificados en este artículo; en este supuesto, dicho sobreprecio será facturado independientemente del importe de las consumiciones efectuadas.

7. Ningún restaurante podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de "cubierto", "carta", "reserva de plaza" o cualquier otro similar.»

«Artículo 25. 3. Las Empresas gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin más limitaciones que las que se derivan del cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 10, 26, 29 y 31 y demás concordantes.»

«Artículo 26. 1. La "carta de platos" tendrá, como mínimo, la siguiente composición:

— En establecimiento de lujo (cinco tenedores).—Un primer grupo de entremeses con diez variantes selectas y cuatro sopas o cremas. Un segundo grupo con cinco especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con cinco especialidades de pescado. Un cuarto grupo con cinco especialidades de carne. Y un quinto grupo con tres clases de dulces o helado, quesos y frutas variadas.

— En establecimientos de primera (cuatro tenedores).—Un primer grupo de entremeses con ocho variantes y tres sopas o cremas. Un segundo grupo con cuatro especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con cuatro especialidades de pescado. Un cuarto grupo con cuatro especialidades de carne. Y un quinto grupo compuesto por dos clases de dulce o helado, quesos y frutas.

— En establecimientos de segunda (tres tenedores).—Un primer grupo de entremeses con cinco variantes y dos sopas o cremas. Un segundo grupo con tres especialidades a base de verduras, huevos o pastas. Un tercer grupo con tres especialidades de pescado. Un cuarto grupo con tres especialidades de carne. Y un quinto grupo compuesto de dulces o helados, queso y fruta.

— En establecimientos de tercera (dos tenedores).—Un primer grupo de entremeses con cuatro variantes y dos sopas. Un segundo grupo con tres especialidades, de las que alguna será pescado. Un tercer grupo con dos especialidades de carne. Y un cuarto grupo de queso, dulce o fruta.

— En establecimiento de cuarta (un tenedor).—Un primer grupo de entremeses y sopas. Un segundo grupo con dos especialidades. Y un tercer grupo de queso o fruta.

2. Se entenderá cumplida la exigencia establecida en este

artículo respecto al mínimo de platos de la carta de cada restaurante, según su categoría, siempre que, cuando se trate de la misma clase de alimento, se ofrezcan diferentemente preparados o condimentados. En todo caso, los alimentos que sirvan de base para la confección de cada plato deberán estar en consonancia con la categoría del establecimiento.

3. Las Empresas podrán agrupar los platos que compongan sus cartas según tengan por conveniente, siempre que respeten los mínimos establecidos anteriormente para cada categoría de establecimientos.

4. Los platos deberán servirse con la guarnición que proceda en cada caso, según los usos y costumbres establecidos en el arte gastronómico.

5. La obligación que se establece en el presente artículo respecto de la composición mínima de las cartas, según la categoría de los establecimientos, podrá ser dispensada por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas a aquellos restaurantes que, por cultivar un determinado tipo de cocina regional o hacer dedicación exclusiva a un reducido y peculiar número de platos, dicho Centro Directivo les conceda la cualidad de "especiales".

«Artículo 28. 1. Los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, podrán ofrecer al público los "menús" que estimen pertinentes, en cuyo precio se entenderá incluido vino y pan.

2. En todo caso estarán obligados a ofrecer el "Menú del día", cuyas características se determinan en el artículo siguiente.»

«Artículo 29. 1. El "Menú del día" se confeccionará libremente por las Empresas, de acuerdo con las posibilidades del mercado de cada día y el tipo de cocina que cultiven, constando, al menos de dos platos, postre, pan y vino.

2. En todo caso, uno de los platos tendrá como alimento básico el pescado, la carne o las aves, sirviéndose con la guarnición que proceda, según los usos y costumbres establecidos en el arte gastronómico.

3. Se procurará especialmente que el "Menú del día" responda, en lo posible, a la cocina típica del lugar o, en su defecto, a las especialidades regionales españolas. En este supuesto, se entenderá cumplido lo dispuesto en el número anterior.

4. Tanto los alimentos que sirvan de base para la confección de cada plato como los postres deberán estar en consonancia con la categoría del establecimiento.

5. Con el "Menú del día", e incluido en su precio, se servirán también 80 gramos, aproximadamente, de pan y un cuarto litro de vino común del país, de las características indicadas en el artículo 27 de esta Ordenación. El cliente podrá solicitar que le sustituyan el vino por agua de mesa embotellada, sin que ello implique incidencia alguna sobre el precio. Esta particularidad se hará constar en el texto del menú.

6. El cliente que solicite el "Menú del día" estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes de dicho menú.

7. Cuando en un restaurante se agotase alguno de los platos componentes del "Menú del día", la Empresa estará obligada a sustituirlo por otro de las características señaladas en el número 2 del presente artículo, haciendo la indicación pertinente en la publicidad que previene el artículo 10 de la presente Ordenación.

8. Los establecimientos a quienes la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas conceda la condición de "especiales", a tenor de lo dispuesto en el número 5 del artículo 26, no estarán exonerados de la obligación que se deriva de los apartados anteriores, aun cuando cultiven una cocina exótica, si bien adecuaban el "Menú del día" a sus especiales peculiaridades.»

«Artículo 30. 1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en los restaurantes, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aun cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales. Sin embargo, las Empresas deberán presentar en la Delegación Provincial de Información y Turismo correspondiente un ejemplar, por triplicado, de sus cartas de platos y bebidas y de los "menús" o "cubiertos" que ofrezcan, con expresión de los precios de cada servicio; cualquier modificación del contenido de las cartas, tanto si se refiere a los platos como a los precios, deberá ser objeto de nueva y previa declaración. Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por la Delegación Provincial de Información y Turismo, a la Empresa declarante, la cual deberá conservarlo en su establecimiento a disposición de cualquier cliente que lo solicite, sin perjuicio de la publicidad que previene el artículo 10 de la presente Ordenación.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del "Menú del día" serán fijados por Resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, que será publicada en el "Boletín Oficial del Estado". Periódicamente, oídos los asesoramientos que estime pertinentes, el citado Centro Directivo podrá proceder a su revisión.»

«Artículo 31. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas.»

«Artículo 32. 2. En todo caso, se sancionarán con el máximo rigor el uso indebido del título de restaurantes, la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del "Menú del día" y el practicar precios que no hubieran sido previamente declarados, según establece el apartado 1 del artículo 30 de la presente Ordenación.»

Artículo segundo.—Se modifican los artículos 10, párrafo 5; 26, 27, 28 y 29, párrafo 2, de la Ordenación Turística de Cafeterías, aprobada por Orden de 18 de marzo de 1965, quedando redactados de la forma siguiente:

«Artículo 10. 5. En el mismo impreso de la "carta de platos", y en forma destacada, las cafeterías harán constar la existencia y precio del "Plato combinado del día", cuya composición se determinará en el propio contexto de la carta o en hoja independiente incorporada a ella.»

«Artículo 26. 1. Todas las cafeterías deberán ofrecer el "Plato combinado del día" que se confeccionará de acuerdo con las posibilidades del mercado de cada día.

2. En la composición del "Plato combinado del día" deberá constituir alimento base el pescado o la carne, acompañado de otros alimentos en consonancia con la categoría del establecimiento, así como de la guarnición que proceda en cada caso, según los usos y costumbres en esta clase de establecimientos.

3. Con el "Plato combinado del día", e incluido en su precio, se servirán también 80 gramos, aproximadamente, de pan, un postre o café y un cuarto de litro de vino común del país de las características indicadas en el artículo 25. El cliente podrá solicitar que le sustituyan el vino por agua mineral embotellada, sin que ello implique incidencia alguna sobre el precio.

4. Cuando en una cafetería se agotase el "Plato combinado del día", el cliente podrá elegir—por el mismo precio—cualquier otro plato combinado de los que figuren en la carta, con inclusión de lo que se determina en el número anterior.»

«Artículo 27. 1. Los precios de todos los servicios que se faciliten en las cafeterías, cualquiera que sea su categoría, serán libres, aun cuando habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales. Sin embargo, las Empresas deberán presentar en la Delegación Provincial de Información y Turismo correspondiente un ejemplar, por triplicado, de sus cartas de platos y bebidas y de los platos combinados que ofrezcan, con expresión de los precios de cada servicio; cualquier modificación del contenido de las cartas, tanto si se refiere a los platos, sencillos o combinados, como a los precios, deberá ser objeto de nueva y previa declaración. Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por la Delegación Provincial de Información y Turismo, a la Empresa declarante, la cual deberá conservarlo en su establecimiento a disposición de cualquier cliente que lo solicite, sin perjuicio de la publicidad que previene el artículo 10 de la presente Ordenación.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, los precios máximos del "Plato combinado del día" serán fijados por Resolución de la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, que será publicada en el "Boletín Oficial del Estado". Periódicamente, oídos los asesoramientos que estime pertinentes, el citado Centro directivo podrá proceder a su revisión.»

«Artículo 28. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas.»

«Artículo 29. 2. En todo caso, se sancionará con el máximo rigor el uso indebido del título de "cafetería", la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos servidos como integrantes del "Plato combinado del día" y el practicar precios que no hubieran sido previamente declarados, según establece el apartado 1 del artículo 27 de la presente Ordenación.»

Artículo tercero.—Con independencia de las concretas modificaciones que se establecen en los artículos anteriores, las referencias que en las Ordenaciones Turísticas de Restaurantes y de Cafeterías y demás disposiciones vigentes se hacen al "Menú turístico" y al "Plato combinado turístico" se entenderán sustituidas por los nuevos "Menú del día" y "Plato combinado del día".

Artículo cuarto.—1. Quedan incluidos en el apartado b) del artículo tercero de la Ordenación Turística de Restaurantes todos los establecimientos que, con la denominación de "bares", "café", "tabernas", "clubs", "casinos", "salas de fiestas", "salas de baile" y similares sirven al público bebidas para ser consumidas en el mismo local.

2. Dichos establecimientos, así como los que ya estaban comprendidos en el precepto legal mencionado, y hasta tanto no se dicte su específica ordenación, estarán sujetos únicamente a lo dispuesto en los artículos 4.º, apartados c), d), e), f), g) y h); 9.º; 10, números 1, 2, 3 y 6; 12; 30, número 1; 31 y 32 de la Ordenación Turística de Restaurantes de 17 de marzo de 1965.

Artículo quinto.—Los precios de los servicios a la carta en los comedores de los establecimientos hoteleros se regirán por lo establecido en el artículo 30, número uno, de la Ordenación Turística de Restaurantes, sin perjuicio de la obligación de ofrecer a los clientes—estén alojados o no—el "menú del hotel" que previene la Orden de 19 de julio de 1968 y cuyo precio se fija por la Dirección General de Empresas y Actividades Turísticas, según lo dispuesto en la Orden de 28 de marzo de 1966.

Artículo sexto.—1. Hasta tanto no se disponga lo contrario, en aplicación de lo dispuesto en el Decreto-ley 22/1969, de 9 de diciembre, los precios máximos del "Menú del día" y del "Plato combinado del día" serán fijados por Orden de este Ministerio, de acuerdo con los trámites establecidos en el citado Decreto-ley, Orden de la Presidencia del Gobierno de fecha 9 de junio de 1970 y demás disposiciones concordantes, previo dictamen de la Subcomisión de Precios de la Comisión de Rentas y Precios.

2. Las consumiciones de vino común, cerveza y sidra natural en bares, cafés y tabernas continuarán sometidos al régimen de precios regulados, según lo dispuesto en la Orden de la Presidencia del Gobierno de 9 de junio de 1970, por la que se clasifican los precios de distintos bienes y servicios:

Artículo séptimo.—1. Se fijan como precios máximos del "Menú del día" los siguientes:

	Pesetas
En restaurantes de lujo (cinco tenedores) .....	285
En restaurantes de primera (cuatro tenedores) .....	200
En restaurantes de segunda (tres tenedores) .....	160
En restaurantes de tercera (dos tenedores) .....	125
En restaurante de cuarta (un tenedor) .....	80

2. Se fijan como precios máximos del "Plato combinado del día" los siguientes:

	Pesetas
En cafeterías de categoría especial (tres tazas) .....	95
En cafeterías de primera (dos tazas) .....	70
En cafeterías de segunda (una taza) .....	60

Artículo octavo.—1. En el plazo de un mes, todas las Empresas deberán adecuar sus cartas y listas de servicios y precios a lo dispuesto en la presente Orden.

2. Los establecimientos comprendidos en el apartado b) del artículo tercero de la Ordenación Turística de Restaurantes cumplirán lo dispuesto en el artículo 12 de dicha Ordenación en el plazo de un año.

Artículo noveno.—Se faculta al Director general de Empresas y Actividades Turísticas para dictar las circulares y adoptar las medidas que considere oportunas para el desarrollo, interpretación y aplicación de la presente Orden, que entrará en vigor el mismo día de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado".

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a VV. II. muchos años.  
Madrid, 19 de junio de 1970.

SANCHEZ BELLA

Inuos. Sres. Subsecretario de Información y Turismo y Director general de Empresas y Actividades Turísticas.