

Circular informativa

\*\*\*\*\*

**ASUNTO: Fiestas Oficiales 2010 e inscripción hostelería**

\*\*\*\*\*

9 de Noviembre de 2009

Distinguidos señores:

Seguidamente informamos de las fiestas oficiales que a nivel autonómico y nacional y con efectos laborales registrarán en el año 2010. Las fiestas locales, será informadas en el momento sean aprobadas por los diferentes Ayuntamientos y publicados en el BOP.

#### **FIESTAS NACIONALES Y AUTONOMICAS:**

- 1 de enero ..... Año nuevo
- 6 de enero ..... Epifanía del Señor
- 19 de marzo ..... San José
- 2 de abril..... Viernes Santo
- 5 de abril..... Lunes de Pascua
- 1 de mayo..... Día del Trabajo
- 9 de octubre..... Día de la Comunidad Valenciana
- 12 de octubre..... Día de la Hispanidad
- 1 de Noviembre ..... Todos los Santos
- 6 de Diciembre ..... Día de la Constitución
- 8 de diciembre ..... Inmaculada Concepción
- 25 de diciembre ..... Natividad del Señor

#### **PERMISO PATERNIDAD AÑO 2011**

A partir del año 2011 se ha previsto que el permiso de paternidad retribuido por el INSS, pase a durar 4 semanas en lugar de los 13 días actuales. Siendo su disfrute a partir del nacimiento o adopción.

En su momento remitiremos una circular recordando esta circunstancia.

#### **ALTA ESTABLECIMIENTOS HOSTELERIA.**

A partir del 1-01-2010 los restaurantes deberán darse de alta en la consejería de Turismo, quien procederá tras la oportuna inspección a clasificar los restaurantes en 1ª, 2ª, 3ª categoría o categoría especial de cocina autóctona.

Los pubs, cafeterías y bares, también deben darse de alta, pero no precisan clasificación alguna.

Las listas de precios y cartas de platos y vinos, no será preceptivo su sellado administrativo, pero deberán estar confeccionadas por cada establecimiento y estar visibles al público tanto en el interior como en el exterior, así como las cartas. Los establecimientos que no sirvan comida, sólo tendrán visible la lista de precios en el interior.

A los efectos de clasificación del restaurante, se indican los criterios para su clasificación por las autoridades, previa visita de inspección.

**Criterios y equipamientos, para clasificación de restaurantes, según Decreto7/09, no exhaustivos**

<b>Equipamiento Restaurante</b>	<b>Clas. 1ª</b>	<b>Clas. 2ª</b>	<b>Clas. 3ª</b>
Guardaropa	SI	-	-
Paragüero	SI	SI	SI
Vestíbulo o sala espera con bar	SI	-	-
Comedores privados	SI	-	-
Escalera servicios o montaplatos	SI	-	-
Zona de clientes climatizada	SI	SI	-
Vajilla, cristalería y cubertería de primera calidad	SI	-	-
Vajilla, cristalería y cubertería acorde a la categoría	-	SI	SI
Lencería y mantelería textil	SI	SI	-
Almacén	SI	SI	SI
Bodega	SI	SI	SI
Admisión de tarjetas de crédito	SI	SI	SI
Personal uniformado	SI	SI	-
Sommelier	SI	-	-
Servicios higiénicos de los clientes:			
- toallas de uso individual textil	SI	-	-
- toallas de papel de un solo uso	-	SI	SI
- cepillo de dientes	SI	-	-
- peine de un solo uso	SI	-	-
- secador de manos de aire caliente	SI	SI	SI
- toallitas higiénicas	SI	-	-
- papeleras y contenedores específicos de higiene femenina	SI	SI	SI
Servicio de reserva de mesa	SI	SI	SI
Servicio de teléfono	SI	-	-
Cava de puros	SI	-	-
Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías	SI	-	-
Uso de gueridon y cubrefuentes para los platos que lo requieran	SI	-	-
Carta de platos y menus en varios idiomas, además del valenciano y castellano, siendo uno de ellos el inglés	SI	SI	SI
Carta de bebidas	SI	SI	SI
Composición nutricional de los platos que se ofrezcan (carta dietética)	SI	-	-
Responsable del comedor con conocimientos de idiomas	SI	SI	-
Aparcamiento propio o concertado	SI	-	-
Variedad gastronómica nacional e internacional	SI	-	-
Programas de formación acreditados para todos los miembros de la plantilla	SI	-	-
Fomento de la formación de los empleados de la empresa	-	SI	SI
Espacio mínimo disponible por comensal	2,5 m2/pers	-	-

Para cursar la tramitación correspondiente, precisamos copia del DNI, escritura para el caso de sociedad, contrato de arrendamiento de local y plano de distribución de las diferentes dependencias.

Simultáneamente se retirarán las hojas de reclamaciones y cartel informativo que se dispone de las mismas. En cuanto a las listas de precios rogamos revisen las mismas para adaptarlas a los que aplican en la actualidad.

Sin otro particular, que ponernos a su disposición para ampliar la información que nos requieran, esperando que la información facilitada sea de interés, aprovechamos para ponernos a su disposición.

*LAYSO Consulting*