

**Reglamento No. 2116 (Reglamento de Clasificación y Normas para Restaurantes)**

**G.O. No. 9641 del 16 de Julio de 1984**

**SALVADOR JORGE BLANCO**  
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2116

CONSIDERANDO: Que el Gobierno de Concentración Nacional está interesado en promover y organizar todas las actividades relacionadas con el turismo;

CONSIDERANDO: Que es función de la Secretaría de Estado de Turismo organizar, coordinar y reglamentar los servicios turísticos;

CONSIDERANDO: Que es preciso reglamentar y clasificar los restaurantes;

VISTA la Ley Orgánica de Turismo de la República Dominicana No. 541, del 31 de diciembre de 1969, modificada por la Ley No. 84, de fecha 26 de diciembre de 1979;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

**REGLAMENTO DE CLASIFICACION Y NORMAS PARA  
RESTAURANTES**

**CAPITULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.— Serán considerados como restaurantes aquellos establecimientos que sirvan al público en general comidas y bebidas, para consumir en el mismo local por un precio determinado.

Párrafo.— Dichos establecimientos deberán cumplir con las condiciones y requisitos del presente reglamento y cualesquiera otras disposiciones anexas.

Artículo 2.— Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación del presente reglamento:

- a) Los comedores universitarios y escolares, los comedores para los trabajadores de una empresa, los comedores populares y en general, todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a grupos particulares en áreas calificadas como privadas.
- b) Los restaurantes en clubes sociales, deportivos y otros, en los cuales la entrada está limitada únicamente a los socios y sus familiares, es decir, todos aquellos que no tengan carácter “público”.
- c) Los servicios de comedores en naves marítimas y aéreas.

Artículo 3.— Es competencia del Comité de Clasificación creado por el Reglamento Número 2115 de fecha 13 de julio de 1984, de Clasificación y Normas para Establecimientos Hoteleros:

- a) Solicitar de las empresas explotadoras de establecimientos gastronómicos, que comuniquen su apertura a dicho organismo gubernativo, para estar acogidos a los preceptos de la presente reglamentación.
- b) Fijar y en su caso, modificar sus categorías.
- c) Vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en materia de precios.
- d) Inspeccionar sus condiciones de funcionamiento para asegurar en todo momento el perfecto estado de sus instalaciones, la correcta prestación del servicio y el buen trato dispensado

a la clientela, sin perjuicio de las facultades inspectoras de otros organismos gubernamentales.

- e) Recomendar las medidas adecuadas para fomento, protección y conocimiento de los establecimientos gastronómicos a fin de promocionar, dentro del sector turístico, la cocina dominicana.
- f) Resolver las reclamaciones que puedan formularse en relación con las materias objeto de la presente reglamentación.
- g) Establecer las normas y criterios cualitativos y cuantitativos de los diversos equipos, utensilios, insumos, etc., requeridos para cada categoría o modalidad de establecimiento.
- h) Dictar procedimientos internos para la mejor aplicación del presente reglamento.
- i) Imponer las sanciones que procedan, según la magnitud de las infracciones a la presente reglamentación.

Artículo 4.— El Secretario de Estado de Turismo podrá considerar y resolver los recursos que las empresas interpongan en contra de las decisiones adoptadas en el ejercicio de sus funciones por el Comité de Clasificación.

## **SANCIONES**

Artículo 5.— El incumplimiento de las condiciones mínimas exigidas en este Reglamento a los Restaurantes, dará lugar a sanciones administrativas, conforme con lo dispuesto en la Ley Orgánica No. 541, en su Artículo 4, Letra q.

Artículo 6.— Independientemente de las sanciones que hubiere lugar, la percepción de precios superiores a los aprobados produ-

cirá, en todo caso, la obligación inmediata de restituir lo indebidamente percibido.

Artículo 7.— Las sanciones de carácter administrativo, no excluirán la responsabilidad penal o civil en que se pudiera incurrir. Cuando existan indicios de responsabilidad penal o civil se pasará a los tribunales competentes.

Artículo 8.— En la imposición de las sanciones se considerarán la naturaleza y circunstancias de la infracción, antecedentes del infractor, así como los perjuicios originados a los clientes y al prestigio de la profesión.

Artículo 9.— Las infracciones que se cometan contra lo preceptuado en el Reglamento de Restaurantes se hará efectiva mediante amonestación o degradación de categoría.

Párrafo.— En lo relativo a la degradación, si cualquier establecimiento clasificado incumple con el presente reglamento, se le requerirá por escrito en un plazo adecuado a la corrección de dicha irregularidad. De no ser ésta corregida en el plazo otorgado se le aplicará dicha sanción. El establecimiento sancionado en la forma antes dicha podrá obtener la reposición de su categoría tan pronto se compruebe la corrección de las irregularidades que dieron lugar a la sanción.

Artículo 10.— Cuando alguno de los miembros del Comité de Clasificación tenga algún interés directo e indirecto en cualquier asunto sometido a la consideración del Comité, deberá abstenerse de participar en la discusión y decisión del mismo, y en dicho caso ocupará su lugar el suplente certificado.

## CAPITULO II

### PROCEDIMIENTOS PARA LA CLASIFICACION

Artículo 11.— Para obtener la clasificación, y sin perjuicio de la presentación de los documentos que se exigen para obtener la autorización de apertura de los establecimientos, la solicitud de clasificación se ajustará al modelo oficial, a la cual las empresas deberán acompañar el plano del establecimiento a escala 1:100, en el que se reflejará claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia, así como la capacidad del comedor y con indicación del número de plazas (asientos).

Párrafo I.— Copias de los expedientes relativos a las solicitudes de clasificación y apertura de los establecimientos serán remitidas para fines de estudio, a los miembros del Comité de Clasificación por lo menos diez (10) días antes de la fecha de la reunión en que serán conocidos.

Párrafo II.— Estos documentos se presentarán por duplicado ante el Comité de Clasificación, el cual examinará la solicitud de apertura y clasificación, visto el informe técnico correspondiente, otorgando en su caso, la autorización y categoría que, de acuerdo con sus instalaciones y servicios, corresponda al establecimiento, dentro de un plazo no mayor de 30 días después de recibido. Contra esta resolución podrán los interesados recurrir ante la Secretaría de Estado de Turismo en un plazo de treinta (30) días.

Artículo 12.— Si los establecimientos estuvieran simplemente proyectados, podrán solicitar al Comité de Clasificación que se les indique la categoría que pudiera corresponder al establecimiento, con carácter exclusivamente indicativo, que sólo coincidirá con la provisional y definitiva si se acredita que las instalaciones, mobiliarios, equipos y prestación de servicios se ajustan al proyecto y documentación presentado para fines de clasificación finalmente instalado.

Párrafo I.— Una vez el Comité reciba una solicitud de clasificación debidamente acompañada de la documentación correspondiente, deberá dentro de un plazo de treinta (30) días dictar una resolución fijando la categoría provisional del establecimiento sometido a clasificación.

Párrafo II.— Una vez terminados los trabajos de construcción del establecimiento sometido a clasificación provisional, el Comité, dentro de un plazo de treinta (30) días a partir de la fecha de terminación de los trabajos, deberá fijar la clasificación definitiva del establecimiento.

Artículo 13.— Los plazos señalados en los párrafos precedentes podrán ser prorrogados hasta treinta (30) días más por el Comité cuando la naturaleza y magnitud del proyecto así lo requieran.

Artículo 14.— El Comité de Clasificación, dispensará a un establecimiento determinado construido o en proceso de construcción al momento de la entrada en vigencia del presente reglamento, de algunos o algunas de las condiciones exigidas como mínimas.

Párrafo.— Cuando se trata de establecimientos instalados o por instalarse en edificios históricos, artísticos o típicos del país, podrá especialmente el Comité hacer uso de esta facultad.

### **CAPITULO III**

#### **GENERALIDADES SOBRE SU FUNCIONAMIENTO**

Artículo 15.— Los restaurantes serán establecimientos públicos, siendo libre el acceso a los mismos, todo ello sin perjuicio del derecho de admisión reservado a los establecimientos para ser ejercido por razones de edad, moralidad, higiene y enfermedad.

Artículo 16.— Se prohíbe la venta ambulante de objetos en el interior de los restaurantes.

Artículo 17.— No podrán ser consumidas en los restaurantes otras comidas o bebidas de las que sirvan los mismos.

Artículo 18.— Los establecimientos comprendidos en el presente reglamento cuidarán especialmente la calidad y limpieza de sus servicios de toda índole, de acuerdo con sus respectivas categorías, debiendo en todo caso esmerarse en los siguientes aspectos:

- a) En la preparación de comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.
- b) En la adecuada presentación de cada plato, de acuerdo con el rango del establecimiento.
- c) En el trato amable y cortés a la clientela, atendiéndola con rapidez y eficacia.
- d) En la limpieza de los locales, mobiliario, cubertería, cristalería, loza y lencería en general.
- e) En el perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.
- f) En la correcta presentación del personal, incluido el de la cocina.

Artículo 19.— Los restaurantes darán la máxima publicidad a los precios de los platos y bebidas que componen sus cartas y, en general, a los de cuantos servicios faciliten.

Párrafo I.— Para estos fines en las cartas y menús se consignará, claramente y por separado, el precio de cada servicio debiéndose consignar claramente el peso del ingrediente principal que conforma el plato.

Párrafo II.— La carta de platos, así como la de bebidas, deberán

ser conjuntamente ofrecidas al cliente en el momento en que éste solicite los servicios.

Párrafo III.— En el mismo impreso de la “carta de platos” y en forma destacada se hará constar la existencia y precio de cualquier menú que voluntariamente ofrezca el establecimiento.

Párrafo IV.— En el caso de que en el establecimiento se ofreciese al público espectáculo, baile o cualquier otro motivo de atracción, el sobreprecio, si lo hubiese, será objeto de la máxima publicidad y colocado independientemente en la facturación.

Artículo 20.— Será obligatorio en todos los restaurantes la expedición de facturas, en las que deberán figurar los distintos conceptos con sus precios respectivos y siempre en escritura legible para el cliente. El original de la factura quedará en poder del establecimiento, entregando copia al cliente que así lo solicite como comprobante de pago.

Párrafo.— Sin embargo, en la facturación de los menús previamente contratados que se ofrezcan a grupos, se consignará únicamente su composición y el precio total, el cual no podrá exceder los precios fijados en la carta del establecimiento.

Artículo 21.— Las facturas estarán numeradas correlativamente, tanto los originales como los duplicados. Los originales de las facturas deberán ser conservados.

Artículo 22.— La Secretaría de Estado de Turismo proveerá a los establecimientos de un formulario bilingüe por triplicado, constando de un original color blanco, destinado a esta dependencia oficial, una copia color azul para el cliente y otra color rosa para el establecimiento. Al formulario se acompañará sobre franqueado y dirigido a la Secretaría de Estado de Turismo, Departamento de Quejas y Reclamaciones. Es obligatorio por parte del establecimiento, facilitar al cliente en cualquier momento o circunstancia,



el citado formulario. En ningún caso se pondrá impedimento, obstáculo o demora en su entrega, considerándose falta grave su incumplimiento.

Artículo 23.— Cuando se produzca una reclamación o queja, el cliente deberá hacer constar en la misma, el nombre, el domicilio y número de cédula personal de identidad o de su pasaporte, detallando a continuación la naturaleza de la misma.

Artículo 24.— En cada restaurante existirá un libro de actas de inspección, según modelo oficial, que será provisto por la Secretaría de Estado de Turismo, a fin de que se consignent en él la fecha, motivo y resultado de cuantas visitas realicen los inspectores de Turismo a dicho establecimiento.

Artículo 25.— Se prohíbe el empleo de la denominación “Restaurantes” sin el previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento, para el ejercicio de esta actividad. Asimismo, ningún “Restaurante” podrá usar denominaciones e indicativos distintos de los que le correspondan, ni ostentar otra categoría que aquella que le fue señalada.

Párrafo.— En los nombres comerciales de las empresas y en los rótulos de sus establecimientos, se observará en todo caso lo dispuesto en la legislación sobre nombres comerciales y marcas de fábrica.

Artículo 26.— No podrán adoptarse como título o subtítulo del establecimiento los términos “Turismo” o “Turístico” o palabras derivadas del mismo o de su distintivo específico y, en general, de cualquier otro término que pueda crear confusión al usuario.

Artículo 27.— La Secretaría de Estado de Turismo está facultada acorde a lo dispuesto en el artículo anterior para realizar de oficio el cambio de nombre a aquellos establecimientos que no respondan fielmente a sus actividades o que se estime puedan crear

cierta confusión al cliente, sin perjuicio de lo dispuesto por la legislación de la especie.

#### **CAPITULO IV**

#### **CLASIFICACION**

Artículo 28.— Los restaurantes se clasificarán, en atención a sus características, instalaciones, mobiliario, equipo y por la calidad y cantidad de servicios que ofrezcan, en las siguientes categorías: cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores.

Artículo 29.— En todos los restaurantes será obligatoria la exhibición, junto a la entrada principal, de una placa normalizada en la que se consignará la categoría asignada por la Secretaría de Estado de Turismo.

Artículo 30.— Los restaurantes con distintivo de cinco tenedores deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

- a) Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- b) Vestíbulo o sala de estar, en la cual podrá instalarse un bar.
- c) Comedor con superficie adecuada a su capacidad y que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento.
- d) Servicios de teléfono.
- e) Aire acondicionado.
- f) Servicios sanitarios independientes para ambos sexos, con instalaciones de primera calidad y confort, y con agua fría y caliente en los lavamanos.

- g) Ascensor, si el establecimiento ocupa una planta superior a la segunda, y escalera para el personal de servicio.
- h) Decoración en armonía con la categoría del establecimiento.
- i) Muebles, cuadros, alfombras y/o pisos de similar calidad, tapicería, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de primera calidad.
- j) Flameadores para el servicio de las mesas. En todo caso, el servicio se efectuará mediante el uso de la mesa auxiliar.

Párrafo I.— La cocina de los restaurantes de cinco tenedores dispondrá, además de los elementos principales, de:

- a) Almacén y despensa.
- b) Bodega con cámara frigorífica.
- c) Cuarto frío con cámara para carnes y pescados por separado.
- d) Cuarto de desahogo de cocina.
- e) Estufa con número de quemadores suficientes.
- f) Horno.
- g) Parrilla para carnes y pescados.
- h) Fregaderos.
- i) Mesa caliente.
- j) Utiles de cocina de primera calidad.

Párrafo II.— El personal de servicio tendrá a su disposición armarios, roperos y servicios sanitarios independizados para cada sexo, con ducha.

Párrafo III.— El personal de servicio debidamente uniformado, será el necesario, de acuerdo con la capacidad, circunstancias y categoría del establecimiento. En todo caso, el primer Jefe de Comedor deberá de conocer, además del español, el idioma inglés.

Párrafo IV.— Se ofrecerá una carta con variedad de platos de la cocina internacional y en lo posible incluirá especialidades típicas de la cocina dominicana y, como mínimo, tendrá la composición que determina el Artículo 45 del presente reglamento. La carta de bebidas, que se ofrecerá por separado, será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio nacional e internacional.

Artículo 31.— Los restaurantes con distintivos de cuatro tenedores deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

- a) Entrada para los clientes totalmente independiente de la del personal de servicio.
- b) Comedor con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento.
- c) Teléfono.
- d) Aire acondicionado.
- e) Servicios sanitarios independizados para cada sexo, con instalaciones de primera calidad y con agua fría y caliente en los lavamanos.
- f) Muebles, cuadros, alfombras y/o pisos de similar calidad, cubertería, vajilla, cristalería y mantelería de primera calidad.

g) Ascensor, si el establecimiento ocupa una planta superior a la tercera, y escalera para el personal de servicio.

h) El servicio se efectuará mediante el uso de la mesa auxiliar.

Párrafo I.— La cocina de los restaurantes de cuatro tenedores dispondrá, además de los elementos principales, de:

a) Almacén, despensa y bodega con cámara frigorífica.

b) Cámara frigorífica para carnes y pescados por separados.

c) Cuarto de desahogo de cocina.

d) Estufa con número de quemadores suficientes.

e) Horno.

f) Parrilla para carnes y pescados.

g) Fregaderos.

h) Útiles de cocina.

Párrafo II.— El personal de servicio, debidamente uniformado, será el suficiente, en relación con la capacidad y circunstancia del establecimiento. En todo caso, el Jefe de Comedor deberá conocer, además del español, el idioma inglés.

Párrafo III.— La carta del restaurante contendrá platos de la cocina internacional y, en lo posible, otros propios de la cocina típica dominicana, y, como mínimo, su composición será la que determina el Artículo 42 del presente reglamento.

Artículo 32.— Los restaurantes con distintivo de tres tenedores deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

- a) Entrada para los clientes independiente de las del personal de servicio.
- b) Comedor con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, de acuerdo con la categoría del establecimiento.
- c) Teléfono.
- d) Aire acondicionado.
- e) Servicios sanitarios independizados para ambos sexos, con agua fría y caliente en los lavamanos.
- f) Muebles, cubetería, vajilla, cristalería y mantelería de calidad.
- g) Existirán servicios sanitarios independientes para el personal de servicio, para ambos sexos.

Párrafo I.— La cocina de los restaurantes de tres tenedores dispondrá, además de los elementos principales, de:

- a) Almacén, despensa y bodega.
- b) Cámaras frigoríficas para carne y pescado, independizadas.
- c) Estufa con número de quemadores suficientes.
- d) Fregaderos.
- e) Utiles de cocina.

Párrafo II.— El personal de servicio, debidamente uniformado, será el adecuado y, cuando menos, el Jefe de Comedor deberá conocer el idioma inglés, además del español.

Párrafo III.— La carta estará en consonancia con la categoría del establecimiento y, como mínimo, será la que determina el Artículo 42 del presente reglamento.

Artículo 33.— Los restaurantes con distintivos de dos tenedores deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

- a) Comedor, con superficie adecuada a su capacidad.
- b) Teléfono.
- c) Aire acondicionado o, en su defecto, que exista una buena ventilación en el interior del establecimiento.
- d) Servicios sanitarios independizados para ambos sexos.
- e) Mobiliario apropiado.
- f) Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla y en buen estado de conservación, mantelería con servilletas de tela o papel.

Párrafo I.— La cocina de los restaurantes de dos tenedores dispondrá, además de los elementos principales, de:

- a) Fregadero con agua corriente.
- b) Cámara frigorífica o nevera.
- c) Despensa.
- d) Útiles de cocina adecuados.

Párrafo II.— El personal de servicio que tenga contacto con el público deberá presentarse, cuando menos, con chaqueta blanca.

Párrafo III.— La carta de restaurante, aunque sencilla, ofrecerá varios platos y su composición será, como mínimo, la que determina el Artículo 42 del presente reglamento.

Artículo 34.— Los restaurantes con distintivo de un tenedor deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

- a) Comedor, con superficie adecuada a su capacidad e independizado de la cocina.
- b) Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilletas de tela o papel.
- c) Servicios sanitarios independizados para ambos sexos.
- d) Personal de servicio perfectamente aseado.

Párrafo.— La carta del restaurante, aunque sencilla, ofrecerá varios platos y su composición será, como mínimo, la que determine el Artículo 42 del presente reglamento.

### **Requisitos Comunes para Todas las Categorías**

Artículo 35.— El Comité de Clasificación, dispensará a un establecimiento determinado construido o en proceso de construcción al momento de entrada en vigencia del presente reglamento, de alguna o algunas de las condiciones exigidas como mínimas.

Párrafo.— Esta facultad la ejercerá también, cuando se trate de establecimientos hoteleros instalados o por instalarse en edificios históricos, artísticos o típicos del país.

Artículo 36.— Aquellos establecimientos cuya estructura, mobiliario y decoración respondan a la idea de crear un ambiente típico dominicano o extranjero, podrán adaptar sus instalaciones,



mobiliario y presentación del personal de servicios a tal efecto, sin perjuicio de las exigencias técnicas que para cada categoría determinen los artículos anteriores.

Artículo 37.— Cuando se faciliten los servicios de restaurante el establecimiento se clasificará como restaurante, aun cuando pueda ostentar el indicativo de “Restaurante-Cafetería”.

Artículo 38.— En todos los establecimientos gastronómicos, cualquiera que sea su categoría, la instalación de la maquinaria y útiles relativos a cocina, sistema de aire acondicionado, ascensores, cámaras frigoríficas y demás equipos técnicos, cualquiera que sea el sistema de funcionamiento, deberá reunir aquellas condiciones técnicas exigidas por los organismos estatales competentes y se efectuará de tal modo que eviten los ruidos y vibraciones con arreglo a los procedimientos técnicos pertinentes, dotándolos de la máxima seguridad.

Artículo 39.— Las condiciones mínimas para los fines del artículo anterior son las siguientes:

- a) Garantizar la ventilación natural o artificial en todas las dependencias.
- b) Disponer de aparatos protectores contra incendios, debiendo estar instruido el personal del establecimiento sobre las medidas a tomar en caso de siniestro.
- c) La instalación de estufas, así como la eliminación de basuras y aguas residuales, deberán ajustarse a las normas establecidas por las disposiciones oficiales vigentes sobre la materia.
- d) Cuando sean útiles de cobre, deberán estar perfectamente estañados.
- e) Las conducciones de agua dispondrán de las instalaciones pre-

cisas para garantizar una perfecta pureza, así como de registros que faciliten su periódica limpieza.

- f) Los filtros de los extractores de humo de las cocinas deberán estar permanentemente limpios, con ausencia de grasa para asegurar una eficaz extracción de humo.

Artículo 40.— El Comité de Clasificación, mediante expediente en el que será oído el interesado o su representante legal, podrá revisar de oficio o a solicitud de la parte interesada, la categoría del establecimiento, asignándole otra inferior o superior según sea el caso, cuando por su estado de conservación, prestación de los servicios, calidad de los mismos, o por modificaciones sustanciales de sus condiciones sea merecedor de una categoría inferior o superior a la que ostenta.

Artículo 41.— Todos los restaurantes estarán obligados a ofrecer al público las “Cartas de Platos” y “Bebidas”, cuya composición dependerá de la categoría que ostente, y que será, como mínimo, la establecida en el artículo siguiente.

Párrafo I.— Se entiende por “Carta de Platos” y por “Carta de Bebidas” las relaciones de comidas y bebidas, respectivamente que ofrezca el establecimiento.

Párrafo II.— Las empresas gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas. La presentación de las mismas será cuidadosa y limpia, con ausencia de tachaduras y enmiendas.

Artículo 42.— La “Carta de Platos”, tendrá, como mínimo, la siguiente composición:

Establecimientos de 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 compuesto de dulces (tres clases), o helados, quesos y frutas variadas.

Establecimiento de 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 de dulces o helados, quesos y frutas.

Establecimientos de tres tenedores:

Un primer grupo de entremeses con cinco variantes, 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 frutas.

Establecimientos de 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 compuesto de queso, dulces o frutas.

Establecimientos de un tenedor:

Un primer grupo de entremeses y sopas.

Un segundo grupo con dos especialidades, a base de carne o pescado.

Y un tercer grupo de dulces o frutas.

Párrafo I.— Se entenderán cumplidas las exigencias establecidas 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 alimentos, se ofrezcan diferentes 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.

Párrafo II.— Las empresas podrán agrupar los platos que compongan sus cartas según tengan por conveniente, siempre que respeten los mínimos establecidos anteriormente para cada categoría.

Párrafo III.— Los platos deberán servirse con el acompañamiento que proceda en cada caso, según los usos y costumbres establecidas en el arte gastronómico.

Párrafo IV.— 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 el Comité de Clasificación a aquellos restaurantes que, por cultivar un determinado tipo de cocina, nacional o extranjera, o hacer dedicación exclusiva a un reducido y peculiar número de platos, les conceda la cualidad de “especiales”.

Artículo 43.— La “Carta de Bebidas” en los establecimientos clasificados en las categorías de cinco y cuatro tenedores, contendrá marcas de reconocido prestigio nacional o internacional.

Párrafo.— Cualesquiera que sean sus categorías, todos los establecimientos estarán obligados a incluir en sus cartas, bebidas de producción nacional.

Artículo 44.— Excepcionalmente, los restaurantes, cualesquiera que sean sus categorías, podrán ofrecer a grupos determinados los menús que estimen convenientes, siempre y cuando consten al menos de dos platos, siendo uno de ellos carne o pescado y representativos de la cocina dominicana. Estos menús deberán incluir además, postre y café.

Párrafo.— El cliente que solicite uno de los menús descritos en este artículo estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aun cuando renunciara a consumir algunos de los platos que componen dichos menús.

Artículo 45.— Los precios de todos los servicios que se faciliten en los restaurantes, cualesquiera que fueren sus categorías, habrán de estar de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

Artículo 46.— Las empresas deberán presentar a la Secretaría de Estado de Turismo un ejemplar por duplicado de sus cartas de platos y bebidas, con expresión de todos los precios, debiendo consignarse claramente el peso del ingrediente principal que conforma cada plato. Uno de estos ejemplares será devuelto al interesado debidamente sellado y fechado por la Secretaría de Estado de Turismo, quien deberá conservarlo en su establecimiento en lugar visible a disposición de cualquier cliente que lo solicite.

Párrafo I.— La carta sellada deberá coincidir estrictamente en precio y composición con todas las existentes en el establecimiento.

Párrafo II.— Cualquier modificación en el contenido de las cartas, tanto en su composición como en los precios, deberá ser objeto de nueva presentación a la Secretaría de Estado de Turismo para los mismos fines de este artículo.

Párrafo III.— En las facturaciones se harán constar separadamente el importe del servicio, el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos estén legalmente autorizados. Esta circunstancia se hará constar en el texto de las cartas.

Artículo 47.— Los restaurantes clasificados con 5 y 4 tenedores, de acuerdo con este reglamento, podrán acogerse a las disposiciones de la Ley No.153 de fecha 4 de junio de 1971, sobre Promoción e Incentivo del Desarrollo Turístico y de la Ley No.674, de fecha 19 de julio de 1982, siempre y cuando den cumplimiento a las previsiones establecidas en dichas disposiciones legales.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los trece (13) días del mes de julio del año mil novecientos ochenta y cuatro; año 141<sup>o</sup> de la Independencia y 121<sup>o</sup> de la Restauración.

SALVADOR JORGE BLANCO