

CIRCULAR INFORMATIVA

05/2006

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TOLEDO

Pº de Recaredo, 1 – 45002 TOLEDO ☎ 925 228 858 Fax 925 223 422

C/ Mesones nº 38 – 45600 TALAVERA DE LA REINA ☎ 925 824 560 Fax 925 824 008

info@hosteleriadetoledo.com – www.hosteleriadetoledo.com

Horario de cierre durante las fiestas navideñas

Durante el período comprendido entre el 23 de diciembre y el 6 de enero, se aplicará el horario de verano (Bares, Cafeterías y Restaurantes a las 2:30 h., Bares Especiales a las 4:00 h y Discotecas y Similares a las 6:00 h.), excepto los días, 24 y 31 de diciembre y el 5 de enero, en el que los locales podrán permanecer abiertos toda la noche.

La Asociación se ha dirigido a cincuenta de Ayuntamientos de la provincia a fin de que soliciten de la Delegación Provincial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que el horario navideño se aplique a partir del 11 diciembre, al considerar que las numerosas cenas colectivas que se celebran en los días previo a la Navidad, generan una demanda que es preciso atender.

De accederse a las peticiones formuladas, se dará inmediato traslado a los asociados de las localidades afectadas y, en su caso, se enviará una nota de prensa a los medios de comunicación, al tiempo que, se comunicará a través de la página Web de la Asociación. ■

Calendario laboral 2007

Junto con la presente circular informativa se acompaña una copia del calendario laboral editado por la Asociación y, que obligatoriamente debe permanecer expuesto en un lugar visible del centro de trabajo.

De acuerdo con el todavía vigente artículo 26 del Convenio Colectivo Provincial de Hostelería, en la elaboración del calendario laboral se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- La duración tipo de la jornada ordinaria de trabajo será de 40 horas semanales de trabajo efectivo de promedio en cómputo anual, todo ello sin perjuicio de lo establecido para las llamadas <<jornadas irregulares>>.
- La fijación de los turnos de trabajo. En este sentido y cuando la prestación del servicio se realice en jornada discontinua o partida, el número de turnos de trabajo que deberán realizar los trabajadores no podrá exceder de dos, y entre ambos deberá mediar un descanso de, al menos, dos horas.
- El descanso semanal en los términos establecidos en el artículo 29 del citado Convenio Colectivo. El señalamiento de las fiestas laborables de carácter retribuido y no recuperable.
- El calendario de disfrute de las vacaciones.
- Así mismo, el calendario laboral, previo acuerdo entre la empresa y los trabajadores o sus representantes, deberá especificar 35 de las 50 jornadas de trabajo irregulares en las que la prestación de servicios puede alcanzar hasta las 10 horas de trabajo efectivo.

Los representantes de los trabajadores y, con carácter previo a la elaboración del calendario laboral, tendrán derecho a ser consultados y emitir informe sobre el mismo.

Importante

*A partir del 1 de enero de 2007, los trabajadores adscritos a **centros de trabajo que al 31 de diciembre de 2006 cuenten con más de 10 y menos de 30 empleados, tendrán derecho a una libranza semanal de un día la primera semana y dos ininterrumpidas la siguiente. En los centros de trabajo de menos de 10 trabajadores la libranza semanal continuará siendo un día y medio, que salvo pacto contrario se disfrutará de forma ininterrumpida. Por su parte en los centros de trabajo de más de 30 trabajadores, la libranza semanal será de dos días semanales.** ■*

Horario de oficina. Año 2007

Con la finalidad de conciliar la atención al socio y el trabajo interno que deben desempeñar los empleados de cada uno de los Departamentos de la Asociación, el horario de oficina y atención al público a partir del próximo 1 de enero de 2007 será el siguiente:

- Horario de Oficina: De 9:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00 horas.
- Horario de atención al público: De 10:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas.

Igualmente es conveniente concertar cita previa para entrevistarse con los integrantes de la Secretaría, el Departamento Jurídico y la Asesoría Fiscal, para lo cual, se han habilitado las mañanas de los lunes y miércoles y las tardes de los martes y jueves. ■

La Ley Antitabaco y su desarrollo reglamentario en Castilla-La Mancha

Transcurrido casi un año desde que se publicó la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, más conocida como Ley Antitabaco y, habiendo concluido el 31 de agosto de 2006 el plazo establecido para habilitar las zonas para fumadores, es preciso informar de la situación que actualmente presenta el desarrollo reglamentario de dicha norma, así como, los criterios de aplicación de la misma.

En cuanto al desarrollo reglamentario de la Ley en Castilla-La Mancha, ha de indicarse que el mismo no se ha producido y que el proyecto de Decreto de Medidas Sanitarias frente al Tabaquismo se encuentra pendiente de aprobación.

Respecto de los criterios de aplicación de la Ley, ha de señalarse que la Asociación de Empresarios de Hostelería de Toledo junto con el resto organizaciones integradas en la Federación Regional de Empresarios de Hostelería de Castilla-La Mancha, ha venido manteniendo contactos y reuniones con diversos responsables de la Consejería de Sanidad a los efectos de aclarar las dudas que suscitaba la aplicación práctica de la norma y unificar los criterios de interpretación de la misma.

Como consecuencia de los contactos mantenidos con los responsables de la Administración Regional y, con la finalidad de facilitar a los establecimientos de hostelería el cumplimiento de la Ley, se ha logrado unificar criterios respecto de las siguientes materias:

- La forma de computarse la superficie útil destinada a clientes para determinar si el local tiene una superficie igual o inferior a 100 m².
- Cómo ha de realizarse la separación de las zonas destinadas a los fumadores.
- Si está permitido o no fumar en la zona de bar con una superficie inferior a 100 m², cuando se trata de un establecimiento en el que se desarrollan dos actividades y la zona de la barra es de tránsito o paso hacia el comedor del restaurante.
- Si se autoriza o no la venta "manual" de puros en los establecimientos que contando con una superficie inferior a 100 m² tienen permitido fumar.

Por el contrario, siguen existiendo criterios divergentes sobre otras materias controvertidas, tales como, el tratamiento que han de tener los actos privados (bodas, banquetes, etc.) que se desarrollan en los restaurantes, o cuando se considera que un local se encuentra separado de un centro comercial y por lo tanto puede habilitar una zona para fumadores.

Por último, sólo resta señalar que la Asociación está a la espera de recibir la documentación que recoja los criterios de interpretación que han sido objeto de unificación, momento éste, en el cual se harán públicos; mientras tanto, las empresas que puedan verse afectadas por las materias anteriormente señaladas pueden optar por contactar con nuestro Departamento Jurídico (Valentín Salamanca y Patricia Serrano). ■

Regularización con la SGAE

Una vez firmados con la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) los convenios de colaboración que afectan a la utilización pública de sus obras en bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales y salones de bodas, se ha abierto un período para que las empresas que lo deseen regularicen su situación con dicha entidad de gestión de derechos de autor.

Con el fin de evitar que las empresas hosteleras tengan que negociar directamente su situación con el representante de zona de la SGAE, se ha optado por que los trámites para la regularización se realicen por medio de la propia Asociación. De esta forma, los hosteleros deberán contactar con la misma y formalizar el contrato-autorización. Posteriormente, los servicios administrativos de la Asociación se encargarán de recabar de la SGAE la firma de los contratos que periódicamente se vayan firmando.

Para formalizar el contrato-autorización es preciso que el hostelero facilite a la Asociación los datos necesarios para cumplimentar el mismo, tales como, la identificación del titular, tipo de local (bar, disco-bar, salón de bodas, etc.), superficie y modalidad a través de la cual utiliza las obras de la SGAE, así como, los datos bancarios precisos para domiciliar los pagos.

Para poder realizar los trámites anteriormente descritos, es conveniente personarse en las oficinas de la Asociación, o en su caso, contactar telefónicamente con los técnicos de la misma (Patricia Serrano y Francisco Orgaz).

La SGAE se ha reservado el derecho a ejercitar las acciones legales que consideren conveniente frente a las empresas que transcurrido un plazo prudencial decidan no regularizar su situación, y vengán comunicando públicamente las obras de la misma. ■

La televisión en las habitaciones de hotel es comunicación pública

El Tribunal de Justicia de la Unión Europea ha dado la razón a la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) y establece que la distribución de señal de televisión en las habitaciones de hotel constituye un acto de comunicación al público.

El pasado 7 de diciembre ha sido publicada la Sentencia de la Sala Tercera del Tribunal de Justicia de la Unión Europea, resolviendo desfavorablemente para la hotelería sobre las tres cuestiones prejudiciales interpuestas por la Audiencia Provincial de Barcelona, concretamente sobre las siguientes: 1ª.- Si la instalación en las habitaciones de hotel de aparatos de TV, constituye acto de comunicación pública; 2ª.- Si entender que la habitación de un hotel es ámbito doméstico exime de la consideración de acto de comunicación pública; 3ª.- Si la comunicación en habitación de hotel se puede considerar pública al pasar por dicha habitación un público sucesivo.

La sentencia establece que la distribución de una señal de TV por un establecimiento hotelero a los clientes alojados en las habitaciones, constituye un acto de comunicación al público, sea cual sea la técnica de transmisión. Asimismo el carácter privado de los dormitorios de un hotel no impide que se considere que las comunicaciones efectuadas por medio de televisores constituyen acto de comunicación al público.

En la medida que la Federación Regional de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castilla-La Mancha, en la que se encuentra integrada la Asociación de Hostelería de Toledo, esta negociando su incorporación a la Confederación Española de Alojamientos (CEAH) y, que a su vez ésta tiene suscrito un convenio de colaboración con la SGAE, los establecimientos de hospedaje afiliados a nuestra organización podrán en un futuro acogerse a las bonificaciones establecidas en dicho convenio. ■

Seguridad alimentaria. Prevención de la anisakiasis

El "anisakis" es un parásito que se encuentra en el pescado, (bacalao, sardina, arenque, salmón, merluza, pescadilla, jurel, caballa, bonito y otras especies), cuyas larvas pasan vivas al aparato digestivo del consumidor, al ingerir este producto crudo o poco cocinado, provocando alteraciones digestivas o reacciones alérgicas.

En la actualidad la incidencia de esta infección es mayor que antes debido al aumento del consumo de pescado con escaso o nulo cocinado, como es el caso de los boquerones en vinagre, pescados ahumados o crudos.

Por este motivo y en cumplimiento de la normativa comunitaria europea, se ha publicado con fecha del 19 de Diciembre de 2006 un Real Decreto con el fin de mejorar la protección del consumidor frente a esta infección, el cual **entra en vigor el día 20 de Diciembre de 2006**. Esta nueva norma afecta directamente al sector hostelero, ya que los establecimientos de restauración estarán obligados a eliminar el peligro existente en el pescado, bien sometiendo al mismo a un proceso de cocinado correcto (fritura, horno o cocción), pues, el calor destruye las larvas, o en el caso de que el pescado no vaya a ser cocinado (boquerones en vinagre, ahumados, escabeches, etc.) deberán congelarlo a una temperatura inferior a -20° C durante 24 horas, dado que, este procedimiento elimina igualmente las larvas.

Junto con estas medidas deberán poner en conocimiento de sus clientes, bien mediante carteles o en las cartas del menú, que los productos que van a consumir han sido sometidos a dicha congelación.

Coincidiendo con la publicación del Real Decreto la Agencia Española de Seguridad Alimentaria va a lanzar una campaña informativa, en la que difundirán consejos para disminuir la incidencia de la enfermedad y aumentar la confianza de los consumidores frente al consumo de estos productos. ■

| Para ampliar la anterior información contactar con el Departamento de Seguridad Alimentaria de la Asociación |
(Esther Bastanchuri y Cecilia López de la Torre).

Bases y tipos cotización para los trabajadores autónomos

A partir del 1 de enero de 2007 las bases y tipos de cotización de los trabajadores autónomos, serán las siguientes:

Base	Cuantía	Contingencias	Tipo	Cuota/Mes
Mínima	801,30	Sin Incapacidad Temporal	26,50%	212,34 €
Mínima	801,30	Comunes	29,80%	238,79 €
Mínima	801,30	Profesionales	32,45%	260,02 €
La base máxima de cotización queda fijada en la suma de 2.996,10 euros mensuales				

Para los trabajadores que tengan 30 o menos años de edad, así como las mujeres de 45 o más años, que causen alta inicial en el Régimen Especial de los Trabajadores Autónomos, la base de cotización será la elegida por ellos entre las siguientes cuantías: 644,10 y 2.996,10 euros mensuales.

La base de cotización para los trabajadores que el 1 de enero de 2007, tengan una edad inferior a 50 años, será la elegida por éstos, dentro de los límites comprendidos entre la base mínima y la máxima.

Los trabajadores autónomos que el 1 de enero de 2007 tuvieran 50 o más años de edad cumplidos, la base de cotización estará comprendida entre las cuantías de 837,60 y 1.560,90 euros mensuales, excepto que se trate del cónyuge viudo del titular del negocio, y que como consecuencia del fallecimiento de éste, se encuentre al frente del mismo y tiene que causar alta en el RETA con 45 o más años de edad, la base de cotización será la elegida por estos, dentro de los límites comprendidos entre las siguientes cuantías: 801,30 y 1.560,90 euros mensuales.

No obstante lo anterior, los trabajadores autónomos que con anterioridad a los 50 años hubieran cotizado en cualquiera de los Regímenes del Sistema de la Seguridad Social durante cinco o más años, podrán mantener durante el año 2007 la base de cotización del año 2006 incrementada en un porcentaje comprendido entre los que haya aumentado la base mínima y la máxima de cotización al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos. ■

Reforma del IRPF y modificaciones en el Impuesto de Sociedades

En el B.O.E. del 29 de noviembre de 2006 se ha publicado la nueva Ley reguladora del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (Ley 35/2.006, de 28 de noviembre), así como la modificación parcial de los impuestos sobre Sociedades, sobre la Renta de No Residentes y sobre el Patrimonio.

Por lo que respecta al IRPF, entre otras cuestiones, es importante destacar que se modifican las retenciones y pagos a cuenta a realizar, de tal forma que, a las rentas del ahorro se les aplicará una retención del 18%, el mismo tipo de retención que pasarán a tener los arrendamientos y subarrendamientos de inmuebles.

Para las sociedades de reducida dimensión el tipo de gravamen para las bases imponibles de hasta 120.202,41 euros será del 25%, mientras que, para el exceso, el tipo se establece en el 30%. Actualmente los tipos son del 30% y del 35% respectivamente.

Los tipos de gravamen con carácter general; es decir, los aplicados a las Sociedades sin régimen especial como es el caso de las de reducida dimensión, aplicables a los periodos impositivos iniciados a partir del 1 de enero de 2007 serán del 32,5%. Para periodos impositivos iniciados a partir del 1 de enero de 2008, el tipo impositivo será del 30% (actualmente del 35%).

Son aplicados unos coeficientes reductores anuales para las bonificaciones actuales en actividades exportadoras y deducciones en cuota íntegra, las cuales tienden a su desaparición.

Para ampliar la información sobre estas modificaciones legales contactar con el Departamento Fiscal (Miguel Cruz). ■

Cursos de formación para manipuladores de alimentos

El próximo curso para la obtención del Certificado de Manipulador de Alimentos tendrá en lugar en Toledo el día **15 de enero de 2007**. El curso consta de 10 horas, de las cuales 7 son a distancia y otras 3 presenciales, que se imparten en horario de 17 a 20 horas, recibiendo cada uno de los alumnos un temario con los contenidos del curso. **Inscripciones:** Gema Morales o Cecilia López de la Torre. ■

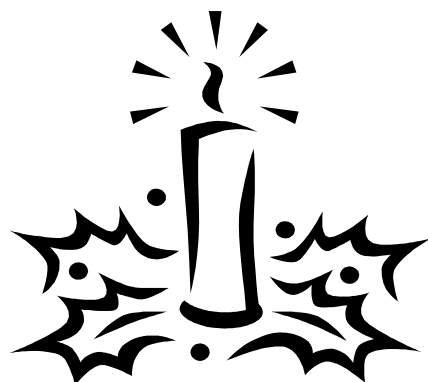
Servicios de la Asociación

Como complemento de los servicios que presta a los socios con cargo a la cuota ordinaria, la Asociación viene prestando los siguientes servicios adicionales:

- ❑ **Gestión de personal**, que incluye la confección mecanizada de nóminas, seguros sociales, contratos de trabajos, retenciones del personal, etc.
- ❑ **Gestión contable y fiscal**, que comprende la confección mecanizada de impresos fiscales y llevanza informatizada de libros y registros contables en los sistemas de estimación objetiva por "módulos", estimación directa simplificada y sociedades.
- ❑ **Seguridad alimentaria**, que abarca la elaboración de la memoria necesaria para obtener la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (ASF), así como, la asistencia técnica mediante visitas a los establecimientos para la implementación de sistemas de autocontrol basados en la metodología APPCC.

El importe de la cuota que los asociados deben satisfacer por estos servicios adicionales son los siguientes:

GESTIÓN DE PERSONAL	
Cuota fija por empresa.....	13,70 €/mes
Cuota variables por número de trabajadores:	
▪ De 1 a 5 trabajadores.....	5,71 €/trabajador
▪ De 6 a 10 trabajadores.....	5,13 €/trabajador
▪ Más de 10 trabajadores.....	4,57 €/trabajador
GESTIÓN CONTABLE Y FISCAL	
Estimación objetiva por "módulos".....	25,12 €/mes
Estimación directa simplificada.....	42,25 €/mes
Sociedades (cuota mínima).....	100 €/mes
SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Elaboración de memoria APPCC sin visitas	250 euros
Implantación APPCC con visitas mensuales (1)	90,97 €/mes
Implantación APPCC con visitas trimestrales (1)	40,00 €/mes
Implantación APPCC con visitas cuatrimestrales (1)	35,00 €/mes
Implantación APPCC con visitas semestrales (1)	30,42 €/mes
Implantación APPCC con visita anual (1)	25,63 €/mes
Curso de formación de manipuladores de alimentos	16,38 €/alumno
(1) incluye la elaboración de la memoria	
IVA NO INCLUIDO	



*La Asociación Provincial de
Empresarios de Hostelería y
Turismo de Toledo, les desea unas
FELICES FIESTAS y un PRÓSPERO
AÑO 2007*