

IP 1/16



Consejo
Económico y Social
de Castilla y León

Informe Previo sobre el proyecto de Decreto por el que se regulan los Establecimientos de Restauración en la Comunidad de Castilla y León





Informe Previo sobre el Proyecto de Decreto por el que se regulan los Establecimientos de Restauración en la Comunidad de Castilla y León

Con fecha 19 de enero de 2016 ha tenido entrada en el Consejo Económico y Social de Castilla y León solicitud de Informe Previo sobre el *Proyecto de Decreto por el que se regulan los Establecimientos de Restauración en la Comunidad de Castilla y León*.

A la solicitud realizada por la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León se acompaña el Proyecto de Decreto sobre el que se solicita Informe así como la documentación utilizada para su elaboración.

Al no alegarse la concurrencia de circunstancias de urgencia para la emisión del Informe, procede la tramitación ordinaria prevista en el artículo 36 del Reglamento de Organización y Funcionamiento del Consejo Económico y Social de Castilla y León, aprobado por Resolución de 20 de febrero de 2014 de la Mesa de las Cortes de Castilla y León.

La elaboración del Informe Previo fue encomendada a la Comisión de Trabajo de Economía que lo analizó en su sesión del día 1 de febrero de 2016 siendo posteriormente remitido a la Comisión Permanente que, después de su deliberación en la reunión del día 4 de febrero de 2016, acordó elevarlo al Pleno del CES que aprobó por unanimidad el Informe Previo en su sesión de 12 de febrero.

I.- Antecedentes.

a) Europeos:

- Directiva 2006/123/CE, de 12 de diciembre, sobre libre prestación de servicios en el mercado interior.
- Comunicación de la Comisión para incrementar el potencial del turismo como generador de empleo, seguimiento de las conclusiones y recomendaciones del Grupo de Alto Nivel sobre Turismo y Empleo.
- Resolución de 8 de septiembre de 2005, sobre nuevas perspectivas y los nuevos retos para un Turismo Europeo Sostenible.



c) Estatales:

- La Constitución Española en su artículo 148.1.18ª atribuye a las CC.AA. “*la promoción y ordenación del turismo en su ámbito territorial*”. Asimismo se refieren a distintos aspectos de la materia turística los artículos 46, 51 y 139 de la Carta Magna.
- Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre libre acceso a las actividades de servicios y su ejecución (conocida como Ley Paraguas). Esta Ley incorpora al ordenamiento español la directiva de servicios, reproduciendo los preceptos de la misma e incorporándoles al derecho español como principios o mandatos.
- Ley 25/2009, de 22 de diciembre de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Supone la adaptación de muchas normas de ahí que sea conocida como Ley Omnibus.
- Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.
- Ley 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a los emprendedores y su internacionalización.
- Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado.
- Decreto 2/1992, de 16 de enero sobre oferta turística complementaria.
- Orden de 29 de julio de 1978, por la que se modifican normas sobre menús y cartas de restaurantes y cafeterías.
- Orden de 6 de abril de 1987, de restaurantes, cafeterías, bares y similares.

d) Castilla y León:

- El Estatuto de Autonomía de Castilla y León, en su última reforma aprobada por L.O. 14/2007, de 30 de noviembre, en su Título V “Competencias de la Comunidad”, artículo 70.1.26ª, reconoce como competencia exclusiva de la misma “La promoción del turismo y su ordenación en el ámbito de la Comunidad”. Asimismo, serían mencionables los artículos 1 y 4 del Estatuto.
- Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León.
- Ley 5/2013, de 19 de junio, de Estímulo a la Creación de Empresas de Castilla y León.
- Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León, que regula entre otros contenidos las marcas de calidad, las figuras de calidad diferenciada, la marca



“Tierra de Sabor”, y modifica la Ley 8/2005, de la Viña y el vino, respecto a la denominación de origen protegida.

- Decreto 24/1999, de 11 de febrero, de Ordenación turística de restaurantes, cafeterías y bares, que quedará derogado con la aprobación del Decreto que se informa.
- Decreto-Ley 3/2009, de 23 de diciembre, de Medidas de impulso de las actividades de servicios en Castilla y León, que modifica un gran número de normas autonómicas afectadas, entre ellas el artículo 14 de la ya derogada Ley 10/1997 de Turismo de Castilla y León, suprimiendo el requisito de la autorización para las empresas turísticas.
- Decreto 7/2013, de 14 de febrero, de utilización de medios electrónicos en la Administración de la Comunidad.
- Orden de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, de 14 de mayo de 1999, por la que se regula el procedimiento de autorización de funcionamiento y clasificación de los establecimientos de restauración.
- Acuerdo 33/2014, de 10 de abril, de la Junta de Castilla y León por el que se aprueba la relación de procedimientos y trámites que se encuentran dentro del ámbito de aplicación del Título III de la Ley 5/2013, de 19 de junio, de Estímulo a la Creación de Empresas en Castilla y León.

e) de otras Comunidades Autónomas:

Andalucía:

- Orden de 6 de abril de 1987, sobre restaurantes, cafeterías bares y similares.

Aragón:

- Decreto 81/1999, de 8 de junio, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculo y bailes.
- Decreto 247/2008, de 23 de diciembre, del Gobierno de Aragón, de adaptación de diversos procedimientos administrativos.

Baleares:

- Decreto 2/92, de 16 de enero, por el que se regula la oferta complementaria.
- Orden de 6 de julio de 1992, por la que se desarrolla el Decreto anterior.



- Decreto 54/2005, de 20 de mayo, por el cual se ordena y se regula la oferta de restauración en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.

Canarias:

- Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.
- Decreto 50/2011, de 8 de abril, del Presidente por el que se establecen los formatos y las características de las placas-distintivo de los establecimientos turísticos de alojamiento, de restauración y de intermediación turística.

Cataluña:

- Orden de 3 de octubre de 1991, por la cual se hace la descripción técnica de las placas de identificación de los establecimientos de restauración para su homologación.
- Decreto 317/94, de Ordenación y clasificación de establecimientos de restauración.

Extremadura:

- Orden de 10 de septiembre de 1993, por la que se crea la distinción de Restaurante Gastronómico Regional.
- Decreto 69/2002, de 28 de mayo, por el que se establecen normas sobre la ordenación y clasificación de las empresas de Restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- Decreto 181/2012, de 7 de septiembre, por el que se establece la ordenación y clasificación de las empresas de restauración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Galicia:

- Decreto 108/2006, de 15 de junio, por el que se establece la ordenación turística de los restaurantes y de las cafeterías de la Comunidad Autónoma de Galicia.
- Decreto 8/2007, de 10 de enero, por el que se modifica el Decreto 108/2006, de 15 de junio, por el que se establece la ordenación turística de los restaurantes y cafeterías de la Comunidad Autónoma de Galicia.



- Decreto 116/2008, de 8 de mayo, por el que se establece la ordenación de los establecimientos de restauración denominados furanchos en Galicia.

La Rioja:

- Decreto 111/2003, de 10 de octubre, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley 2/2001, de 31 de mayo, de Turismo de la Rioja (Título III, Capítulo I, II, III y IV, artículos 184 a 208 y Disposición transitoria 9ª).

Madrid:

- Orden 1688/2002, de 25 de abril, de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, sobre la comunicación de los precios del sector de restauración a la Dirección General de Turismo.

Murcia:

- Decreto 127/2005, de 11 de noviembre, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- Orden de 20 de julio de 2006, por la que se determinan los distintivos de los apartamentos turísticos y alojamientos vacacionales, alojamientos rurales, establecimientos hoteleros y establecimientos de restauración de la Región de Murcia.

Navarra:

- Se rige por la normativa estatal
- Orden Foral 90/2000, de 15 de junio, de la Consejera de Industria, Comercio Turismo y Trabajo, por la que se suprime la obligación de sellado de las listas de precios de cafeterías, restaurantes y establecimientos asimilados.
- Decreto Foral 56/2013, de 28 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Ordenación de los Restaurantes y las Cafeterías en la Comunidad Foral de Navarra.
- Orden Foral 75/2013, de 23 de diciembre, del Consejero de Cultura, Turismo y Relaciones Institucionales, por la que se determinan las características de las placas distintivas de los restaurantes y cafeterías en la Comunidad Foral de Navarra.



Principado de Asturias:

- Decreto 32/2003, de 30 de abril, de ordenación de la actividad de restauración.

Valencia:

- Decreto 7/2009, de 9 de enero, del Consell, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana.
- Decreto 54/2010, de 31 de marzo, del Consell, por el que se modifica el Decreto 7/2009, de 9 de enero, regulador de los establecimientos de restauración de la Comunitat Valenciana.

f) de Informes Previos del CES:

- Informe Previo 12/10-U, sobre el Anteproyecto de Ley de Turismo de Castilla y León.
- Informe Previo 15/13, sobre proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos de alojamiento de turismo rural en la Comunidad
- Informe Previo 18/13, sobre el proyecto de Decreto por el que se regula el Registro de Turismo de Castilla y León y el Censo de Promoción de la Actividad Turística de Castilla y León.
- Informe Previo 9/14, sobre el proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos de alojamiento en la modalidad de apartamento turístico de la Comunidad
- Informe Previo 4/15-U, sobre el proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos turísticos de alojamiento hotelero en la Comunidad de Castilla y León.
- Actualmente se encuentra en elaboración el proyecto de Decreto por el que se regula se regula el acceso y ejercicio de la actividad de guía de turismo en la Comunidad de Castilla y León.

g) Trámite de Audiencia:

En este trámite, se dio traslado del proyecto de decreto al Consejo Autonómico de Turismo de Castilla y León a efectos de contar con su informe, a las Asociaciones



provinciales de empresarios de hostelería, a la Federación de panaderos de Castilla y León, y a las Consejerías de la Junta de Castilla y León de las que se recogieron sus propuestas y alegaciones.

Se dio transparencia a la norma mediante su publicación en la página Web del Gobierno Abierto de la Comunidad, desde el día 29 de diciembre de 2014, al 8 de enero de 2015.

II.- Estructura del Anteproyecto de Ley

El Proyecto de Decreto consta de 33 artículos, tres disposiciones adicionales, tres transitorias, una derogatoria y dos finales. También se acompaña un Anexo.

Se estructuran en cinco capítulos:

- Capítulo I (Disposiciones Generales). Artículos 1 a 7, sobre objeto, ámbito de aplicación, concepto de servicio turístico de restauración, clasificación de los establecimientos, clasificación simultánea, categorías y distintivos.
- Capítulo II (Requisitos de los establecimientos de restauración). Artículo 8 a 13, dividido en dos secciones: (sección primera) requisitos generales de los establecimientos de restauración; (sección segunda) requisitos de los establecimientos de restauración según tipo y categoría.
- Capítulo III (Especialidades de los establecimientos de restauración). Artículo 14 a 19 sobre especialización, asador, mesón, restaurante-bodega, restaurante micológico y gastrobar.
- Capítulo IV (Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de establecimiento de restauración). Artículos 20 a 24, sobre dispensa de requisitos, procedimiento, declaración responsable, actuación de comprobación, modificaciones, cambio de titularidad y cese de la actividad.
- Capítulo V. (Régimen de funcionamiento de los establecimientos de restauración). Artículos 25 a 33, dividido en dos secciones:(primera, prestación de servicios) sobre denominación y publicidad, menú y carta (segunda, normas de funcionamiento) reglamento de régimen interno, obligaciones de los titulares de



establecimientos, prohibiciones a los clientes, precios, facturación y hojas de reclamación.

Las Disposiciones Adicionales se refieren al cumplimiento de otras normativas, a particularidades de los establecimientos de restauración en centros comerciales, y de transporte, y a la utilización de otras instalaciones que puedan ser comunes en establecimientos turísticos de distinto tipo cuando pertenezcan al mismo titular.

Las Disposiciones Transitorias diferencian, a efectos de aplicación del Decreto, entre los establecimientos ya inscritos en el Registro de Turismo que no necesita adaptarse a la nueva regulación, salvo en el régimen de funcionamiento y modificaciones, y los que opten por especializaciones o realicen reformas sustanciales, para los que sí ha de aplicarse el Decreto. La segunda se refiere al régimen transitorio de los salones de banquetes, y la tercera a la utilización en el nombre comercial de referencias a especialidades.

En el Anexo se establecen los distintivos de los establecimientos de restauración

III.- Observaciones Generales

Primera.- El Proyecto de Decreto que se informa, responde a la necesidad de adaptar el actual marco normativo constituido por el Decreto 24/1999, de 11 de febrero, a la Ley 14/2010 de Turismo de Castilla y León, que en sus artículos 42 a 44 establece la regulación básica de este servicio de restauración y de los establecimientos en los que se preste.

Dado que a su vez, al tratarse de una actividad de servicio, debía tenerse en cuenta la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre, relativa a los servicios de mercado interior. Los cambios necesarios requerían una modificación de tal calado que no bastaba con una modificación del marco regulador vigente, y acertadamente se ha optado por la elaboración de un nuevo decreto y la derogación del Decreto 24/1999.

Segunda.- La nueva regulación es más extensa y minuciosa que la hasta ahora vigente, como puede apreciarse en el Capítulo II en el que respecto a la regulación de los

requisitos generales de las instalaciones, se baja al detalle de exigir extracción de humos o la utilización de medidas de ahorro energético y también en los requisitos de los aseos, a los que dedica un artículo específico.

Por lo que se refiere a los requisitos de los establecimientos según el tipo y la categoría (sistema de categorización), el nuevo Decreto incorpora unas tablas de instalaciones, equipamientos y servicios en función de las diferentes categorías, que, entre otros muchos requisitos, exige contar con un jefe de comedor con conocimientos de inglés y carta en braille para restaurantes de lujo y de primera; detalla que uno de los idiomas en los que han de figurar las cartas es el inglés; unas superficies mínimas por cliente en los comedores en todas las categorías.

Tercera.- En relación también con los requisitos de los establecimientos según las diferentes categorías, algunos de estos requisitos parecen excesivos. Uno de ellos es, por ejemplo que los restaurantes de lujo y primera cuenten al menos con una representación suficiente en su carta de vinos de denominaciones de origen, entre ellas de Castilla y León. Advirtiendo que el vocablo “suficiente” es un elemento subjetivo indeterminado que exige interpretación, por lo que debería suprimirse a efectos de una mayor seguridad jurídica.

Otro ejemplo es el del requisito de disponer de contenedores específicos que faciliten el reciclaje de residuos, siendo ésta una obligación que ya aparece recogida en la normativa sectorial de aplicación.

Cuarta.- El sector de la hostelería reviste una gran importancia en Castilla y León. Una Comunidad de interior que no puede ofertar costa ha de contar con una oferta más diversificada (cultural, gastronómica, paisajística, etc.) y un conjunto de actividades con capacidad de aprovechar los importantes recursos con los que cuenta. La restauración es una de las ofertas turísticas complementarias con potencial, tal y como lo demuestran los indicadores regionales sobre el crecimiento del número de visitas y pernoctaciones, así como el de establecimientos de este tipo y la calidad y variedad de productos autóctonos agroalimentarios disponibles.



Para aprovechar el interés creciente del mercado turístico en la gastronomía es necesario ofrecer un alto nivel de calidad que haga competitivo al sector frente a otros competidores y resulte un atractivo añadido para visitar nuestra Comunidad. En este sentido, el Plan de Turismo Gastronómico 2013-2015 apuesta por un producto gastronómico de alto valor.

Para el Consejo es importante disponer de una red de establecimientos con capacidad de ofrecer una respuesta atractiva a la demanda, competitiva con las de otras comunidades limítrofes y que ponga en valor los productos de la Comunidad.

Quinta.- Como principales novedades de la nueva regulación pueden citarse: incluir la figura de salón de banquetes que ya recogía la Ley 14/2010 en su artículo 43 b), o a las especialidades de asador y mesón citadas en la referida ley y desarrolladas en el Proyecto de Decreto, suprimir la mención a las áreas de fumadores y no fumadores que figuraba en el Decreto 24/1999, incorporar las especialidades de gastrobar y de restaurante micológico, y el restaurante-bodega, así como establecer un régimen específico para establecimientos situados en centros comerciales, aeropuertos, museos y otros espacios. También se posibilita que los establecimientos de esta naturaleza ubicados en hoteles, que correspondan al mismo titular, puedan compartir las instalaciones.

Con estas novedades se pretende adecuar la actividad a las nuevas demandas del mercado y se apoya tanto a la cocina tradicional a través de asadores y mesones, como a la cocina de autor e innovadora con los gastrobares.

Sexta.- Con el presente informe, el CES continúa su tarea de análisis y opinión sobre las normas de desarrollo reglamentario previstas en el Título IV (actividad turística) de la Ley de Turismo de Castilla y León. Así, tras los informes sobre el *proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos de alojamiento de turismo rural en la Comunidad* (IP 15/13), sobre el *proyecto de Decreto por el que se regula el Registro de Turismo de Castilla y León y el Censo de Promoción de la Actividad Turística de Castilla y León* (IP 18/13), sobre el *proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos de alojamiento en la modalidad de apartamento turístico de la Comunidad* (IP 9/14), y sobre



el proyecto de Decreto por el que se regulan los establecimientos turísticos de alojamiento hotelero en la Comunidad de Castilla y León (IP 4/15-U), procede informar sobre los establecimientos de restauración. Con ello se está llevando a cabo un trabajo para asegurar el desarrollo de la Ley de turismo, ya que el texto legal hacía una abundante remisión de contenidos a futuros desarrollos reglamentarios y su aplicación dependía en exceso de ello.

Séptima.- Con independencia de la normativa de naturaleza laboral específica sobre formación y de la negociación colectiva, el Decreto debería incluir alguna referencia a un apoyo suficiente desde el punto de vista de la formación de los recursos humanos que van a desarrollar su actividad laboral en un ámbito de restauración cada vez más exigente, innovador, competitivo y profesionalizado, como el que se desprende de esta norma y que podría adquirirse mediante prácticas y a través de la experiencia en los propios establecimientos a que se refiere esta norma.

IV.- Observaciones Particulares.

Primera.- El Capítulo I (artículos 1 a 7) recoge las Disposiciones Generales.

Como no puede ser de otro modo, el *artículo 1 (objeto)* se remite al artículo 42 de la Ley 14/2010 de Turismo de Castilla y León, en lo que a la definición de servicio turístico de restauración se refiere, y este servicio junto con los establecimientos de restauración ubicados en la Comunidad constituyen el objeto de regulación del decreto.

No obstante, la referencia al “servicio turístico de restauración” solo aparece desarrollada o mencionada en los artículo 2 y 3 del Proyecto de Decreto, dedicándose el resto de la norma a la regulación de los establecimientos de restauración, lo cual no parece un desarrollo adecuado a la importancia de la actividad económica de este servicio turístico que se dice abordar.

El ámbito de aplicación de la nueva norma, según el artículo 2, serán los establecimientos en los que se preste el servicio turístico de restauración, siempre que estén en la Comunidad, los titulares de estos establecimientos y las personas a las que se presta el servicio turístico.

Respecto a las exclusiones de aplicación, el proyecto de Decreto reproduce en el artículo 2, las mismas que figuran en el artículo 42 de la Ley de Turismo.

El CES, a la vista de los diferentes formatos de establecimientos de restauración que están apareciendo constantemente, como las panaderías-cafeterías, las librerías-cafeterías y nuevas modalidades de catering, entiende que la redacción del artículo 2.2 debería establecer un sistema de exclusiones que permita discernir con más claridad si estos supuestos y otros que puedan aparecer en el futuro, están o no excluidos del ámbito de aplicación del decreto, o bien establecer una fórmula de equiparación, como aparecen en otras regulaciones homólogas, para que todas las actividades de este sector encuentren encaje en los formatos establecidos y se elimine cualquier inseguridad jurídica.

El *artículo 4*, recoge la clasificación de establecimientos de restauración con los tipos tradicionales (restaurantes, cafeterías y bares) más el salón de banquetes, tal y como establecía el artículo 43 de la Ley de Turismo de Castilla y León.

La posibilidad de clasificación simultánea de un mismo establecimiento de restauración en más de un tipo siempre que constituya una unidad de explotación, del *artículo 5*, ya aparecía recogida en el decreto vigente, si bien en el proyecto de Decreto se mejora la redacción de los puntos 3 y 4 y se completa con un nuevo punto 2 en el que se prevé la atribución al establecimiento de la categoría que le corresponda en función de las instalaciones, equipamientos y servicios ofertados esto es, incorpora un sistema de categorización.

Las categorías para los distintos tipos de establecimientos, *artículo 6*, son las que ya viene reconociendo el Decreto 24/1999, con la incorporación del nuevo tipo salón de banquetes, para el que se establecen dos categorías: primera y segunda.

Los distintivos que en la actualidad son de libre diseño aunque conteniendo determinados elementos, a partir de la entrada en vigor del decreto deberán figurar en una placa identificativa conforme a los modelos que se determinan en el anexo y con un contenido previsto en el art. 7 del decreto.

Para el CES, dado el carácter innovador y el componente creativo de los establecimientos de restauración, debería dejarse abierta la posibilidad de empleo de los distintivos que aparecen en el anexo del Proyecto de Decreto, o bien a la utilización de

los símbolos de referencia con un diseño adaptable al marco creativo adecuado al propio entorno de cada establecimiento.

Con el único objeto de contribuir a la mejora técnica de la norma, es de advertir que el artículo 6.b) del Proyecto de Decreto menciona para los salones de banquetes la identificación mediante cucharas, siendo que en el anexo del mismo aparecen copas.

Segunda.- El Capítulo II (artículos 8 a 13). Requisitos de los establecimientos de restauración.

El Capítulo se divide en dos secciones que recogen, respectivamente, los requisitos generales de los establecimientos de restauración, y los relativos a los establecimientos de restauración según tipo y categoría.

En este capítulo se desarrolla el artículo 43.2 de la Ley de Turismo que obliga a establecer las categorías según el tipo de establecimiento en función de las instalaciones, equipamiento y servicios ofertados “en los términos establecidos reglamentariamente” (incorporando un sistema de categorización).

En cuanto a los requisitos generales, unos se refieren a las edificaciones en las que se ubiquen estos establecimientos y guardan relación con la atención al cliente, como la extracción de humos, o contar con calefacción; otros como ascensor, contar con dispositivos para el ahorro energético o con el almacenamiento de alimentos en condiciones de calidad y conservación.

Particular atención se dedica a los aseos para los que el *artículo 9* requiere específicamente ocho requisitos. Para el CES también resultaría conveniente que los establecimientos de lujo contaran con espacios adecuados para la atención infantil, como el cambio de pañales o la lactancia.

En el caso de la accesibilidad para las personas con discapacidad, el Decreto debería hacer alguna mención específica en el cuerpo del articulado, con un desarrollo más acorde a su importancia que la referencia genérica contenida en la disposición adicional primera, así como la posibilidad de promoción de ayudas y subvenciones que favorezcan la accesibilidad en los establecimientos de restauración.

En la *Disposición Adicional Segunda*, habría de procurarse que los servicios situados en los centros a los que se refiere esta disposición, estén próximos al establecimiento de restauración o al menos en la misma planta, para no resultar necesario que el establecimiento de restauración cuente con unos propios.

Por lo que tiene que ver con los requisitos de los establecimientos según tipo y categoría, el proyecto de Decreto en su *artículo 10*, incorpora una tabla muy detallada en la que asigna para cada categoría de restaurantes las instalaciones, equipamientos y servicios con los que ha de contar. De ellos merece destacarse por ser nuevos respecto a la normativa vigente, lo siguiente:

- se exige el inglés como uno de los idiomas extranjeros en los que debe figurar la carta,
- contar con jefe de comedor con conocimientos de castellano e inglés,
- contar con la carta en idioma braille en las categorías de lujo y primera,
- contar con un amplio surtido de vinos y representación suficiente de la variedad de las denominaciones de origen nacionales y de Castilla y León.
- contar con sumiller en la categoría de lujo,
- aparcamiento concertado o servicio de guardacoches, en la categoría lujo.

En el Preámbulo del Decreto se justifican estos requisitos diciendo que los mismos “... *se han establecido de acuerdo con las necesidades demandadas por los sectores afectados y en base a la experiencia derivada de la aplicación de la normativa vigente, dirigida a mejorar la protección de los intereses de las personas usuarias*”.

Tercera.- Capítulo III (artículos 14 a 19). Especialidades de los establecimientos de restauración.

El Capítulo desarrolla el artículo 44 de la Ley de Turismo de Castilla y León y, además, incorpora nuevas especialidades (restaurante-bodega y restaurante micológico, y en los bares el gastrobar).

El Proyecto de Decreto apuesta por la especialización, atendiendo a los productos que ofrezcan los establecimientos de restauración, a su tipicidad o a los servicios que oferten.

Así este Capítulo desarrolla las figuras de *asador* y *mesón* que se mencionan en la Ley de Turismo, estableciendo los requisitos que han de tener estas modalidades, que en



cierto modo se enmarcan en el propósito de promover valores propios de la identidad y la cultura de la Comunidad.

Con respecto a los mesones uno de los requisitos que se exigen en la nueva regulación, *artículo 16 c)*, es que “el personal al servicio deberá estar uniformado, siendo preferible que dicho uniforme se adecúe al ambiente tradicional del establecimiento de restauración”.

Auténticas novedades son el restaurante-bodega, el restaurante micológico y el gastrobar, pues estas especialidades no están contempladas en la Ley de Turismo.

Cuarta.- El proyecto de Decreto contempla las especializaciones como un elemento de competitividad, en base a una mayor calidad de la oferta, como una iniciativa que parte del Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León, en desarrollo de uno de sus programas.

El artículo 14 del Proyecto utiliza el potencial “podrá” para dejar claro que la especialización de los restaurantes, en cualquiera de las especialidades que se mencionan en el mismo, es una opción que voluntariamente puede tomar el titular del establecimiento y, sólo para esos casos, resultarán de aplicación los requisitos específicos como diferenciadores(requisitos recogidos en los arts. 14 a 19)por los productos, el nivel de calidad, la oferta y características de tipicidad del establecimiento.

Para el CES, la posibilidad de especializarse, ha de entenderse siempre como una opción del titular del establecimiento. El CES valora favorablemente que tenga carácter voluntario la opción sobre la especialización de éstos establecimientos.

Quinta.- Capítulo IV (artículos 20 a 24). Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de establecimiento de restauración.

El Capítulo comienza previendo en su *artículo 20* la posibilidad de solicitar la dispensa de alguno de los requisitos establecidos. En realidad esta posibilidad ya está abierta en el artículo 22 de la Ley de Turismo, pero resultaba necesaria llevarla a la norma reglamentaria, ya que la propia ley dice “... cuando esté previsto reglamentariamente”.



El propio Decreto se fija en el caso de establecimientos instalados en inmuebles integrantes del Patrimonio Cultural, pero hay otros casos en los que tampoco parecen estar justificados todos los requisitos exigibles, al responder a características tradicionales de otros países.

El procedimiento establecido para la dispensa en el *artículo 20*, termina por resolución de diferentes titulares en función de que se trate de requisitos del Capítulo II (generales y según tipo y categoría), o bien del resto de requisitos, sin que se justifique o explique esta diferente atribución competencial.

En el Decreto se materializa la simplificación de trámites y se facilita la puesta en funcionamiento de nuevos establecimientos mediante la declaración responsable presentada con anterioridad al inicio de la actividad turística como requisito único para el ejercicio de la actividad, sin necesidad de autorización administrativa como resulta obligado tras la Directiva de Servicios europea (que reserva este requisito para cuando existan razones imperiosas de interés general) y ello, sin duda, va a propiciar procesos más ágiles de creación de nuevas empresas.

El *artículo 24* regula las modificaciones, cambio de titularidad y cese de actividad, y es fiel reflejo del mismo artículo de la Ley 14/2010, añadiendo en el último párrafo del texto del Decreto que la comunicación de estas situaciones además de por el titular del establecimiento, puede realizarse de oficio por la inspección de turismo, y que en los casos de fallecimiento del titular podría realizarse por sus derechohabientes.

Para el CES podría ampliarse el plazo de un mes previsto en el art.24.2 para realizar la comunicación (en tres de los supuestos contemplados), ya que a las comunicaciones deberá acompañarse la documentación acreditativa, que puede llevar un tiempo conseguirla.

Sexta.- Capítulo V (artículos 25 a 33). Régimen de funcionamiento de los establecimientos de restauración.

En este Capítulo se recoge la regulación de muchos aspectos relacionados con la prestación del servicio de restauración, las normas de funcionamiento y los precios.



La práctica totalidad de sus determinaciones tienen que ver con la relación con el cliente, procurando aclarar las diferentes ofertas y precios para evitar equívocos.

El *artículo 27* prevé la elaboración de un Reglamento de régimen interno, con carácter voluntario, que de existir debe estar a disposición de los clientes. A juicio del Consejo, este documento puede tener relevancia práctica para ordenar la convivencia, comportamiento y uso del equipamiento.

En el artículo 28 se recogen las obligaciones de los titulares de los establecimientos de restauración y, entre ellas, habría de incluirse el contar con la plantilla suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función de la capacidad del establecimiento, tal y como prevé el artículo 10.e). Y en el artículo 29 se recogen las prohibiciones de los clientes.

Para el Consejo resultaría más correcto utilizar el mismo concepto para los titulares de los establecimiento y para los clientes, hablando en ambos casos de obligaciones, de forma que se redacten las obligaciones de los clientes como: no alterar la convivencia ..., no consumir otras comidas ..., y siguientes.

La regulación sobre precios resulta detallada y completa, y protege al consumidor/usuario de dudas o prácticas equívocas, como la del número 6 del *artículo 30*.

El *artículo 30.3* establece que no se podrán fijar precios en función de la cotización de mercado de los productos o de cualquier otra variable que dificulte el conocimiento exacto del importe final de la consumición. No obstante, el Consejo entiende que la expresión utilizada resultaría más objetiva disponiendo que, en el caso de productos de precio muy variable en función del mercado, debe informarse al cliente con carácter previo sobre el importe final y con ello se eliminaría la inseguridad del precio.

Por lo que se refiere al art.33 sobre “hojas de reclamación”, el Consejo entiende que resultaría conveniente que se dispusiera de ejemplares en dos idiomas extranjeros, uno de ellos en inglés, además de en castellano. Resultaría conveniente añadir la posibilidad de hacer la reclamación por vía telemática.



V.- Conclusiones y Recomendaciones

Primera.- El proyecto de Decreto que se informa responde a la necesidad de adaptar el actual marco normativo existente en materia de establecimientos de restauración a la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León, que a su vez incorpora los principios de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior.

Si se tiene en cuenta que la regulación vigente es el *Decreto 24/1999, de 11 de febrero, de ordenación jurídica de restaurantes, cafeterías y bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León* y la *Orden de 14 de mayo, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, reguladora del procedimiento de autorización de funcionamiento y clasificación de los establecimientos de restauración*, que respondían a la previsión legal de la ya derogada *Ley 10/1997, de Turismo de Castilla y León*, se entiende la necesidad de dotar a este tipo de establecimientos, de un nuevo marco regulador más moderno y adaptado a las necesidades de una actividad muy competitiva, complementaria de la oferta turística.

Segunda.- El Decreto regula pormenorizadamente los elementos denominados de “calidad declarada”, sin que haya referencias a elementos que contribuyen a la apreciación de la “calidad percibida” por los clientes, y que éstos suelen poner de manifiesto a través de las numerosas guías electrónicas y nuevos medios de comunicación telemáticos y tradicionales, así como en las denominadas “redes sociales”.

Debería aprovecharse este tipo de normativa para poner en valor la satisfacción del cliente, como éste desee expresarla, y con la suficiente flexibilidad que requiere una norma que ha de aplicarse a una actividad en constante cambio.

Tercera.- La nueva norma a partir de los establecimientos de restauración tradicionales pretende adecuar el servicio de restauración a las nuevas tendencias del mercado, a la variedad de la oferta y la especialización.

La Disposición Transitoria Primera del proyecto de Decreto permite que los establecimientos de restauración que ya están registrados en el Registro de Turismo continúen con su actividad como hasta ahora adaptándose a la nueva regulación, en lo



que se refiere al régimen de funcionamiento de estos establecimientos y al procedimiento de las modificaciones de datos, reformas sustanciales, cambios de titularidad y cese de la actividad, en cuyo caso les resultará de aplicación el Decreto.

Esto es para aquellos que opten por incorporarse a las nuevas especialidades, por las que apuesta el Plan Estratégico de Turismo de Castilla y León o incorporen reformas sustanciales de ampliación o rehabilitación, resultará de aplicación del Capítulo V de la nueva regulación.

Para el CES, con esta fórmula se evitarán cierres de establecimientos al procurarse una modernización y adecuación a las nuevas exigencias del mercado de forma progresiva, en la medida que se creen nuevos establecimientos o se reformen los actuales.

Cuarta.- El proyecto de Decreto en las especialidades de establecimientos de restauración corrige la redacción del anterior borrador de la norma; suprimiendo referencias específicas a marcas, o a la necesidad de disponer de cantidades o porcentajes de determinados productos, por otras más genéricas a los productos tradicionales y transformando la obligatoriedad en una recomendación de fomento de los recursos vinculados a la gastronomía y productos tradicionales de la Comunidad.

Si consideramos que las especializaciones guardan relación con la orientación de estos establecimientos hacia un determinado producto, su tipicidad y condiciones de la oferta, parece adecuada esta vinculación de la restauración con los productos autóctonos, siempre que se respete en último término la voluntad del titular del establecimiento, a quien en el ámbito de la competitividad empresarial corresponde determinar su oferta.

Para el Consejo esta modificación en los términos con los que aparece en el texto del Proyecto, si se considera la ingente cantidad de productos asociados a marcas, denominaciones de origen y figuras de calidad con los que cuenta la Comunidad, es claro que se viene dando en gran medida esa promoción de los productos autóctonos.

Quinta.- En relación con lo dicho en la Observación Particular Quinta, sobre los arts.28 y 29 del proyecto, el Consejo recomienda homologar las rúbricas de ambos artículos, sustituyendo la referencia a “prohibiciones de los clientes” por “obligaciones de



los clientes” y consecuentemente acomodar la redacción de los supuestos que aparecen recogidos en las letras de este art.29, al objeto de ofrecer un mismo trato a los titulares de los establecimientos que a los clientes, ya que en su mayor parte se trata de pautas de comportamiento o reglas sobre la relación de servicio que une a las partes.

Sexta.- Se simplifica el procedimiento administrativo para el acceso y ejercicio de la actividad de establecimientos de restauración. No solo porque la “declaración responsable” basta para iniciar la actividad, sino también porque está prevista la posibilidad de dispensa de alguno o algunos de los requisitos que exige el decreto, atendiendo a circunstancias concurrentes y a las compensaciones que se incorporen y permitan hacer una valoración conjunta. A criterio del CES, con ello se hace posible una cierta flexibilidad en la aplicación de los requisitos exigibles, que siempre es bueno para atender a casos concretos.

Séptima.- A pesar de las bondades manifestadas anteriormente que recoge este Decreto, el CES considera que debajo de esta norma subyace un afán demasiado protector del grado de singularización y, por tanto, de las posibilidades de expansión y desarrollo de estas iniciativas de restauración al estar éstas precisamente enmarcadas en un ámbito nacional en constante innovación.

Este hecho de escrupuloso detalle y particularización del desarrollo de estas actividades, puede en ocasiones venir a limitar el nivel de expansión y competitividad de este subsector turístico, cuestión que esta norma debería salvaguardar imprimiendo por un lado, mayor seguridad jurídica como se ha indicado anteriormente y, por otra parte flexibilizando aquel articulado que parece pudiera venir a limitar la capacidad competitiva de las actuales y futuras instalaciones turísticas contempladas en este Decreto.

El Secretario

VºBº

El Presidente

Fdo. Mariano Veganzones Díez

Fdo. Germán Barrios García



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN.

El turismo gastronómico y enológico ha sido considerado tradicionalmente como una actividad complementaria dentro de la oferta turística general. No obstante, en la actualidad ha cobrado importancia hasta convertirse en un objetivo turístico prioritario que contribuye a la mejora de la calidad y que supone un importante elemento diferenciador, de acuerdo con la planificación turística de Castilla y León. El interés cada vez mayor del mercado turístico en la gastronomía y en el vino en los destinos, junto a la calidad y variedad de la oferta, sitúa a Castilla y León en una posición privilegiada como destino turístico.

La normativa vigente en materia de restauración está constituida por el Decreto 24/1999, de 11 de febrero, de ordenación turística de restaurantes, cafeterías y bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, y la Orden de 14 de mayo de 1999, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, por la que se regula el procedimiento de autorización, funcionamiento y clasificación de los establecimientos de restauración.

Además la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León establece en los artículos 42, 43 y 44 la ordenación básica del servicio de restauración y de los establecimientos donde se presta.

Por otra parte, el desarrollo de la normativa reguladora de los establecimientos de restauración, se ha elaborado siguiendo los dictados de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, incorporada al ordenamiento jurídico interno por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicio y su ejercicio.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Por todo ello se ha considerado conveniente la elaboración de un nuevo decreto, en lugar de la modificación del vigente, por entender que es más idóneo para afrontar los novedosos cambios introducidos en este ámbito.

Este decreto se elabora para adecuar la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado y de la normativa europea, y al mismo tiempo, adaptar nuestro ordenamiento jurídico a la realidad existente, al incluir novedades como la figura del salón de banquetes o el reconocimiento de especialidades de los establecimientos de restauración propias de la Comunidad de Castilla y León, en función de su orientación hacia un determinado producto gastronómico o enológico, de su tipicidad o de los servicios que oferten.

En la regulación propuesta se desarrollan las especialidades de los establecimientos de restauración, que ha sido una de las novedades que preveía la Ley 14/2010, de 9 de diciembre. En ese sentido se incluye como especialidades de los restaurantes la de asador y mesón, ya previstas en la citada Ley, y la de restaurante-bodega y restaurante micológico. También se incluye como novedad la especialidad de los bares en gastrobar.

En la ordenación de este sector destaca la incidencia de la aplicación de distinta normativa sectorial concurrentes, como la Ley 7/2006, de 2 de octubre reguladora de los espectáculos públicos y actividades recreativas.

De acuerdo con la disposición final octava de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, referida a la habilitación normativa, se ha facultado a la Junta de Castilla y León para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la aplicación y desarrollo de la Ley

El presente decreto, que se dicta en el marco de la competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma, de promoción del turismo y su ordenación, de acuerdo con lo establecido en el artículo 141.1.18º de la Constitución Española y en el artículo



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

70.1.26º del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, viene a dar cumplimiento al mandato contenido en la Ley 14/2010, de 9 de diciembre.

El decreto se estructura en cinco capítulos, con 33 artículos, tres disposiciones adicionales, tres disposiciones transitorias, una disposición derogatoria y dos disposiciones finales.

En el Capítulo I, referido a las *Disposiciones generales*, se regula el objeto, y el ámbito de aplicación del decreto, y sus exclusiones. Se parte del concepto de servicio turístico de restauración, definido como la actividad turística que se desarrolla en establecimientos abiertos al público en general, consistente en el suministro de comidas o bebidas mediante precio, para su consumo en el mismo local o en áreas anejas pertenecientes al mismo. Igualmente se regulan los requisitos de infraestructura, servicios y equipamientos de los establecimientos turísticos de restauración.

En este mismo capítulo se regula el concepto, la clasificación y las categorías de los establecimientos de restauración. Se recoge las categorías tradicionales de establecimientos de restauración, incorporando la novedad introducida por la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, referida a la figura de los salones de banquetes, adaptando la normativa a la realidad del sector turístico, y concretando las categorías establecidas por la ley. Asimismo, se contempla la clasificación simultánea que pueden reunir estos establecimientos, y su posible especialización. Concluye el contenido del capítulo regulando los distintivos que identifican las distintas categorías.

El Capítulo II, *Requisitos de los establecimientos de restauración*, recoge en la sección 1ª los *Requisitos generales de los establecimientos de restauración* que se aplican a todos los establecimientos, haciendo una mención específica a los que afectan a las edificaciones y emplazamientos así como a los aseos. La otra sección de este capítulo, Sección 2ª *Requisitos de los establecimientos de restauración*



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

según el tipo y categoría, recoge los requisitos para cada tipo de establecimientos de restauración: restaurante, salón de banquete, cafetería y bar; separando los requisitos mínimos comunes de los que se determinan para la categorización de los establecimientos de restauración. Esos requisitos se han establecido de acuerdo con las necesidades demandadas por los sectores afectados y en base a la experiencia derivada de la aplicación de la normativa vigente, dirigida a mejorar la protección de los intereses de las personas usuarias.

En el Capítulo III, *Especialidades de los establecimientos de restauración*, se regulan las especialidades, así como las prescripciones exigibles a éstas.

En este apartado, además de las especialidades de los restaurantes en asador y mesón que recoge la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, se introducen novedades incorporando nuevas especialidades, como el restaurante- bodega y el restaurante micológico; y para los bares, la especialidad del gastrobar.

Dada la condición de recurso turístico estratégico de la Comunidad de Castilla y León de la gastronomía de Castilla y León, la especialización de los establecimientos de restauración fomentará el aprovechamiento de los recursos y productos vinculados a la gastronomía tradicional de la Comunidad de Castilla y León, promoviendo los distintivos de calidad, en beneficio de la oferta del turismo gastronómico.

Alguna de las nuevas especialidades se han incorporado en atención a la demanda del sector, como es el gastrobar, o bien en cumplimiento de determinados acuerdos, como es la especialidad en micología de los restaurantes, que desarrollo la medida 10:5 *Desarrollo de la Oferta micoturística y de productos turísticos específicos* que se incluye en el Programa de Movilización de los recursos forestales en Castilla y León 2014-2022, aprobado por Acuerdo 23/2014 de la Junta de Castilla y León.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

En el Capítulo IV, *Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de restauración*, se establece el régimen de acceso y ejercicio de la actividad de restauración, regulando la dispensa de requisitos, la declaración responsable o la modificación, cese o cambio de titularidad de la actividad.

El último Capítulo, V, *Régimen de funcionamiento de los establecimientos de restauración*, incluye los requisitos de publicidad de los establecimientos, el concepto de menús, cartas de platos y bebidas, precio y facturación, así como el reglamento de régimen interno, o las hojas de reclamaciones.

El decreto contempla también tres disposiciones adicionales, que regulan la necesidad de cumplir con otra normativa sectorial; las particularidades de los establecimientos de restauración en centros comerciales y de transporte; y la utilización de otras instalaciones que pueden ser comunes en establecimientos turísticos de distinto tipo cuando pertenezcan al mismo titular. También cuenta con tres disposiciones transitorias, una para la adaptación de los establecimientos de restauración con categoría registrada a la entrada en vigor del decreto; otra, relativa al régimen transitorio de los salones de banquetes; y la tercera en relación con utilización de nombres comerciales que coinciden con la denominación de alguna especialidad. Por último, el decreto concluye con una disposición derogatoria, y dos disposiciones finales, que contemplan, la primera la habilitación normativa y la segunda, la entrada en vigor del decreto.

En presente decreto ha sido informado por el Consejo Autonómico de Turismo de Castilla y León, por el Consejo Económico y Social de Castilla y León, y por la Comisión Delegada para Asuntos Económicos de la Junta de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta de la Consejera de Cultura y Turismo (*de acuerdo con el dictamen del / oído el Consejo Consultivo de Castilla y León*), y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

DISPONE CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. *Objeto.*

El presente decreto tiene por objeto regular el servicio turístico de restauración en Castilla y León al que se refiere el artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León, así como los establecimientos de restauración ubicados en la Comunidad de Castilla y León, de acuerdo con lo previsto en los artículos 43 y 44 de la citada Ley.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

1. Este decreto será de aplicación a los establecimientos donde se preste el servicio turístico de restauración que se encuentren ubicados en la Comunidad de Castilla y León, así como a sus titulares. Asimismo, este decreto será de aplicación a las personas a las que se presta el servicio turístico de restauración en los citados establecimientos de restauración.

2. De acuerdo con lo establecido en el segundo apartado del artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente decreto, por no tener la consideración de servicio turístico de restauración, los siguientes servicios:

a) Aquellos, cualquiera que sea su titularidad, que consistan en el suministro de comida o bebida con carácter gratuito o asistencial.

b) Los que consistan en servir comidas o bebidas a colectivos particulares excluyendo al público en general, tales como comedores universitarios, escolares o de empresa.



c) Los que se presten en establecimientos de alojamiento hotelero, siempre que su explotación no sea independiente de dichos establecimientos y se destinen exclusivamente a los clientes alojados.

d) Los que consistan en el suministro de comidas y bebidas a domicilio en lo que a la prestación de este servicio domiciliario hace referencia.

e) Los prestados en medios de transporte públicos.

f) Los prestados a través de máquinas expendedoras.

g) Los que consistan en servir comidas o bebidas de manera ambulante, es decir, fuera de un establecimiento comercial, en puestos o instalaciones desmontables, así como en vehículos.

h) Los que consistan en la venta de bebidas o comidas en barras, quioscos, casetas, carpas u otras dependencias que se instalan de forma ocasional con motivo de ferias, fiestas o mercados.

Artículo 3. *Servicio turístico de restauración*

1. De conformidad con el artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, el servicio turístico de restauración consiste en el suministro de comidas o bebidas para ser consumidas en el propio local o en áreas anejas pertenecientes al mismo, en establecimientos abiertos al público en general que cumplan los requisitos establecidos en la citada ley, así como los requisitos de infraestructura, servicios, equipamiento y otras características que se determinan en este decreto.

2. A los efectos de la presente norma, se considerarán áreas anejas pertenecientes al propio local, tanto los espacios exteriores como los interiores en los que se presten el servicio de restauración tales como terrazas, jardines, patios interiores y similares.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Artículo 4. Clasificación de los establecimientos de restauración.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 43 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los establecimientos de restauración, se clasifican en los siguientes tipos:

a) Restaurantes, entendiéndose por tal aquel establecimiento que ofrezca menús o cartas de platos, para ser consumidos, preferentemente, en zonas de comedor independiente del resto del establecimiento.

b) Salón de banquetes, entendiéndose por tal aquel establecimiento que esté destinado a servir a un público agrupado comidas y bebidas a precio previamente concertado para ser consumidas en fecha y hora predeterminada.

c) Cafetería, entendiéndose por tal aquel establecimiento que sirva ininterrumpidamente durante el horario de apertura, comidas, cafés y otras bebidas, para un refrigerio rápido y consumición en barra, mostrador o mesa, así como aquellos establecimientos que tengan sistema de autoservicio de comidas y bebidas.

d) Bar, entendiéndose por tal el establecimiento que sirva, en barra o mesa, en el propio local o en dependencias anejas, principalmente bebidas y, en su caso, tapas, pinchos, raciones o bocadillos.

Artículo 5. Clasificación simultánea.

1. Un mismo establecimiento de restauración podrá ser clasificado en más de uno de los tipos previstos en el artículo 4, siempre que constituya una unidad de explotación, entendiéndose por tal cuando la gestión y administración corresponda a una única empresa, que es la titular de las actividades turísticas.

2. En ese supuesto podrá utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas, atribuyéndose a cada tipo la categoría que le corresponda en función de las instalaciones, equipamientos y servicios ofertados.

3. A efectos de inscripción en el Registro de Turismo de Castilla y León, se consignarán en la hoja de inscripción correspondiente al establecimiento de



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

restauración todos los tipos de clasificaciones por los que haya optado el titular único así como su categoría y especialidad.

4. En el caso de los establecimientos que, además de la clasificación de restaurante, estén clasificados simultáneamente como cafetería o bar, el área destinada a comedor deberá estar convenientemente independizada de la zona de bar o cafetería, salvo en los casos de los restaurantes de tercera o cuarta categoría.

Artículo 6. *Categorías.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, en función de las instalaciones, equipamientos y servicios ofertados previstos en el Capítulo II del presente decreto, existirán las siguientes categorías para los distintos tipos de establecimientos de restauración:

a) Para los Restaurantes existirán cinco categorías: lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, que se identifican con tenedores: cinco, cuatro, tres, dos y uno, respectivamente.

b) Para los salones de banquetes existirán dos categorías: primera y segunda que se identifican con cucharas: dos y una cuchara, respectivamente.

c) Para las cafeterías existirán dos categorías: primera y segunda, que se identifican con tazas: dos y una, respectivamente.

d) Para los establecimientos de restauración clasificados como bares existirá una única categoría.

Artículo 7. *Distintivos.*

1. Los establecimientos de restauración deberán exhibir en la parte exterior y junto a la entrada principal del establecimiento, una placa identificativa que contendrá los distintivos acreditativos de la clasificación o clasificaciones, de la categoría o categorías y de la especialidad o



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

especialidades, en su caso, del establecimiento según los modelos que se determinan en el anexo.

2. Cuando el mismo establecimiento de restauración este clasificado en dos o más tipos se recogerá en la placa y se indicará la categoría del principal, que será restaurante o cafetería, por ese orden.
3. La placa identificativa se colocará en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de la presentación de la correspondiente declaración responsable

CAPÍTULO II

Requisitos de los establecimientos de restauración

SECCIÓN 1ª REQUISITOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Artículo 8. *Requisitos de las instalaciones.*

Los establecimientos de restauración contarán con:

- a) Suministro de agua corriente fría y caliente
- b) Un sistema que garantice la extracción de humos de la zona de cocción.
- c) Medidas de ahorro de energía y agua mediante dispositivos en cisternas, griferías, depósitos, iluminación, electrodomésticos Cat A+.
- d) Sistema de calefacción.
- e) Suministro eléctrico adecuado y suficiente.
- f) Ascensor, cuando el establecimiento de restauración tenga más de dos plantas sin contar la planta baja, o cuando estuviera situado en planta superior a la segunda de la edificación.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Artículo 9. *Requisitos de los aseos.*

Los aseos para los clientes de todos los establecimientos de restauración, que serán independientes para mujeres y hombres, dispondrán de:

- a) Suministro de agua corriente.
- b) Dosificador de jabón y toallas de un solo uso o secador de manos eléctrico o similar, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y perchero o colgador.
- c) Un inodoro por cada cincuenta plazas o fracción y un lavabo por cada cien plazas o fracción.
- d) Sistema de iluminación con una duración adecuada y suficiente.
- e) Dispositivos economizadores de agua en aseos, tales como temporizadores.
- f) Dispositivos para el ahorro de agua en la descarga de las cisternas de los inodoros o reductores del volumen de agua o que permitan la interrupción de la descarga.
- g) Deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y limpieza.
- h) En caso de carecer de ventilación natural ésta deberá ser forzada, consistente en un sistema que permita el intercambio de aire con el exterior de manera mecánica.

SECCIÓN 2ª REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SEGÚN EL TIPO Y CATEGORÍA.

Artículo 10. *Restaurantes.*

Los restaurantes, además de los requisitos establecidos en la Sección 1ª, del Capítulo II deberán cumplir con los siguientes:

- a) Disponer de una cocina debidamente equipada conforme a su categoría y especialización.
- b) Disponer de una zona de almacenamiento, en la que se depositen la comida y bebidas, que cuente con las instalaciones adecuadas para su refrigeración y conservación.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

- c) Contar con suministro de agua corriente, fría y caliente, en los aseos.
- d) Disponer de vajilla, cubertería, cristalería y lencería acorde a la categoría y capacidad del establecimiento de restauración.
- e) Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función de la capacidad del establecimiento de restauración.

Además, en función de su categoría deberán contar con las siguientes instalaciones, equipamientos y servicios:

	Categorías/distintivos				
	Lujo Cinco tenedores	Primera Cuatro tenedores	Segunda Tres tenedores	Tercera Dos tenedores	Cuarta Un tenedor
Entrada para los clientes independientes de la del personal de servicio	Sí	Sí	No	No	No
Comedor independiente	Si	Si	Si	No	No
Guardarropa	Sí	Sí	No	No	No
Percheros	No	No	Sí	Sí	No
Vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor del restaurante	Sí	No	No	No	No
Climatización y/o aire acondicionado	Si	Si	Si	No	No
Vestuarios y Aseos independientes para personal de servicio	Sí	Si	No	No	No
Cuando se cuente con más de dos alturas, escalera independiente de comunicación para el personal de servicio	Sí	No	No	No	No
Personal que preste servicio directo al público deberá estar uniformado	Sí	Si	Sí	No	No
Jefe de comedor con conocimientos de inglés, además de castellano	Sí	Si	No	No	No
Cartas en idiomas extranjeros, siendo uno de ellos el inglés.	Sí, en dos idiomas	Sí, en dos idiomas	Sí	Sí	No
Carta en braille	Si	Si	No	No	No



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

	Categorías/distintivos				
	Lujo Cinco tenedores	Primera Cuatro tenedores	Segunda Tres tenedores	Tercera Dos tenedores	Cuarta Un tenedor
Amplio surtido de vinos nacionales e internacionales de reconocido prestigio, vinos espumosos, licores y aguardientes. Así mismo deberá contar con una selección de bebidas con representación suficiente de la variedad de las denominaciones de origen nacionales o de otros distintivos de calidad, entre ellas las de Castilla y León.	Sí	Sí	No	No	No
Utilización de productos de calidad reconocida y/o amparados por denominaciones de origen nacionales u otro distintivo de calidad, entre ellas las de Castilla y León.	Sí	Sí	No	No	No
Sumiller	Si	No	No	No	No
Zona de bodega	Si	Si	No	No	No
Aparcamiento concertado o servicio de guardacoches	Si	No	No	No	No
Admisión de pago a través de tarjetas de crédito/débito	Sí	Sí	Sí	No	No
Composición nutricional de los platos que se ofrezcan y carta dietética	Si	No	No	No	No
Contar con contenedores específicos que faciliten el reciclaje de los residuos	Si	Si	No	No	No
Servicio de reserva de mesa	Si	Si	No	No	No
Comedores privados	Si	No	No	No	No
Superficie mínima del comedor	2,5 m ² / cliente	2m ² / cliente	1,8m ² / cliente	1,5m ² / cliente	1,5m ² / cliente
Programas de formación propia o participación en otros programas para el personal de cocina y sala	Si	No	No	No	No



Artículo 11. Salones de banquetes.

1. Los salones de banquetes, además de los requisitos establecidos en la Sección 1ª, deberán cumplir con los siguientes:

a) Contar, como mínimo, con una sala destinada a comedor con capacidad para 20 ó más comensales.

b) Disponer de vajilla, cubertería, cristalería y lencería acorde a la categoría y capacidad del establecimiento de restauración.

c) Tener un office, o dependencia específica, destinada a la realización de actividades de recepción, mantenimiento y manipulación de las comidas en caliente o en frío, colocación de platos y servicios de dichas comidas incluyendo, en su caso, la limpieza y almacenamiento de la vajilla.

d) Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función de la capacidad del establecimiento de restauración.

e) El personal que preste servicio directo al público, deberá estar debidamente uniformado.

f) Disponer de una zona de almacenamiento, en la que se depositen la comida y bebidas, que cuente con las instalaciones adecuadas para su refrigeración y conservación.

g) Contar con suministro de agua corriente, fría y caliente, en los aseos, así como material de limpieza y secado higiénico.

h) Disponer de un guardarropa.

i) Contar con montaplatos o montacargas cuando tengan más de una planta.

2. Además, en función de su categoría deberán contar con las siguientes instalaciones, equipamientos y servicios:



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

	Categorías/distintivos	
	Primera Dos cucharas	Segunda Una cuchara
Cocina propia equipada con los elementos necesarios para la elaboración de los menús	Si	No
Contar, con una sala destinada a comedor con capacidad para 50 o más comensales	Si	No
Disponer, de una sala donde se puedan realizar actividades de entretenimiento, baile y otras actividades de ocio, que deberá ser independiente de la sala destinada a comedor.	Si	No
Sistemas audiovisuales para proyecciones	Si	No
Reproductores de música o instalaciones para música en directo	Si	No
Climatización y/o aire acondicionado	Si	No
Aparcamiento concertado o servicio de guardacoches	Si	No
Recepción o vestíbulo de entrada	Si	No
Entrada de clientes independiente de la del personal	Si	No
Vestuarios y Aseos independientes para personal de servicio	Si	No
Existencia de barra para servir bebidas	Si	No
Amplio surtido de vinos nacionales e internacionales de reconocido prestigio, vinos espumosos, licores y aguardientes. Así mismo deberá contar con una selección de bebidas con representación suficiente de la variedad de las denominaciones de origen nacionales o de otros distintivos de calidad, entre ellas las de Castilla y León.	Si	No
Utilización de productos de calidad reconocida y/o amparados por denominaciones de origen nacionales u otro distintivo de calidad, entre ellas las de Castilla y León.	Si	No
Carros transportadores de comida caliente y fría	Si	No
Superficie mínima del comedor	2m ² por cliente	1,5 m ² por cliente



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Artículo 12. *Cafeterías.*

1. Las cafeterías, además de los requisitos comunes establecidos en la Sección 1ª, del Capítulo II, deberán:

- a) Servir bebidas frías y calientes y algún tipo de alimento, dulce o salado, o platos simples o combinados de elaboración rápida y sencilla.
- b) Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función la capacidad del establecimiento de restauración.
- c) Disponer de una zona de almacenamiento, en la que se depositen la comida y bebidas, que cuente con las instalaciones adecuadas para su refrigeración y conservación.
- d) Contar con mesas, barra o mostrador, adecuados, tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento de restauración.

2. Además, en función de su categoría deberán reunir las siguientes instalaciones, equipamientos y servicios:

	Categorías/Distintivos	
	Primera Dos tazas	Segunda Una taza
Aire acondicionado y/o climatización	Sí	No
Disponer de cocina equipada para la elaboración de la comida y bebidas que se sirvan	Si	No
Aseos independientes para personal de servicio.	Sí	No
El personal que preste servicio de atención directa al público deberá estar uniformado	Sí	No
Agua caliente en los aseos	Si	No
Capacidad	1,5 m ² por cliente	1 m ² por cliente

Artículo 13. *Bares.*

Los bares, además de los requisitos comunes generales establecidos en la Sección 1ª, del Capítulo II, deberán servir, como mínimo, bebidas frías y contar con una barra o mostrador.



CAPÍTULO III

Especialidades de los establecimientos de restauración

Artículo 14. Especialización.

1. De acuerdo con lo previsto en el artículo 44 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los restaurantes y bares, en función de su orientación hacia un determinado producto gastronómico o enológico, de su tipicidad o de los servicios que oferten, siempre que cumplan los requisitos y condiciones que se prevén en el presente Capítulo, podrán especializarse en:

- a) Los restaurantes en asador, mesón, restaurante-bodega y restaurante micológico.
- b) Los bares en gastrobar.

2. Un mismo establecimiento de restauración podrá disponer de varias especialidades siempre y cuando reúna los requisitos exigidos en cada una de ellas.

Artículo 15. Asador.

El asador es un establecimiento de restauración, clasificado como restaurante de, al menos, tercera categoría, que como parte fundamental de su menú, ofrece asados de carnes identificados con la gastronomía de Castilla y León.

Los asadores, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Ofrecer además de asados de carnes, otros tipos de comidas
- b) Disponer de horno de leña, parrilla, u otro sistema para el asado, que podrá estar a la vista de los clientes En este caso, y también cuando se ubiquen en



espacios al aire libre se garantizará la correcta evacuación de humos con el objeto de evitar molestias al público.

c) Disponer de una zona dedicada a comedor, que no precisará estar independizada del resto del local

Artículo 16. *Mesón.*

El mesón es un establecimiento de restauración, clasificado como restaurante de, al menos, tercera categoría que esté ambientado con motivos y mobiliario rústico acorde con su localización.

Los mesones deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Menús integrados mayoritariamente por platos que se identifiquen con la cocina tradicional de Castilla y León, con especialidades, tradiciones gastronómicas y bebidas típicas y propias de la zona donde se ubiquen.
- b) Disponer de una zona dedicada a comedor, que no precisará estar independizada del resto del local.
- c) El personal de servicio deberá estar debidamente uniformado, siendo preferible que dicho uniforme se adecue al ambiente tradicional del establecimiento de restauración.

Artículo 17. *Restaurante - bodega.*

1. El restaurante-bodega es un establecimiento de restauración clasificado como restaurante de tercera categoría, como mínimo, que presta servicios de restauración en las dependencias o instalaciones de una bodega.

2. El restaurante-bodega, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar ubicados en bodegas que estén o hayan estado dedicadas a la elaboración y conservación del vino y mantengan sus elementos característicos.
- b) Disponer de vino procedente directamente de la bodega, que pueda estar



almacenado en barril, no siendo necesario el embotellado.

c) Disponer de una zona dedicada a comedor, que no precisará estar independizada del resto del local

d) Dispondrá de zona de cata de vinos propios de la bodega o de la zona a la que pertenezca la denominación de origen.

Artículo 18. *Restaurante micológico.*

1. El restaurante micológico es un establecimiento de restauración que ofrece principalmente platos elaborados con hongos silvestres, y clasificado como restaurante de, al menos, tercera categoría,

2. El restaurante micológico, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ofrecer durante todo el año, al menos, un plato elaborado con alguna variedad de hongos silvestres, y durante la temporada específica tres platos.
- b) Participar en jornadas de gastronomía micológica
- c) Ofrecer actividades de degustación o información sobre los hongos.
- d) Contar con personal de cocina con experiencia mínima de dos años en cocina micológica o bien alguna formación en esa materia.

Artículo 19. *Gastrobar.*

1. El gastrobar es un establecimiento de restauración clasificado como bar, que sirve, en barra o mesa, bebidas y tapas o raciones de autor entendidas éstas como las elaboradas empleando los mejores ingredientes, altas técnicas de cocina y presentadas de forma innovadora.

2. El gastrobar, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ofrecer, al menos veinte tipos diferentes de tapas o raciones *de autor*.
- b) Gran parte de los productos utilizados en la elaboración, presentación y degustación de la oferta gastronómica deberá contar con denominación de origen u otro distintivo de calidad. La descripción de las tapas o raciones recogerá especial referencia a las denominaciones de origen de Castilla y León utilizadas.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

- c) Elaboración de cocina en miniatura con recetas innovadoras.
- d) Contar con una selección de vinos con representación suficiente de la variedad de las denominaciones de origen nacionales, entre ellas las de Castilla y León.
- e) La decoración deberá ser acorde con el carácter innovador de la cocina que se ofrece.

CAPÍTULO IV

Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de restauración

Artículo 20. Dispensa de requisitos.

Excepcionalmente, a los establecimientos de restauración se les podrá dispensar del cumplimiento de alguno o algunos de los requisitos que se relacionan a continuación, cuando las circunstancias concurrentes permitan compensar el incumplimiento con la valoración conjunta de las instalaciones, servicios y de las mejoras que incorporen, en particular cuando se instale en inmuebles integrantes del Patrimonio Cultural de Castilla y León:

- a) Los requisitos generales y de categorización de los establecimientos de restauración que se recogen en los artículos 8 a 13, ambos inclusive.
- b) Los requisitos de especialización de los establecimientos de restauración, que constan en los artículos 14 a 19, ambos inclusive..

Artículo 21. Procedimiento de dispensa.

1. La solicitud de dispensa de alguno o algunos de los requisitos que se establecen en este decreto se presentará, con anterioridad a la declaración responsable, acompañada de los documentos que se estime oportunos.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

2. En la solicitud se especificará el requisito o requisitos para los que se solicita la dispensa, de acuerdo con el tipo de establecimiento de restauración que pretende instalarse, así como las circunstancias que motivan la solicitud de dispensa y aquellas relativas a las instalaciones, servicios y mejoras que se incorporen que permitan compensar el incumplimiento, entre otros aspectos.

3. La solicitud se cumplimentará en el formulario que estará disponible en la sede electrónica de la Administración de la Comunidad de Castilla y León accesible a través de la dirección electrónica <https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es>, se dirigirá al titular del órgano periférico competente en materia de turismo de la provincia en la que vaya a ubicarse el establecimiento de restauración, en adelante órgano periférico competente, y podrá presentarse:

a) En las Oficinas y Puntos de Información y Atención al Ciudadano de la Junta de Castilla y León o en los lugares relacionados en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

b) De forma electrónica, conforme establece el Decreto 7/2013, de 14 de febrero, de utilización de medios electrónicos en la Administración de la Comunidad de Castilla y León, a través del Registro electrónico de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

Para la presentación electrónica los interesados deberán disponer de e-DNI, o de un certificado digital de clase 2CA de firma electrónica emitido por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, o bien de aquellos otros certificados electrónicos que hayan sido previamente reconocidos por la Administración de la Comunidad de Castilla y León y sean compatibles con los diferentes elementos habilitantes y plataformas tecnológicas corporativas.

Las entidades prestadoras del servicio reconocidas por la Administración de la Comunidad de Castilla y León, figuran en una relación actualizada publicada en la sede electrónica de esa Administración: <https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es>.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

4. Cuando la solicitud se presente a través del Registro electrónico de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, la documentación a la que se refiere el apartado 1 de este artículo se digitalizará y aportará como archivo anexo a la solicitud.

5. El procedimiento se resolverá, previo informe técnico del órgano periférico competente, por la persona que ostente la titularidad de la Delegación Territorial de la provincia en la que vaya a ubicarse el establecimiento de restauración donde se preste el servicio de restauración, en el caso de los requisitos de esos establecimientos que constan en los artículos en los artículos 8 a 13, ambos inclusive.

Corresponde a la persona titular de la dirección general competente en materia de turismo resolver los procedimientos de las dispensas que afecten a los requisitos de especialización de los establecimientos de restauración, que constan en los artículos 14 a 19, ambos inclusive, de este decreto, previo informe técnico del órgano periférico competente.

6. El plazo máximo para resolver el procedimiento será de tres meses. Transcurrido dicho plazo sin que haya dictado y notificado la resolución, los solicitantes podrán entender estimada su solicitud por silencio administrativo.

Artículo 22. Declaración responsable.

1. Los titulares de los establecimientos de restauración en los que pretenda ejercerse la actividad de restauración en el ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León, deberán presentar, por cada establecimiento físico, con anterioridad al inicio de la misma, una declaración responsable de inicio de la actividad, en los términos establecidos en el artículo 21 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, y en este decreto.

2. En la declaración responsable, el titular del establecimiento de restauración manifestará, que el establecimiento de restauración cumple con los requisitos previstos en este decreto, que dispone de los documentos que así lo acreditan y,



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

que se compromete a mantener su cumplimiento durante el tiempo inherente al ejercicio de la actividad.

Asimismo, en la declaración responsable se hará constar la clasificación del establecimiento de restauración, la categoría que le corresponde de acuerdo con el sistema de categorización previsto en este decreto, y, en su caso, la especialidad, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos a tales efectos en la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, y en este decreto.

3. La declaración responsable se cumplimentará en los formularios que estarán disponibles en la sede electrónica de la Administración de la Comunidad de Castilla y León accesible a través de la dirección electrónica <https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es>, se dirigirá al órgano periférico competente y podrá presentarse en la forma y en los términos indicados en el artículo 21.3.

4. Una vez presentada la declaración responsable en los términos previstos, el órgano periférico competente de la provincia en la que se ubique el establecimiento de restauración inscribirá de oficio el establecimiento en el Registro de Turismo de Castilla y León. Asimismo, pondrá a disposición del titular del establecimiento de restauración, ejemplares normalizados de hojas de reclamación.

Artículo 23. Actuación administrativa de comprobación.

Corresponde al órgano periférico competente, en ejercicio de las facultades de control e inspección, comprobar el cumplimiento de los requisitos previstos en la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, y en este decreto, con posterioridad a la presentación de la correspondiente declaración responsable que faculta al titular para ejercer su actividad turística, y sin perjuicio de las inspecciones que puedan realizarse posteriormente durante el ejercicio del servicio turístico de restauración.



Artículo 24. Modificaciones, cambio de titularidad y cese de la actividad.

1. De conformidad con lo establecido en el artículo 23 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, se deberán comunicar al órgano periférico competente las siguientes circunstancias:

- a) La modificación de los datos incluidos en la declaración responsable y en los documentos aportados.
- b) Las modificaciones o reformas sustanciales que puedan afectar a la clasificación, categoría, o especialización del establecimiento de restauración.
- c) El cambio de titularidad, sin perjuicio de que el nuevo titular deba presentar la correspondiente declaración responsable.
- d) El cese de la actividad.

La comunicación se realizará por el titular del establecimiento de restauración o por la inspección de turismo mediante la puesta en conocimiento de dicho hecho al órgano periférico competente. En el caso de cese de la actividad por el fallecimiento del titular, la comunicación podrá ser realizada por sus derechohabientes.

2. El plazo para efectuar la comunicación en los supuestos contemplados en los párrafos a), c) y d) será de un mes a contar desde que aquellos se produzcan. La comunicación relativa al caso previsto en el párrafo b) se efectuará con anterioridad a la reapertura del establecimiento de restauración o al reinicio de la actividad.

3. Las comunicaciones se realizarán en los formularios que estarán disponibles en la sede electrónica de la Administración de la Comunidad de Castilla y León accesible a través de la dirección electrónica <https://www.tramitacastillayleon.jcyl.es> y podrán presentarse en la forma y en los términos indicados en el artículo 21.3.

4. El órgano periférico competente, procederá de oficio a la inscripción en el Registro de Turismo de Castilla y León de las circunstancias que se mencionan en



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

el apartado 1, una vez presentada la comunicación o cuando haya tenido conocimiento de los hechos a través de la inspección.

CAPÍTULO V

Régimen de funcionamiento de los establecimientos de restauración

Sección 1.ª Prestación de servicios

Artículo 25. Denominación y publicidad.

1. La denominación del establecimiento de restauración será la que libremente elija su titular, si bien de conformidad con lo establecido en el artículo 20.2 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, no podrán utilizarse denominaciones que puedan inducir a error sobre la clasificación, categorías, especialidades o características de los establecimientos donde se preste el servicio de restauración.

2. En la publicidad que se realice por cualquier medio, en la comercialización, correspondencia y demás documentación de los establecimientos de restauración donde se preste el servicio de restauración, se indicará de forma que no induzca a confusión la categoría del establecimiento, así como el número de inscripción en el Registro de Turismo de Castilla y León. Además, en la publicidad se expresarán las condiciones sobre el régimen de reservas.

Artículo 26. Menús, Carta de platos y de bebidas.

1. A los efectos de este decreto, se entiende por menú el conjunto cerrado de platos agrupados en entrantes, primeros, segundos y postres, que se ofrece al cliente a un precio global, y que puede incluir pan y algún tipo de bebida, para



ser consumidos en zonas de comedor de los restaurantes.

Además, los restaurantes podrán ofrecer menú del día completo o medio menú del día. En el menú del día completo el cliente tendrá derecho, por un precio conjunto, a un primer plato, un segundo plato, un postre, pan y bebida, a elegir entre, al menos, dos primeros y dos segundos que se oferten y un postre. Cuando sea medio menú del día, elegirá un primero o un segundo plato y un postre entre las opciones que ofrezca el establecimiento de restauración.

Los menús sólo se podrán ofrecer en los establecimientos de restauración con categoría de restaurante.

2. A los efectos del presente decreto, se entiende por "carta de platos" y "carta de bebidas" las relaciones de comidas y bebidas, que se ofrezcan en el establecimiento de restauración, ajustadas al tipo de clasificación que ostente. En las cartas se incluirá el precio, incluido IVA, de forma clara y legible,
3. El diseño de las cartas de platos y cartas de bebidas será libre, pero deberán incluir los datos relativos a la denominación del establecimiento de restauración, el tipo o tipos en que esté clasificado, categoría y especialidad en su caso, el titular y la dirección completa del establecimiento de restauración. En la carta de vinos deberá reflejarse la denominación de origen y categoría de crianza según su Consejo Regulador.
4. Se entiende por plato combinado, la oferta conjunta bajo un precio global de un único plato con diferentes alimentos preparados o cocinados.
5. En el caso de bares y cafeterías, las cartas de comidas y bebidas, se expondrán en distintas partes del establecimiento desde donde resulten fácilmente visibles para los clientes.



Sección 2.ª Normas de funcionamiento

Artículo 27. Reglamento de régimen interno.

Los titulares de los establecimientos de restauración podrán elaborar un reglamento de régimen interno, que estará a disposición de cualquier cliente. Este reglamento podrá incluir, entre otros aspectos, las condiciones de entrada, de estancia y de uso adecuado del equipamiento, de sus servicios e instalaciones, así como el horario de apertura y cierre, y los horarios de comedor o cocina, si son diferentes a los anteriores. Asimismo, recogerá las reglas a las que debe ajustarse la admisión y estancia en el establecimiento de restauración, que en ningún caso podrán ser discriminatorias por razones de nacionalidad, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

Artículo 28. Obligaciones de los titulares de los establecimientos de restauración

Todos los titulares de los establecimientos de restauración deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Exhibir en lugar bien visible el horario de apertura y cierre para el público, indicando el horario del comedor y el de cocina, exceptuándose en el caso de los salones de banquetes. También deberá fijarse de forma visible el aforo del local y el aviso de la existencia de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes en el interior del establecimiento de restauración.
- b) No utilizar el mismo acceso al establecimiento que los clientes para la retirada de los residuos en las horas en que el establecimiento de restauración esté abierto al público.
- c) Mantener limpias las instalaciones, locales, mobiliario y menaje así como el material utilizado en los servicios de toda índole que presten.
- d) Garantizar la calidad de los ingredientes que empleen en la preparación de las bebidas y comidas y en la adecuada presentación de las mismas.
- e) Prestar un trato amable y cortés a la persona usuaria, atendiéndola con rapidez y eficacia.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

- f) Mantener una correcta presentación del personal, adecuada a las características del establecimiento de restauración, incluido el de la cocina.
- g) Conservar los documentos acreditativos de las inspecciones de las instalaciones, así como de la formación del personal, en cumplimiento de la normativa sectorial correspondiente.
- h) Garantizar la conservación y reparación de las instalaciones y equipamiento, lo que incluye el mobiliario y los aparatos eléctricos que se utilicen.
- i) Exhibir, los restaurantes, en lugar claramente visible al público desde el exterior sus cartas y menús con sus respectivos precios.
- j) Facilitar al cliente ,en el momento en el que solicite el servicio, los menús y cartas de platos y de bebidas de forma conjunta
- k) Prestar a los usuarios, un servicio acorde con la categoría del establecimiento de restauración, sin que en ningún caso se pueda exigir al cliente el pago por el uso de los aseos propios del establecimiento, ni por el consumo de agua no envasada.
- l) Los titulares de los salones de banquetes dejarán constancia escrita del acuerdo alcanzado con el usuario del servicio respecto del modo y condiciones en que éste se realizará.
- m) Los titulares de los establecimientos de restauración podrán reservarse la admisión de animales de compañía. En el caso de que no les admitan deberán mostrar un distintivo que lo indique, que sea visible desde el exterior del establecimiento. En todo caso, se permitirá la entrada de perros guías que acompañen a persona afectada por disfunciones visuales, conforme a la legislación vigente.

Artículo 29. Prohibiciones a los clientes

Queda prohibido a los clientes de los servicios de restauración:

- a) Alterar la convivencia y las normas internas de acceso y permanencia, pudiendo requerir el titular del establecimiento de restauración, o el personal que presta sus servicios en el mismo, la asistencia de los cuerpos y fuerzas de seguridad del Estado.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

b) Consumir otras comidas o bebidas que las que se sirvan en los establecimientos de restauración, salvo autorización del titular del establecimiento.

c) No se podrá utilizar los aseos u otras instalaciones de los establecimientos de restauración por las personas que no sean clientes, salvo autorización del titular del establecimiento.

Artículo 30. *Precios.*

1. El servicio turístico de restauración se ajustará al régimen de libertad de precios.

2. En los establecimientos de restauración se deberá dar la máxima publicidad a los precios de los servicios que se ofrezcan, y deberán exhibirse de manera que permita su lectura sin dificultad.

Los listados de precios deberán coincidir con los precios que figuren en las cartas de platos y de bebidas que se entreguen a las personas usuarias o cualquier otra relación de precios que se exponga en el establecimiento de restauración.

3. Cuando los precios se cobren a razón de peso o por unidad, deberá hacerse constar tanto esta circunstancia como el precio por dichos conceptos. No se podrán fijar precios en función de la cotización de mercado de los productos o de cualquier otra variable que dificulte el conocimiento exacto del importe final.

Asimismo, deberán consignarse en los listados de precios del establecimiento de restauración y en las cartas, en su caso, los distintos precios en función de que el servicio se preste, en la mesa o en barra.

4. No se podrán cobrar precios superiores a los que figuren en la lista de precios ni en la carta, ni se podrá cobrar por conceptos no solicitados, no ofertados en las cartas de platos y de bebidas, o por conceptos tales como reservas, cubiertos, mesa o similares. En caso de no coincidencia del importe que consta en la lista de



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

precios y en la carta, se cobrará el inferior, con independencia de la responsabilidad en la que incurra el titular del establecimiento de restauración.

5. En todos los precios que figuren en las cartas y listas de precios deberá constar de forma clara y visible la expresión "Impuesto sobre el Valor Añadido incluido"

6. El cliente que solicite el menú del día esta obligado al pago íntegro del precio establecido aunque no lo haya consumido, o haya solicitado la eliminación de algún componente. No podrá facturarse, en ningún caso, importe alguno por servicio que no haya sido solicitado por el cliente a pesar de que éste lo haya consumido

7. No será de aplicación a los salones de banquetes el régimen de los precios que se recogen en este artículo.

Artículo 31. *Facturación.*

Los establecimientos de restauración expedirán y entregarán a los clientes la correspondiente factura de conformidad con lo previsto en la normativa reguladora de las obligaciones en materia de facturación.

Artículo 32. *Pago.*

1. Los clientes deberán abonar el precio correspondiente a los servicios prestados en el momento de la presentación de la factura o, en su caso, en el lugar y tiempo convenido con el titular del establecimiento de restauración, sin que en ningún caso la formulación de reclamación exima del citado pago.
2. El pago del precio se efectuará, de conformidad con la normativa aplicable, en efectivo, o por cualquier otro medio válido de pago cuya utilización haya sido admitida por el titular del establecimiento de restauración.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Artículo 33. Hojas de reclamación.

Los titulares de establecimientos de restauración dispondrán de hojas de reclamación turística, que se pondrán a disposición de los clientes en el momento de plantear su reclamación, con independencia de que hayan consumido o no, y se les facilitará la información que sea necesaria para su cumplimentación.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Cumplimiento de otras normativas.

Las edificaciones o emplazamientos donde se ubiquen los establecimientos de restauración deberán cumplir la normativa vigente en materia de urbanismo, construcción y edificación, sanidad y consumo, seguridad, prevención de incendios, protección civil, accesibilidad y supresión de barreras físicas y sensoriales, higiene, protección de medio ambiente y cualquier otra que resulte de aplicación.

Segunda. Establecimientos de restauración en centros comerciales, de transporte público y otros espacios.

Los establecimientos de restauración situados en centros comerciales, aeropuertos, estaciones de transporte público, centros museísticos, auditorios, polideportivos, piscinas, centros cívicos, sociales o asistenciales, o grandes superficies en general, podrán carecer de aseos propios, cuando en esos espacios existan aseos públicos de libre acceso abiertos durante el horario de apertura del establecimiento de restauración, y cumplan las condiciones previstas en el presente decreto, y siempre que los titulares de los establecimientos de restauración puedan garantizar la disponibilidad de estos servicios.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Tercera. Utilización de otras instalaciones.

Cuando el titular de un establecimiento de alojamiento hotelero ofrezca servicios de restauración en el mismo inmueble o anexionados a este, que sean independientes de los servicios propios como alojamiento hotelero, se registrará por la normativa específica de restauración, si bien podrá compartir las instalaciones comunes, y así lo hará constar en la declaración responsable de inicio de la actividad de restauración.

Cuando el servicio de restauración se preste en un establecimiento de alojamiento turístico exclusivamente a los turistas en ellos alojados, y no al público en general, se aplicará únicamente la normativa sobre alojamientos turísticos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera: Adaptación de los establecimientos de restauración con categoría registrada a la entrada en vigor del decreto.

Los restaurantes, cafeterías y bares inscritos en el Registro de Turismo de Castilla y León de acuerdo con el Decreto 24/1999, de 11 de febrero, de Ordenación Turística de restaurantes, cafeterías y bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, mantendrán la categoría y el tipo de establecimiento de restauración, sin necesidad de adaptarse al contenido de este decreto. No obstante, será de aplicación a estos establecimientos de restauración la regulación del régimen de funcionamiento previsto en el capítulo V de este decreto y lo relativo al procedimiento de modificaciones, cambio de titularidad y cese de la actividad establecido en el artículo 24 de este decreto.

Cuando modifiquen el tipo de establecimiento de restauración o la categoría, o incluyan una especialidad, así como cuando realicen obras de reforma sustanciales de ampliación o rehabilitación los establecimientos de restauración a los que se refiere en el párrafo anterior, se someterán al contenido íntegro de este decreto.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

Segunda: Denominación comercial

Los establecimientos de restauración que a la fecha de entrada en vigor de este decreto incluyan la referencia a una especialidad en su nombre comercial sin tenerla reconocida, podrán seguir utilizando esa denominación hasta que modifiquen el tipo de establecimiento de restauración o la categoría, o incluyan una especialidad, así como cuando realicen obras de reforma sustanciales de ampliación o rehabilitación los establecimientos de restauración.

A partir de ese momento, no podrán utilizar en la denominación comercial cualquier término que se identifique con una especialidad si no reúnen los requisitos y así lo han comunicado.

Tercera: Régimen transitorio para el salón de banquetes

De conformidad con lo establecido en la disposición transitoria cuarta de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los titulares de los establecimientos de restauración existentes a la entrada en vigor de la citada Ley, que se incluyan en la clasificación de salón de banquetes, deberán presentar la correspondiente declaración responsable en el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este decreto

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Derogación normativa.

Queda derogado el Decreto 24/1999, de 11 de febrero, de Ordenación Turística de restaurantes, cafeterías y bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la Orden de 14 de mayo de 1999, de la Consejería de Industria, Comercio y Turismo, por la que se regula el procedimiento de autorización de funcionamiento y clasificación de los establecimientos de restauración, así como cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente decreto.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

21-12-2015

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Habilitación normativa.

Se faculta a la persona titular de la Consejería competente en materia de turismo para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la aplicación y desarrollo del presente decreto.

Segunda. Entrada en vigor.

El presente decreto entrará en vigor al mes de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

VALLADOLID, 21 de diciembre de 2015

EL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO


Fdo. Javier Ramirez Utrilla

ANEXO I

SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

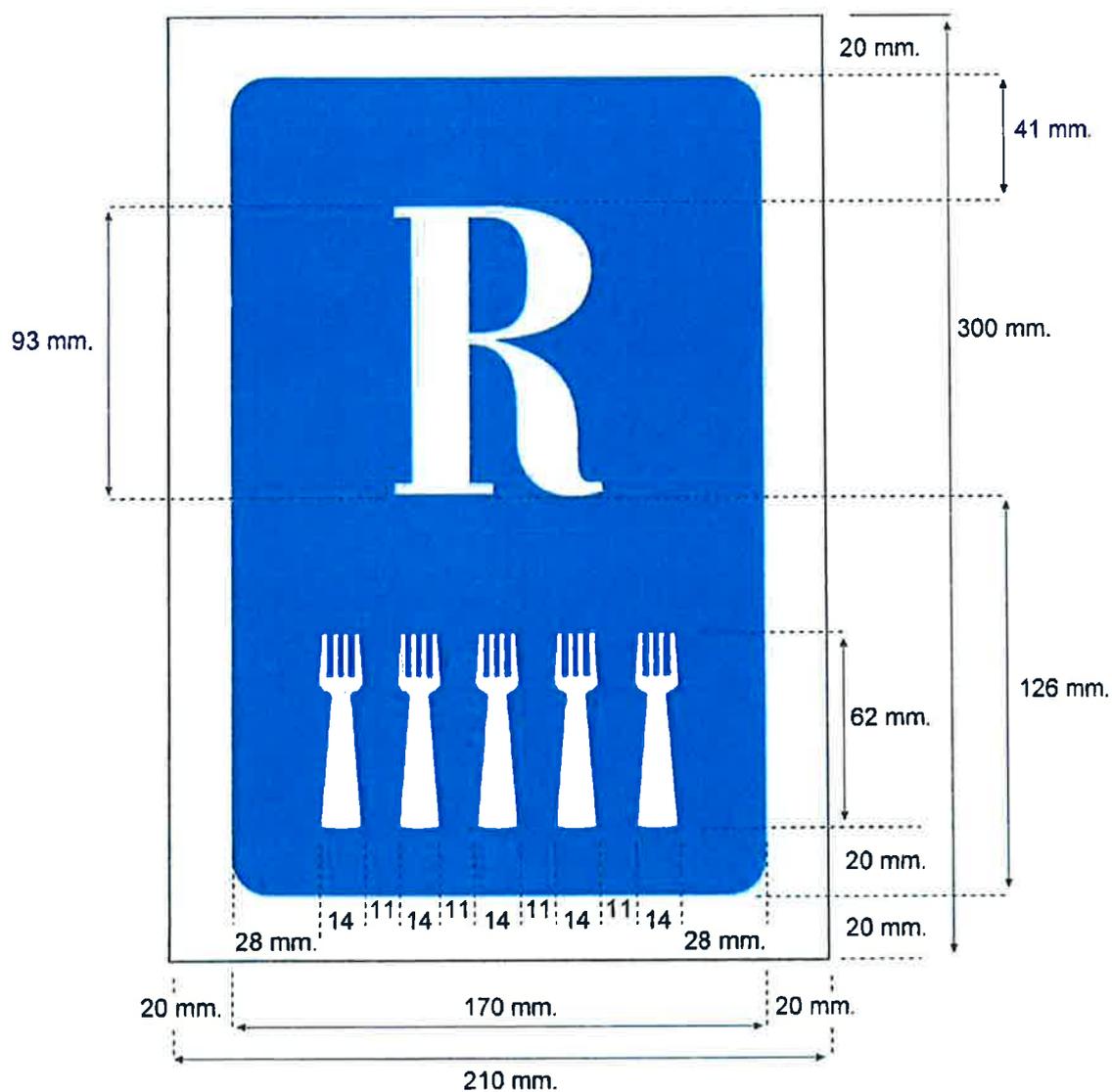
1.1 - PLACA RESTAURANTE:

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tenedores Vinilo Blanco.

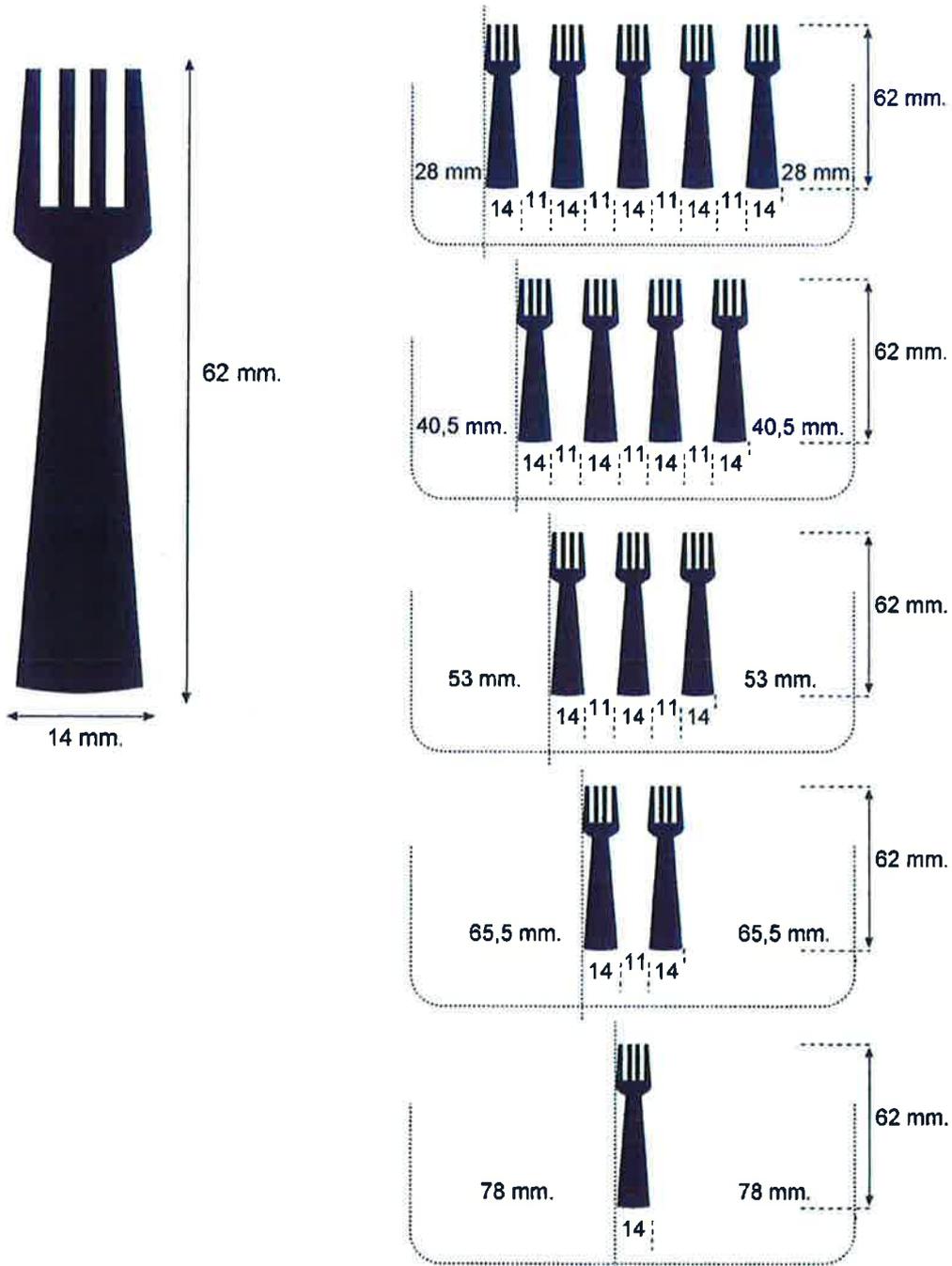
TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

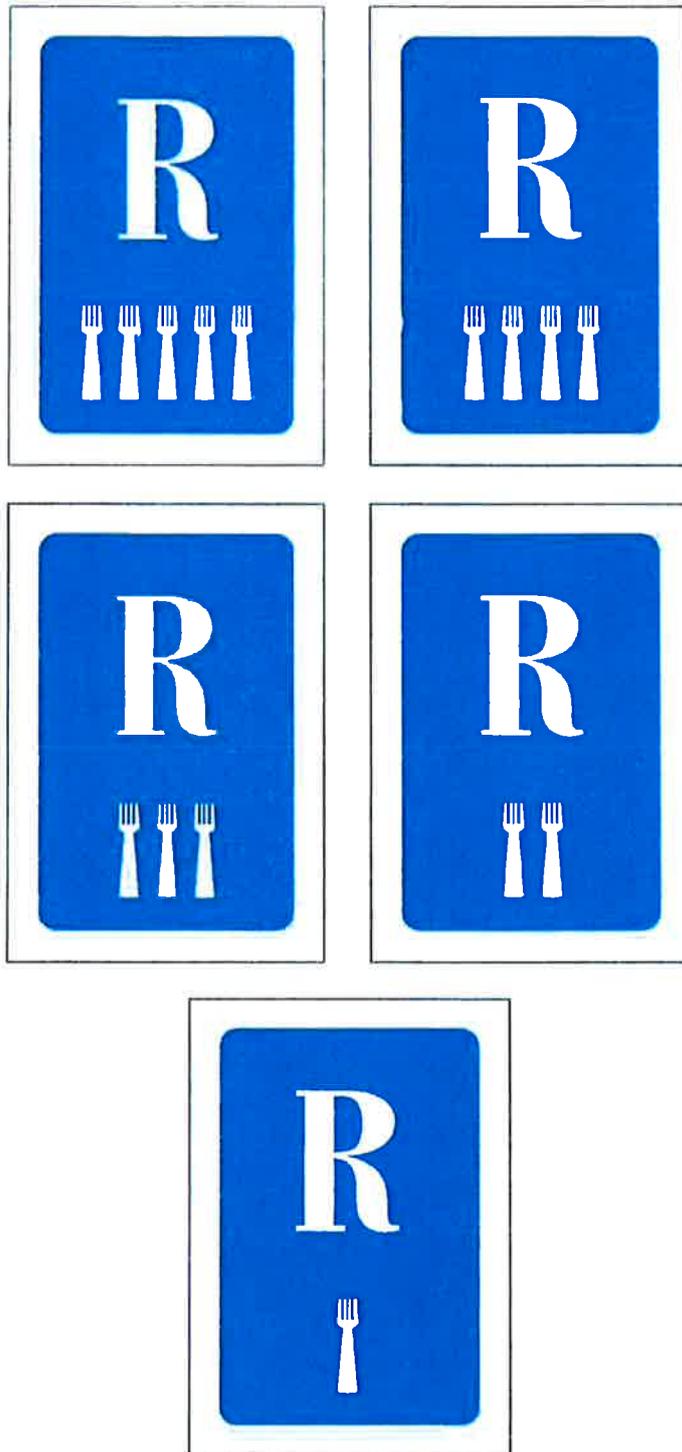
1.2 - SITUACIÓN DE LOS TENEDORES POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

1.3 - PLACAS RESTAURANTES POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

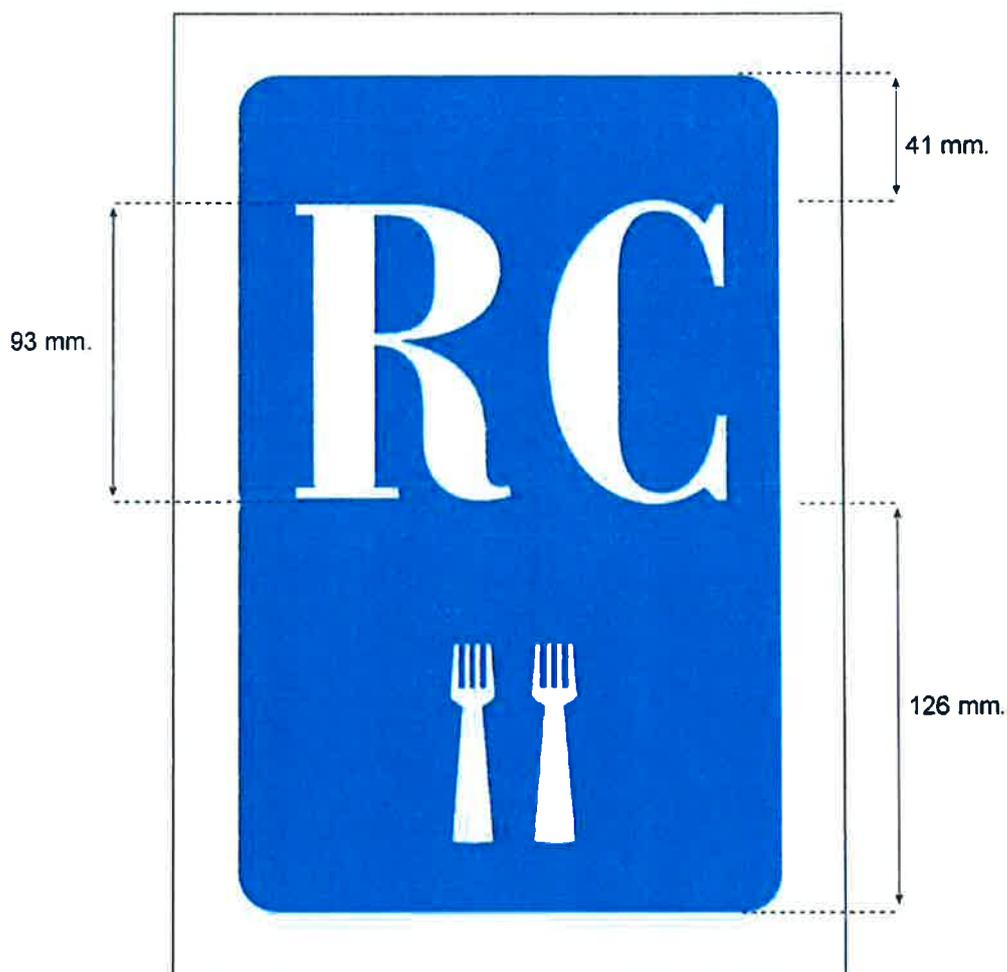
1.4 - RESTAURANTE - CAFETERIA

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tenedores Vinilo Blanco.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



NOTA: En el caso de convivencia de varios tipos de establecimientos, la categoría vendrá determinada por la del restaurante.

ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

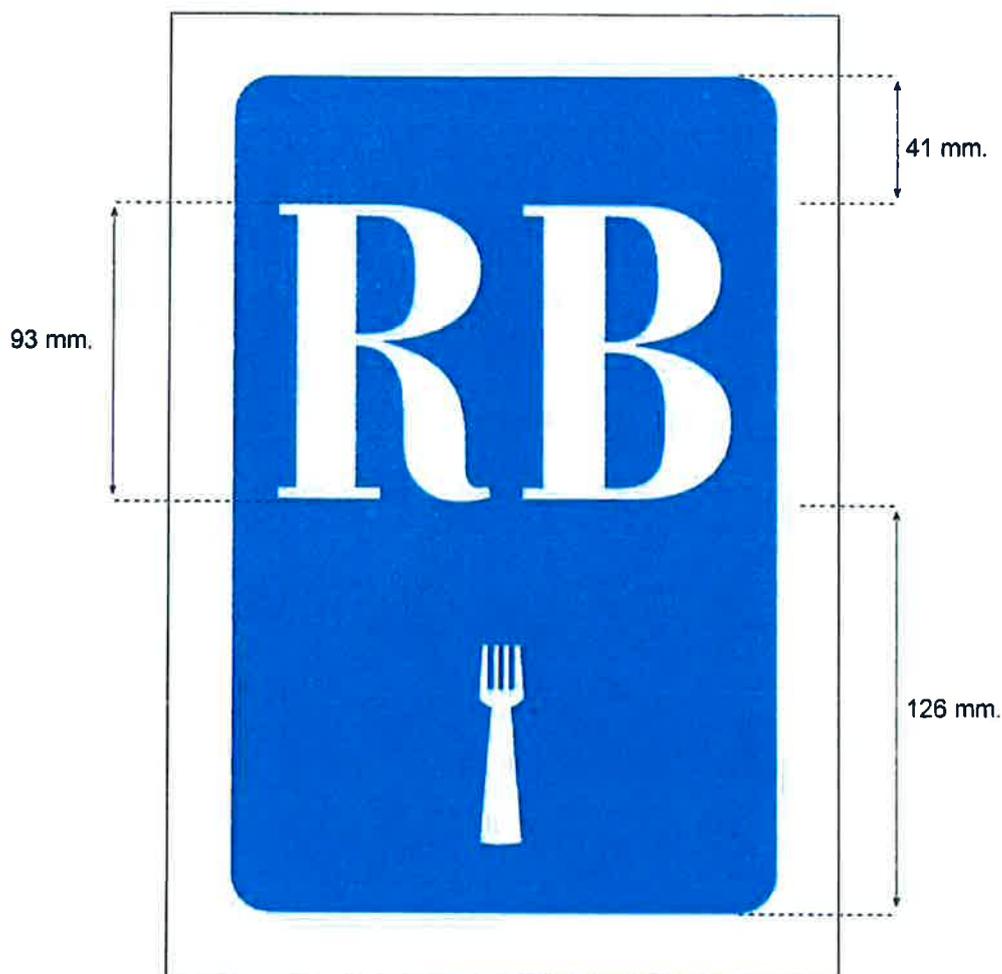
1.5 - RESTAURANTE - BAR

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tenedores Vinilo Blanco.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



NOTA: En el caso de convivencia de varios tipos de establecimientos, la categoría vendrá determinada por la del restaurante.

ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

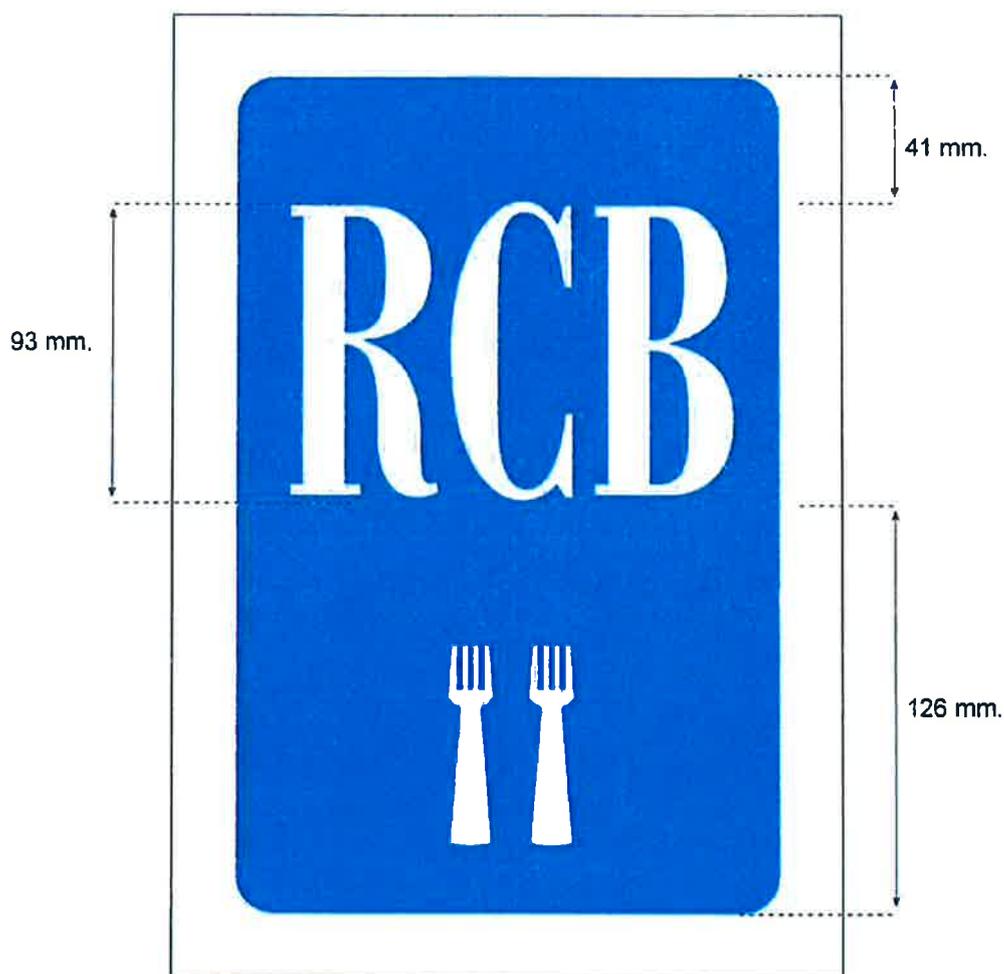
1.6 - RESTAURANTE - CAFETERÍA - BAR

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tenedores Vinilo Blanco.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



NOTA: En el caso de convivencia de varios tipos de establecimientos, la categoría vendrá determinada por la del restaurante.

ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

1.7 - MODELO DE DISTINTIVO DE ESPECIALIDAD:

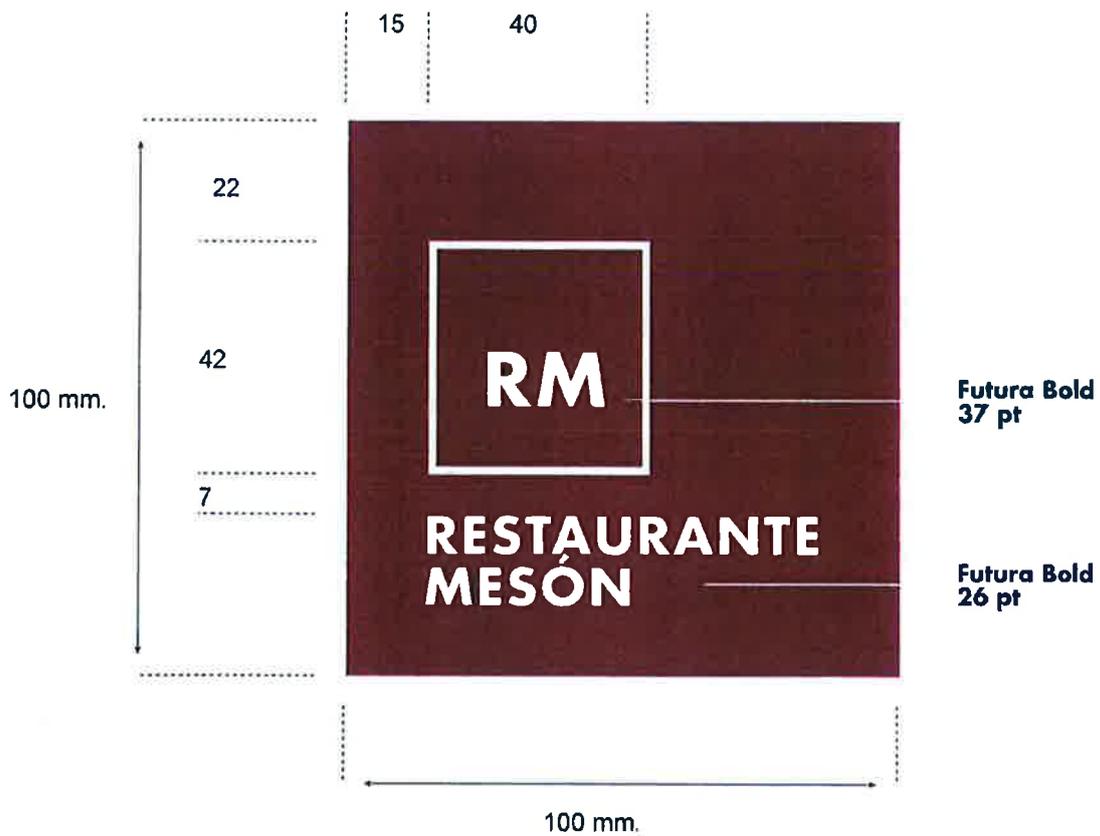
FORMATO: 100X100 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada.
o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

Tanto la placa general como la de especialidad deberán estar realizadas en el mismo soporte.

COLORES: Según especialidad (ver apartado 1.7)

TIPOGRAFÍA: Futura Bold



ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

1.8 - DISTINTIVOS DE LAS ESPECIALIDADES. ESPECIFICACIÓN DE COLORES RAL POR ESPECIALIDAD:

- a - Restaurante Mesón
- b - Restaurante Asador
- c - Restaurante-Bodega
- d - Restaurante Micológico

Fondo RAL 8007



Fondo RAL 4006



Fondo RAL 3024



Fondo RAL 6025

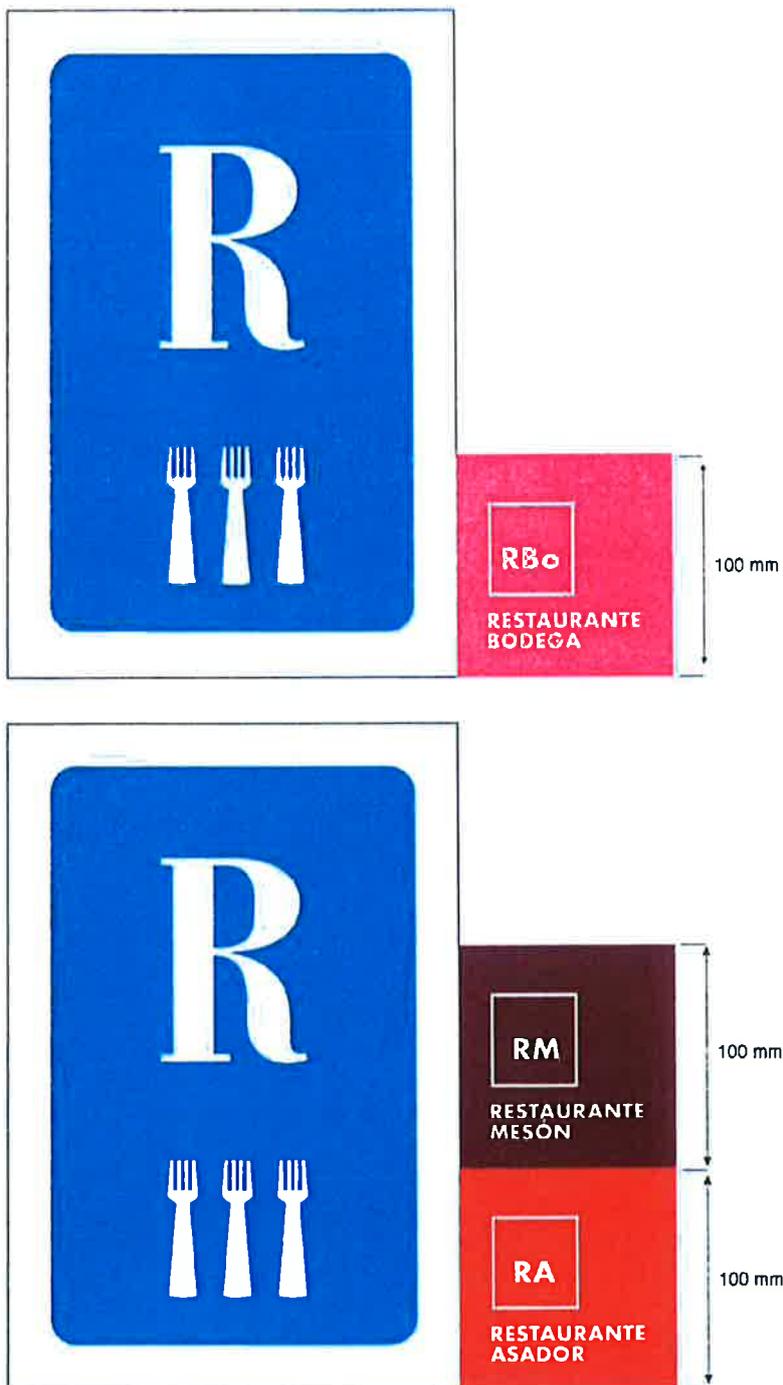


ANEXO I
SEÑALÉTICA

1. RESTAURANTES

1.9- EJEMPLOS DE APLICACIÓN DE LOS DISTINTIVOS EN LA PLACA:

El distintivo se situará junto al costado derecho de la placa principal, en la parte inferior.
En caso de convivencia de varios distintivos se irán situando en forma de columna.



ANEXO I
SEÑALÉTICA

2. SALONES DE BANQUETES

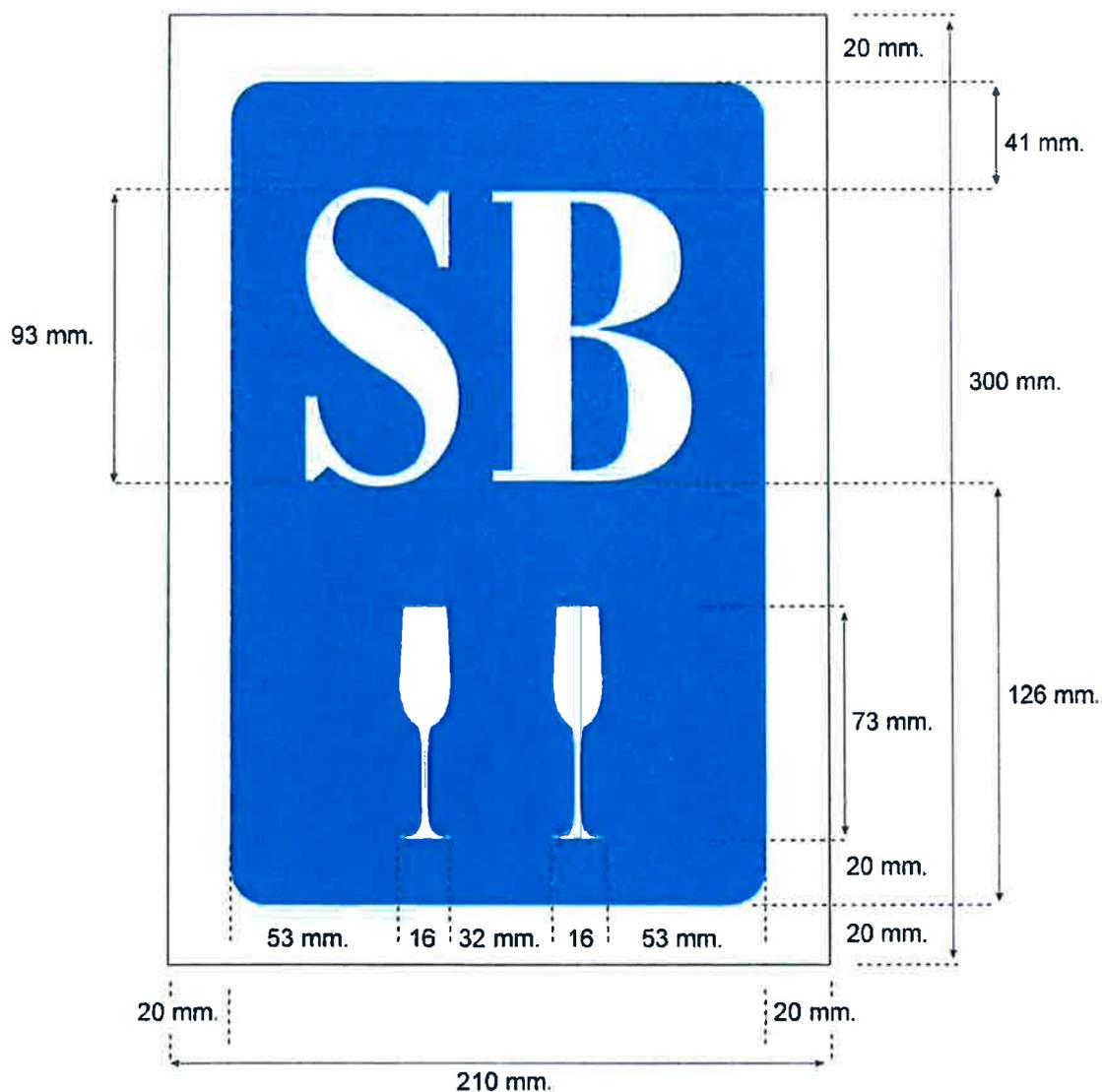
2.1 - PLACA SALÓN DE BANQUETES:

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Copas Vinilo Blanco.

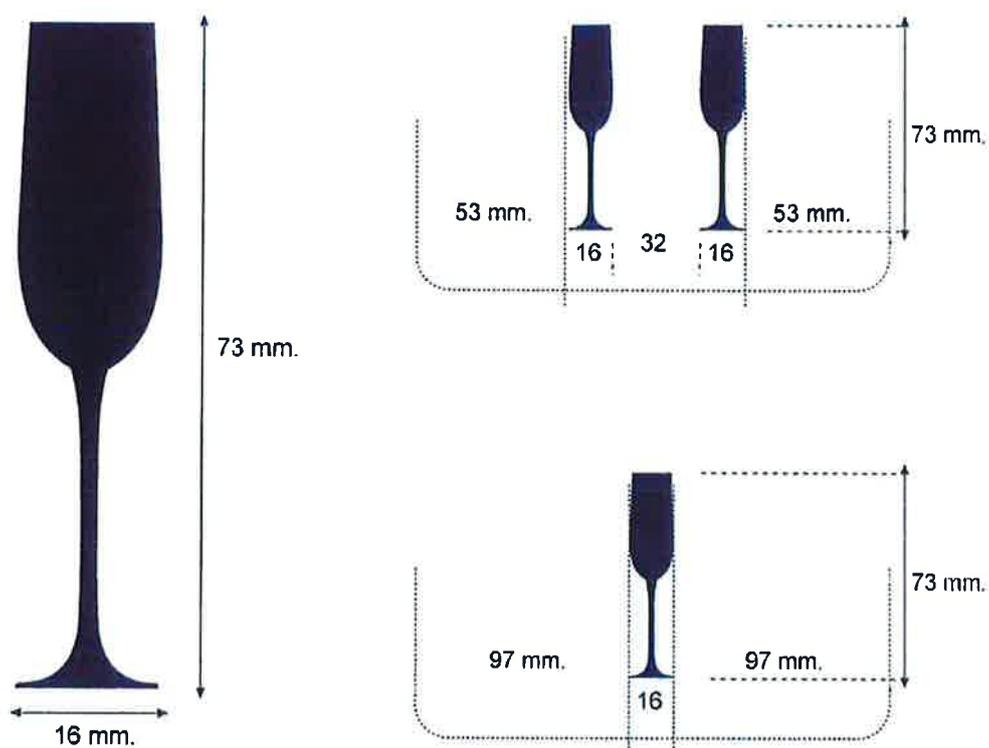
TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



ANEXO I
SEÑALÉTICA

2. SALONES DE BANQUETES

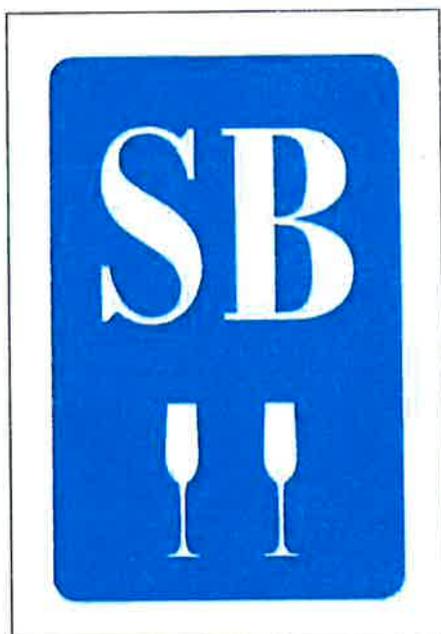
2.2 - SITUACIÓN DE LAS COPAS POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

2. SALONES DE BANQUETES

2.3 - PLACAS SALONES DE BANQUETES POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

3. CAFETERÍAS

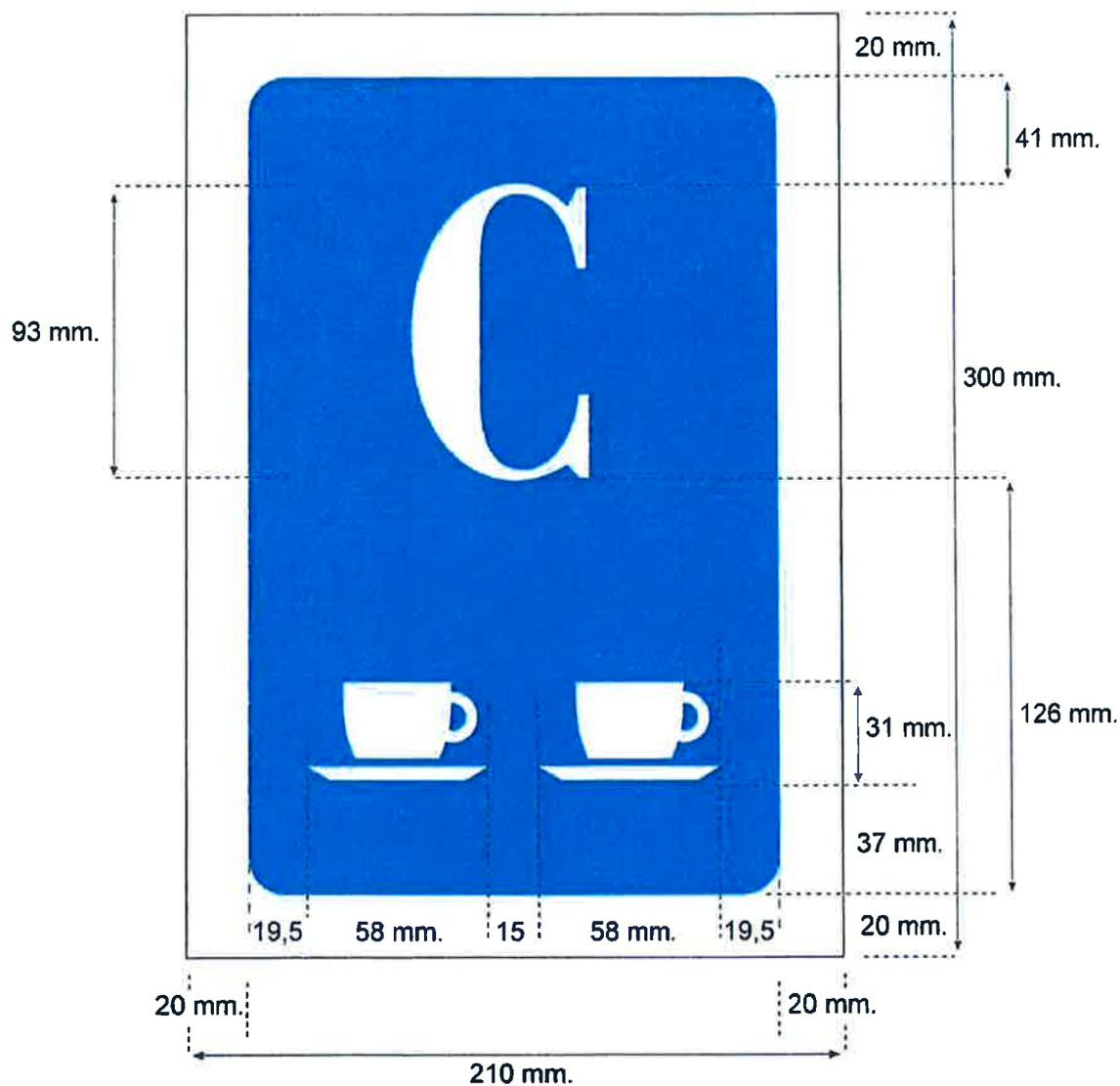
3.1 - PLACA CAFETERÍA:

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tazas Vinilo Blanco.

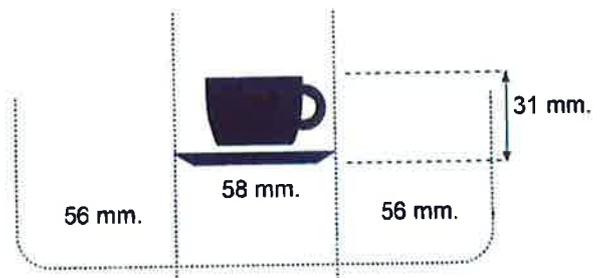
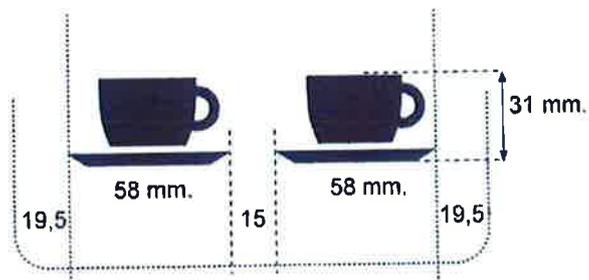
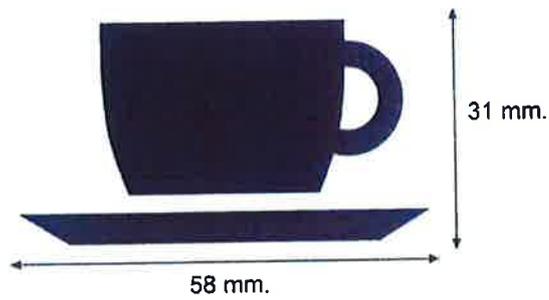
TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



ANEXO I
SEÑALÉTICA

3. CAFETERÍAS

3.2 - SITUACIÓN DE LAS TAZAS POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

3. CAFETERÍAS

3.3 - PLACAS CAFETERÍAS POR CATEGORÍAS:



ANEXO I
SEÑALÉTICA

3. CAFETERÍAS

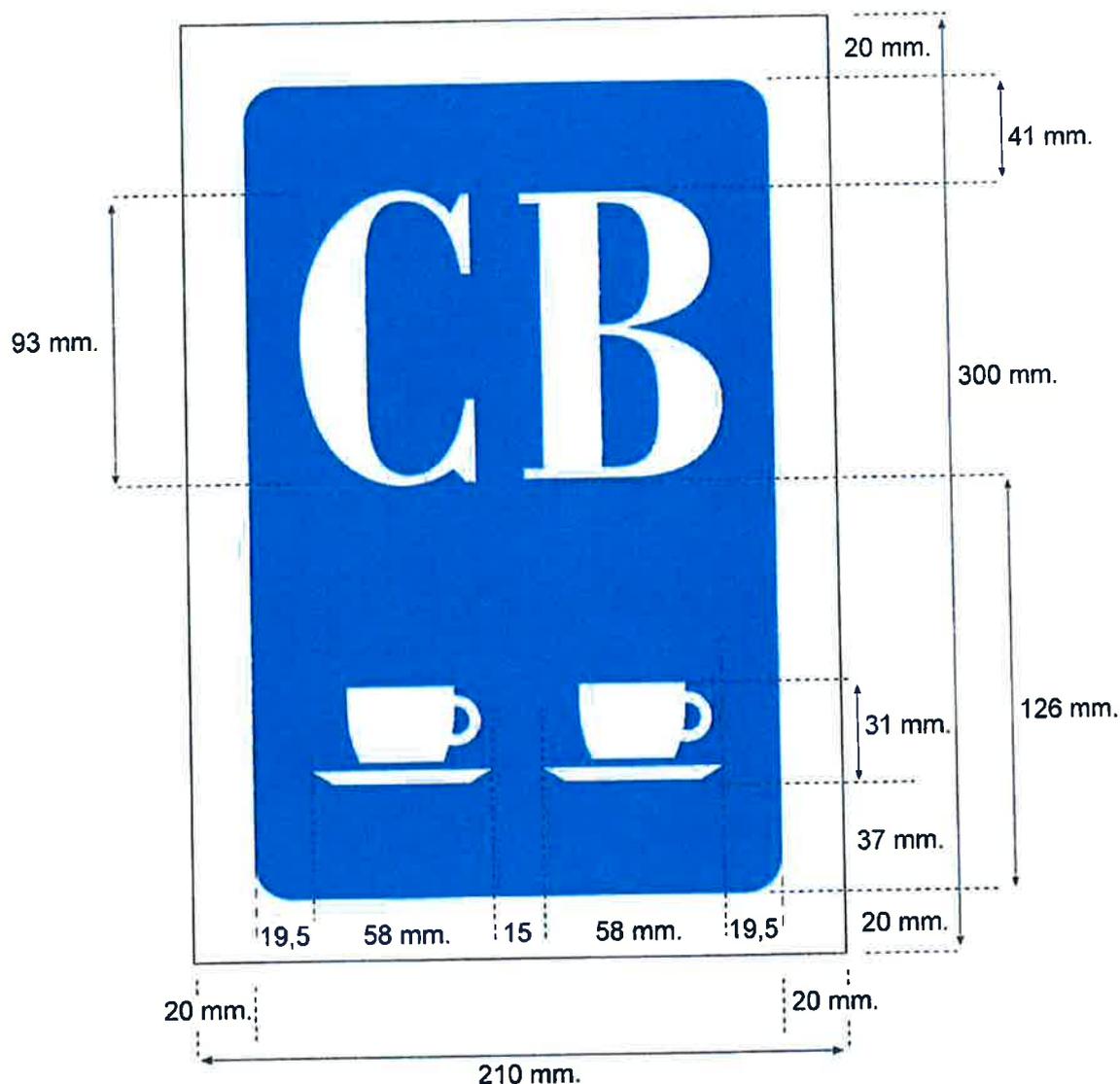
3.4 - CAFETERÍA - BAR

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tazas Vinilo Blanco.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



NOTA: En el caso de convivencia de estos tipos de establecimientos, la categoría vendrá determinada por la de la cafetería.

ANEXO I
SEÑALÉTICA

4. BARES

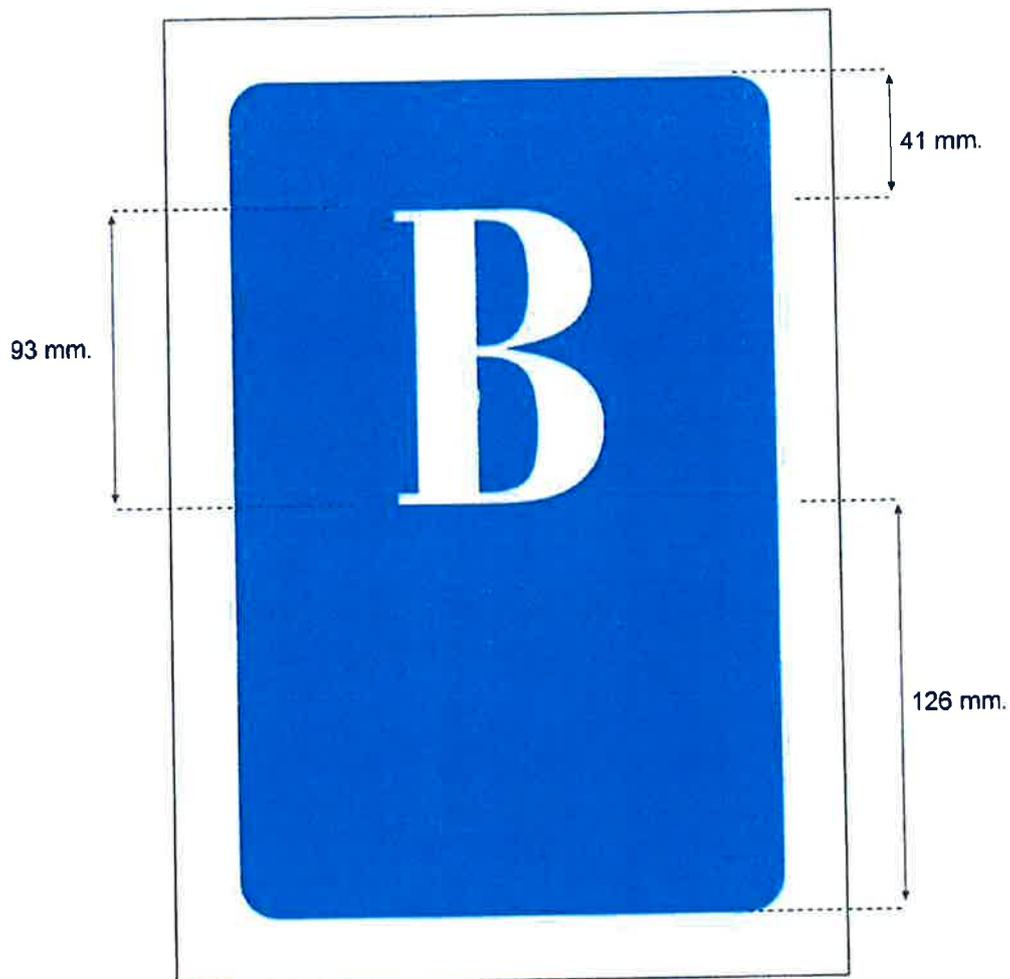
4.1 - PLACA BAR:

FORMATO: 210X300 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



ANEXO I
SEÑALÉTICA

4. BARES

4.2 - MODELO DE DISTINTIVO DE ESPECIALIDAD:

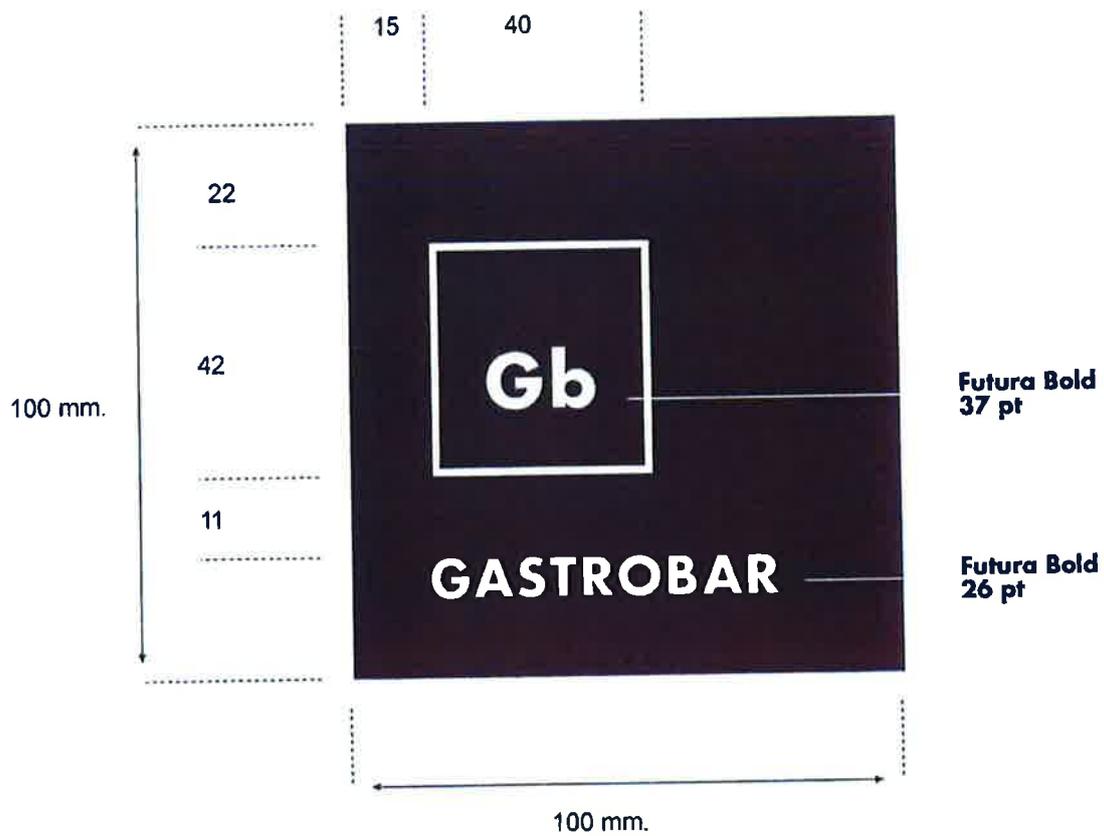
FORMATO: 100X100 mm.

SOPORTE: Aluminio lacado blanco. 1,5 mm. de espesor. Con terminación cristalizada.
o Metacrilato fondo blanco. 10 mm. de espesor.

Tanto la placa general como la de especialidad deberán estar realizadas en el mismo soporte.

COLORES: Especialidad: **Gastrobar - Color RAL 8019**

TIPOGRAFÍA: Futura Bold



ANEXO I
SEÑALÉTICA

4. BARES

4.3 - EJEMPLO DE APLICACIÓN DEL DISTINTIVO EN LA PLACA:

El distintivo se situará junto al costado derecho de la placa principal, en la parte inferior.

