



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 esta 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, debiendo adaptarse al referido marco jurídico.

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, en 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

4-12-2014

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 especialidad de los restaurantes la de asador y mesón, ya previstas en la citada Ley, y la de restaurante- bodega. 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, 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, recogida en el artículo 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 32 artículos, tres disposiciones adicionales, una disposición transitoria, 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 en este capítulo 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, y 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 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, para los bares, la especialidad del gastrobar.

En el Capítulo IV, *Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de establecimiento 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 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; la utilización de otras instalaciones que pueden ser comunes en establecimientos turísticos de distinto tipo cuando pertenezcan al mismo titular. También cuenta con una Disposición transitoria para la adaptación de los establecimientos de restauración con categoría registrada a la entrada en vigor del decreto. El texto del 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.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

4-12-2014

En presente decreto ha sido informado por el Consejo Autonómico de Turismo de Castilla y León, y por el Consejo Económico y Social 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

DISPONE

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. *Objeto.*

El presente decreto tiene por objeto regular el servicio 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 físicos 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 los turistas a los 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.

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 sirve 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. En este caso, podrá utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas.



2. En todo caso a cada tipo de establecimiento de restauración se le atribuirá 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 una misma hoja de inscripción como establecimiento de 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 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, cuyo distintivo deberá figurar integrado en el rótulo del establecimiento.



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

2. 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.

3. 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, restaurante o en su caso cafetería

CAPÍTULO II

Requisitos de los establecimientos de restauración

SECCIÓN 1ª REQUISITOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Artículo 8. *Requisitos de las instalaciones*

Las edificaciones en las que se ubique los establecimientos de restauración contarán con:

- a) Suministro de agua corriente y caliente en el fregadero
- b) Un sistema que garantice la extracción de humos de la zona de cocción.
- c) La zona de almacenamiento de la comida y bebidas, en caso de que la hubiera, será apropiada para tal fin, garantizando la calidad y conservación de los productos que se sirvan y estará independizada del resto de instalaciones.
- d) Contar con medidas de ahorro de energía y agua mediante dispositivos en cisternas, griferías, depósitos, iluminación, electrodomésticos Cat A+.
- e) Contar con sistema de calefacción o climatización en su caso.



- f) Suministro eléctrico adecuado y suficiente.
- g) 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.

Artículo 9. Requisitos de los aseos.

Los aseos de todos los establecimientos de restauración, que serán independientes para mujeres y hombres, cumplirán con siguientes requisitos:

- a) Tener agua corriente.
- b) Contar con accesorios tales como 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) Disponer de un inodoro por cada cincuenta plazas o fracción y un lavabo por cada cien plazas o fracción.
- d) Tener un sistema de iluminación con una duración adecuada y suficiente.
- e) Contar con dispositivos economizadores de agua en lavabos, tales como temporizadores.
- f) Disponer de 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) 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.
- c) Disponer de vajilla, cubertería, cristalería y lencería acorde a la categoría y capacidad del establecimiento de restauración.
- d) 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				
	Lujo	Primera	Segundo	Tercera	Cuarta
Entrada para los clientes independientes de la del personal de servicio	Sí	Sí	No	No	No
Comedor independiente	Si	Si	Si	Si	No
Guardarropa	Sí	Sí	No	No	No
Percheros	No	No	Si	si	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



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

4-12-2014

	Categorías				
	Lujo	Primera	Segundo	Tercera	Cuarta
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 inglés y en otro idioma extranjero	SI En inglés y en otro idioma extranjero	Sí En inglés	Sí En inglés	No
Carta en braille	Si	Si	No	No	No
Surtido de vinos, cavas, licores, y aguardientes	Sí	Sí	No	No	No
Carta de vinos que cuenten, como mínimo con cuatro de las denominaciones de origen de Castilla y León	Sí	Si	No	No	No
Utilización de productos de la marca <i>Tierra de Sabor</i> de Castilla y León y de alguna de las figuras de calidad agroalimentaria recogidas en Castilla y León	SI	SI	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
Suministro de agua caliente en los aseos	SI	SÍ	No	No	No
Composición nutricional de los platos que se ofrezcan y carta dietética	Si	No	No	No	No
Contar con contenedores específicos de 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 50 o más comensales.

b) Disponer, como mínimo, 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

c) Tener aire acondicionado y/o climatización.

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

e) Tener un office o dependencia distinta de cocina y comedor 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.

f) Poner a disposición de los usuarios carta de vinos que incluyan alguna denominación de origen de Castilla y León, así como de cavas, licores y aguardientes.

g) Utilizar en la elaboración de los menús algún producto de la marca *Tierra de Sabor de Castilla y León* y de alguna de las figuras de calidad agroalimentaria recogidas en Castilla y León.

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

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

⌋) 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.

k) Contar con suministro de agua fría y caliente en los aseos.

l) Disponer de un guardarropa.

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



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

4-12-2014

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

	Categorías	
	Primera	Segunda
Cocina propia equipada con los elementos necesarios para la elaboración de los menús	Si	No
Sistemas audiovisuales para proyecciones	Sí	No
Reproductores de música o instalaciones para música en directo	Si	No
Climatización y/o aire acondicionado	Sí	No
Aparcamiento concertado o servicio de guardacoches	Si	No
Recepción o vestíbulo de entrada	Si	No
Entrada de cliente independiente del personal	Si	No
Vestuarios y Aseos independientes para personal de servicio	Si	No
Existencia de barra para servir bebidas	Si	No
Carta de vinos que cuenten, como mínimo con cuatro de las denominaciones de origen 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

Artículo 12. *Cafeterías.*

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

- a) Servir comidas de elaboración sencilla tales como platos combinados de acuerdo con lo establecido en el artículo 25 de este decreto.
- b) Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función de la capacidad del establecimiento de restauración.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

4-12-2014

c) Disponer de cocina debidamente equipada conforme a su categoría que permita la elaboración de la comida y bebidas que se sirve en el establecimiento de restauración.

d) 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.

e) 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	
	Primera	Segunda
Aire acondicionado y/o climatización	Sí	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 contar con una barra o mostrador, de acuerdo con la categoría y capacidad del establecimiento de restauración.



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.
- b) Los bares en gastrobar.

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

3. Los establecimientos de restauración especializados utilizarán en la elaboración de sus platos, como mínimo, un 35 por ciento de productos de Castilla y León

4. Cada establecimiento de restauración, en función de su especialidad, deberán realizar actividades o participar en jornadas y eventos de promoción de sus productos, al menos una vez al año.

Artículo 15. *Asador.*

El asador es un establecimiento de restauración, clasificado como restaurante de tercera categoría, que, ofrece comidas, principalmente, a base de asados de carnes.

Los asadores, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Ofrecer comidas elaboradas, principalmente, a base de asados, como carnes, pescados, verduras o mariscos.
- b) Disponer de horno de leña, parrilla, u otro sistema para el asado, que podrá estar a la vista de los turistas. En este caso, y también cuando se ubiquen en



espacios al aire libre, se garantizará la evacuación de humos, para que no molesten los olores al público.

c) Disponer de una zona dedicada a comedor, que no precisará estar independizada del resto del local, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 5.2, en los casos de clasificación simultánea.

Artículo 16. *Mesón.*

El mesón es un establecimiento de restauración, clasificado como restaurante de tercera categoría, que está ambientado con motivos y mobiliario rústico.

Los mesones deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Tener en su carta platos vinculados a la cocina tradicional con especialidades gastronómicas y bebidas típicas de la zona donde se ubiquen.
- b) Disponer de una zona dedicada a comedor, que no precisará estar independizada del resto del local, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 6.2, en los casos de clasificación simultánea.
- c) El personal de servicio deberá estar uniformado de acuerdo con el 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???????**, 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, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 6.2, en los casos de clasificación simultánea.

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. *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) Elaborar las tapas con materias primas que incluyan algún producto amparado en la marca *Tierra de Sabor de Castilla y León* o de cualquier otra figura de calidad agroalimentaria reconocida en Castilla y León o bien.
- c) Carta de vinos que cuente, como mínimo, con cuatro de las denominaciones de origen de Castilla y León.
- d) Elaboración de cocina en miniatura con recetas innovadoras.
- 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 establecimiento de restauración

Artículo 19. Dispensa de requisitos.

Excepcionalmente, a los establecimientos de restauración se les podrá dispensar del cumplimiento de alguno o algunos de los requisitos establecidos en



este decreto 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.

Artículo 20. 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.

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>.

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 que se recogen en el capítulo II de este decreto.

Corresponde a la persona titular de la dirección general competente en materia de turismo resolver las dispensas que afecten al resto de requisitos que establece 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 21. 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, 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 20.3.

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 22. 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 de la actividad de restauración.



Artículo 23. 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 **20.3.**

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 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 24. Denominación y publicidad.

1. La denominación del establecimiento de restauración será la que libremente se 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 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 25. Menú, 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 o 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, preferentemente independientes del resto del establecimiento de restauración. Los menús sólo se podrán ofrecer en los establecimientos de restauración con categoría de restaurante.



Además, los restaurantes podrán ofrecer menú del día o medio menú del día. En el menú completo el cliente tendrá derecho a un primer plato, un segundo plato, un postre, pan y agua o vino o refresco, a elegir entre los tres primeros y los tres segundos que se oferten y un postre. Cuando sea medio menú elegirá un primero o un segundo plato y un postre entre las tres opciones que ofrezca el establecimiento de restauración.

El precio ofertado será por la totalidad, por un precio conjunto que incluya la comida y la bebida consumida, en su caso.

2. Se entiende por plato combinado de la casa, la oferta conjunta, bajo un precio global de un plato de comida, pan y bebida.

A los efectos del presente decreto, se entiende por "carta de platos" y "carta de bebidas" las relaciones de comidas y bebidas, con sus respectivos precios en los que se incluya el IVA, que se ofrezcan en el establecimiento de restauración, ajustadas al tipo de clasificación que ostente.

4. El diseño de las cartas de platos y cartas de bebidas será libre. No obstante lo anterior, en la redacción de las mismas se incluirá 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.

5. Si la carta de bebidas ofrece vinos deberá reflejarse en la misma la denominación de origen y las categorías de crianza según su Consejo Regulador.

6. En el caso de bares y cafeterías, las cartas de tapas o raciones de los primeros, y la carta de platos combinados de los segundos, así como en sus cartas de bebidas, se expondrán en distintas partes del establecimiento de restauración en caracteres lo suficientemente grandes para que sean visibles desde cualquier parte del mismo.



Sección 2.ª Normas de funcionamiento

Artículo 26. Reglamento de régimen interno.

1. Los titulares de los establecimientos de restauración podrán elaborar un reglamento de régimen interno.

2. Este reglamento incluirá, 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 27. Obligaciones de los titulares de los establecimientos de restauración

Todos 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) Contar con personal con conocimientos en castellano. que sean suficientes para una adecuada atención turística.
- c) No utilizar el mismo acceso al establecimiento para la retirada de las basuras del local en las horas en que el establecimiento de restauración esté abierto al público.
- d) Mantener limpias las instalaciones, locales, mobiliario y menaje así como el material utilizado en los servicios de toda índole que presten.
- e) Garantizar la calidad de los ingredientes que empleen en la preparación de las bebidas y comidas y en la adecuada presentación de las mismas.



- f) Prestar un trato amable y cortés a la persona usuaria, atendiéndola con rapidez y eficacia.
- g) Mantener una correcta presentación del personal adecuada a las características del establecimiento de restauración, incluido el de la cocina.
- h) Conservar los documentos acreditativos de las inspecciones de las instalaciones, así como de la formación del personal, en cumplimiento de la normativa sectorial correspondiente.
- i) Garantizar la conservación y reparación de las instalaciones y equipamiento, lo que incluye el mobiliario y los aparatos eléctricos que utilicen
- j) Exhibir, los restaurantes, en lugar claramente visible al público desde el exterior sus cartas y menús con sus respectivos precios.
- 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.

Artículo 28. Prohibiciones a los clientes

Queda prohibida a las personas usuarias 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
- b). Consumir otras comidas o bebidas que las que se sirvan en los establecimientos de restauración, salvo autorización de su titular.
- c) La entrada de animales de compañía en los restaurantes, salones de banquetes y cafeterías, pudiéndose autorizar en los bares siempre que garanticen la higiene y se eviten molestias a los clientes, así como el respeto



a la normativa de aplicación. En todo caso se permitirá la entrada de perros guías que acompañen a persona afectada por disfunciones visuales, conforme a la legislación vigente.

d) 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 29. *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 del lugar donde se preste el servicio-

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 entre el precio facturado y la lista de precios y 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 recio establecido. Asimismo 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 30. *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 31. *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, y previa presentación de la factura, sin que en ningún caso la formulación de reclamación exima del citado pago

2. El cliente que solicite un menú del día está obligado al pago íntegro del precio establecido. Asimismo, 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.

3.. 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.

Artículo 32. *Hojas de reclamación.*

1. Los titulares de establecimientos de restauración dispondrán de hojas de reclamación, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sobre libre acceso a las



actividades de servicio y su ejercicio.

2. Las hojas de reclamación se pondrán a disposición de los turistas en el momento de plantear su reclamación, y se les facilitará la información que sea necesaria para su cumplimentación.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

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 y otros espacios.

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

Tercera. Utilización de otras instalaciones.

Cuando el titular de un establecimientos de alojamiento hotelero ofrezcan servicios de restauración en el mismo inmueble o anexionados a estos, y, con independencia de sus servicios propios y con nombres, entradas y categorías independientes, se regirán por la normativa específica de restauración, sin que



tenga que contar con instalaciones específicas para cada establecimiento, debiendo hacer constar tal circunstancia 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.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

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

1. 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 23 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

4-12-2014

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.

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 a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

VALLADOLID, 4 de diciembre de 2014

EL DIRECTOR GENERAL DE TURISMO

Fdo. Javier Ramírez Utrilla