



# I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

## A. DISPOSICIONES GENERALES

### CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO

*DECRETO 12/2016, de 21 de abril, 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. No obstante, este decreto se ha visto afectado por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y por la aprobación de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León, en concreto, sus artículos 42, 43 y 44, que introducen novedades significativas en 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 que con este decreto se aprueba, 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.

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 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.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 14 de la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de garantía de la unidad de mercado, durante la preparación de esta norma se han valorado los impactos que puede tener en la unidad de mercado en relación con los asuntos regulados en los artículos 10 a 19, llegándose a la conclusión de que la regulación propuesta es compatible y no crea ningún tipo de distorsión porque son requisitos opcionales para los titulares de los establecimientos ya que se refieren a la categorización y a las especialidades de los establecimientos de restauración. Asimismo, y con igual finalidad, se ha intercambiado información en fase de proyecto con las Administraciones Públicas a través del Sistema de Cooperación Interadministrativa LGUM para valorar la coherencia del proyecto con la ya mencionada Ley 20/2013.

El decreto se estructura en seis capítulos, con 35 artículos, cuatro disposiciones adicionales, tres disposiciones transitorias, una disposición derogatoria, dos disposiciones finales y un anexo.

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 1.<sup>a</sup> 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 2.<sup>a</sup> *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 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.

En el Capítulo IV, *Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de restauración*, se regula la dispensa de requisitos, la declaración responsable o la modificación, cese o cambio de titularidad de la actividad. Como garantía de una mayor uniformidad en la aplicación de las especialidades de los establecimientos de restauración, se establece que la competencia para resolver las dispensas en relación con los requisitos recogidos en los artículos 14 a 19, corresponde al titular de la dirección general competente en materia de turismo.

El 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.

En el último Capítulo, VI, *Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León*, se crea esta Mesa como órgano especializado de participación y asesoramiento en materia de promoción y difusión de la gastronomía de Castilla y León, con la finalidad de impulsar su consolidación y puesta en valor a nivel nacional e internacional como recurso turístico y cultural de relevancia estratégica. Se regula su adscripción, funciones y se establecen los criterios básicos para determinar su composición, sin perjuicio de señalar

que su concreta composición, número y procedimiento de designación de sus miembros, y su organización y funcionamiento se determinarán mediante orden de la consejería competente en materia de turismo.

El decreto contempla también cuatro 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, y la cuarta, relativa a la constitución de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León.

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 la 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.

Además se incluye un anexo con los modelos de placas y distintivos de los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León.

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 Consejo Consultivo de Castilla y León, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 21 de abril de 2016

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.

#### *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.

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 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 copas: dos y una copa, 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 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 1.ª**

*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.

*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 2.ª

##### *Requisitos de los establecimientos de restauración según el tipo y categoría*

##### *Artículo 10. Restaurantes.*

1. 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) 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.

2. 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



	Categorías/distintivos				
	Lujo Cinco tenedores	Primera Cuatro tenedores	Segunda Tres tenedores	Tercera Dos tenedores	Cuarta Un tenedor
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
Espacio específico para la lactancia	Si	No	No	No	No
Aseo con cambiador para bebés	Si	Si	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
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 de la variedad de las denominaciones de origen nacionales o de otros distintivos de calidad, entre ellas las de Castilla y León	Sí	Sí	Si	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

	Categorías/distintivos				
	Lujo Cinco tenedores	Primera Cuatro tenedores	Segunda Tres tenedores	Tercera Dos tenedores	Cuarta Un tenedor
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
Servicio de reserva de mesa	Si	Si	No	No	No
Comedores privados	Si	No	No	No	No
Superficie mínima del comedor	2,5 m <sup>2</sup> / cliente	2m <sup>2</sup> / cliente	1,8m <sup>2</sup> / cliente	1,5m <sup>2</sup> / cliente	1,5m <sup>2</sup> / cliente
Programas de formación propia o participación en otros programas para el personal de cocina y sala	Si	No	No	No	No
Contar con algún instrumento para que los clientes puedan valorar la satisfacción del servicio prestado	Si	No	No	No	No

*Artículo 11. Salones de banquetes.*

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

	Categorías/distintivos	
	Primera Dos copas	Segunda Una copa
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	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 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
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 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
Aseo con cambiador para bebés	Si	No
Superficie mínima del comedor	2 m <sup>2</sup> por cliente	1,5 m <sup>2</sup> por cliente

*Artículo 12. Cafeterías.*

1. Las cafeterías, además de los requisitos comunes establecidos en la Sección 1.<sup>a</sup>, 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 deposite 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
Aseo con cambiador para bebés	Si	No
Capacidad	1,5 m <sup>2</sup> por cliente	1 m <sup>2</sup> por cliente

*Artículo 13. Bares.*

Los bares, además de los requisitos comunes generales establecidos en la Sección 1.<sup>a</sup>, 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.*

1. 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.

2. 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.*

1. 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.

2. 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, al menos, 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.
- 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 y otros distintivos de calidad de Castilla y León utilizadas.

- 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 estime oportunos el solicitante para fundamentar su petición, y que acrediten que las circunstancias concurrentes permiten compensar el incumplimiento con la valoración conjunta de las instalaciones, servicios y mejoras que se hayan incorporado.

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 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 se cumplimentará en el formulario que estará disponible en la sede de dicho órgano, en las Oficinas y Puntos de Información y Atención al Ciudadano de la Junta de Castilla y León y 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 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 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, 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 dirigirá al titular del órgano periférico competente y se cumplimentará en el formulario que estará disponible en la sede de dicho órgano, en las Oficinas y Puntos de Información y Atención al Ciudadano de la Junta de Castilla y León y 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 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 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 dirigirán al titular del órgano periférico competente y se cumplimentará en el formulario que estará disponible en la sede de dicho órgano, en las Oficinas y Puntos de Información y Atención al Ciudadano de la Junta de Castilla y León y 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 podrá 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 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.<sup>a</sup>

##### *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 las siguientes obligaciones:

- 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.
- 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. Obligaciones de los clientes.*

Los clientes de los servicios de restauración están obligados a:

- a) No 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) No consumir otras comidas o bebidas que las que se sirvan en los establecimientos de restauración, salvo autorización del titular del establecimiento.
- c) No 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. Si se fijan los precios en función de la cotización de mercado de los productos o de cualquier otra variable que dificulte el conocimiento deberá informarse al cliente, con carácter previo, 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 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 está 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.

*Artículo 33. Hojas de reclamación.*

Los titulares de establecimientos de restauración dispondrán de hojas de reclamación, 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.

## CAPÍTULO VI

### *Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León*

*Artículo 34. Creación de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León.*

1. Se crea la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León, como órgano especializado de participación y asesoramiento en materia de promoción y difusión de la gastronomía de Castilla y León, con la finalidad de impulsar su consolidación y puesta en valor a nivel nacional e internacional como recurso turístico y cultural de relevancia estratégica. La Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León estará adscrita a la consejería competente en materia de turismo.

2. La Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León, que será presidida por la persona titular de la consejería competente en materia de turismo, estará integrada por representantes de los sectores, ámbitos y entidades relacionados con la gastronomía de Castilla y León, así como por representantes de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León.

3. La composición de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León, el número y procedimiento de designación de sus miembros, y su organización y funcionamiento se determinarán mediante orden de la consejería competente en materia de turismo.

*Artículo 35. Funciones de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León.*

Son funciones de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León las siguientes:

- a) Proponer actuaciones tendentes a la potenciación de la gastronomía de Castilla y León como un eje de desarrollo turístico, cultural y económico de la Comunidad Autónoma.
- b) Impulsar iniciativas de estudio, innovación, creatividad y difusión de las tradiciones y cultura gastronómicas, así como aquellas tendentes a poner en valor la satisfacción del cliente y la calidad percibida.
- c) Promover las relaciones y acuerdos entre los sectores relacionados con la gastronomía de Castilla y León.
- d) Fomentar la especialización y profesionalización del sector impulsando programas e iniciativas formativas y de prácticas profesionales.

- e) Actuar como órgano de asesoramiento de la Administración de la Comunidad Autónoma en materia de promoción y difusión de la gastronomía de Castilla y León.
- f) Cualesquiera otras que le sean atribuidas en materia de promoción y difusión de la gastronomía de Castilla y León.

#### 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.

##### *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 regirá 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.

##### *Cuarta. Constitución de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León.*

En el plazo máximo de dos meses desde la entrada en vigor del presente decreto, deberá constituirse la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León.

El órgano directivo central competente en materia de turismo atenderá, con cargo a sus medios personales y materiales, la constitución y funcionamiento de la Mesa de la Gastronomía de la Comunidad de Castilla y León, no suponiendo incremento alguno de gasto público.

**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.

*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.





## 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 veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León», excepto el Capítulo VI y la Disposición Adicional Cuarta, que entrarán en vigor el mismo día de su publicación en el “Boletín Oficial de Castilla y León”.

Valladolid, 21 de abril de 2016.

*El Presidente de la Junta  
de Castilla y León,*

Fdo.: JUAN VICENTE HERRERA CAMPO

*La Consejera de Cultura y Turismo,*

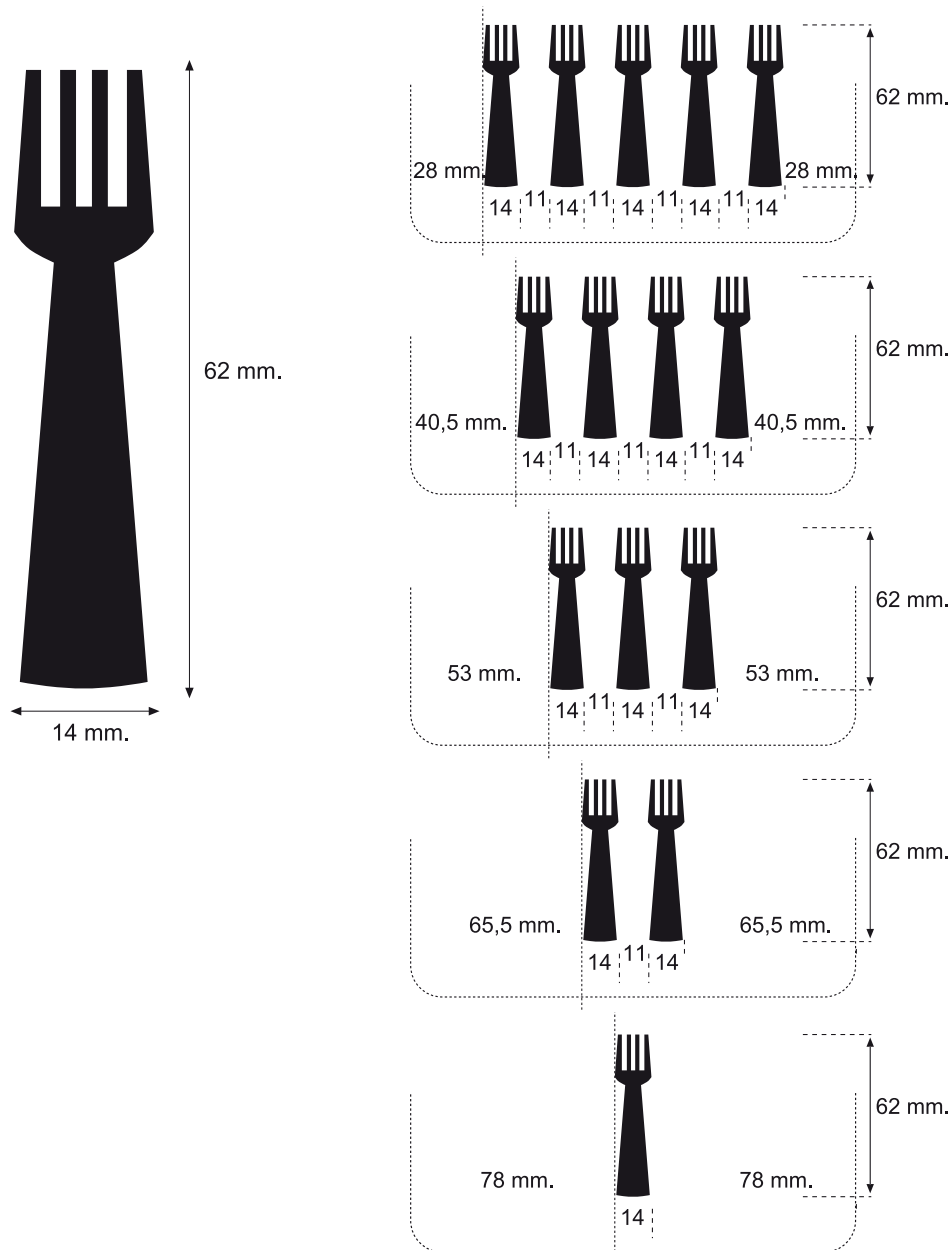
Fdo.: MARÍA JOSEFA GARCÍA CIRAC



## ANEXO DISTINTIVOS

### 1. RESTAURANTES

1.2 - SITUACIÓN DE LOS TENEDORES POR CATEGORÍAS:

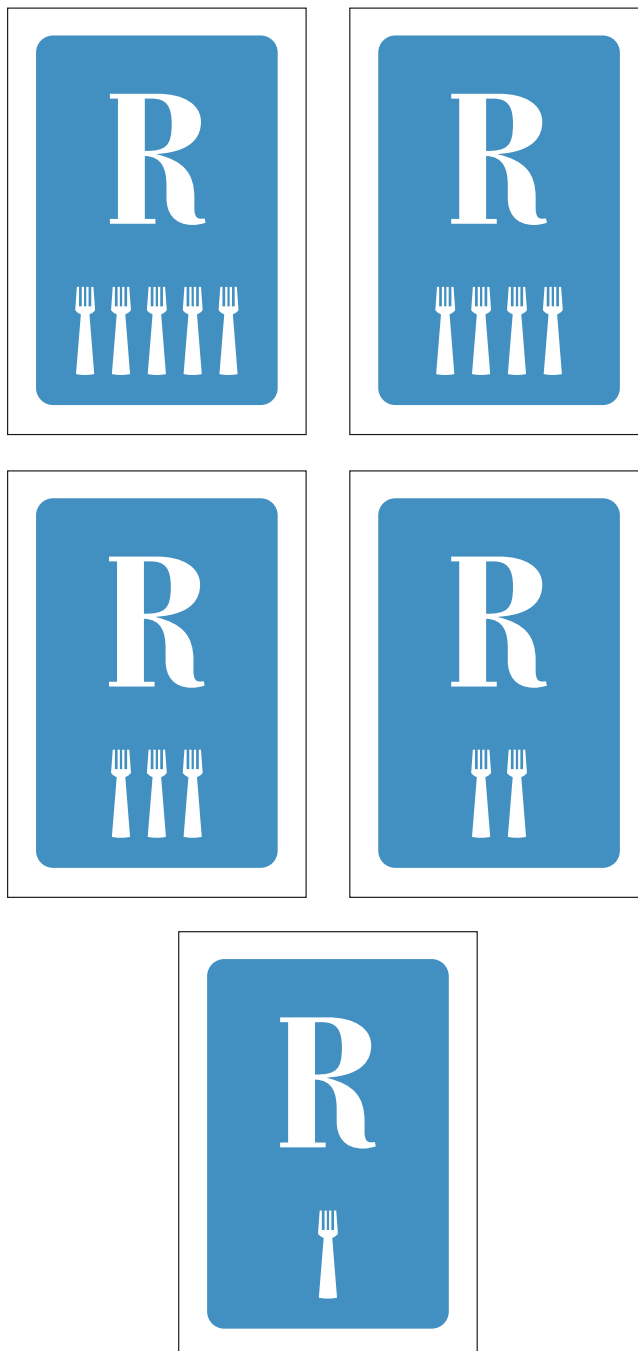


**ANEXO**  
**DISTINTIVOS**

**1. RESTAURANTES**

---

1.3 - PLACAS RESTAURANTES POR CATEGORÍAS:



---

Normativa de placas y distintivos para los establecimientos de restauración de Castilla y León

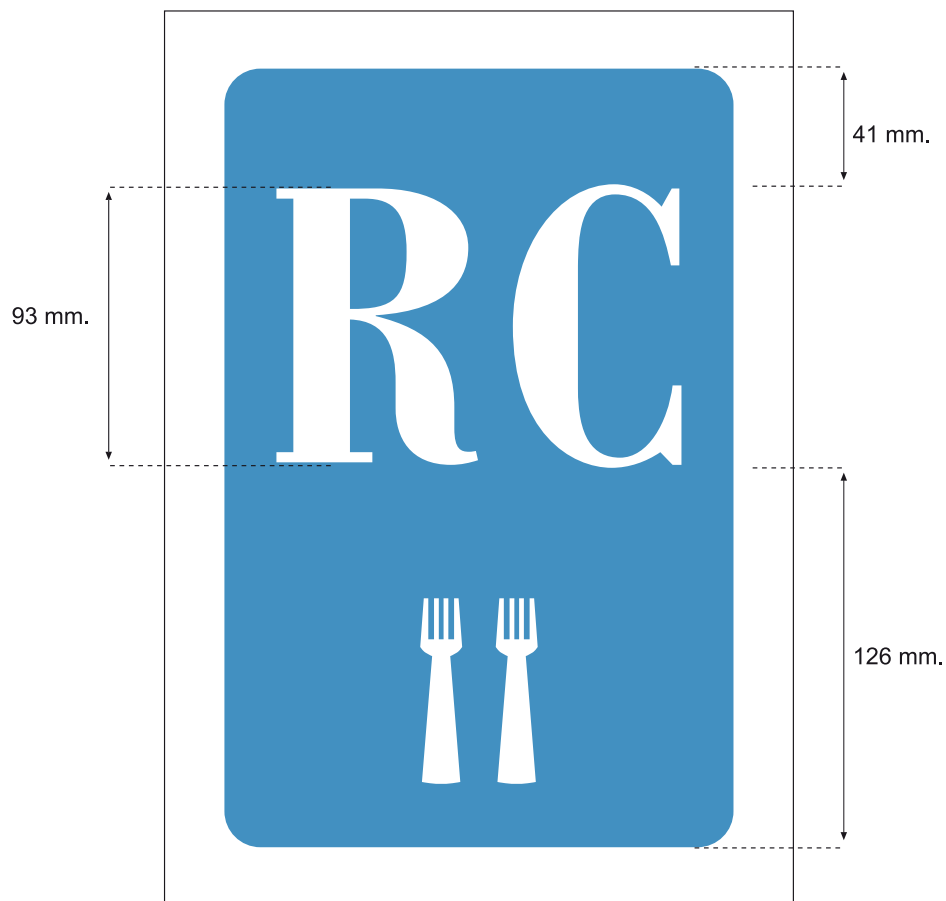
**ANEXO****DISTINTIVOS****1. RESTAURANTES****1.4 - RESTAURANTE - CAFETERÍA**

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. 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.

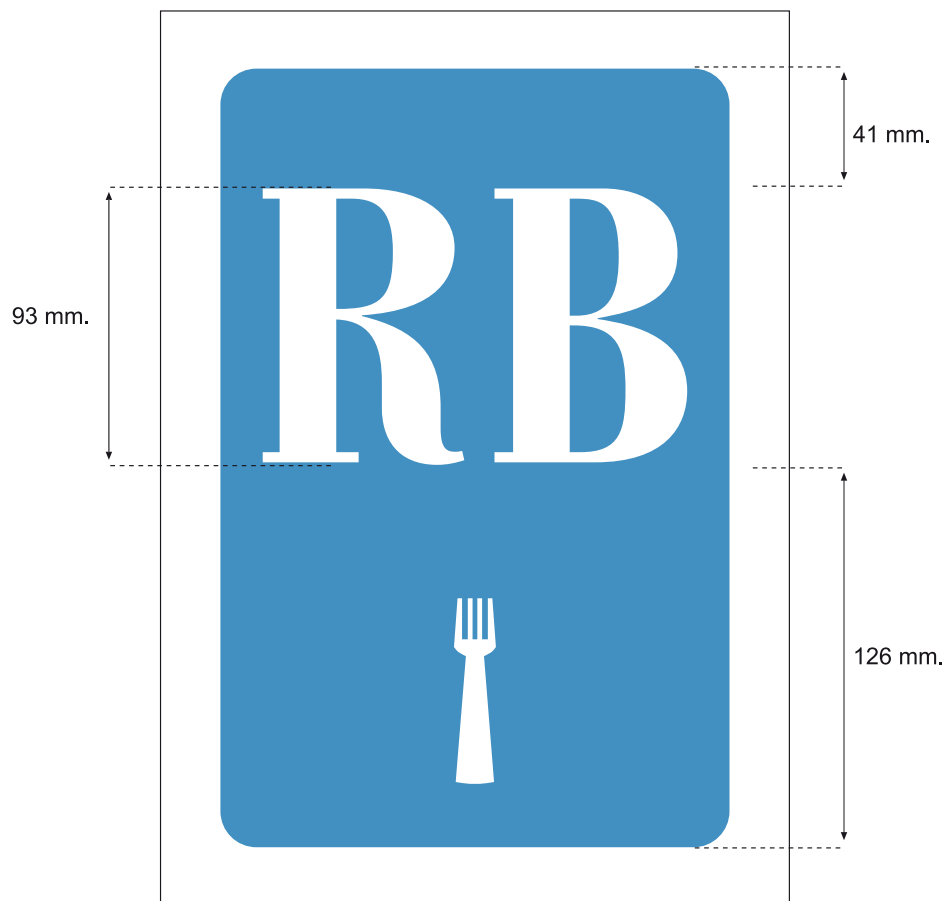
**ANEXO****DISTINTIVOS****1. RESTAURANTES****1.5 - RESTAURANTE - BAR**

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.

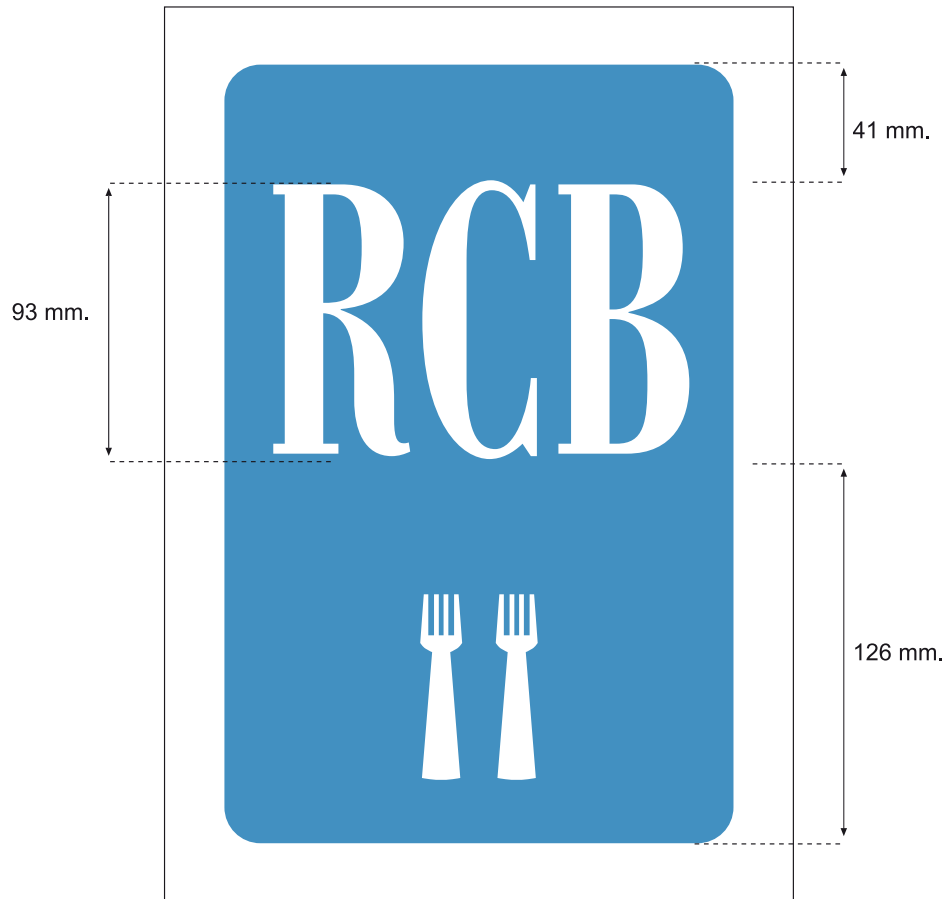
**ANEXO****DISTINTIVOS****1. RESTAURANTES****1.6 - RESTAURANTE - CAFETERÍA - BAR**

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**  
**DISTINTIVOS**

**1. RESTAURANTES**

1.7 - MODELO DE DISTINTIVO DE ESPECIALIDAD:

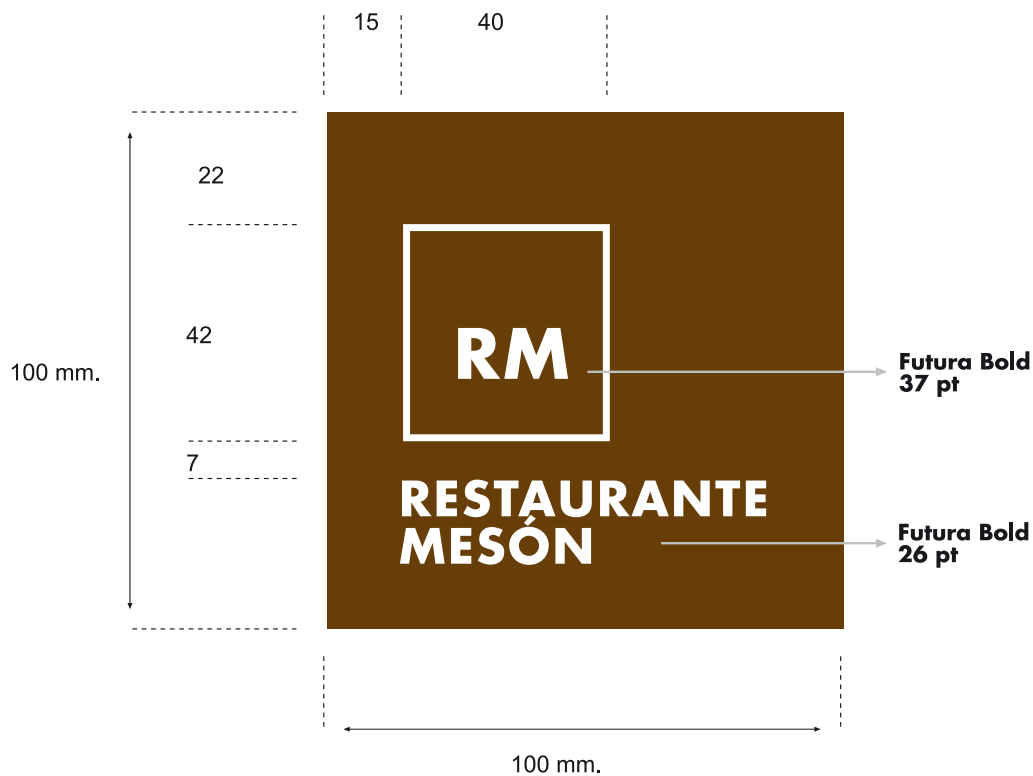
FORMATO: 100X100 mm.

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**  
**DISTINTIVOS**

**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

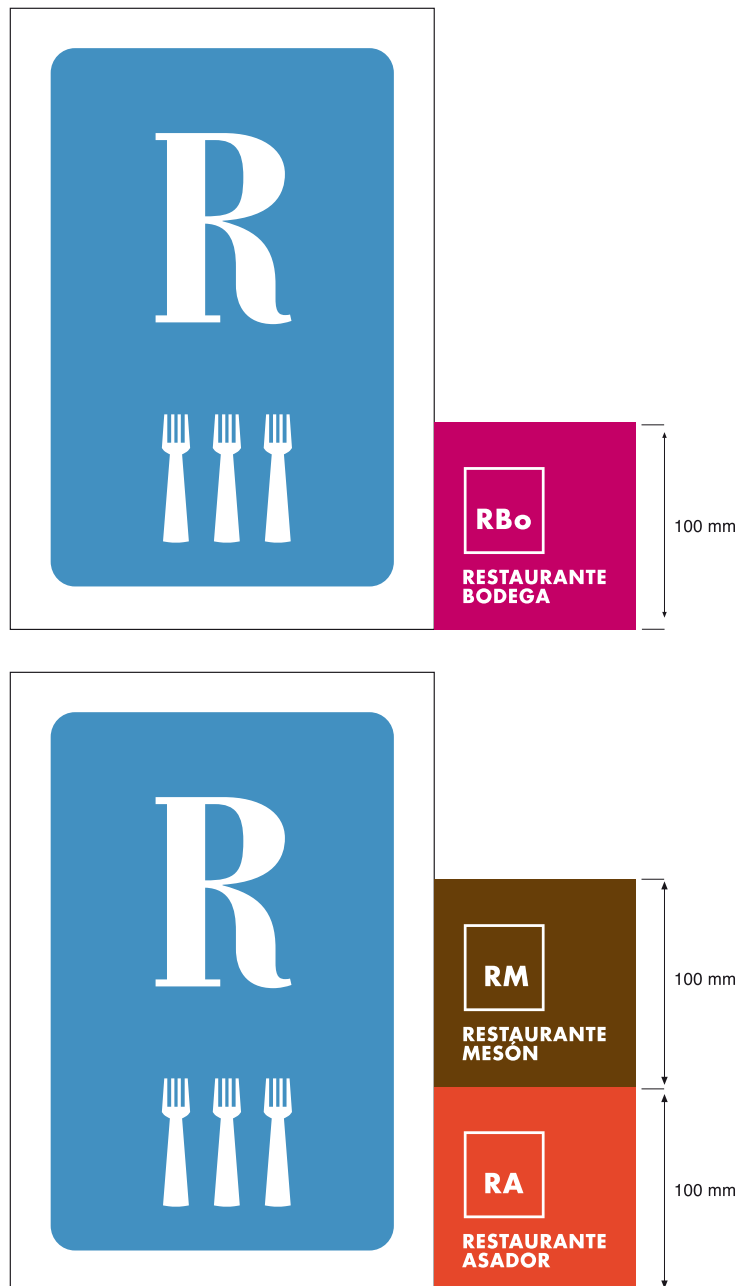


**ANEXO**  
**DISTINTIVOS**

**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.



Normativa de placas y distintivos para los establecimientos de restauración de Castilla y León

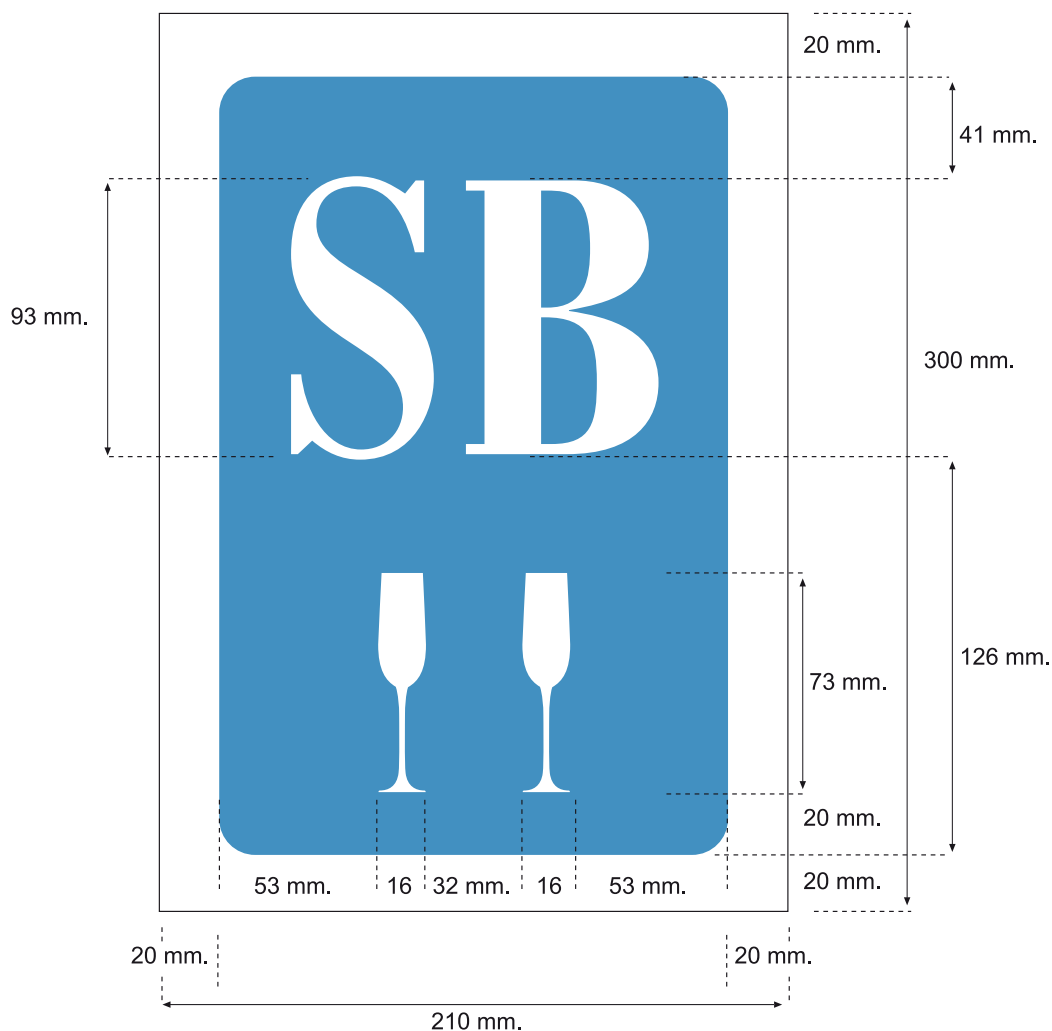
**ANEXO****DISTINTIVOS****2. SALONES DE BANQUETES****2.1 - PLACA SALÓN DE BANQUETES:**

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.

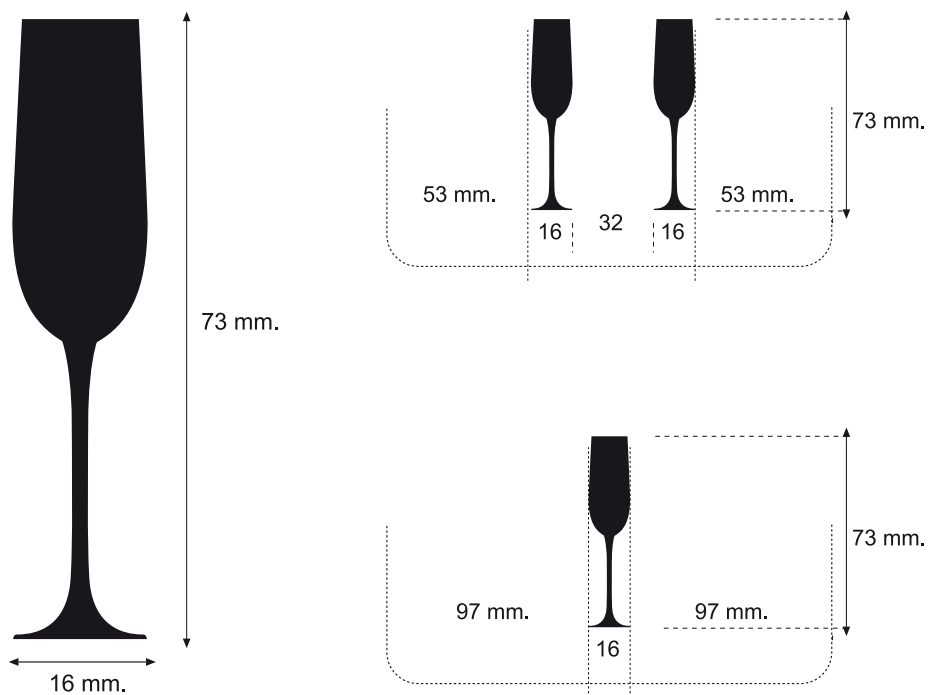
TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



**ANEXO**  
**DISTINTIVOS**

**2. SALONES DE BANQUETES**

2.2 - SITUACIÓN DE LAS COPAS POR CATEGORÍAS:

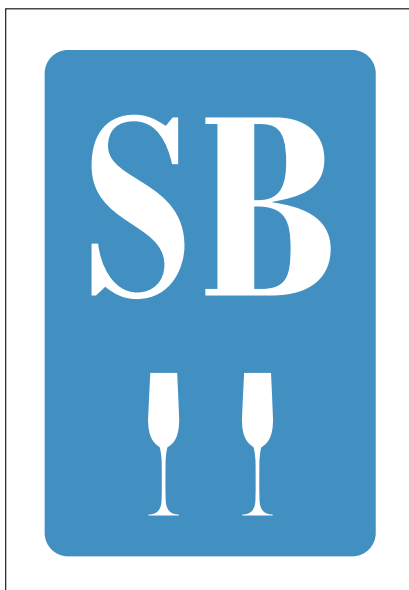


**ANEXO**  
**DISTINTIVOS**

**2. SALONES DE BANQUETES**

---

2.3 - PLACAS SALONES DE BANQUETES POR CATEGORÍAS:



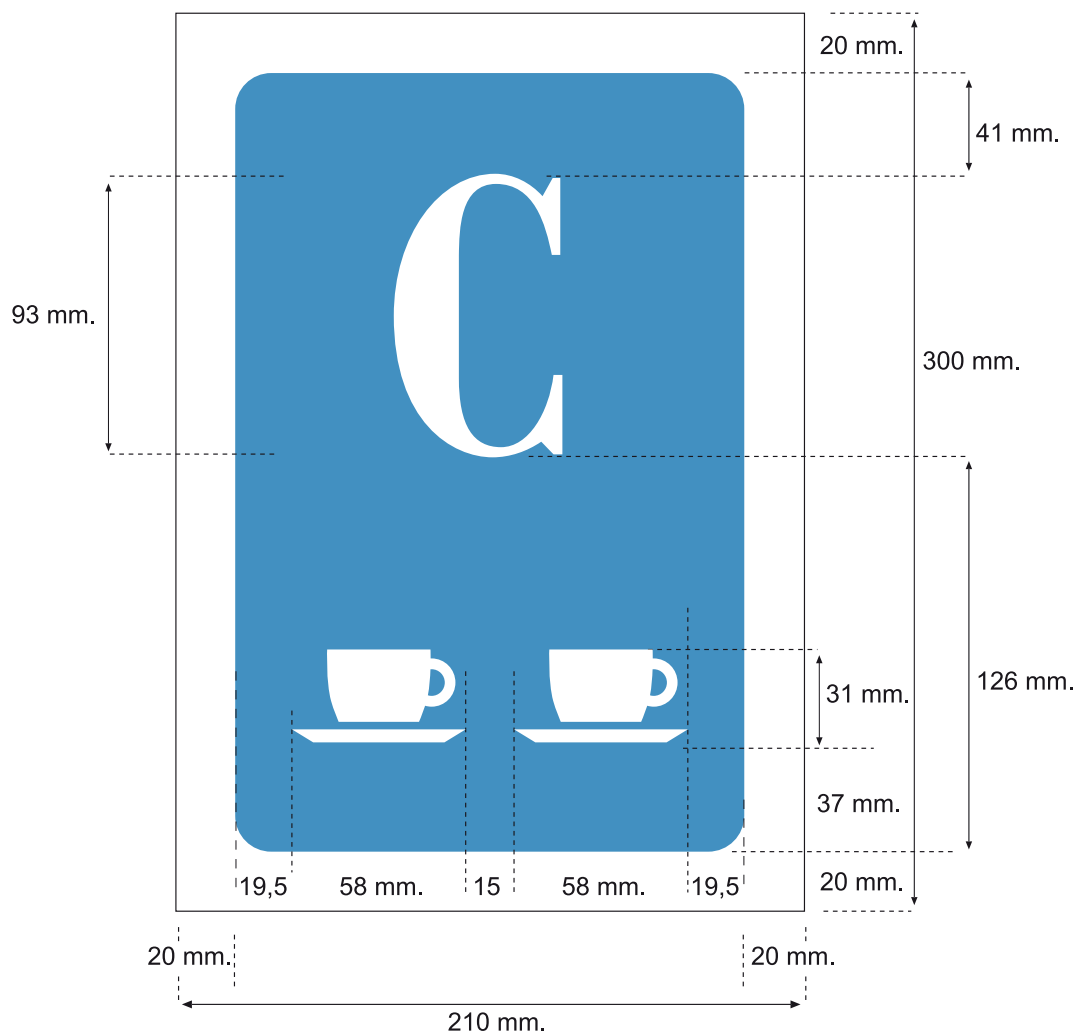
**ANEXO****DISTINTIVOS****3. CAFETERÍAS****3.1 - PLACA CAFETERÍA:**

FORMATO: 210X300 mm.

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

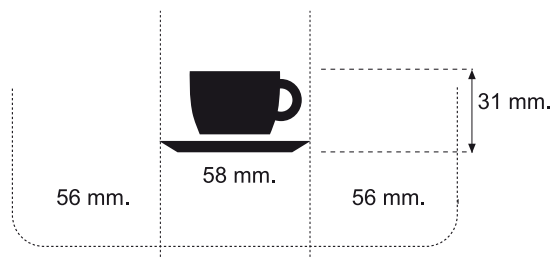
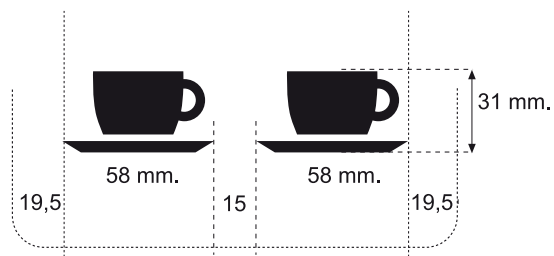
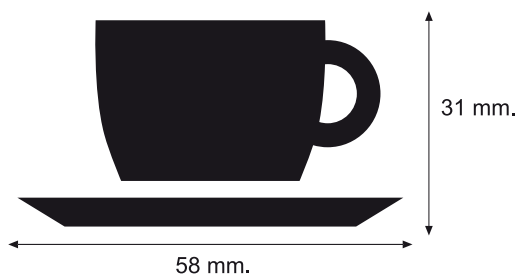
COLORES: Vinilo de alta adherencia. Fondo: RAL 5010. Tazas Vinilo Blanco.

TIPOGRAFÍA: Bodoni Bold Condensed 400 pt.



**ANEXO  
DISTINTIVOS****3. CAFETERÍAS**

3.2 - SITUACIÓN DE LAS TAZAS POR CATEGORÍAS:



**ANEXO  
DISTINTIVOS**

**3. CAFETERÍAS**

3.3 - PLACAS CAFETERÍAS POR CATEGORÍAS:





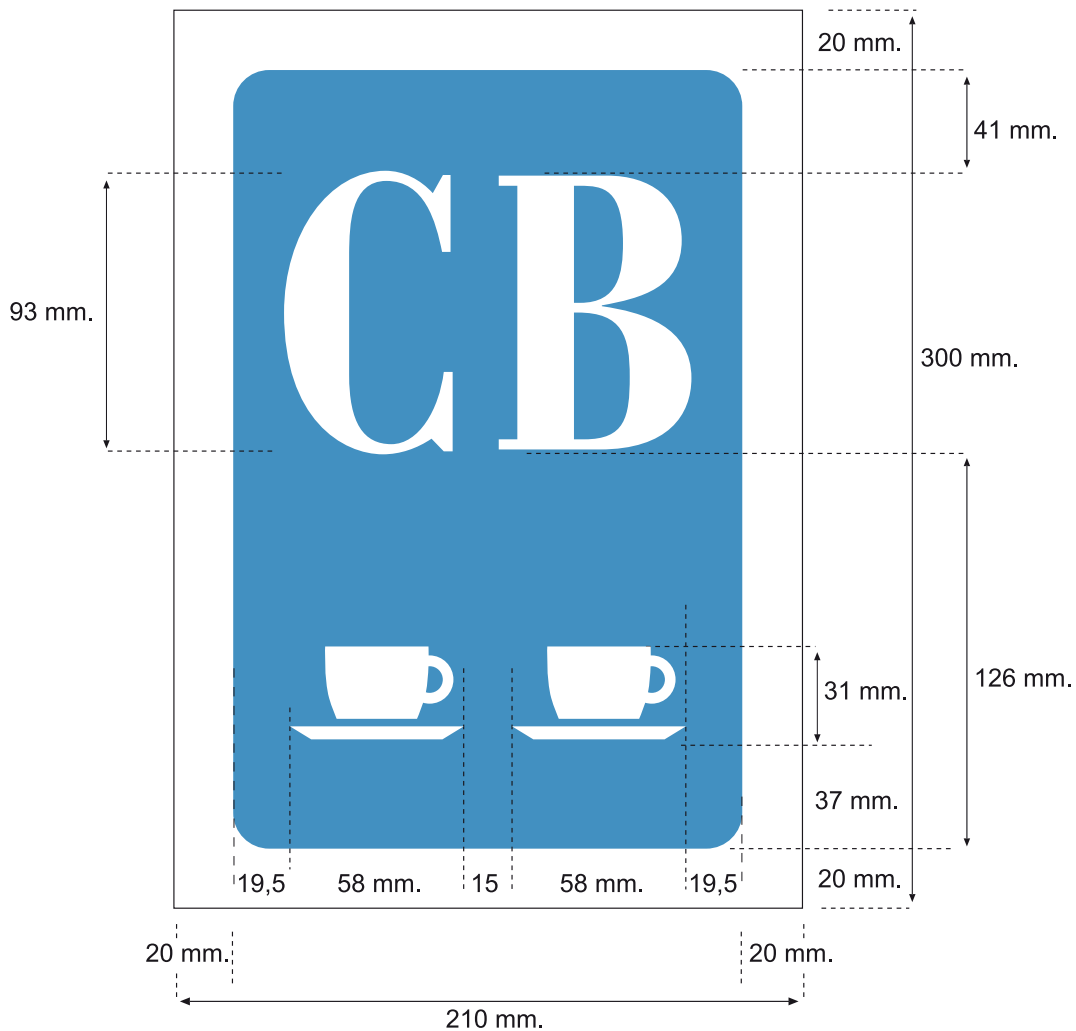
**ANEXO****DISTINTIVOS****3. CAFETERÍAS****3.4 - CAFETERÍA - BAR**

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**  
**DISTINTIVOS**

**4. BARES**

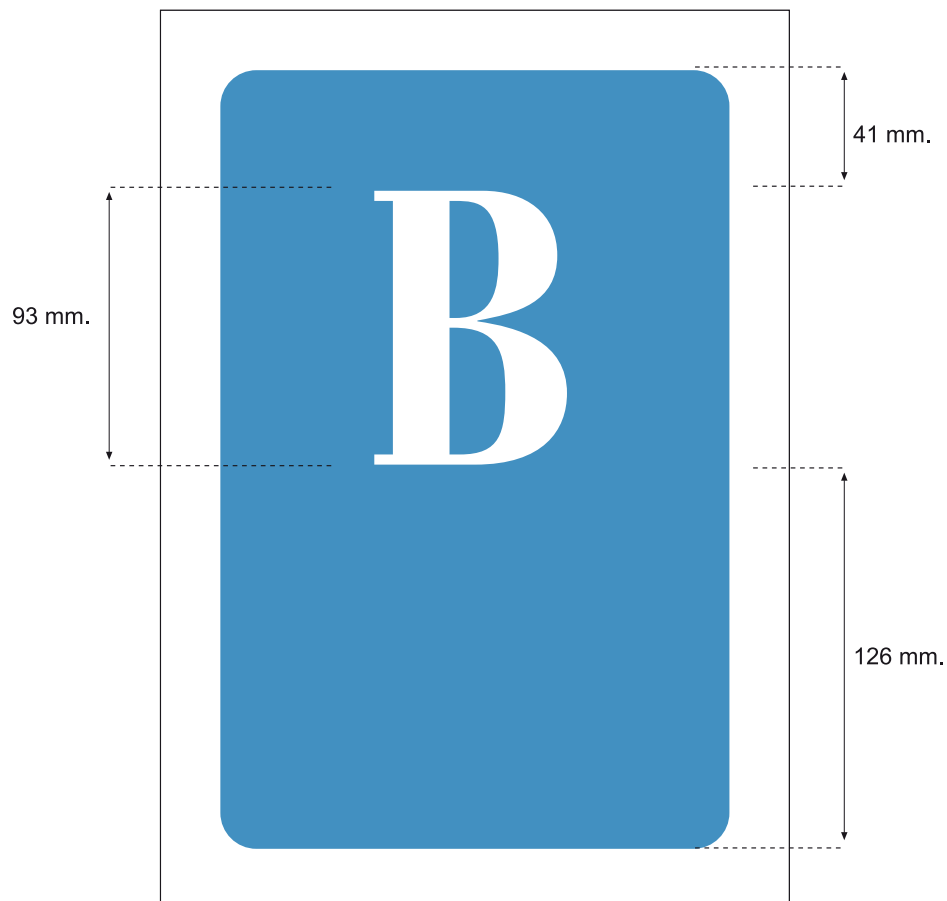
**4.1 - PLACA BAR:**

**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**  
**DISTINTIVOS**

**4. BARES**

4.2 - MODELO DE DISTINTIVO DE ESPECIALIDAD:

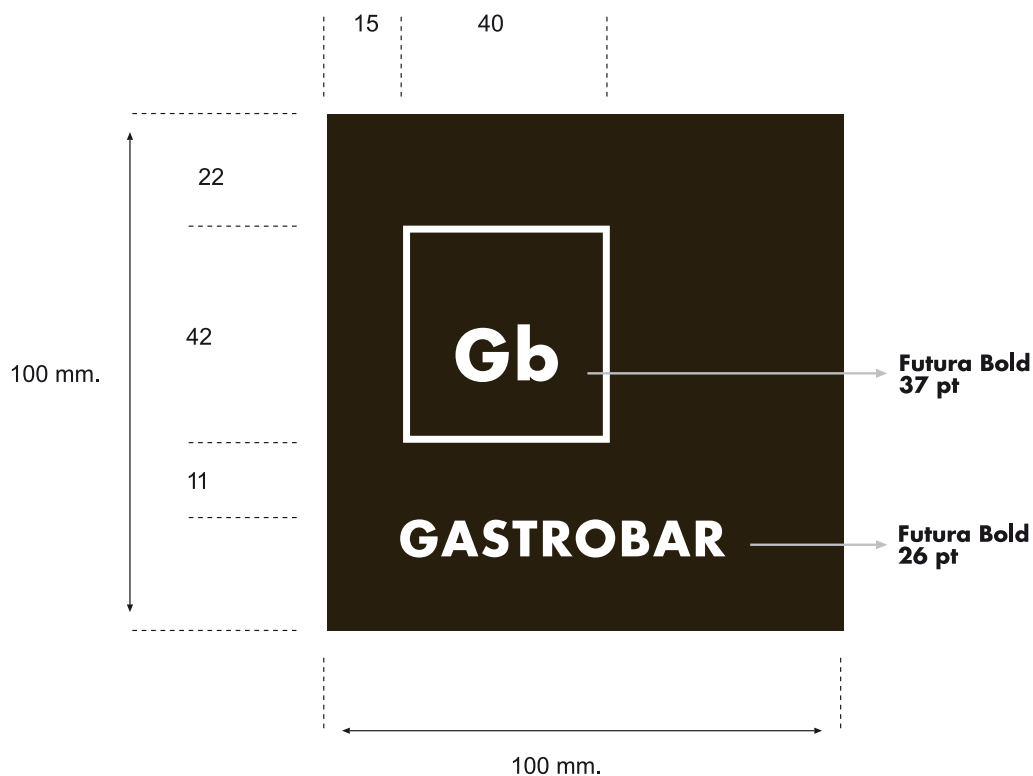
FORMATO: 100X100 mm.

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**  
**DISTINTIVOS**

**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.



Normativa de placas y distintivos para los establecimientos de restauración de Castilla y León