

## **Decreto 24/1999, de Ordenación turística de Restaurantes, Cafeterías y Bares de la Comunidad Autónoma de Castilla y León**

(B.O.C. y L. nº 31, de 16 de febrero de 1999)

La Ley 10/1997, de 19 de diciembre, de Turismo de Castilla y León (B.O.C. y L. nº 249, de 29 de diciembre), en su artículo 27, regula, desde el punto de vista turístico, las llamadas empresas de restauración, estableciendo su concepto y los grupos en que se clasifican (restaurantes, cafeterías, bares y similares) y remitiendo a desarrollo reglamentario la definición de los grupos y la determinación de las posibles categorías dentro de ellos.

El objeto del presente Decreto lo constituye, pues, el cumplimiento de esa previsión legal y la consiguiente construcción del régimen jurídico aplicable a este tipo de establecimientos, como establecimientos turísticos.

Resulta incuestionable la importancia turística del sector de hostelería (restaurantes, cafeterías y bares) que, por un lado, constituyen frecuentemente un objetivo turístico en sí mismos y, por el otro, complementan de modo imprescindible la oferta de servicios turísticos.

El dinamismo de este sector y su capacidad innovadora, tanto en la concreta prestación directa del servicio de comidas y bebidas al consumidor como en lo que a la aparición de modernos medios técnicos hace referencia, aconsejan actualizar la normativa hasta ahora aplicable, que, datando de 1965, ha quedado manifiestamente obsoleta.

En el presente Decreto se ha pretendido recoger una definición precisa que diferencie a los tres grupos de empresas de restauración, objetivo no exento de dificultades técnicas, dado que la propia naturaleza del servicio que prestan puede conllevar una cierta labilidad en la necesaria frontera de separación entre ellos.

Por ello, y con independencia de los diferentes requisitos exigibles a cada uno de los tres grupos, se deja abierta la posibilidad de que un mismo establecimiento ejerza, y lo consigne en su nombre comercial, más de una de las actividades de restauración contempladas, consignándose a efectos registrales todas las clasificaciones por las que haya optado el titular.

Por otra parte, en la elaboración de esta norma se ha seguido un criterio de flexibilidad que permitiera eludir cualquier rigidez excesiva a la hora de concretar las prescripciones exigibles a los diferentes grupos y categorías establecidas; de modo que, sin perder claridad y precisión, se facilitara un abanico de posibilidades a los establecimientos para que, respetando grupos y categorías, pudieran integrarse, sin vulnerar la norma, cuantas iniciativas innovadoras desarrolle el propio sector.

Por lo que se refiere a las categorías en que se organizan los distintos grupos de empresas de restauración, se ha considerado oportuno mantener la división existente hasta este momento para los restaurantes - cinco categorías -, por entender que se acomodan perfectamente a las distintas ofertas actualmente en el mercado y que pueden amparar, sin dificultades, cualquier diversificación o evolución que pueda producirse en el futuro. Por el contrario, la distribución por categorías en cafeterías y bares se simplifica (dos y una respectivamente), al entender que en estos tipos de establecimientos, sobre todo en el último, las diferencias sustanciales tienden a reducirse y a desvanecerse las posibles condiciones objetivas que justificarían un mayor número de categorías.

Por último, mencionar que, atendiendo al respeto a los derechos adquiridos, se mantiene la clasificación que ostenten actualmente los establecimientos autorizados conforme a la normativa anterior, mientras no se modifiquen las condiciones exigibles de acuerdo con la misma.

En su virtud, oídas las asociaciones representativas de derechos e intereses legítimos afectadas por el presente Decreto, oído el Consejo de Estado, a propuesta del Consejero de Industria, Comercio y Turismo, y previa deliberación de la Junta de Castilla y León en su reunión del día 11 de febrero de 1999.

## **DISPONGO :**

### **CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

*Artículo 1 . OBJETO.*- 1 - El presente Decreto tiene por objeto la ordenación, en lo que a actividad turística hace referencia, de las empresas de restauración ubicadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

2 - Son empresas de restauración aquellas que se dedican de manera habitual y profesional a suministrar, en establecimientos abiertos al público en general, comidas y bebidas para ser consumidas en el propio local o en áreas anejas pertenecientes al mismo.

3 - Quedan excluidas del ámbito de aplicación del presente Decreto las siguientes empresas:

a) Aquellas, cualquiera que sea su titularidad, que presten servicios de comida y bebida con carácter gratuito o sin ánimo de lucro.

b) Las que sirvan comidas y bebidas a contingentes particulares, siempre que no estén abiertas al público en general.

c) Los servicios de restauración en alojamientos hoteleros, siempre que su explotación no sea independiente del alojamiento y no se halle abierta al público en general.

d) Las que sirvan comidas y bebidas a domicilio en lo que a la prestación de este servicio domiciliario hace referencia.

e) Las que presten este servicio en medios de transporte públicos.

f) Las empresas que sirvan comidas y bebidas a través de máquinas expendedoras.

*Artículo 2. CLASIFICACIÓN Y DEFINICIONES.*- 1 - Las empresas de restauración, cualquiera que sea la denominación comercial que empleen, se clasifican en los siguientes grupos:

a) Restaurantes.

b) Cafeterías.

c) Bares y similares.

2- Son restaurantes aquellos establecimientos que presten servicios de restauración, mediante la oferta a sus clientes de carta de platos o menús a consumir, servido por camareros, en el comedor del establecimiento, que deberá estar independizado de las restantes instalaciones, con las excepciones previstas en el presente Decreto.

3- Son cafeterías los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de apertura, comidas y bebidas para un refrigerio rápido y consumición en barra, mostrador o mesa en el propio local. Aquellos establecimientos que tengan sistema de autoservicio de comidas y bebidas se clasificarán en esta modalidad.

4- Son bares los establecimientos que sirven en barra o mesa, en el propio local o en dependencias anejas, exclusivamente bebidas y, en su caso, comidas tipo bocadillos, tapas o raciones.

5- A todos los efectos se consideran como parte del establecimiento o del local las áreas anejas al mismo, bien en propiedad, arrendamiento, cesión o concesión, con carácter temporal o definitivo, tales como terrazas y jardines.

*Artículo 3. CARÁCTER PÚBLICO.-* Los restaurantes, cafeterías y bares tendrán la consideración de establecimientos públicos, no pudiendo limitarse el acceso a los mismos más que por razones de alteración de la convivencia, higiene, enfermedad o limitación de aforo, de acuerdo con la legislación específica aplicable.

*Artículo 4. COMPETENCIAS.-* Corresponderán a la Consejería competente en materia de turismo las siguientes atribuciones:

a) Autorizar el funcionamiento y la clasificación en el grupo que corresponda de las empresas turísticas reguladas por el presente Decreto, sin perjuicio de las autorizaciones preceptivas y de cualesquiera otros requisitos cuyo otorgamiento o supervisión corresponda a otras Administraciones Públicas.

b) Asignar la categoría que pudiera corresponder de acuerdo con lo establecido en el artículo 6 de este Decreto, así como modificar la asignada en los casos de alteración de las circunstancias que dieron origen a la categoría concedida.

c) La inscripción de oficio en el Registro administrativo de Empresas, Actividades y Profesiones Turísticas de Castilla y León.

d) El establecimiento de medidas y su aplicación para la promoción de este sector.

e) Aquellas otras que la normativa turística le asigne.

## **CAPÍTULO II CLASIFICACIONES Y CATEGORÍAS**

*Artículo 5. CATEGORÍAS.-* 1 - Los Restaurantes se clasificarán en las siguientes categorías: lujo, primera, segunda, tercera y cuarta. Los distintivos de clasificación deberán figurar conforme se señala en el artículo 5 y además en las facturas, publicidad e impresos del establecimiento, siendo los siguientes: para los de lujo, cinco tenedores; para los de primera categoría, cuatro tenedores; para los de segunda, tres tenedores; para los de tercera y cuarta, dos y un tenedor respectivamente.

2 - Las cafeterías se clasificarán en primera y segunda categoría. Los distintivos de clasificación deberán figurar, igualmente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 5, así como en las facturas, publicidad e impresos propios del establecimiento. Los distintivos, de libre diseño, serán los siguientes: dos tazas para las de primera categoría y una taza para las de segunda.

3 - Para los establecimientos clasificados como bares existirá una única categoría, cuyo distintivo de clasificación deberá figurar en el rótulo del establecimiento y en facturas e impresos propios.

*Artículo 6. CLASIFICACIÓN SIMULTÁNEA.-* 1 - Siempre que constituya una unidad de explotación, un establecimiento podrá ser clasificado simultáneamente, a petición del titular del mismo, en más de uno de los grupos previstos en el artículo 2. En este caso podrán utilizarse en el nombre comercial todas las clasificaciones asignadas.

A efectos de inscripción en el Registro de Empresas, Actividades y Profesiones Turísticas, se consignarán todas las clasificaciones por las que haya optado el titular del establecimiento.

2 - En el caso de los establecimientos que además de la clasificación de restaurante tengan reconocida otra clasificación, el área destinada a comedor deberá estar convenientemente independizada de la zona de bar o cafetería, salvo en los restaurantes de cuarta categoría.

*Artículo 7. ESTABLECIMIENTOS CON ESPECTÁCULOS Y OTRAS ACTIVIDADES.-* 1 - Aquellos

establecimientos que ofrezcan a los usuarios baile, juegos, actividades deportivas y espectáculos en directo o audiovisuales y sirvan además comidas o bebidas, deberán cumplir, en lo que a la parte de bar, restaurante o cafetería hace referencia, el contenido del presente Decreto.

Su clasificación e inscripción en el registro correspondiente lo será por la modalidad o modalidades de hostelería que presten.

2 - En el caso de que estos establecimientos ofrezcan servicio de restaurante, la zona dedicada a comedor no precisará estar independizada del resto del local.

### **CAPÍTULO III PRESCRIPCIONES COMUNES A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS**

*Artículo 8. OBLIGACIONES.*- 1 - Todos los establecimientos están obligados a:

- Cumplir la normativa vigente en materia de sanidad, seguridad, industria, protección al consumidor y accesibilidad a discapacitados.

- Atender y tramitar, en la forma que reglamentariamente se halle establecida, las quejas y reclamaciones que formulen los usuarios, poniendo a su disposición las hojas oficiales de reclamación.

- Cumplir la normativa en materia de declaración, publicidad de precios y facturación.

- Colocar en la parte exterior del establecimiento de manera exenta o integrada en el rótulo comercial, un distintivo de identificación con la clasificación en el grupo de establecimiento que corresponda y la categoría asignada.

El distintivo, que será de libre diseño, contendrá los siguientes elementos:

a) Para los restaurantes, una R mayúscula y el dibujo del número de tenedores, en posición vertical, púas hacia arriba, que corresponda de acuerdo con la categoría.

b) Para las cafeterías, una C mayúscula y el dibujo del número de tazas que corresponda de acuerdo con la categoría.

c) Para los bares, una B mayúscula.

- Colocar en el interior del establecimiento y en lugar bien visible para el público el aforo máximo autorizado.

*Artículo 9. OTROS REQUISITOS TÉCNICOS.* Además todos los establecimientos deberán cumplir las siguientes prescripciones:

a) Las cocinas y servicios deberán estar convenientemente aislados de comedores y áreas de consumición, a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a la vista de los usuarios.

b) Los titulares y el personal de los establecimientos, cualquiera que sea su grupo o categoría, están obligados a prestar a los usuarios un servicio acorde en naturaleza y calidad con la categoría que ostenten.

*Artículo 10. NOMBRE COMERCIAL.*- El nombre comercial será libre, sin más limitaciones que las que establece la legislación vigente sobre propiedad industrial en lo relativo a nombres comerciales y rótulos de establecimiento, no pudiendo utilizarse aquellas denominaciones que induzcan a confusión o engaño o lesionen derechos ciudadanos.

*Artículo 11. ÁREAS DE FUMADORES Y NO FUMADORES.-* En los restaurantes y cafeterías regulados por este Decreto, deberán establecerse áreas diferenciadas para fumadores y no fumadores, debidamente señalizadas, de conformidad con la normativa vigente.

## **CAPITULO IV PRESCRIPCIONES EXIGIBLES A CADA GRUPO Y CATEGORÍA**

### **SECCIÓN 1ª Prescripciones exigibles a los restaurantes**

*Artículo 12. RESTAURANTES DE CATEGORÍA LUJO.-* Los restaurantes de categoría Lujo deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar; comedor, con superficie adecuada a su capacidad; teléfono para uso público en cabina aislada; climatización; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, con personal de atención permanente a los mismos; ascensor si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio; decoración y menaje de gran calidad; aseos independientes para el personal de servicio. Si el establecimiento tiene más de una planta dispondrá de escalera independiente de comunicación para el servicio. El personal que preste servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado, en todo caso el jefe de comedor deberá conocer dos idiomas extranjeros; para aquellos platos que lo requieran, y cuando sea necesario, el servicio se efectuará mediante el uso de guerdón o mesa auxiliar y cubrefuentes. Las cartas de platos y menús, además de en idioma castellano, deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros.

*Artículo 13. RESTAURANTES DE PRIMERA CATEGORÍA -* Los restaurantes de Primera categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa; teléfono para uso público en cabina aislada; comedor con superficie adecuada a su capacidad; climatización; decoración y menaje de primera calidad; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, y aseos independientes para el personal de servicio. Si ocupare una tercera planta u otra superior del edificio, dispondrá de ascensor para el uso de los clientes. El personal que preste servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado, en todo caso alguna de estas personas deberá conocer dos idiomas extranjeros; aquellos platos que lo requieran deberán salir de la cocina con cubrefuentes. Las cartas de platos y menús además de en idioma castellano deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros.

*Artículo 14. RESTAURANTES DE SEGUNDA CATEGORÍA.-* Los restaurantes de Segunda categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la de proveedores y personal de servicio, o en su defecto, en las horas en que el establecimiento esté abierto al público, los proveedores no utilizarán el mismo acceso. El personal que preste servicio directo al público deberá estar debidamente uniformado. Guardarropa; teléfono para uso público; comedor con superficie adecuada a su capacidad; calefacción y aire acondicionado; decoración y menaje de calidad. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; aseos independientes para el personal de servicio. Las cartas de platos y menús además de en idioma castellano deberán ofrecerse al menos en dos idiomas extranjeros.

*Artículo 15. RESTAURANTES DE TERCERA CATEGORÍA.*- Los restaurantes de Tercera categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono para uso público, decoración y menaje sencillos y en buen estado de conservación. Calefacción, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros con agua caliente y fría en los lavabos; aseos independientes para el personal de servicio.

*Artículo 16. RESTAURANTES DE CUARTA CATEGORÍA.*- Los restaurantes de Cuarta categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono para uso público; decoración y menaje sencillos; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros con agua caliente y fría en los lavabos.

### **SECCIÓN 2ª**

#### ***Prescripciones exigibles a las cafeterías***

*Artículo 17. CAFETERÍAS DE PRIMERA CATEGORÍA.* Las cafeterías de Primera categoría deberán reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

Entrada para los clientes independiente de la de proveedores y personal de servicio o, en su defecto, en las horas en que el establecimiento esté abierto al público, los proveedores no utilizarán el mismo acceso; teléfono para uso público en cabina aislada; calefacción y refrigeración; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; decoración y menaje de calidad; barra o mostrador, con taburetes, adecuado, tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento; aseos independientes para el personal de servicio. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

*Artículo 18. CAFETERÍAS DE SEGUNDA CATEGORÍA.* Las cafeterías de segunda categoría deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Teléfono para uso público; calefacción; servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos decoración y menaje sencillos; barra o mostrador, con taburetes, adecuado tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

### **SECCIÓN 3ª**

#### ***Prescripciones exigibles a los bares***

*Artículo 19. BARES.* - Todos los establecimientos clasificados como bares deberán disponer como mínimo de : Teléfono para uso público, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y menaje sencillos.

## **CAPÍTULO V**

### **AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO Y CLASIFICACIÓN**

#### **SECCIÓN 1ª**

##### ***Otorgamiento de la autorización***

*Artículo 20. SOLICITANTES.-* Podrán solicitar la autorización de funcionamiento y clasificación de restaurantes, cafeterías y bares los empresarios individuales, los representantes, con poder suficiente al efecto, de sociedades civiles y mercantiles, comunidades de bienes y otras entidades sin personalidad jurídica.

*Artículo 21. DOCUMENTACIÓN.-* La solicitud se formalizará en el modelo oficial que al efecto establezca la Consejería competente en materia de turismo y deberá contener:

- a) Clasificación en el grupo o grupos que se desean para el establecimiento, en este último caso con indicación de la categoría principal que desea se le reconozca.
- b) Documentación acreditativa de la personalidad del solicitante:
  - Si es persona física: fotocopia compulsada del Documento Nacional de Identidad, pasaporte o documento equivalente.
  - Si es persona jurídica: fotocopia compulsada de la escritura de constitución de la sociedad, así como acreditación de la representación de la persona que actúa en su nombre.
- c) Número o Código de Identificación Fiscal.
- d) Licencia municipal de apertura.
- e) Título suficiente que acredite la plena disponibilidad del titular del establecimiento sobre el local y dependencias anejas para la actividad de restaurante, cafetería o bar.
- f) Plano de planta a escala 1:50 en el que se refleje claramente el nombre, destino y superficie de cada dependencia con el aforo autorizado en comedores y salas de uso común, que deberá ajustarse a la NBE-CPI vigente, y, en el caso de que proceda, de conformidad con la normativa vigente, salida de emergencia y medidas de protección contra incendios.
- g) Cualquier otro documento que, a juicio del interesado, apoye la solicitud presentada.

*Artículo 22. SOLICITUDES.-* 1 - Las solicitudes de autorización, clasificación y asignación de categoría, acompañadas de la documentación expresada en el artículo anterior, se dirigirán, para su resolución por el órgano competente, al Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León de la provincia en la que vaya a instalarse el establecimiento, presentándose en el registro de dicha Delegación Territorial o por cualquiera de los procedimientos previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2 - En el caso de promotores que pretendan la apertura simultánea de más de un establecimiento del mismo grupo y categoría, o sucesivas aperturas de establecimientos, bajo el mismo nombre comercial, en más de una provincia, la solicitud se dirigirá al Director General de Turismo quien, previo informe de los Servicios Territoriales competentes en materia de turismo de las provincias correspondientes, resolverá lo que proceda.

*Artículo 23. DISPENSA DE REQUISITOS MÍNIMOS.-* A solicitud del titular de la empresa, y mediante expediente incoado al efecto en el que constará información razonada suficiente, el Director General de Turismo podrá autorizar, exclusivamente para aquellos casos en los que el establecimiento se instale en inmuebles singulares, la dispensa de alguno o algunos de los requisitos exigidos en el presente Decreto siempre que quede garantizada la calidad del servicio a prestar de acuerdo con la categoría del establecimiento.

**SECCIÓN 2ª**  
**Otras previsiones**

*Artículo 24. REGISTRO.-* Concedida la autorización de funcionamiento y clasificación y asignada la categoría a los establecimientos regulados por el presente Decreto se procederá a su inscripción de oficio, conforme a la normativa reguladora del Registro de Empresas, Actividades y Profesiones Turísticas, en las secciones correspondientes de dicho Registro, creándose una específica para los bares.

*Artículo 25. COMUNICACIÓN A LOS AYUNTAMIENTOS.-* El Servicio Territorial competente en materia de turismo o, en su caso, la Dirección General de Turismo comunicarán a los Ayuntamientos correspondientes al domicilio de los establecimientos las autorizaciones que se hayan producido con la clasificación en grupos y categorías asignados, así como los ceses de actividad y cuantas modificaciones de categoría o reclasificación de grupo puedan producirse.

*Artículo 26. MODIFICACIONES Y REFORMAS.-* 1 - Los titulares de los establecimientos regulados en el presente Decreto están obligados a notificar a los órganos territoriales competentes en materia de turismo las ampliaciones o reducciones del número de plazas y las posibles modificaciones en la distribución de espacios o servicios.

2 - Idéntica comunicación se cumplirá cuando se produzcan cambios de titularidad del establecimiento, cese definitivo de actividad, o cierre temporal del establecimiento, en este caso con indicación de probable fecha de reapertura que, igualmente, deberá ser comunicada cuando se produzca.

*Artículo 27. RECLASIFICACIONES.-* 1 - Los titulares de restaurantes, cafeterías o bares podrán promover el cambio de clasificación de sus establecimientos, así como de las categorías inicialmente asignadas, mediante solicitud acompañada de la documentación exigida en cada caso para la autorización del establecimiento cuyo nuevo grupo o categoría se pretenda.

2 - La Consejería competente en materia de turismo, previa tramitación del oportuno expediente, en el que se dará audiencia al interesado, podrá reclasificar de grupo y categoría a los establecimientos que no cumplan lo establecido en el presente Decreto.

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL**

Los restaurantes, cafeterías y bares que, con anterioridad a la entrada en vigor de este Decreto, hubieran sido autorizados en alguna de las modalidades y categorías vigentes en la normativa anterior, la mantendrán, siempre que no se modifiquen las condiciones que dieron origen a la autorización administrativa pertinente.

#### **DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

Los procedimientos incluidos en el ámbito de aplicación de este Decreto, que se hayan iniciado con anterioridad a su entrada en vigor, se regirán por la normativa anterior.

#### **DISPOSICIONES FINALES**

*PRIMERA.-* Se faculta a la Consejería de Industria, Comercio y Turismo a dictar cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y aplicación del presente Decreto.

*SEGUNDA.-* El presente Decreto entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León.