



CUMPLIMIENTO NORMATIVAS PARA HOTEL RURAL CON SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN CALLE DE LA FUENTE, Nº 24 DE REGUMIEL DE LA SIERRA

Promotor:
AYTO. REGUMIEL DE LA SIERRA
Redactor:
REYSAN, SL
Situación:
REGUMIEL DE LA SIERRA (BURGOS)
Emplazamiento:
CALLE DE LA FUENTE, nº 24
Fecha:
MARZO de 2.017



INFORME CUMPLIMIENTO NORMATIVAS PARA HOTEL RURAL CON SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN CALLE DE LA FUENTE, nº 24 DE REGUMIEL DE LA SIERRA, (BURGOS).

INDICE DOCUMENTO:

DOCUMENTACIÓN ESCRITA:

1. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA PARA ALOJAMIENTOS DE TURISMO RURAL.
2. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA PARA SERVICIO TURÍSTICO DE RESTAURACIÓN.
3. REGLAMENTO DE ACCESIBILIDAD Y SUPRESIÓN DE BARRERAS.
4. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIOS.
5. CUMPLIMIENTO NORMATIVA EN MATERIA DE URBANISMO.
6. SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN Y ACCESIBILIDAD.
7. ANEJO FOTOGRÁFICO.

DOCUMENTACIÓN GRÁFICA:

(OBTENIDA DEL PROYECTO DE REFORMA Y ACONDICIONAMIENTO DE EDIFICIO DEL AÑO 1997)

1. PLANTA BAJA – ESTADO ACTUAL.
2. PLANTA BAJA – ESTADO REFORMADO.
3. PLANTA PRIMERA – ESTADO ACTUAL.
4. PLANTA ÁTICO – ESTADO ACTUAL.
5. PLANTA SEMISÓTANO – ESTADO ACTUAL.
6. PLANTA DE CUBIERTA. ESTADO ACTUAL.



DOCUMENTACIÓN ESCRITA

INFORME Hotel Rural con servicio de restauración en C/ de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra, (Burgos)



Reysan. Consultores de Ingeniería y Arquitectura.S.L.
Parque Europa, N°9 bajo. (09001) Burgos. Tlf: 947 25 77 55.- Fax: 947 25 70 42.

1. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA PARA ALOJAMIENTOS DE TURISMO RURAL

Decreto 75/2013, de 28 de noviembre, por el que se regulan los establecimientos de alojamiento de Turismo Rural en la Comunidad de Castilla y León

El Decreto 298/1993, de 2 de Diciembre, estableció la ordenación de los ALOJAMIENTOS DE TURISMO RURAL. Dicha norma pretendía contribuir a dinamizar el medio rural, ofrecer posibilidades de empleo, impulsar la rehabilitación del patrimonio y favorecer el desarrollo turístico de Castilla y León, preservando, al mismo tiempo, la calidad del entorno natural.

Durante el período de vigencia del Decreto citado ha tenido lugar un crecimiento progresivo del turismo rural en Castilla y León. Sin embargo, la experiencia adquirida durante este tiempo ha puesto de manifiesto la conveniencia de introducir algunas modificaciones en determinados aspectos de la regulación, a fin de disponer de un marco normativo que facilite más eficazmente la adecuación y fomento de la oferta, objetivo contemplado en el programa de turismo rural del Plan Regional para el Desarrollo Turístico de Castilla y León.

El objeto de este informe es justificar la normativa y reglamentación específica aplicable al establecimiento de alojamiento rural existente en Calle de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra:

Mediante el Decreto 75/2013, de 28 de noviembre, se regulan los establecimientos de alojamiento de turismo rural en la Comunidad de Castilla y León.

CAPITULO II.

Sección 1ª- Hotel Rural

Artículo 4. Hotel rural.

Según los Arts. 34 y 35 de la Ley 14/2010 de 9 de Diciembre, de Turismo de Castilla y León, se considera un Hotel Rural el establecimiento de alojamiento de turismo rural cuyas dependencias constituyen un todo homogéneo con entradas, y en su caso, escaleras y ascensores de uso exclusivo, que reúna los requisitos que se establecen en los artículos de esta sección y en los de la sección 4ª, y que se clasifique en alguna de las categorías que se prevén en el artículo 29. ✓

Artículo 5. Ubicación.

Los hoteles rurales se ubicarán en municipios de hasta 3.000 habitantes, así como en municipios de más de 3.000 y hasta 20.000 habitantes si lo hacen en suelo rústico. **Regumiel de la Sierra tiene aproximadamente 375 habitantes.** ✓

Artículo 6. Tipología de los inmuebles.

Los inmuebles en los que se ubiquen los hoteles rurales serán respetuosos y concordantes con las características de la arquitectura tradicional del entorno en que se encuentren, tanto en sus paramentos verticales como en sus cubiertas y cualquiera de los elementos exteriores. ✓

Artículo 7. Capacidad de Alojamiento.

La capacidad máxima de alojamiento de los hoteles rurales será de 50 plazas, incluidas las camas supletorias. **Las plazas actuales, habilitándose únicamente la planta baja, son 12 plazas fijas + 1 cama supletoria. Total 13 plazas <50.** ✓

Artículo 8. Régimen de explotación.

Los hoteles rurales dispondrán de las siguientes instalaciones y servicios:

- Espacio con recepción para atención de los turistas. **Se dispondrá de este espacio en el vestíbulo de entrada de la planta baja.** ✓
- Agua corriente potable caliente y fría con caudal suficiente. ✓
- Suministro eléctrico. ✓
- Calefacción en las estancias de uso común. La instalación de la climatización solo será necesaria cuando, por la estructura y condiciones del edificio, la temperatura ambiente lo requiera, a juicio del personal técnico facultativo competente. ✓

- Servicios higiénicos generales para clientes, independientes para mujeres y hombres, ubicados en zonas comunes. *A día de hoy no existen dos baños independientes para hombres y mujeres pero se va a realizar obra para poder cumplir este punto.* ✓
- Botiquín de primeros auxilios. *Existirá un botiquín de primeros auxilios en sitio de fácil acceso y con opción de poder ser transportado.* ✓
- Teléfono a disposición del cliente. *Se dispondrá de teléfono que el cliente pueda optar a utilizarlo.* ✓
- Servicio mínimo de desayuno. *A los clientes se les ofrecerá servicio de desayuno.* ✓

Artículo 9. Habitaciones y cuartos de baño.

<u>NORMATIVA</u>	<u>EDIFICIO EXISTENTE</u>
La superficie útil mínima será de 7, 10 y 14 m ² según se traten de individuales, dobles o triples, respectivamente, excluyéndose del cómputo, en su caso, las superficies destinadas a baños y terrazas.	<i>Habitaciones Individuales 2 y 4: 9,0 m² y 8,75 m² respectivamente.</i> ✓ <i>Habitaciones dobles 5 y 6: 10,10 m² y 10,02 m² respectivamente.</i> ✓ <i>Habitaciones triples 1 y 3: 22,10 m² y 14,00 m² respectivamente.</i> ✓
Deberán disponer de aislamientos suficientes para preservarlas de los ruidos e impedir el paso de la luz a voluntad del cliente.	<i>Dispone el edificio de aislamiento suficiente.</i> <i>Persianas y cortinas en todas las estancias.</i> ✓
Cuando tengan techos abuhardillados, el 60 % de su superficie tendrá más de 2,50 m de altura.	<i>No se cumple en el ático del edificio existente. SE SOLICITARÁ DISPENSA PARA PODER HABILITAR LA PLANTA AL USO DEL HOTEL RURAL.</i>
Contarán con sistema de calefacción.	<i>Calefacción en todo el edificio.</i> ✓
Climatización.	<i>No es necesaria.</i> ✓
La iluminación y ventilación serán directas al exterior o a patios no cubiertos.	<i>La iluminación y ventilación es directa al exterior.</i> ✓
El mobiliario será adecuado y estará en perfecto estado de uso y conservación, sin que puedan instalarse literas.	<i>El mobiliario es adecuado y se mantiene en perfecto estado de uso y conservación. NO SE INSTALARÁN LITERAS.</i> ✓

Los cuartos de baño de los hoteles rurales estarán integrados en las habitaciones. Cuentan con agua caliente y fría, y están equipados con inodoro, lavabo y un espacio con ducha o bañera. Disponen, además, de espejo y de toma de corriente. ✓

Artículo 10. Salones y Comedores.

Los hoteles rurales tendrán, al menos, un salón-comedor o un comedor y un salón. La superficie de dichas estancias guardará relación con la capacidad de alojamiento del establecimiento, de forma que se garantice a los usuarios una estancia confortable. ✓

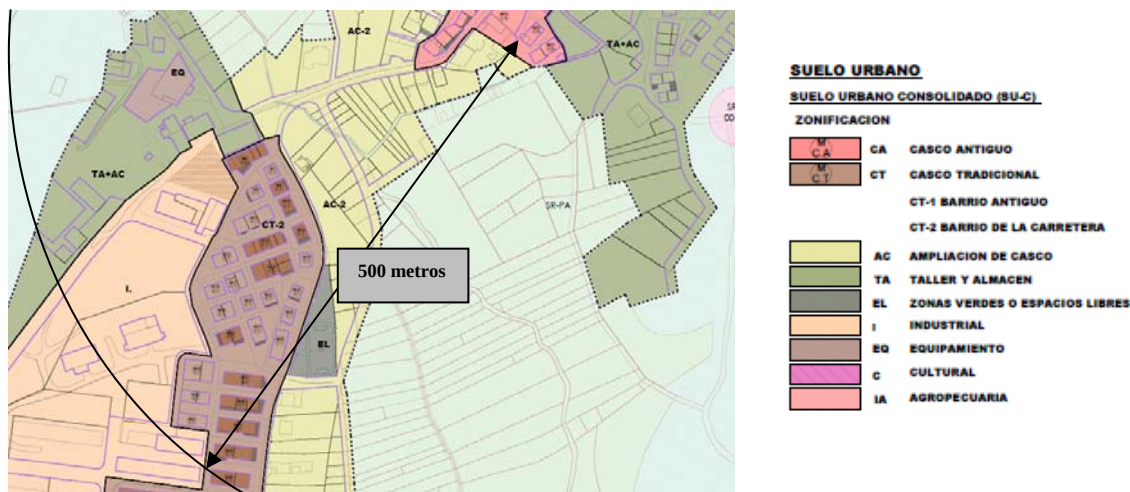
Los espacios a los que se refiere el apartado anterior estarán debidamente equipados y dotados con el mobiliario en perfecto estado de uso y conservación. ✓

Sección 4ª- Requisitos Comunes

Artículo 26. Ubicaciones prohibidas.

Los establecimientos de alojamiento de turismo rural no podrán ubicarse a una distancia inferior de 500 metros de polígonos industriales o vertederos, ni de urbanizaciones de tipología edificatoria de vivienda unifamiliar adosada o pareada. ✓

Polígono industrial: No existe un polígono industrial como tal a menos de 500 metros. Sólo una zona urbana calificada de industrial, siendo el uso predominante el no clasificado, sobretudo de almacenamiento, y el clasificado, con las medidas correctoras adecuadas.



Vertedero del municipio: No consta en el municipio.

El hotel no se encuentra a menos de 500 metros de ninguna urbanización de tipología edificatoria de vivienda unifamiliar adosada o pareada.

Artículo 27. Decoración y gastronomía.

1. La decoración de los establecimientos de alojamiento de turismo rural deberá ser adecuada e integrada en las características del inmueble que los alberga. ✓

2. En la oferta gastronómica y etnológica de los hoteles rurales y de las posadas se tendrán en cuenta las peculiaridades culinarias y vinícolas de la zona en la que estén ubicados. ✓

Artículo 28. Publicidad.

1. En la publicidad, correspondencia y demás documentación de los establecimientos de alojamientos de turismo rural se indicará de forma que no induzca a confusión la clasificación y la categoría del establecimiento. Además, en la publicidad se expresarán las condiciones sobre el régimen de reservas. *Se sustituirá el cartel de Casa por el de Hotel y se reflejará la categoría correspondiente.* ✓

2. 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 o características de los establecimientos de alojamiento de turismo rural. ✓

Artículo 29. Categorías.

Los establecimientos de alojamiento de turismo rural se categorizarán en cinco categorías, representadas por una, dos, tres, cuatro o cinco estrellas, en función de las instalaciones, equipamientos y servicios que se establecen en el Anexo I para los hoteles rurales y las posadas y en el Anexo II para las casas rurales, de acuerdo con el sistema de categorización que se describe en el artículo 30.

Artículo 30. Sistema de categorización.

1. El sistema de categorización se basa en la autovaloración de las instalaciones, equipamientos y servicios del establecimiento a partir de las áreas valorables y de los criterios, y, dentro de estos, de las situaciones que los conforman, que se prevén en el Anexo I y en el Anexo II.

2. A los efectos señalados en el apartado anterior, se entiende por:

a) Áreas valorables, son los ámbitos de valoración sobre los que se articula el sistema de categorización y presentan las distintas instalaciones, equipamientos y servicios objeto de valoración obligatoria a los efectos de obtener la categoría correspondiente. La categorización de los hoteles rurales y de las posadas se determinará conforme a diez áreas valorables y la de las casas rurales conforme a siete.

b) Criterios, son los aspectos que se valoran, en todo caso, en cada una de las áreas valorables.

c) Situaciones de los criterios, son las circunstancias que reflejan los cinco estados en los que se desarrolla cada uno de los criterios, en función de determinadas instalaciones, equipamientos o servicios, sobre los que se debe efectuar la valoración para obtener la categoría que corresponda atendiendo a la puntuación que tienen asignada, la cual no es acumulativa.

Artículo 31. Aplicación del sistema de categorización.

1. Para obtener la categoría que corresponda, se valorarán todas las áreas y todos los criterios que las componen y, dentro de estos, una única situación del criterio que concurra en el establecimiento.

2. De acuerdo con lo establecido en el apartado anterior, cada establecimiento deberá obtener una puntuación en cada área, que será el resultado de sumar los puntos obtenidos en todos los criterios que la conforman atendiendo al valor asignado a cada una de las situaciones de los criterios.

3. La suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las áreas valorables será la puntuación total del establecimiento a los efectos de obtener la categoría que le corresponda como establecimiento de alojamiento de turismo rural, de acuerdo con los siguientes tramos de puntuación:

a) Una estrella:	10 puntos como mínimo. HOTEL RURAL C/ DE LA FUENTE, n° 24
b) Dos estrellas:	35 puntos como mínimo.
c) Tres estrellas:	45 puntos como mínimo.
d) Cuatro estrellas:	65 puntos como mínimo.
e) Cinco estrellas:	85 puntos como mínimo.

PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA I TOTAL	2,40
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA II TOTAL	7,60
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA III TOTAL	0,80
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA IV TOTAL	2
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA V TOTAL	5
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA VI TOTAL	3
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA VII TOTAL	2
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA VIII TOTAL	4
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA IX TOTAL	0
PUNTUACIÓN OBTENIDA ÁREA X TOTAL	2
PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA	28,80

CAPITULO IV.

Artículo 33. Dispensa de requisitos.

1. Excepcionalmente, y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado siguiente, a los establecimientos de turismo rural se les podrá dispensar del cumplimiento de alguno o algunos de los requisitos establecidos en este decreto cuando las circunstancias concurrentes permitan compensar el incumplimiento con la valoración conjunta de las instalaciones, servicios y de las mejoras que incorporen, en particular cuando se instale en inmuebles integrantes del Patrimonio Cultural de Castilla y León.

Se solicitará se dispense del cumplimiento de que las habitaciones abuhardilladas tengan 2,50 m de altura en el 60 % de su superficie para poder utilizar las plazas existentes en la planta ático.

Asimismo, se cumplirá el artículo 34 del Decreto 75/2013, de 28 de noviembre para el procedimiento para solicitar la dispensa.

CAPITULO V.**Sección 1ª.- Prestación de servicios.****Artículo 38. Camas supletorias y cunas.**

2. En las habitaciones de los establecimientos de alojamiento de turismo rural se podrá instalar una cama supletoria, siempre que la superficie de la habitación exceda al menos en un 25% de la mínima exigida, y dos cuando la superficie exceda al menos del 50% de la mínima exigida.

3. El número de camas supletorias no podrá superar al 50% de las camas fijas de la habitación.

4. Los establecimientos de alojamiento de turismo rural que puedan instalar camas supletorias de acuerdo con lo previsto en los apartados anteriores y aquellos que cuenten con cunas para bebés, podrán ubicarlas en las habitaciones cuando así se solicite por el cliente.

- El Dormitorio triple 1, sin superar el 50% de las camas fijas al incluir una cama supletoria.
(22,10 m² sup. real $\geq$ 14 m² minímax 1,25 = 17,50 m²) ✓

En total se instalará en el establecimiento 1 plaza supletoria.

Artículo 39. Limpieza.

2. En los hoteles rurales y en las posadas se efectuará una limpieza diaria de las habitaciones y baños, salvo renuncia por escrito de los turistas. ✓

3. Los titulares de establecimientos de alojamiento de turismo rural deberán garantizar, además de lo indicado en el párrafo anterior, el cambio de ropa de cama y baño a la entrada de nuevos turistas. En los hoteles rurales y en las posadas se efectuará el cambio de ropa de cama y baño como mínimo cada tres días. ✓

Artículo 40. Información a los turistas.

Los titulares de los establecimientos de alojamiento de turismo rural expondrán, de manera visible, en un tablón de anuncios que se instalará en la entrada del establecimiento, o bien a través de otro medio, la información relativa a los siguientes extremos:

- Número de inscripción en el Registro de Turismo de Castilla y León.
- Aforo del establecimiento.
- Listado de precios de los servicios ofertados por el establecimiento.
- Medios de pago admitidos.
- Información de la existencia de hojas de reclamación.
- Información sobre el régimen de salida previsto en el artículo 46.2, incluyendo la determinación de precio que debe fijar el titular del establecimiento.
- Anuncio de la existencia del reglamento de régimen interno, en su caso.
- Otra información que el titular del establecimiento considere de interés para el turista.

El titular del establecimiento deberá exponer visiblemente todos los puntos enumerados. ✓

Artículo 41. Reglamento de régimen interno.

1. Los titulares de los establecimientos de alojamiento de turismo rural podrán elaborar un reglamento de régimen interno.

2. Este reglamento incluirá, entre otros aspectos, el horario de prestación de los servicios que ofrece el establecimiento, las instrucciones de funcionamiento de los electrodomésticos y de otros elementos que se dejen a disposición del turista, así como las indicaciones para la utilización racional de los recursos. Asimismo, recogerá las reglas a las que debe ajustarse la admisión y estancia en el establecimiento, que en ningún caso podrán ser discriminatorias por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

Asimismo, se cumplirán el resto de artículos de este Capítulo.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Cumplimiento de otras normativas.

Los inmuebles en los que se ubiquen los establecimientos de alojamientos de turismo rural 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.

Se adjuntan justificaciones del cumplimiento de la normativa urbanística, de accesibilidad y de protección contra incendios.

CONCLUSIONES:

De conformidad con lo establecido en el artículo 35.1.a) de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los Hoteles Rurales son establecimientos cuyas dependencias constituyen un todo homogéneo con entradas y, en su caso, escaleras y ascensores de uso exclusivo, cumpliendo las exigencias que se establezcan en el Decreto 75/2013, de 26 de noviembre, por el que se regulan los establecimientos de alojamiento de turismo rural en la Comunidad de Castilla y León, y en particular, lo justificado en la documentación que se aporta, de tal forma que, para cumplir la categoría de UNA ESTRELLA en la modalidad de Hotel Rural en el inmueble sito en la calle de la Fuente nº 24 de Regumiel de la Sierra, será necesario que se realicen las siguientes medidas y mejoras:

1) En el vestíbulo de planta baja de entrada al Hotel Rural, se dispondrá de un espacio para la recepción donde se pueda atender a los turistas.

2) Se deberá exponer de manera visible, en un tablón de anuncios en la entrada, junto a la recepción, la información siguiente:

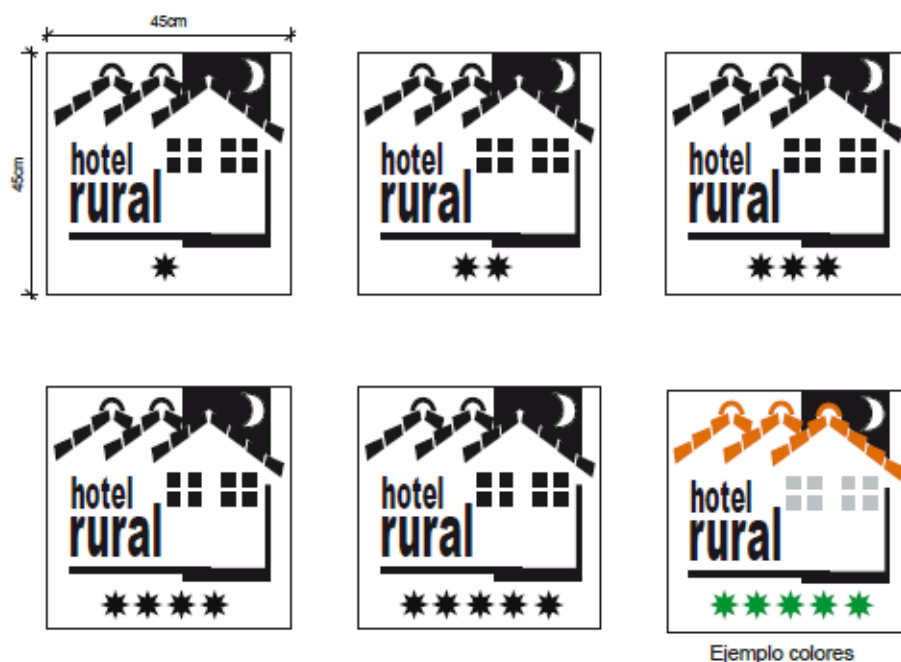
- Número de inscripción en el Registro de Turismo de Castilla y León.
- Aforo del establecimiento.
- Listado de precios de los servicios ofertados por el establecimiento.
- Medios de pago admitidos.
- Información de la existencia de hojas de reclamación.
- Información sobre el régimen de salida previsto en el artículo 46.2, incluyendo la determinación de precio que debe fijar el titular del establecimiento.
- Anuncio de la existencia del reglamento de régimen interno, en su caso y cumpliendo el artículo 41 del Decreto 75/2013, de 28 de noviembre.
- Otra información que el titular del establecimiento considere de interés para el turista.

3) En dicha zona de recepción, se dispondrá de algún folleto en idiomas, que contendrán datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía entre otros aspectos, un buzón y hojas de quejas o sugerencias y registro de clientes.

4) Junto al baño existente de la planta baja, se deberán realizar las obras pertinentes para alojar otro baño donde se de servicio a los clientes, independizando para mujeres y hombres.

5) Botiquín de primeros auxilios en caja de material de plástico a una altura no mayor de 1,70 m, ubicado en sitio de fácil acceso y con opción de poder ser transportado, con dispositivo rápido de apertura.

6) Se deberá exhibir en la parte exterior y junto a la entrada principal del inmueble, una placa identificativa donde se deje claro la clasificación y categoría del establecimiento, según queda regulado en la Orden CYT/114/2014, de 17 de febrero, por el que se establecen los distintivos de los establecimientos de alojamiento de turismo rural en la Comunidad de Castilla y León.



TIPO	MEDIDAS	GROSOR
Casa Rural	45,0cm x 45,0cm	2,0 cm
Posada Rural	45,0cm x 45,0cm	2,0 cm
Hotel Rural	45,0cm x 45,0cm	2,0 cm

La placa será elaborada en barro refractario cocido a alta temperatura (1.200 grados) en una primera cocción; para el esmaltado se realizará una segunda cocción a 980 grados.

Colores a utilizar en la placa: Tipografía y fondo negro.

Ventanas: Gris acero - Pantone 429

Tejados y perfil del edificio: Naranja - Pantone 159

Letras: Tipografía Frankfurt Gothic Heavy Condensed

Estrellas: Verde- Pantone 355

7) Se efectuará una limpieza diaria de las habitaciones y baños, salvo renuncia por escrito de los turistas.

8) Se realizará cambio de ropa y baño a la entrada de nuevos turistas, y como mínimo cada tres días.

9) Teléfono a disposición del cliente.

10) Servicio mínimo de desayuno.

11) Las habitaciones deben de disponer de silla, perchero, una o dos mesillas de noche, dependiendo de si la cama es individual o doble y una o dos lámparas o apliques de cabecera, dependiendo también de si la cama es individual o doble. No podrán utilizarse literas.

12) En los espacios de salón y comedor, se dispondrá, al menos de mesas y sillas, suficientes para la capacidad máxima de alojamiento. Se dispondrá de televisión y juegos de mesa tradicionales.

13) Los baños dispondrán de una toalla de baño por huésped, un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto.

14) En el establecimiento se dispondrá de algún dispositivo de ahorro de energía (que no sea la iluminación de todo el establecimiento de bajo consumo) como por ejemplo, electrodomésticos de bajo consumo, termostatos ambiente para la calefacción...

15) Se dispondrá de separación de residuos orgánicos y restos de residuos, con separación de vidrio, papel, plásticos y envases.

16) En temas de protección contra incendios, se preverá la señalización de los medios de evacuación e instalaciones de protección (extintores para este caso), según anejo nº 3 de este informe y documentación gráfica adjunta.

Para poder habilitar la planta abuhardillada, será necesario solicitar una DISPENSA:

A día de hoy, esta planta abuhardillada no cumple el artículo 9 del Decreto 75/2013, de 28 de noviembre, por tener alturas en este piso con más del 60% de la superficie inferior a 2,50 metros.

Cabe señalar que en las Normas Urbanísticas Municipales de Regumiel de la Sierra, el edificio figura con protección estructural, donde merecen ser conservados los rasgos esenciales de su tipología y estructura arquitectónica. Por tanto para este caso, y de manera excepcional, queda justificado no poder cumplir este requisito de alturas, debiendo respetar el volumen existente del edificio, por lo que entendemos se podrá dispensar de su cumplimiento.

De esta forma, si se obtiene la dispensa, el Hotel Rural con un aforo de 12 plazas fijas + 1 plaza supletoria, pasaría a tener 14 plazas fijas + 1 plaza supletoria.

El titular del establecimiento que pretenda obtener la dispensa, deberá presentarla según procedimiento del artículo 34 del Decreto 75/2013, de 28 de noviembre, con anterioridad a la presentación de la Declaración Responsable, necesaria para poder ejercer la actividad de alojamiento de turismo rural como Hotel Rural, en aplicación del artículo 35 y 36 de este Decreto.

Regumiel de la Sierra, Marzo de 2.017
REYSAN, S.L. Consultores de Ingeniería y Arquitectura

Fdo.: Francisco Rejas Llorente
Técnico Municipal

ANEXO I. CATEGORIZACIÓN HOTELES RURALES

ÁREA I. ENTORNO/SITUACIÓN

(En cada criterio, sólo se puntuará en una única situación para lo que deberá cumplirse con todos los aspectos que se recogen en la columna correspondiente. La puntuación máxima de esta área será de 10 puntos.)

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			0.6	1.2	1.8	2.4	3	
1	Acceso al alojamiento	Se valora la facilidad del acceso hasta la puerta del alojamiento, su señalización.	•No se puede acceder en vehículo hasta el alojamiento. •El acceso está señalizado •Se ha facilitado a los usuarios información sobre este extremo.	•Se puede acceder en vehículo hasta una distancia mínima de 200 metros del alojamiento •El acceso está señalizado.	•Se puede acceder en vehículo hasta una distancia mínima de 150 metros del alojamiento •El acceso está señalizado.	•Se puede acceder en vehículo hasta una distancia mínima de 150 metros del alojamiento. •El acceso está señalizado. •El acceso es por vial asfaltado.	•Se puede acceder en vehículo hasta una distancia mínima de 5 metros del alojamiento. •El acceso está señalizado. •El acceso es por vial asfaltado. •Dispone de espacio propio y reservado para clientes para porteo de equipajes.	2,40
2	Espacios exteriores	Se valora la existencia de jardines, terrazas y patios con o sin equipamiento y su superficie por plaza de alojamiento.	•Dispone de patio o pequeño jardín privado de 2 a 5 m² por plaza.	•Dispone de patio o pequeño jardín privado de 2 a 5 m² por plaza. •El edificio dispone de terraza o balcón, de superficie de 2 m² por plaza, en espacios comunes.	•Dispone de patio o pequeño jardín privado de 2 a 5 m² por plaza. •Dispone de terrazas o balcones de superficie mínima de 1 m² por plaza, ubicados en las habitaciones.	•Dispone de terrazas o balcones de superficie, que no están en espacios comunes mínima de 1 m² por plaza . •Dispone de patio o pequeño jardín privado de 5 a 10 m² por plaza.	•Dispone de terrazas o balcones de superficie mínima, que no están en espacios comunes mínima de 1 m² por plaza. •Dispone de parque o jardín privado con equipamiento propio de jardín (sillas, mesas, etc.), de más de 10 m² por plaza.	0
Puntuación Obtenida ÁREA I Total								2,40

ÁREA II. ESTRUCTURA/ACONDICIONAMIENTO

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			0.4	0.8	1.2	1.6	2	
a) Salones y comedores.								
1	Superficie mínima de los salones y comedores ó salón-comedor	Se valora el número de m ² por plaza, dividiendo el número de m ² entre el número máximo de plazas autorizadas	•Superficie igual a 3 m ² por plaza	•Superficie igual o superior a 3 m ² e inferior o igual a 3,5 m ² por plaza	•Superficie superior a 3'5 m ² e inferior a 4 m ² por plaza	•Superficie igual o superior a 4 m ² e inferior o igual a 5 m ² por plaza	•Superficie superior a 5 m ² por plaza	2
2	Estructura y confort	Se valora la estructura y confort del salón-comedor, y del salón y comedor, tomando como referencia la separación física de los espacios y la adaptación al número de plazas.	•Se dispone de salón-comedor con la mitad de plazas de la capacidad del alojamiento. •No se dispone de salón y comedor por separado.	•Se dispone de salón-comedor con igual número de plazas que el establecimiento. •No se dispone de salón y comedor por separado.	•Se dispone de salón-comedor con más número de plazas que el establecimiento. •No se dispone de salón y comedor por separado.	•Se dispone de salón-comedor con más número de plazas que el establecimiento o. •Se dispone de zona de comedor y salón independientes .	•Se dispone de salón-comedor con más número de plazas que el establecimiento •Se dispone de zona de comedor y salón independientes •Se dispone de comedor de uso exclusivo para clientes alojados.	1,60

3	Equipamiento	Se valora el equipamiento en mobiliario y elementos auxiliares tanto en espacios de los salones y comedores, así como salones-comedores, y su calidad.	•Mesas y asientos tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor, en igual número de plazas que la capacidad máxima de alojamiento.	•Mesas y asientos tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor, en igual número de plazas que la capacidad máxima de alojamiento. •Muebles auxiliares tales como lámparas, mesa baja en salón, sillones o sofás, tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor.	•Mesas y asientos tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor, en igual número de plazas que la capacidad máxima de alojamiento. •Muebles auxiliares tales como lámparas, mesa baja en salón, sillones o sofás, tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor. •Todos los asientos (sillas, sillones etc.), están tapizados y acolchados en perfecto estado. •Cuentan con una mesa de comedor con capacidad para tantos comensales como plazas, además de otros muebles auxiliares como mesas de juegos, en espacios tanto de salón y/o comedor, o de salón-comedor.	•Mesas y asientos tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor, en igual número de plazas que la capacidad máxima de alojamiento • Muebles auxiliares tales como lámparas, mesa baja en salón, sillones o sofás, tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor. •Todos los asientos (sillas, sillones etc.), están tapizados y acolchados en perfecto estado. •Cuentan con una mesa de comedor con capacidad para tantos comensales como plazas, además de otros muebles auxiliares como mesas de juegos, en espacios tanto de salón y/o comedor, o de salón-comedor. •El comedor dispone de iluminación directa sobre la mesa o mesas de comedor, y además, dispone de perchero y ropa de mesa de tela(manteles, servilletas) en espacios tanto de salón y comedor, o de salón-comedor. El salón cuenta además con elementos decorativos, cuadros, espejos, alfombras u otros.	•Mesas y asientos tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor, en igual número de plazas que la capacidad máxima de alojamiento •Muebles auxiliares tales como lámparas, mesa baja en salón, sillones o sofás, tanto en espacios de salón y comedor, o de salón-comedor. •Todos los asientos (sillas, sillones etc.), están tapizados y acolchados en perfecto estado. •Cuentan con una mesa de comedor con capacidad para tantos comensales como plazas, además de otros muebles auxiliares como mesas de juegos, en espacios tanto de salón y/o comedor, o de salón-comedor •El comedor dispone de iluminación directa sobre la mesa o mesas de comedor, y además, dispone de perchero y ropa de mesa de tela (manteles, servilletas) en espacios tanto de salón y comedor, o de salón-comedor. El salón dispone de diferentes tipos de iluminación o intensidad de la misma. - El salón cuenta además con elementos decorativos, cuadros, espejos, alfombras u otros. •El comedor cuenta con elementos de calidad como menaje y cristalería variada, muebles auxiliares como tronas o cubiteras de pie en espacios tanto de salón y comedor, o de salón-comedor. •Dispone de revistero o soporte para prensa	0,8
---	--------------	--	---	---	---	--	---	-----

b) Habitaciones

4	Nº de habitaciones en relación al número de plazas	Se valora relación entre el número de plazas y el número de habitaciones, que resulta de dividir el número de plazas por el número de hab.	•El resultado de la relación será igual a 4	•El resultado de la relación será inferior a 4 y superior a 3	•El resultado de la relación será igual a 3	•El resultado de la relación será inferior a 3 y superior o igual a 2	•El resultado de la relación será igual o inferior a 2	1,2
5	Superficie habitación individual	Se valora la superficie de la habitación individual	•Superficie superior a 7 m2 e inferior o igual a 9 m2	•Superficie superior a 9 m2 e inferior o igual a 10 m2	•Superficie superior a 10 m2 e inferior o igual a 11 m2	•Superficie superior a 11 m2 e inferior o igual a 12 m2	•Superficie superior a 12 m2	0.4
6	Superficie habitación doble	Se valora la superficie de la habitación doble	•Superficie superior a 10 m2 e inferior o igual a 11 m2	•Superficie superior a 11 m2 e inferior o igual a 12 m2	•Superficie superior a 12 m2 e inferior o igual a 13 m2	•Superficie superior a 13 m2 e inferior o igual a 14 m2	•Superficie superior a 14 m2	0.4
7	Equipamiento	•Se valora el equipamiento de los dormitorios	•Cama individual de 1,90x90 y/o Cama doble de 1,90x1,35 •Silla •Perchero	•Cama individual de 1,90x90 y/o Cama doble de 1,90x1,35 •Silla •Perchero •Una o dos mesillas de noche, dependiendo de si la cama es individual o doble •Una o dos lámparas o apliques de cabecera, dependiendo de si la cama es individual o doble.	•Cama individual de 1,90x90 y/o Cama doble de 1,90x1,35 •Silla •Perchero •Una o dos mesillas de noche, dependiendo de si la cama es individual o doble •Una o dos lámparas o apliques de cabecera, dependiendo de si la cama es individual o doble •Un armario o ropero con baldas, estantes, cajoneras y perchas en número suficiente •Espejo	•Cama individual de 1,90x90 y/o Cama doble de 1,90x1,35 •Silla •Perchero •Una o dos mesillas de noche, dependiendo de si la cama es individual o doble •Una o dos lámparas o apliques de cabecera, dependiendo de si la cama es individual o doble •Un armario o ropero con baldas, estantes, cajoneras y perchas en número suficiente •Espejo •Un sillón o descalsador •Una mesa o escritorio propia	•Cama individual de 1,90x90 y/o Cama doble de 1,90x1,35. •Silla. •Perchero. •Una o dos mesillas de noche, dependiendo de si la cama es individual o doble. •Una o dos lámparas o apliques de cabecera, dependiendo de si la cama es individual o doble. •Un armario o ropero con baldas, estantes, cajoneras y perchas en número suficiente •Espejo •Un sillón o descalsador •Una mesa o escritorio propia •Un portamaletas •Un conmutador de luces junto a la cabecera de la cama	0.8

c) Cuartos de baño									
8	Superficie	Se valora la superficie de los mamparas de	•Superficie igual a 3,5 m2	•Superficie superior a 3,5 m2 e inferior a 4 m2	•Superficie igual o superior a 4 m2 e inferior a 4,5 m2	•Superficie igual o superior a 4,5 m2 e inferior a 5 m2	•Superficie igual o superior a 5 m2	0	
9	Equipamiento y/o Mobiliario de baño	Se valora el equipamiento y mobiliario del baño	•Una toalla de baño de mano por huésped. •Un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto.	•Una toalla de baño de mano por huésped •Un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto. •Cortinas o mamparas en bañeras y/o duchas •Jabón en pastilla o líquido.	•Una toalla de baño de mano por huésped. •Un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto. •Cortinas o mamparas en bañeras y/o duchas. •Jabón en pastilla o líquido. •Secador de pelo. •Taburete. •Papelera con pedal y tapa en el baño.	•Una toalla de baño de mano por huésped •Un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto •Cortinas o mamparas en bañeras y/o duchas •Jabón en pastilla o líquido •Secador de pelo •Taburete •Papelera con pedal y tapa en el baño •Bolsa higiénico-sanitaria •Productos de baño (mínimo tres elementos) •Espejo de aumento	•Una toalla de baño de mano por huésped •Un rollo de papel higiénico en soporte y otro de repuesto •Cortinas o mamparas en bañeras y/o duchas •Jabón en pastilla o líquido •Secador de pelo •Taburete •Papelera con pedal y tapa en el baño •Productos de baño (mínimo tres elementos) •Espejo de aumento •Bolsa higiénico-sanitaria •Separación del espacio del inodoro del baño o ducha.	0.40	
		Puntuación Obtenida Total ÁREA II Total							7,6

ÁREA III. EQUIPAMIENTO GENERAL

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			0.4	0.8	1.2	1.6	2	
1	Estacionamiento Vehículo	Se valora la proximidad y el tipo de estacionamiento	•Dispone de estacionamiento público a 100 metros del alojamiento o más	•Dispone de estacionamiento público con reserva de plazas para el alojamiento a menos de 100 metros de éste	•Dispone de estacionamiento privado al aire libre dentro del recinto del alojamiento	•Dispone de estacionamiento privado con marquesina o sotechado a menos de 100 metros del alojamiento	•Dispone de garaje o cochera en el alojamiento	0.4
2	Equipamiento exterior	•Se valora la presencia de mobiliario exterior, como tumbonas y otros muebles de jardín. Zona de arena, columpios, ping-pong, equipamiento de ocio privado, como el deportivo (tenis, piscina)	•Bancos rústicos	•Bancos rústicos •Mesas •Sillas o similar (hamacas)	•Bancos rústicos •Mesas •Sillas o similar (hamacas) •Espacio ajardinado	•Bancos rústicos •Mesas •Sillas o similar (hamacas) •Espacio ajardinado •Equipamiento de ocio o juegos de exterior infantiles o autóctonos	•Bancos rústicos •Mesas •Sillas o similar (hamacas) •Espacio ajardinado •Equipamiento de ocio o juegos de exterior infantiles o autóctonos •Piscina	0
3	Equipamiento interior de ocio	•Se valora la existencia de elementos de ocio en el alojamiento tales como televisión, equipos de música e internet, biblioteca, juegos de mesa o sala, elementos de entretenimiento en salas comunes, habitaciones o salas específicas, mesas o mobiliario específico de juego, entre otros	•Televisión en salón o comedor o comedor-salón •Juegos de mesa tradicionales	•Más de una televisión en el establecimiento •y Juegos de Sala (Dardos, fútbol, Ping Pon, karaoke, otros) o conexión a Internet, o wifi	•Más de una televisión en el establecimiento •Juegos de Sala (Dardos, fútbol, Ping Pon, karaoke, otros) o conexión a Internet, o wifi •Equipo de música y/o DVD en salón y comedor, o comedor-salón y biblioteca y/o DVDteca	•Más de dos televisiones en las zonas comunes •Juegos de Sala (Dardos, fútbol, Ping Pon, karaoke, otros) o conexión a Internet, o wifi. •Equipo de música y/o DVD en salón y comedor, o comedor-salón y biblioteca y/o DVDteca. •Televisión en las habitaciones. •Videojuegos o video consolas o PC con conexión a Internet para uso de los huéspedes. •Televisión en las habitaciones. •Videojuegos o video consolas o PC con conexión a Internet para uso de los huéspedes.	•Más de dos televisiones en las zonas comunes •Juegos de Sala (Dardos, fútbol, Ping Pon, karaoke, otros) o conexión a Internet, o wifi •Equipo de música y/o DVD en salón y comedor, o comedor-salón y biblioteca y/o DVDteca. •Televisión en las habitaciones. •Videojuegos o video consolas o PC con conexión a Internet para uso de los huéspedes •Equipo de música o hilo musical, con CDS variados y/o DVD en habitaciones. •Sala específica de juegos con mobiliario propio (billar, mesa de cartas, ajedrez, otros).	0.4
Puntuación Obtenida ÁREA III Total								0,8

ÁREA IV. TRATO CON EL CLIENTE Y SERVICIOS

Nº	Criterio	Explicación del criterio						
			1	2	3	4	5	
1	Atención personalizada al cliente	Se tiene en cuenta la fidelización en la atención personalizada al cliente.	•La atención es personalizada •Se facilita información por escrito y verbalmente de los servicios y actividades	•La atención es personalizada •Se facilita información por escrito y verbalmente de los servicios y actividades •Detalle de acogida o despedida a la entrada	•La atención es personalizada •Se facilita información por escrito y verbalmente de los servicios y actividades. •Detalle de acogida o despedida a la entrada •Detalle de acogida o despedida en habitación •Ofertas especiales a la entrada como cliente alojado, ya sea en restauración o en compra de productos	•La atención es personalizada •Se facilita información por escrito y verbalmente de los servicios y actividades •Detalle de acogida o despedida a la entrada •Detalle de acogida o despedida en habitación. •Ofertas especiales a la entrada como cliente alojado, ya sea en restauración o en compra de productos . •Servicio de reserva de establecimiento Online o a través de correo electrónico. •Bonos de descuento o gratuidad en actividades de ocio o participa en promociones públicas o privadas.	•La atención es personalizada •Se facilita información por escrito y verbalmente de los servicios y actividades. •Detalle de acogida o despedida a la entrada •Detalle de acogida o despedida en habitación •Ofertas especiales a la entrada como cliente alojado, ya sea en restauración o en compra de productos- •Servicio de reserva de establecimiento online o a través de correo electrónico. •Bonos de descuento o gratuidad en actividades de ocio o participa en promociones públicas o privadas. •Servicio de reserva o de contratación de actividades al cliente. •Ofertas de descuentos o extras a niños o adultos •Tarjetas o herramientas de fidelización al cliente	1
2	Idioma extranjero	Se valora que el encargado o persona que gestiona el alojamiento, la facturación o la prestación de servicios y actividades hablen algún idioma extranjero o que el establecimiento ofrezca información en idiomas.	•Se dispone de algún folleto en idiomas, que contendrá datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía, entre otros aspectos.	•Se dispone de algún folleto en idiomas, que contendrá datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía, entre otros aspectos. •El establecimiento dispone de información o señalización en idiomas de los servicios que se prestan.	•Se dispone de algún folleto en idiomas, que contendrá datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía, entre otros aspectos. •El establecimiento dispone de información o señalización en idiomas de los servicios que se prestan. •Se habla un idioma extranjero por el encargado del establecimiento.	•Se dispone de algún folleto en idiomas, que contendrá datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía, entre otros aspectos. •El establecimiento dispone de información o señalización en idiomas de los servicios que se prestan. •Se habla un idioma extranjero por el encargado del establecimiento. •El establecimiento dispone de directorio de servicios y menús en algún idioma extranjero.	•Se dispone de algún folleto en idiomas, que contendrá datos referidos al entorno del establecimiento, fiestas, gastronomía, entre otros aspectos •El establecimiento dispone de información o señalización en idiomas de los servicios que se prestan •Se hablan dos o más idiomas extranjeros •El establecimiento dispone de directorio de servicios en algún idioma extranjero •Tienen carta o menú en, al menos, dos idiomas extranjeros.	1
Puntuación Obtenida ÁREA IV Total								2

ÁREA V. MEDIOAMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			1	2	3	4	5	
1	Eficiencia energética y ahorro de agua	Se valora el ahorro de energía y agua mediante, entre otros, dispositivos en cisternas, griferías, depósitos, iluminación, electrodomésticos Cat A+.	El establecimiento dispone de algún dispositivo de ahorro de energía, (que no sea la iluminación de todo el establecimiento de bajo consumo) como por ejemplo electrodomésticos de bajo consumo (clase A), termostatos ambiente para la calefacción.	- El establecimiento dispone de algún dispositivo de ahorro de energía, como por ejemplo, electrodomésticos de bajo consumo (clase A), termostatos ambiente para la calefacción. - La iluminación de todo el establecimiento es de bajo consumo.	- El establecimiento dispone de algún dispositivo de ahorro de energía, como por ejemplo, electrodomésticos de bajo consumo (clase A), termostatos ambiente para la calefacción. - La iluminación de todo el establecimiento es de bajo consumo. - Dispone de algún dispositivo de ahorro de agua	- El establecimiento dispone de algún dispositivo de ahorro de energía, como por ejemplo, electrodomésticos de bajo consumo (clase A), termostatos ambiente para la calefacción. - La iluminación de todo el establecimiento es de bajo consumo. - Dispone de ahorro de agua caliente sanitaria con dispositivos de regulación de temperatura en	- El establecimiento dispone de algún dispositivo de ahorro de energía, como por ejemplo, electrodomésticos de bajo consumo (clase A), termostatos ambiente para la calefacción. - La iluminación de todo el establecimiento es de bajo consumo. - Dispone de ahorro de agua caliente sanitaria con dispositivos de regulación de temperatura en baños o con paneles térmicos de agua caliente. - Dispone de energía solar, o biomasa, u otras energías alternativas o sensores de luz en aseos y zonas comunes o pasillos u otros para encendido/apagado de iluminación.	1
2	Selección y tratamiento de residuos	Se valora la existencia de sistemas de tratamiento de residuos, a través de contenedores de residuos.	Se dispone de separación orgánicos y resto de residuos.	- Se dispone de separación de residuos orgánicos y resto de residuos - Se dispone de separación vidrio.	- Se dispone de separación de residuos orgánicos y resto de residuos. - Se dispone de separación vidrio. - Se dispone de separación papel.	- Se dispone de separación de residuos orgánicos y resto de residuos. - Se dispone de separación Vidrio. - Se dispone de separación papel. - Se dispone de separación plástico y envases.	- Se dispone de separación de residuos orgánicos y resto de residuos. - Se dispone de separación vidrio. - Se dispone de separación papel. - Se dispone de separación plástico y envases. - Se dispone de contenedores de recogida de pilas y/o aceites usados u otros.	4
Puntuación Obtenida ÁREA V Total								5

ÁREA VI. SEGURIDAD Y ACCESIBILIDAD

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			1	2	3	4	5	
1	Seguridad	•Medidas obligatorias de seguridad. •Información y señalización de las zonas. •Utilización de mecanismos específicos de seguridad.	•Se dispone de bandas antideslizantes al pie de las escaleras y señalización de riesgos.	•Se dispone de bandas antideslizantes al pie de las escaleras y señalización de riesgos. •Se dispone de información de los teléfonos de emergencia y ubicación del botiquín a la entrada del establecimiento.	•Se dispone de bandas antideslizantes al pie de las escaleras y señalización de riesgos. •Se dispone de información de los teléfonos de emergencia y ubicación del botiquín a la entrada del establecimiento. •Se dispone de elementos de protección infantiles, ya sea en enchufes, cerramientos o escaleras.	•Se dispone de bandas antideslizantes al pie de las escaleras y señalización de Riesgos. •Se dispone de información de los teléfonos de emergencia y ubicación del botiquín a la entrada del establecimiento. •Se dispone de elementos de protección infantiles, ya sea en enchufes, cerramientos o escaleras. •Se dispone de reja metálica para chimenea, u otros elementos de seguridad para estufas o fuentes de calor.	•Se dispone de bandas antideslizantes al pie de las escaleras y señalización de riesgos. •Se dispone de información de los teléfonos de emergencia y ubicación del botiquín en recepción. •Se dispone de elementos de protección infantiles, ya sea en enchufes, cerramientos o escaleras. •Se dispone de reja metálica para chimenea, u otros elementos de seguridad para estufas o fuentes de calor. •Se dispone de sistema de alarma de seguridad e incendios.	0
2	Accesibilidad	Accesibilidad parcial o total a las dependencias	•El alojamiento es accesible a jardines o espacios exteriores o en caso de que por motivos arquitectónicos el edificio no pueda ser accesible, se facilita asistencia por personal del establecimiento	•El alojamiento es accesible a jardines o espacios exteriores o en caso de que por motivos arquitectónicos el edificio no pueda ser accesible, se facilita asistencia por personal del establecimiento. •Se dispone de accesibilidad a recepción.	•El alojamiento es accesible a jardines o espacios exteriores o en caso de que por motivos arquitectónicos el edificio no pueda ser accesible, se facilita asistencia por personal del establecimiento. •Se dispone de accesibilidad a recepción. •Se dispone de accesibilidad al salón/comedor.	•El alojamiento es accesible a jardines o espacios exteriores o en caso de que por motivos arquitectónicos el edificio no pueda ser accesible, se facilita asistencia por personal del establecimiento. •Se dispone de accesibilidad a recepción. •Se dispone de accesibilidad al salón/comedor. •Se dispone de accesibilidad a otros salones y a los Dormitorios.	•El alojamiento es accesible a jardines o espacios exteriores o en caso de que por motivos arquitectónicos el edificio no pueda ser accesible, se facilita asistencia por personal del establecimiento. •Se dispone de accesibilidad a recepción. •Se dispone de accesibilidad al salón/comedor •Se dispone de accesibilidad a otros salones y a los dormitorios. •Se dispone de plataforma salvaescaleras o ascensor si el edificio tiene más de una planta y en todo caso un mínimo de un 10% de baños están adaptados a personas con alguna discapacidad	3
Puntuación Obtenida ÁREA VI Total								3

ÁREA VII. GESTIÓN DE CALIDAD

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			1	2	3	4	5	
1	Tratamiento de quejas y medición grado satisfacción del cliente	Se valora la existencia de un sistema de recogida y de fichas o documentos para reflejar quejas o sugerencias, y el grado de satisfacción del cliente	• Dispone de un buzón de quejas o sugerencias • Dispone de hojas de sugerencias en recepción	• Dispone de un buzón de quejas o sugerencias. • Dispone de hojas de sugerencias en recepción. • Dispone de hojas de sugerencias en habitación.	• Dispone de un buzón de quejas o sugerencias • Dispone de hojas de sugerencias en recepción • Dispone de hojas de sugerencias en habitación • Dispone de WEB 2.0 con posibilidad de opiniones on line y cuestionarios de satisfacción específicos	• Dispone de un buzón de quejas o sugerencias. • Dispone de hojas de sugerencias en recepción. • Dispone de hojas de sugerencias en habitación. • Dispone de WEB 2.0 con posibilidad de opiniones on line y cuestionarios de satisfacción específicos. • Dispone de registro o fichero de respuestas a sugerencias de la web 2.0. • Dispone de cuestionarios o estudios	• Dispone de un buzón de quejas o sugerencias. • Dispone de hojas de sugerencias en recepción. • Dispone de hojas de sugerencias en habitación. • Dispone de WEB 2.0 con posibilidad de opiniones on line y cuestionarios de satisfacción específicos. • Dispone de registro o fichero de respuestas a sugerencias de la web 2.0. • Dispone de cuestionarios o estudios propios. • Dispone de cuestionarios o estudios propios o de marcas de calidad privados (rusticae, relais chateau, ille de France).	1
2	Procedimientos de gestión del establecimiento	Se valora la existencia de procesos de gestión del establecimiento y de los clientes	• Dispone de un registro de clientes.	• Dispone de un registro de clientes. • Dispone de un calendario de ocupación en web propia o de la comercializadora	• Dispone de un registro de clientes. • Dispone de un calendario de ocupación en web propia o de la comercializadora. • Dispone por escrito de procedimientos de gestión y mantenimiento internos del establecimiento y control de reservas de clientes.	• Dispone de un registro de clientes • Dispone de un calendario de ocupación en web propia o de la comercializadora. • Dispone por escrito de procedimientos de gestión y mantenimiento internos del establecimiento y control de reservas de clientes. • Dispone de procedimientos informatizados de gestión y persona/s o empresas responsable/s de cada uno (limpieza, mantenimiento, suministros, administración, reservas, entre otros).	• Dispone de un registro de clientes. • Dispone de un calendario de ocupación en web propia o de la comercializadora. • Dispone por escrito de procedimientos de gestión y mantenimiento internos del establecimiento y control de reservas de clientes. • Dispone de procedimientos informatizados de gestión y persona/s o empresas responsable/s de cada uno (limpieza, mantenimiento, suministros, administración, reservas, entre otros). • Dispone de estudios o valoraciones de las bases de datos de clientes y de las reservas on-line y envío de Newsletter (boletín electrónico) o email con ofertas a los clientes.	1
Puntuación Obtenida ÁREA VII Total								2

ÁREA VIII. RESTAURACIÓN

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			1	2	3	4	5	
1	Desayuno, comida y cena	Se valora el servicio de desayuno en los Hoteles Rurales y el servicio de manutención en las Posadas, así como la disponibilidad horaria en ambos supuestos.	•El hotel rural ofrece desayuno sólo bajo encargo y en horarios acordados. •La Posada ofrece desayuno, comida y cena sólo bajo encargo y en horarios acordados.	•El hotel rural ofrece desayuno único en horario de al menos tres horas. •La posada ofrece menú único en horario de desayuno, almuerzo y/o cena, durante, al menos, tres horas.	•El hotel rural ofrece desayuno con productos gastronómicos variados durante al menos tres horas • La posada ofrece desayuno con productos gastronómicos variados y menú de dos platos, a escoger, y productos gastronómicos variados durante al menos tres horas.	•El hotel rural ofrece desayuno a la carta o buffet durante al menos tres horas. •La posada ofrece desayuno a la carta o buffet y para almuerzo y cena menú de tres platos a escoger o la carta durante al menos tres horas.	•El hotel rural ofrece desayuno a la carta o buffet durante al menos tres horas y vía servicio de habitaciones desde las 8 hasta las 10 horas. •La Posada ofrece desayuno a la carta o buffet durante al menos tres horas y menú de tres platos a escoger o la carta para almuerzo y cena durante al menos tres horas, y oferta desayuno, almuerzo o cena vía servicio de habitaciones de 12 a 24h (almuerzo o cena) y de 8 a 10h (desayunos).	1
2	Gastronomía de Castilla y León	Se valora la utilización de recetario tradicional de Castilla y León en el servicio de desayuno en los Hoteles Rurales y en el servicio de manutención en las Posadas.	•Se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona.	•En el hotel rural se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. •En la posada se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. •En la posada se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. Se ofrece alguna especialidad gastronómica de la comarca en comida y/o cena y se ofrece alguna especialidad gastronómica de la comarca y vino de producción en Castilla y León, en comida y/o cena.	•En el hotel rural se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. •En la posada se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. Se ofrece alguna especialidad gastronómica de la comarca en comida y/o cena y vino de producción en Castilla y León, en comida y/o cena; y se ofrece menú con productos DO de Castilla y León o productos de la marca Tierra de Sabor.	•En el hotel rural se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. •En la posada se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. Se ofrece alguna especialidad gastronómica de la comarca en comida y/o cena y vino de producción en Castilla y León, en comida y/o cena; se ofrece menú con productos DO de Castilla y León o productos de la marca Tierra de Sabor, y se ofrece menú degustación con platos representativos de la gastronomía de Castilla y León.	•En el hotel rural se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. •En la posada se ofrece algún producto típico de la zona en el desayuno tipo bollería, o productos caseros sin certificación, pero etiquetados de la zona. Se ofrece alguna especialidad gastronómica de la comarca en comida y/o cena y vino de producción en Castilla y León, en comida y/o cena; se ofrece menú con productos DO de Castilla y León o productos de la marca Tierra de Sabor, se ofrece menú degustación con platos representativos de la gastronomía de Castilla y León y se programan jornadas gastronómicas, micrológicas, menús específicos de temporada, entre otras actividades.	3
Puntuación Obtenida ÁREA VIII Total								4

ÁREA IX. ACTIVIDADES ADICIONALES

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			2	4	6	8	10	
1	Actividades corporativas	Se valora la disponibilidad y adaptación de espacios para organización de reuniones o eventos	• Posibilidad de adaptar el salón o comedor o comedor-salón para organización de reuniones o eventos	• Dispone de salas independientes de las estancias comunes (salón o comedor o comedor-salón) para la organización de reuniones o eventos.	• Dispone de salas independientes de las estancias comunes (salón o comedor o comedor-salón) para la organización de reuniones o eventos. • Dispone de salas equipadas, con conexiones a Internet, y mobiliario.	• Dispone de salas independientes de las estancias comunes (salón o comedor o comedor-salón) para la organización de reuniones o eventos. • Dispone de salas equipadas, con conexiones a Internet, y mobiliario. • Dispone de salas equipadas con videoconferencia.	• Dispone de salas independientes de las estancias comunes (salón o comedor o comedor-salón) para la organización de reuniones o eventos. • Dispone de salas equipadas, con conexiones a Internet, y mobiliario. • Dispone de salas equipadas con videoconferencia. • Dispone de servicios complementarios al evento como servicio de fax, fotocopiadora o escáner.	0
Puntuación Obtenida ÁREA IX Total								0

ÁREA X. SERVICIOS ADICIONALES

Nº	Criterio	Explicación del criterio	Puntuación asignada a cada situación del criterio					
			2	4	6	8	10	
1	Depósito	Se valora la posibilidad de guarda y custodia de equipajes y objetos diversos en la recepción.	•Posibilidad de depositar equipajes en la recepción.	•Posibilidad de guarda sin custodia de objetos.	•Dispone de sala con llave para guarda de equipajes u objetos.	•Dispone de sala con llave para guarda de equipajes u objetos. •Dispone de caja fuerte central en la recepción.	•Dispone de sala con llave para guarda de equipajes u objetos. •Dispone de caja fuerte central en la Recepción. •Dispone de caja fuerte en la habitación.	0
2	Servicios de Recepción	Se valoran los servicios de comunicación al cliente y las formas de pago.	•Dispone de avisos telefónicos o correo postal. •Forma de pago en metálico en el establecimiento	•Dispone de avisos telefónicos o correo postal. •Dispone de servicio de fax en recepción. •Dispone de folletos y mapas turísticos. •Forma de pago en metálico o transferencia bancaria.	•Dispone de avisos telefónicos o correo postal •Dispone de servicio de fax en recepción. •Dispone de folletos y mapas turísticos. •Dispone de servicio de e-mail e Internet. •Forma de pago en metálico o transferencia bancaria o giro postal.	•Dispone de avisos telefónicos o correo postal. •Dispone de servicio de fax en recepción y el establecimiento dispone de folletos y mapas turísticos. •Dispone de servicio de e-mail e Internet. •Dispone de teléfono (pudiendo ser móvil) para el uso en la habitación a petición del cliente. •Dispone de directorio de servicios del establecimiento en recepción. •Forma de pago en metálico o transferencia bancaria o giro postal. •Posibilidad de pagar con tarjeta de crédito o débito.	•Dispone de avisos telefónicos o correo postal. •Dispone de servicio de fax en recepción. •Dispone de folletos y mapas turísticos. •Dispone de servicio de e-mail e Internet. (pudiendo ser inalámbrico) para el uso en la habitación a petición del cliente. •Dispone de directorio de servicios del establecimiento en recepción. •Forma de pago en metálico o transferencia bancaria o giro postal. •Posibilidad de pagar con tarjeta de crédito o débito. •Dispone de servicios de despertador. •Es posible la reserva de transportes o alquiler de vehículos. •Admisión de cheques de viaje.	2
Puntuación Obtenida ÁREA X Total								2

2. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA ESPECÍFICA PARA SERVICIO TURÍSTICO DE RESTAURACIÓN

Decreto 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de
restauración en la Comunidad de Castilla y León

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.

El objeto de este informe es justificar la normativa y reglamentación específica aplicable al establecimiento de alojamiento rural existente en Calle de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra, para adecuarlo al servicio de Restaurante y Bar, de acuerdo con lo previsto en los artículos 43 y 44 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León:

Mediante el Decreto 12/2016, de 21 de abril, se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León.

CAPITULO I.

Disposiciones Generales.

Artículo 3. Servicio turístico de restauración.

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. ***Se pretende incluir Restaurante y bar dentro del inmueble, para dar servicio de comidas y bebidas tanto a los clientes alojados, como al público en general.*** ✓

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

d) Bar, entendiendo 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. ✓

Parte de la planta baja, será destinada a Restaurante y Bar, en dependencias independientes al resto de las estancias destinadas al alojamiento propiamente dicho del Hotel Rural (zona de comedor, zona de barra, aseos independientes para mujeres y hombres, y cocina).

Artículo 5. Clasificación simultánea.

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. **Será una única explotación para el Hotel Rural con servicio de restauración de bar-restaurante, gestionada por un único titular.** ✓

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. ✓

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. ✓

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. **El bar no estará independizado de la zona del Restaurante. El Restaurante tendrá como máximo categoría tercera.** ✓

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. **El restaurante tendrá categoría tercera que será identificada con dos tenedores.** ✓

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 bar existirá una única categoría.** ✓

Artículo 7. Distintivos.

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. ✓

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. ✓

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. ✓

CAPITULO II.**Requisitos generales de los establecimientos de restauración.****Sección 1.ª****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+. **Deberán existir mejoras de ahorro en el consumo energético y de agua.** ✓
- 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. **No procede.**

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. ✓

A día de hoy no existen dos baños independientes para hombres y mujeres, pero se va a realizar obra de tal forma que cada uno tenga un inodoro y un lavabo.

- d) Sistema de iluminación con una duración adecuada y suficiente. ✓
- e) Dispositivos economizadores de agua en aseos, tales como temporizadores. **En ambos aseos se instalarán temporizadores en la grifería del lavabo.** ✓
- 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. **Se dispondrán algunos de estos sistemas en los inodoros de ambos aseos.** ✓
- 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. **Ambos aseos por no tener ventilación natural, tendrán un sistema de extracción.** ✓

Sección 2.ª**Requisitos generales de los establecimientos de restauración según el tipo y categoría.****Artículo 10. Restaurantes.**

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

a) Disponer de una cocina debidamente equipada conforme a su categoría y especialización.

b) Disponer de una zona de almacenamiento, en la que se depositen la comida y bebidas, que cuente con las instalaciones adecuadas para su refrigeración y conservación. *En la zona del sótano, se habilitará una zona de almacenaje adecuado para su refrigeración y conservación, además de la zona prevista en la cocina para el día a día.* ✓

c) Contar con suministro de agua corriente, fría y caliente, en los aseos. ✓

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

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

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

	Categorías/distintivos				
	Lujo Cinco tenedores	Primera Cuatro tenedores	Segunda Tres tenedores	Tercera Dos tenedores	Cuarta Un tenedor
Entrada para los clientes independientes del personal de servicio	Si	Si	No	No	No
Comedor independiente	Si	Si	Si	No	No
Guardarropa	Si	Si	No	No	No
Percheros	No	No	Si	Si	No
Vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor restaurante	Si	No	No	No	No
Climatización y/o aire acondicionado	Si	Si	Si	No	No
Vestuarios y aseos independientes para personal de servicio	Si	Si	No	No	No
Cuando cuente con más de dos alturas, escalera independiente de comunicación para el personal de servicio	Si	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	Si	Si	Si	No	No
Jefe de comedor con conocimientos de inglés, además de castellano.	Si	Si	No	No	No
Cartas en idiomas extranjeros siendo uno de ellos el inglés	Si, en dos idiomas	Si, en dos idiomas	Si	Si	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.	Si	Si	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	Si	Si	No	No	No
Sumiller	Si	No	No	No	No
Zona de bodega	Si	Si	No	No	No

En el restaurante, para la categoría tercera existirán percheros y carta en idioma extranjero, al menos inglés.

Artículo 13. Bares.

Los bares, además de los requisitos comunes generales establecidos en la Sección 1.ª, del Capítulo II, deberán servir, como mínimo, bebidas frías y contar con una barra o mostrador. *Se realizarán las obras necesarias para instalar una barra o mostrador para servir las bebidas.* ✓

CAPITULO IV

Régimen de acceso y ejercicio de la actividad de restauración.

Artículo 33. 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.

Inicialmente para la categoría tercera, no será necesario realizar ninguna dispensa.

CAPITULO V.

Régimen de funcionamiento de los establecimientos de restauración

Sección 1ª.- Prestación de servicios.

Artículo 25. Denominación y publicidad.

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.

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, Cartas de platos y de bebidas.

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.

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.

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.

Se entiende por plato combinado, la oferta conjunta bajo un precio global de un único plato con diferentes alimentos preparados o cocinados.

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 2ª.- Reglamento de régimen interno.***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.

Asimismo, se cumplirán el resto de artículos de este Capítulo.

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.

Se adjuntan justificaciones del cumplimiento de la normativa urbanística, de accesibilidad y de protección contra incendios.

CONCLUSIONES:

De conformidad con lo establecido en 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 esta ley, así como los requisitos de infraestructura, servicios, equipamiento y otras características que se determinen reglamentariamente, cumpliendo las exigencias que se establezcan en el Decreto 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León, y en particular, lo justificado en la documentación que se aporta, de tal forma que, para cumplir la categoría

de TERCERA, DOS TENEDORES en la modalidad de Restaurante-Bar en el inmueble sito en la calle de la Fuente nº 24 de Regumiel de la Sierra, será necesario que se realicen las siguientes medidas y mejoras:

- 1) El bar-restaurante será considerada como una única unidad de explotación, donde la gestión y administración será llevada por el titular de la actividad turística.
- 2) Como no se encuentra independizado la zona de bar de la zona de restaurante, la categoría de dicho restaurante no podrá ser superior a tercera.
- 3) En el exterior junto a la entrada al restaurante-bar, se deberá exhibir una placa identificativa donde se acredite la clasificación de Restaurante-Bar (RB) y la categoría del principal, en este caso el restaurante.
- 4) En la cocina deberá existir un sistema que garantice la extracción de humos de la zona de cocción.
- 5) En el establecimiento de Restaurante-bar, deberán existir medidas de ahorro de energía y agua mediante dispositivos en cisternas, griferías, depósitos, iluminación, electrodomésticos Cat A+.
- 6) Junto al aseo existente de la planta baja, se deberán realizar las obras pertinentes para alojar otro aseo donde se dé servicio a los clientes, independizando para mujeres y hombres. Cada aseo contendrá un lavabo y un inodoro. Ambos aseos dispondrán de 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.
- 7) En la zona destinada a bar, se realizarán las obras necesarias para alojar una barra o mostrador para servir las bebidas.
- 8) En ambos aseos se instalarán temporizadores en la grifería de los lavabos y 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.
- 9) Habrá extracción mecanizada en ambos aseos.
- 10) Se debe disponer de zona de almacenamiento para la comida y bebida, para ello además de la zona prevista en la cocina, se deberá dejar zona de almacenaje en el almacén del sótano en condiciones óptimas de refrigeración y conservación.
- 11) En el restaurante, existirán percheros para uso de los clientes.
- 12) La carta de menús, platos y de bebidas, estará también en algún idioma extranjero, al menos, inglés.
- 13) En temas de contra incendios, se preverá la señalización de los medios de evacuación e instalaciones de protección (extintores para este caso), según anejo nº 3 de este informe y documentación gráfica adjunta.

Regumiel de la Sierra, Marzo de 2.017
REYSAN, S.L. Consultores de Ingeniería y Arquitectura

Fdo.: Francisco Rejas Llorente
Técnico Municipal

3. REGLAMENTO DE ACCESIBILIDAD Y SUPRESIÓN DE BARRERAS

LEY 3/1998 de 24 de junio de la Junta de Castilla y León. Presidencia “Accesibilidad y Supresión de Barreras”.

DECRETO 217/2.001, de 30 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Accesibilidad y Supresión de Barreras.

Las referidas normativas tienen como finalidad garantizar la accesibilidad y el uso de bienes y servicios a todas las personas, y en particular las que tengan algún tipo de discapacidad, ya sea física, psíquica o sensorial, de carácter permanente o temporal, evitando la aparición de barreras que impidan o dificulten su normal desenvolvimiento e integración en la sociedad.

Capítulo I

Barreras Arquitectónicas

Sección 1º: Edificaciones de uso público.

Artículo 4.- Principios Generales.

2. *Las áreas de uso público, tanto exteriores como interiores, de los edificios, establecimientos e instalaciones existentes deberán hacerse accesibles cuando se realice una reforma total o parcial, ampliación o adaptación que suponga la creación de nuevos espacios, la redistribución de los mismos o su cambio de uso, adecuándose a las exigencias de esta norma aquellos espacios o elementos afectados, siempre que cumpla con las especificaciones de convertibilidad del apartado siguiente.*

3. Serán convertibles a los efectos de lo que establece este Reglamento los edificios, establecimientos e instalaciones que aparecen recogidas en el citado Anexo II, siempre que las modificaciones sean de escasa entidad y bajo coste, no afectando a su configuración esencial.

Para la determinación de la convertibilidad se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

3.1. Se considerará que son modificaciones de escasa entidad aquellas que afectan a menos del 40% de la superficie del espacio destinado a uso público.

3.2. Se deberá entender que no se altera la configuración esencial, cuando las modificaciones revistan las características enunciadas a continuación:

- a) Aparcamientos. Las modificaciones de la situación o el número de plazas.
- b) Acceso al interior. La instalación de aparatos elevadores, así como el cumplimiento de las especificaciones contempladas en el artículo 6 del presente Reglamento.
- c) Itinerario horizontal. Las modificaciones que no incidan o no alteren el sistema estructural o de instalaciones generales de la edificación.
- d) Itinerario vertical. Las modificaciones de escaleras o rampas cuando no incidan o no alteren la estructura de las mismas, la instalación de aparatos o plataformas salva escaleras que permitan cumplir las especificaciones del artículo 8 del presente Reglamento, así como la modificación o instalación del ascensor cuando no altere el sistema de distribución de los espacios comunes de uso público.
- e) Aseos, baños, duchas y vestuarios. Las modificaciones que no incidan o alteren las instalaciones generales del resto de la edificación donde se encuentren.

3.3. Se entenderá que la modificación es de bajo coste cuando el importe necesario para convertir en accesibles los distintos elementos de un espacio, sea inferior al 25% del importe resultante del producto de la superficie del espacio destinado a uso público donde se ubican por el módulo que se determine conforme lo dispuesto en la Disposición Final del Decreto que aprueba este Reglamento. El presupuesto comparativo que se elabore se referirá a la ejecución material de la obra y deberá ajustarse a precios de mercado.

4.- En las edificaciones, espacios o instalaciones convertibles, serán como mínimo practicables, además de los elementos que expresamente se recogen en el Anexo II de este Reglamento, aquellos elementos de los edificios o instalaciones a reformar, incluidos en lo previsto en el apartado anterior cuya conversión en adaptarlos requiera medios técnicos o económicos desproporcionados. Se entenderá que se necesitan medios técnicos o económicos desproporcionados cuando el presupuesto total de las obras a realizar para hacer adaptado un espacio, instalación o servicio de una edificación sea superior en un 50% a aquel que resultaría de las obras, a realizar en caso de hacerlo practicable. En cualquier caso, en el proyecto previo será preciso justificar la diferencia del coste.

5.- Cuando se realicen obras o modificaciones en edificios, espacios o instalaciones que no sean convertibles, en ningún caso podrán presentar peores condiciones de accesibilidad de las que ya poseían. Se trata de una casa rural existente que será destinada a Hotel Rural con servicio de restauración.

En el Hotel Rural, compuesto de 6 habitaciones, no se alterará su configuración ni su uso residencial. Únicamente en la planta baja se habilitará el servicio de restauración de restaurante-bar.

Las modificaciones que se van a realizar en este edificio son de muy escasa entidad.

No es de aplicación a este edificio existente, ya que no se van a crear espacios nuevos ni se va a cambiar el uso.

REGLAMENTO DE ACCESIBILIDAD Y SUPRESIÓN DE BARRERAS
ANEXO II

USOS DE LA EDIFICACIÓN	SUPERFICIE ¹⁾ O CAPACIDAD	ITINERARIO		ELEMENTO ADAPTADO O PRACTICABLE SI LO HAY				
		Adaptado	Practicable	Aparcamiento	Aseos públicos	Dormitorios	Vestuarios de personal	Serv. Inst. y Mobiliario
RESIDENCIAL								
Alojamientos turísticos	De 10 a 25 plazas		P		1A			
	De 25 a 50 plazas		P		1A			
	más de 50 plazas	A		A	1A/100 plazas o fracción superior a 50	1A/50 dormit. o fracción	A	A
Residencias de estudiantes, albergues de juventud y casas de colonias	De 25 a 50 plazas más de 50 plazas	A	P	A	1A 1A/ 100 plazas	1A/50 dormitorios	A	A
Campings	todos	A		A	1A/200 plazas		A	A
Centros Penitenciarios	Por Normativa específica							
Residencias de estudiantes, albergues de juventud y casas de colonias	De 25 a 50 plazas		P		superior a 50			
	más de 50 plazas	A		A	1A 1A/ 100 plazas	1A/50 dormitorios	A	A
	Campings	A		A	1A/200 plazas		A	A
Centros Penitenciarios	Por Normativa específica							

4. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIOS

DB-SI Exigencias básicas de seguridad en caso de incendio

- SI 1 Propagación interior
- SI 2 Propagación exterior
- SI 3 Evacuación
- SI 4 Instalaciones de protección contra incendios
- SI 5 Intervención de bomberos
- SI 6 Resistencia al fuego de la estructura

3.1 TIPO DE PROYECTO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL DOCUMENTO BÁSICO

Definición del tipo de proyecto de que se trata, así como el tipo de obras previstas y el alcance de las mismas.

Tipo de proyecto ⁽¹⁾	Tipo de obras previstas ⁽²⁾	Alcance de las obras ⁽³⁾	Cambio de uso ⁽⁴⁾
Acondicionamiento para Hotel Rural con servicio de restauración	Obra de Acondicionamiento y mejora	-	NO

⁽¹⁾ Proyecto de obra; proyecto de cambio de uso; proyecto de acondicionamiento; proyecto de instalaciones; proyecto de apertura...

⁽²⁾ Proyecto de obra nueva; proyecto de reforma; proyecto de rehabilitación; proyecto de consolidación o refuerzo estructural; proyecto de legalización...

⁽³⁾ Reforma total; reforma parcial; rehabilitación integral...

⁽⁴⁾ Indíquese si se trata de una reforma que prevea un cambio de uso o no.

No es de aplicación el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales (RD. 2267/2004, de 3 de diciembre) pues no se desarrolla en el ninguna actividad de proceso industrial o de almacenamiento especial.

Deben tenerse en cuenta las exigencias de aplicación del Documento Básico CTE-SI que prescribe el apartado III (Criterios generales de aplicación) para las reformas.

3.2 SECCIÓN SI 1: PROPAGACIÓN INTERIOR

Compartimentación en sectores de incendio

Los edificios y establecimientos estarán compartimentados en sectores de incendios en las condiciones que se establecen en la tabla 1.1 de esta Sección, mediante elementos cuya resistencia al fuego satisfaga las condiciones que se establecen en la tabla 1.2 de esta Sección.

A los efectos del cómputo de superficie de un sector de incendio, se considera que los locales de riesgo especial y las escaleras y pasillos protegidos contenidos en dicho sector no forman parte del mismo.

Toda zona cuyo uso previsto sea diferente y subsidiario del principal del edificio o del establecimiento en el que esté integrada debe constituir un sector de incendio diferente cuando supere límites establecidos en tabla 1.1.

Sector	Superficie construida (m ²)		Uso previsto ⁽¹⁾	Resistencia al fuego del elemento compartimentador ⁽²⁾ ⁽³⁾	
	Norma	Edificio existente		Norma	Edificio existente
Dotacional de alojamiento colectivo rural y servicios turísticos de restauración. Sector 1—Edificio (Hotel Rural)	Menor de 2.500 m ²	Edificio 467 m ²	Hotel Rural con servicio de restauración	Toda habitación para alojamiento, así como todo oficio de planta cuya dimensión y uso previsto no obliguen a su clasificación como local de riesgo especial conforme a SI 1-2, debe tener paredes EI 60. Para el servicio de restauración EI 90.	Los muros de mampostería de 70 cm con revestimiento ambas caras tienen $\geq REI 240$ Los tabiques de separación de estancias tienen EI-90 ó EI-180 según revestimiento

⁽¹⁾ Según se consideran en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI. Para los usos no contemplados en este Documento Básico, debe procederse por asimilación en función de la densidad de ocupación, movilidad de los usuarios, etc.

⁽²⁾ Los valores mínimos están establecidos en la Tabla 1.2 de esta Sección.

⁽³⁾ Los techos deben tener una característica REI, al tratarse de elementos portantes y compartimentadores de incendio.

Locales de riesgo especial

Los locales y zonas de riesgo especial se clasifican conforme a tres grados de riesgo (*alto, medio y bajo*) según los criterios que se establecen en la tabla 2.1 de esta Sección, cumpliendo las condiciones que se establecen en la tabla 2.2 de esta Sección.

Local o zona	Superficie construida (m ²)		Nivel de riesgo ⁽¹⁾	Vestíbulo de independencia ⁽²⁾		Resistencia al fuego del elemento compartimentador (y puertas) ⁽³⁾	
	Norma	Edificio existente		Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente
Sala instalación 70<P≤200 kW		15	Bajo	No	No	EI-90 (EI ₂ 45-C5)	EI-90
Cocina con potencia <20 kw<(*)	-	-	-	-	-	-	-

- (¹) Según criterios establecidos en la Tabla 2.1 de esta Sección.
- (²) La necesidad de vestíbulo de independencia está en función del nivel de riesgo del local o zona, conforme exige la Tabla 2.2 de esta Sección.
- (³) Los valores mínimos están establecidos en la Tabla 2.2 de esta Sección.
- (*) Si la cocina del restaurante-bar, posteriormente superará la potencia de 20 kw, estaría en una zona de riesgo especial y se debería cumplir las condiciones de la tabla 2.2.

Reacción al fuego de elementos constructivos, decorativos y de mobiliario

Los elementos constructivos deben cumplir las condiciones de reacción al fuego que se establecen en la tabla 4.1 de esta Sección.

Situación del elemento	Revestimiento			
	De techos y paredes		De suelos	
	Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente
Zona ocupables	C-s2,d0	Techos y paredes. C-s2,d0.	E _{FL}	C _{FL} -SI

3.3 SECCIÓN SI 2: PROPAGACIÓN EXTERIOR

Distancia entre huecos

Se limita en esta Sección la distancia mínima entre huecos entre dos edificios, los pertenecientes a dos sectores de incendio del mismo edificio, entre una zona de riesgo especial alto y otras zonas, o hacia una escalera o pasillo protegido desde otras zonas. El paño de fachada o de cubierta que separa ambos huecos deberá ser como mínimo EI-60.

NO PROCEDE PUESTO QUE SE TRATA DE UN EDIFICIO AISLADO.

3.4 SECCIÓN SI 3: EVACUACIÓN DE OCUPANTES

Cálculo de ocupación, número de salidas, longitud de recorridos de evacuación y dimensionado de los medios de evacuación

- En los establecimientos de Uso Comercial o de Pública Concurrencia de cualquier superficie y los de uso Docente, Residencial Público o Administrativo cuya superficie construida sea mayor que 1.500 m^2 contenidos en edificios cuyo uso previsto principal sea distinto del suyo, las salidas de uso habitual y los recorridos de evacuación hasta el espacio exterior seguro estarán situados en elementos independientes de las zonas comunes del edificio y compartimentados respecto de éste de igual forma que deba estarlo el establecimiento en cuestión; no obstante dichos elementos podrán servir como salida de emergencia de otras zonas del edificio. Sus salidas de emergencia podrán comunicar con un elemento común de evacuación del edificio a través de un vestíbulo de independencia, siempre que dicho elemento de evacuación esté dimensionado teniendo en cuenta dicha circunstancia.
- Como excepción al punto anterior, los establecimientos de uso Pública Concurrencia cuya superficie construida total no exceda de 500 m^2 y estén integrados en centros comerciales podrán tener salidas de uso habitual o salidas de emergencia a las zonas comunes de circulación del centro. Cuando su superficie sea mayor que la indicada, al menos las salidas de emergencia serán independientes respecto de dichas zonas comunes.
- El cálculo de la anchura de las salidas de recinto, de planta o de edificio se realizará, según se establece el apartado 4 de esta Sección, teniendo en cuenta la inutilización de una de las salidas, cuando haya más de una, bajo la hipótesis más desfavorable y la asignación de ocupantes a la salida más próxima.
- Para el cálculo de la capacidad de evacuación de escaleras, cuando existan varias, no es necesario suponer inutilizada en su totalidad alguna de las escaleras protegidas existentes. En cambio, cuando existan varias escaleras no protegidas, debe considerarse inutilizada en su totalidad alguna de ellas, bajo la hipótesis más desfavorable.

SECTOR

Recinto, planta, sector	Uso previsto (¹)	Superficie útil (m ²)	Densidad ocupación (²) (m ² /pers.)	Ocupación (pers.)
Planta Baja	Vestíbulo y zonas generales	13	2	7
Planta Baja	salones	45	1	45
Planta Primera	Alojamiento	124,35	20	6
Pta atico	alojamiento	60	20	3
Pta. ss	Archivos, almacenes	34	40	1
Total				62

Recinto, planta, sector	Uso previsto ⁽¹⁾	Superficie útil (m ²)	Densidad ocupación ⁽²⁾ (m ² /pers.)	Ocupación (pers.)
Planta Baja	Zona al público sentado en bares, cafeterías, restaurantes, etc.	30	1,5	20
Planta Baja	Zona al público de pie en bares, cafeterías, etc.	10	1	10

Realmente se prevén 13 plazas de alojamiento en el hotel, más la estancia destinada al restaurante-bar de 30 personas, con accesos distintos.

Número de salidas ⁽³⁾		Recorridos de evacuación ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ (m)		Anchura de salidas ⁽⁵⁾ (m)	
Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente
1	2	< 25	< 25	0,80	0,80

- ⁽¹⁾ Según se consideran en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI. Para los usos previstos no contemplados en este Documento Básico, debe procederse por asimilación en función de la densidad de ocupación, movilidad de los usuarios, etc.
- ⁽²⁾ Los valores de ocupación de los recintos o zonas de un edificio, según su actividad, están indicados en la Tabla 2.1 de esta Sección.
- ⁽³⁾ El número mínimo de salidas que debe haber en cada caso y la longitud máxima de los recorridos hasta ellas están indicados en la Tabla 3.1 de esta Sección.
- ⁽⁴⁾ La longitud de los recorridos de evacuación que se indican en la Tabla 3.1 de esta Sección se pueden aumentar un 25% cuando se trate de sectores de incendio protegidos con una instalación automática de extinción.
- ⁽⁵⁾ El dimensionado de los elementos de evacuación debe realizarse conforme a lo que se indica en la Tabla 4.1 de esta Sección.

Protección de las escaleras

Las condiciones de protección de las escaleras se establecen en la Tabla 5.1 de esta Sección.

- Las escaleras protegidas deben cumplir además las condiciones de ventilación que se contienen en la definición del término que obra en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI.
- Las escaleras especialmente protegidas deben cumplir además las condiciones de ventilación que se contienen en la definición del término que obra en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI.
- Las escaleras que sirvan a diversos usos previstos cumplirán en todas las plantas las condiciones más restrictivas de las correspondientes a cada uno de ellos.

No es necesario proteger las escaleras en caso de que el hotel se quede en dos plantas. Si se dispensara de la condición de altura del ático, se podría sustituir la protección de las escaleras por un sistema de detección de incendios, ya que el número de plazas es menor de 20 personas, 19. EN TODO CASO SE INCORPORARÁ ESTE SISTEMA DE DETECCIÓN DE INCENDIOS.

Vestíbulos de independencia

Los vestíbulos de independencia cumplirán las condiciones que se contienen en la definición del término que obra en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI.

Las condiciones de ventilación de los vestíbulos de independencia de escaleras especialmente protegidas son las mismas que para dichas escaleras. **NOTA: Los vestíbulos de independencia no son necesarios por tratarse de un sector independiente que comunican directamente con el exterior.**

Puertas situadas en recorridos de evacuación

Las puertas previstas como salida de planta o de edificio y las previstas para la evacuación de más de 50 personas serán abatibles con eje de giro vertical y su sistema de cierre, o bien no actuará mientras haya actividad en las zonas a evacuar, o bien consistirá en un dispositivo de fácil y rápida apertura desde el lado del cual provenga dicha evacuación, sin tener que utilizar una llave y sin tener que actuar sobre más de un mecanismo. Las anteriores condiciones no son aplicables cuando se trate de puertas automáticas.

Abrirá en el sentido de la evacuación toda puerta de salida:

- prevista para el paso de más de 200 personas en edificios de uso Residencial Vivienda o de 100 personas en los demás casos, o bien.
- prevista para más de 50 ocupantes del recinto o espacio en el que esté situada.

NOTA: Por no superar el número de ocupantes las puertas podrán abrir en un sentido u otro.

Señalización de los medios de evacuación

Se utilizarán las señales de evacuación definidas en la norma UNE 23034:1988, conforme a los siguientes criterios:

- Las salidas de recinto, planta o edificio tendrán una señal con el rótulo "SALIDA", excepto en edificios de uso Residencial Vivienda y, en otros usos, cuando se trate de salidas de recintos cuya superficie no exceda de 50 m², sean fácilmente visibles desde todo punto de dichos recintos y los ocupantes estén familiarizados con el edificio.
- La señal con el rótulo "Salida de emergencia" debe utilizarse en toda salida prevista para uso exclusivo en caso de emergencia.
- Deben disponerse señales indicativas de dirección de los recorridos, visibles desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas y, en particular, frente a toda salida de un recinto con ocupación mayor que 100 personas que acceda lateralmente a un pasillo.
- En los puntos de los recorridos de evacuación en los que existan alternativas que puedan inducir a error, también se dispondrán las señales antes citadas, de forma que quede claramente indicada la alternativa correcta. Tal es el caso de determinados cruces o bifurcaciones de pasillos, así como de aquellas escaleras que, en la planta de salida del edificio, continúen su trazado hacia plantas más bajas, etc.
- En dichos recorridos, junto a las puertas que no sean salida y que puedan inducir a error en la evacuación debe disponerse la señal con el rótulo "Sin salida" en lugar fácilmente visible pero en ningún caso sobre las hojas de las puertas.
- Las señales se dispondrán de forma coherente con la asignación de ocupantes que se pretenda hacer a cada salida, conforme a lo establecido en el capítulo 4 de esta Sección.

NOTA: Queda justificado en la documentación gráfica dentro del plano de instalación contra incendios.

3.5: SECCIÓN SI 4: DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

- La exigencia de disponer de instalaciones de detección, control y extinción del incendio viene recogida en la Tabla 1.1 de esta Sección en función del uso previsto, superficies, niveles de riesgo, etc.
- Aquellas zonas cuyo uso previsto sea diferente y subsidiario del principal del edificio o del establecimiento en el que deban estar integradas y que deban constituir un sector de incendio diferente, deben disponer de la dotación de instalaciones que se indica para el uso previsto de la zona.
- El diseño, la ejecución, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento de las instalaciones, así como sus materiales, sus componentes y sus equipos, cumplirán lo establecido, tanto en el apartado 3.1. de la Norma, como en el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios (RD. 1942/1993, de 5 de noviembre) y disposiciones complementarias, y demás reglamentación específica que le sea de aplicación.

Recinto, planta, sector	Extintores portátiles		Columna seca		B.I.E.		Detección y alarma		Instalación de alarma		Rociadores automáticos de agua	
	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.
Dotacional alojamiento.	Si(*)	Si	No(**)	No	No(**)	No	No(**)	No	No(**)	No	No(**)	No

(*)Uno de eficacia 21A -113B:

- **A 15 m de recorrido en cada planta, como máximo, desde todo origen de evacuación. EXISTENTES.**

- En las zonas de riesgo especial conforme al capítulo 2 de la Sección 1(1) de este DB.

(**)-Bocas de incendio equipadas Si la superficie construida excede de 1.000 m² o el establecimiento está previsto para dar alojamiento a más de 50 personas. **(En el edificio se prevé menos de 50 personas)**

-Columna seca. Si la altura de evacuación excede de 24 mtrs. **(No procede)**

-**Sistema de detección y de alarma de incendio. Si la superficie construida excede de 500 m². (Sup. Edificio < 500 m²). No procede.**

-Instalación automática de extinción. Si la altura de evacuación excede de 28 mtrs. o la superficie construida del establecimiento excede de 5 000 m². **(No procede).**

-Hidrantes exteriores Uno si la superficie total construida está comprendida entre 2.000 y 10.000 m². Uno más por cada 10.000 m² adicionales o fracción. **(No procede).**

3.6: SECCIÓN SI 5: INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS**Señalización de las instalaciones manuales de protección contra incendios**

Los medios de protección contra incendios de utilización manual (extintores, bocas de incendio, hidrantes exteriores, pulsadores manuales de alarma y dispositivos de disparo de sistemas de extinción) se deben señalizar mediante señales definidas en la norma UNE 23033-1 cuyo tamaño sea:

- a) 210 x 210 mm cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 mtrs;
- b) 420 x 420 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 10 y 20 mtrs;
- c) 594 x 594 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30 mtrs.

Las señales deben ser visibles incluso en caso de fallo en el suministro al alumbrado normal. Cuando sean fotoluminiscentes, deben cumplir lo establecido en las normas UNE 23035-1:2003, UNE 23035-2:2003 y UNE 23035-4:2003 y su mantenimiento se realizará conforme a lo establecido en la norma UNE 23035-3:2003.

Aproximación a los edificios

Los viales de aproximación a los espacios de maniobra a los que se refiere el apartado 1.2 de esta Sección, deben cumplir las condiciones que se establecen en el apartado 1.1 de esta Sección.

NOTA: El Edificio es de fácil acceso para los bomberos.

Anchura mínima libre (mtrs)		Altura mínima libre o gálibo (mtrs)		Capacidad portante del vial (kN/m ²)		Tramos curvos					
						Radio interior (mtrs)		Radio exterior (mtrs)		Anchura libre de circulación (mtrs)	
Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente	Norma	Edificio existente
3,50	Mayor	4,50	Mayor	20	Mayor	5,30	Mayor	12,50	Mayor	7,20	Mayor

Entorno de los edificios

- Los edificios con una altura de evacuación descendente mayor que 9 metros deben disponer de un espacio de maniobra a lo largo de las fachadas en las que estén situados los accesos principales que cumpla las condiciones que establece el apartado 1.2 de esta Sección.
- El espacio de maniobra debe mantenerse libre de mobiliario urbano, arbolado, jardines, mojones u otros obstáculos. De igual forma, donde se prevea el acceso a una fachada con escaleras o plataformas hidráulicas, se evitarán elementos tales como cables eléctricos aéreos o ramas de árboles que puedan interferir con las escaleras, etc.
- En el caso de que el edificio esté equipado con columna seca debe haber acceso para un equipo de bombeo a menos de 18 m de cada punto de conexión a ella, debiendo ser visible el punto de conexión desde el camión de bombeo.

NOTA: El Edificio es de fácil acceso para los bomberos.

Anchura mínima libre (m)		Altura libre (m) ⁽¹⁾		Separación máxima del vehículo (m) ⁽²⁾		Distancia máxima (m) ⁽³⁾		Pendiente máxima (%)		Resistencia al punzonamiento del suelo	
Norma	EE.	Norma	EE.	Norma	EE.	Norma	EE.	Norma	EE.	Norma	EE.
5,00	Mayor		-		-	30,0	Mayor	10	Mayor		-

⁽¹⁾ La altura libre normativa es la del edificio.

⁽²⁾ La separación máxima del vehículo al edificio desde el plano de la fachada hasta el eje de la vía se establece en función de la siguiente tabla:

edificios de hasta 15 mtrs de altura de evacuación	23 mtrs
edificios de más de 15 mtrs y hasta 20 mtrs de altura de evacuación	18 mtrs
edificios de más de 20 mtrs de altura de evacuación	10 mtrs

⁽³⁾ Distancia máxima hasta cualquier acceso principal del edificio.

Accesibilidad por fachadas

- Las fachadas a las que se hace referencia en el apartado 1.2 de esta Sección deben disponer de huecos que permitan el acceso desde el exterior al personal del servicio de extinción de incendios. Las condiciones que deben cumplir dichos huecos están establecidas en el apartado 2 de esta Sección.
- Los aparcamientos robotizados dispondrán, en cada sector de incendios en que estén compartimentados, de una vía compartimentada con elementos EI-120 y puertas EI₂ 60-C5 que permita el acceso de los bomberos hasta cada nivel existente, así como sistema de extracción mecánica de humos.

NOTA: El acceso al Edificio está garantizado ya que los huecos cumplen las condiciones de separación.

Altura máxima del alféizar (m)	Dimensión mínima horizontal del hueco (m)	Dimensión mínima vertical del hueco (m)	Distancia máxima entre huecos consecutivos (m)
--------------------------------	---	---	--

Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.	Norma	Edificio existente.
1,20	0,90	0,80	0,80	1,20	1,80	25,00	Menor

3.7: SECCIÓN SI 6: RESISTENCIA AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA

La resistencia al fuego de un elemento estructural principal del edificio (incluidos forjados, vigas, soportes y tramos de escaleras que sean recorrido de evacuación, salvo que sean escaleras protegidas), es suficiente si:

- alcanza la clase indicada en la Tabla 3.1 de esta Sección, que representa el tiempo en minutos de resistencia ante la acción representada por la curva normalizada tiempo temperatura (en la Tabla 3.2 de esta Sección si está en un sector de riesgo especial) en función del uso del sector de incendio y de la altura de evacuación del edificio;
- soporta dicha acción durante un tiempo equivalente de exposición al fuego indicado en el Anejo B.

SECTOR 1

Sector o local de riesgo especial	Uso del recinto inferior al forjado considerado	Material estructural considerado ⁽¹⁾			Estabilidad al fuego de los elementos estructurales	
		Soportes	Vigas	Forjado	Norma	Edificio existente ⁽²⁾
Sectores Únicos	Hotel Rural	Hormigón	Hormigón	Hormigón	R-60	$\geq$ R-60
Zona de riesgo especial bajo		Hormigón	Hormigón	Hormigón	R-90	$\geq$ R-90

⁽¹⁾ Debe definirse el material estructural empleado en cada uno de los elementos estructurales principales (soportes, vigas, forjados, losas, tirantes, etc.)

⁽²⁾ La resistencia al fuego de un elemento puede establecerse de alguna de las formas siguientes:

- comprobando las dimensiones de su sección transversal obteniendo su resistencia por los métodos simplificados de cálculo con dados en los anejos B a F, aproximados para la mayoría de las situaciones habituales;
- adoptando otros modelos de incendio para representar la evolución de la temperatura durante el incendio;
- mediante la realización de los ensayos que establece el R.D. 312/2005, de 18 de marzo.

Deberá justificarse en la memoria el método empleado y el valor obtenido.

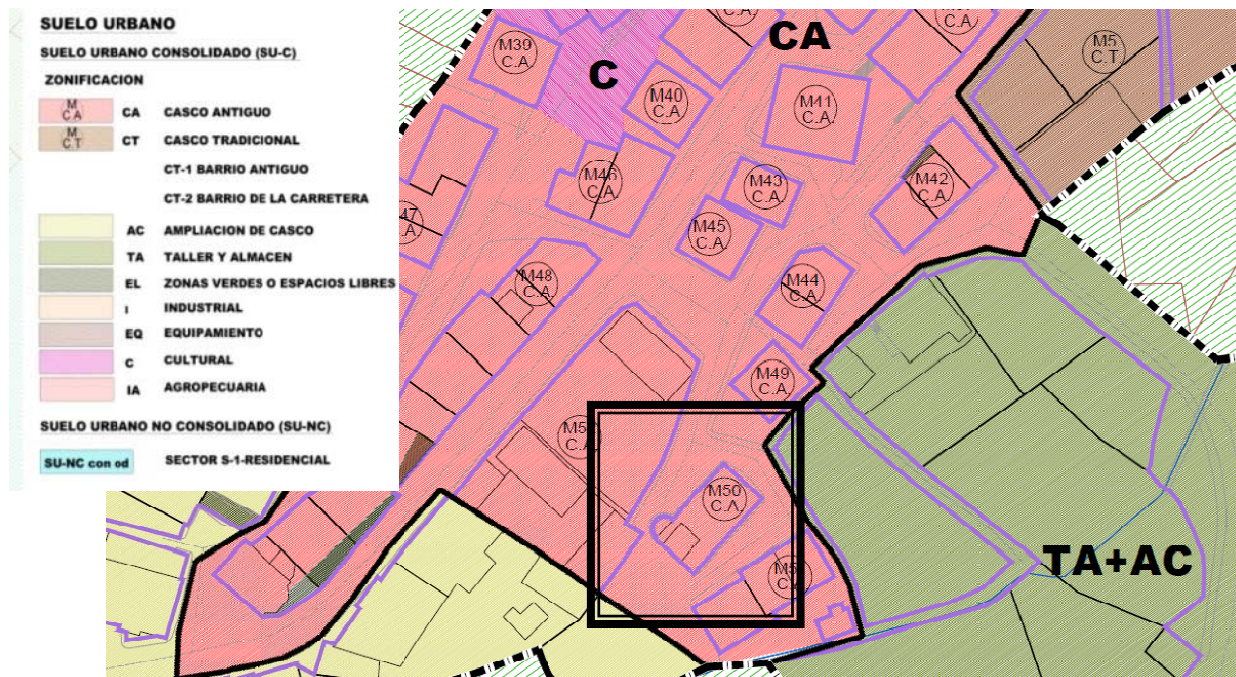
Regumiel de la Sierra, Marzo de 2.017
REYSAN, S.L. Consultores de Ingeniería y Arquitectura

Fdo.: Francisco Rejas Llorente
Técnico Municipal



5. CUMPLIMIENTO NORMATIVA EN MATERIA DE URBANISMO.

El inmueble está situado en *Suelo Urbano Consolidado* dentro de la ordenanza CA.- Casco Antiguo, según las Normas Urbanísticas Municipales de Regumiel de la Sierra, aprobadas *definitivamente por la Comisión Territorial de Urbanismo de Burgos con fecha de 21 de febrero de 2013*.



Adecuación a la Normativa Urbanística:

Ordenanza Zonal	Planeamiento	Cumplimiento para Apartamento Turístico
	Referencia a	Parámetro / Valor

**Suelo Urbano Consolidado.
Zona CA.- Casco Antiguo.**

NUM de Regumiel de la Sierra

Ámbito de aplicación en plano	Plano PO-4.1. Ordenación General. Clasificación del Suelo. Ordenanza y Alineaciones	
Usos permitidos	Página 134 (DN-NU)	El uso principal será el residencial, procurando mantener la tipología actual. Se permite igualmente, en compatibilidad con el uso residencial los usos siguientes: -Dotacional: Todas, autorizándose también los pequeños talleres artesanales. -Garaje y estacionamiento: privado. - Almacén, solo como uso auxiliar al residencial. CUMPLE

	Planeamiento	
	Referencia a	Parámetro / Valor
Alineaciones y rasantes	Página 136 (DN-NU)	Las Alineaciones son las establecidas en el plano PO-4.1, coincidentes en general con las actuales existentes. Las rasantes son las de las aceras de las calles existentes. CUMPLE
Edificabilidad	Página 137 (DN-NU)	El resultado de aplicar el fondo y la altura máxima permisibles. CUMPLE
Parcela mínima	Página 137 (DN-NU)	Será la catastral existente, o de 50 m ² en nuevas parcelaciones con un frente mínimo de 5,00 metros. La ocupación máxima podrá ser de la totalidad de la parcela (100%), respetando el fondo máximo edificable. CUMPLE

INFORME -Hotel Rural con servicio de restauración en C/ de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra, (Burgos)



Consultores de Ingeniería y Arquitectura S.L.

Europa, N°9 bajo. (09001) Burgos. Tlf: 947 25 77 55.- Fax: 947 25 70 42.

Fondo máximo edificable	Página 136 (DN-NU)	Será de 15,00 metros medidos hacia el interior de la parcela desde la alineación oficial, que será obligatoria y línea de edificación forzosa, prohibiéndose los retranqueos. CUMPLE
Altura máxima	Página 136 (DN-NU)	El número de plantas autorizadas es de TRES PLANTAS (Baja + Primera + Segunda o Altílo), con una altura máxima de cornisa de: Baja + Dos.....9,00 metros. Por encima de la altura máxima sólo se admitirá la formación de cubierta, las chimeneas, antenas y receptores energéticos. Se permiten el aprovechamiento bajo cubierta, la creación de altílos y desvanes similares a los tradicionales existentes en el núcleo, que si se destinan a estancias habitables contabilizarán como una planta. CUMPLE
Condiciones estéticas particulares	Página 137 (DN-NU)	<u>Las nuevas construcciones habrán de adaptarse en lo básico: escala tipológica, volumétrica, elementos arquitectónicos (aleros, huecos...) al entorno inmediato.</u> La composición de fachada se adaptará a las características tradicionales que predominen en el núcleo, tanto en color y textura de materiales como en tipo de huecos, repetición de los mismos y diseño. <u>En todo caso se prohíben expresamente el uso</u> del aluminio en su color natural, el ladrillo cara vista o sin revestir, el bloque visto y <u>el encalado de fachadas</u> y medianerías vistas. La cubierta será inclinada, con empleo de teja árabe curva cerámica o de hormigón en tonos rojizos para todos los usos permitidos. Podrán asimismo situarse en ella paneles solares integrándose en su propia composición. La carpintería será en madera barnizada en su color, o en metálica o P.V.C. imitando a madera.
Condiciones estéticas generales	Página 120-122 (DN-NU)	Fachada: La disposición de los huecos de las fachadas seguirá trazados preferentemente verticales, con una adecuada relación entre vanos y el macizo, con predominio de éste sobre aquellos. Se permite el trazado horizontal de huecos en ventanas en pequeñas cantidades, siempre que la relación largo/ancho no sea superior a 1,75. Las fachadas y medianerías podrán tener acabados de piedra, de revocos similares a los tradicionales con colores ocres oscuros o terrosos. Además se permitirá la madera natural o el ladrillo cara- vista con colores oscuros y con aparejo tradicional según zonificación correspondiente. Se prohíbe el resto de materiales. Se permite el acabado de hormigón visto o de hormigón pintado en elementos puntuales de la edificación. En ningún caso se admitirán los paramentos de fibrocemento o de chapa vista. Se prohíbe la imitación de piedra con otro material y el coloreado de las juntas, así como el ladrillo vitrificado, jaspeado o brillante y el chapado con granito, mármol, pizarra o cualquier otro material que no sea la piedra natural de la zona. Las medianeras que sean visibles desde la vía pública tendrán el mismo tratamiento que las fachadas o bien se dejarán revestidas con enfoscados en tonos tierra, al objeto de mantener un aspecto general estético. Como regla general se evitará la excesiva profusión de materiales diferentes. Carpintería: La carpintería exterior se colocará a haces interiores del hueco y nunca en el plano de la fachada. Podrá ser salvo que las condiciones estéticas particulares de la ordenanza establezcan otra cosa, en madera barnizada en su color o pintada, y también metálica o de P.V.C con tratamiento de pintura o lacado en imitación a madera o con tonos tradicionales, todo ello en colores acordes con la gama tradicional, prohibiéndose los colores chillones y los tonos brillantes. Se prohíbe expresamente la carpintería de aluminio en su color, en color bronce y en dorado. Cubierta: Serán obligatorias las cubiertas con faldones y acabados en teja curva o mixta de colores rojizos o tierra oscuros y en ningún caso esmaltado. Se permite el uso de fibrocemento en color rojizo oscuro para cubiertas en almacenes, pequeños talleres y almacenes dentro del casco urbano donde se autorice este uso. Las cubiertas se realizarán con faldones inclinados con una pendiente mínima del 30% y máxima de 35%. Se prohíben el quiebro de los faldones y los cuerpos salientes de la cubierta (excepto los baburiles que irán retranqueados al menos a un metro de la línea de fachada), autorizándose las claraboyas y los lucernarios en el plano de la cubierta con dimensiones máximas de 0,70 metros de anchura por 0,90 metros en el sentido de la pendiente Será obligatoria la recogida de aguas pluviales de la cubierta por medio de canalones y bajantes. El vuelo máximo del alero será de 80 centímetros

La propiedad de este bien inmueble sito en la Calle de la Fuente nº 24, según queda indicado en el artículo 11 del Reglamento de Urbanismo de Castilla y León, tienen derecho a usar, disfrutar y disponer del mismo, dentro de los límites y con el cumplimiento de los deberes señalados en la normativa urbanística y en las demás normas aplicables, los cuales delimitan el contenido urbanístico del derecho de propiedad y definen su función social.

INFORME -Hotel Rural con servicio de restauración en C/ de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra, (Burgos)



Cabe señalar que en las Normas Urbanísticas Municipales, el edificio figura con protección estructural. Según lo descrito en las normas, se puede alterar la organización interna, es decir se podría realizar un baño nuevo en planta baja, y mejorar así los servicios en esta planta.

NORMAS URBANÍSTICAS MUNICIPALES DE REGUMIEL DE LA SIERRA (BURGOS)
TEXTO REFUNDIDO PARA APROBACIÓN DEFINITIVA.
FICHAS DEL CATÁLOGO DE BIENES PROTEGIDOS

ELABORACIÓN: El presente es el Sistema, para hacer constar que este documento es el que se aprueba finalmente por el Pleno en sesión celebrada el día 20 de agosto de 2012, y posteriormente en sesión celebrada el día 27 de agosto de 2012, tras haberse presentado alegaciones que fueron resueltas por el Pleno en sesión celebrada el día 27 de agosto de 2012. En el presente documento se han incorporado las modificaciones que han sido aprobadas por el Pleno en sesión celebrada el día 27 de agosto de 2012. Toda la información que aparece en este documento es la que se ha aprobado en la sesión de aprobación definitiva.

OCTUBRE 2012

1.- IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

TIPO: ARQUITECTURA CIVIL	SUBTIPO: VIVIENDA	Nº: E.7
DENOMINACIÓN: CASA RURAL, denominada "Casa del Medico".		R.P.:
SITUACIÓN: CALLE FUENTE Nº 24. REGUMIEL DE LA SIERRA		R.C.: 13.525/03

2.-DESCRIPCIÓN

EPOCA: SIGLO XX (AÑO 1950)

ESTILO:

DESCRIPCIÓN GENERAL:

TIPOLOGIA: Popular.

ESTRUCTURA: Edificio aislado. Tres y dos plantas.

CUBIERTA: Inclínada. Cuatro aguas.

DESCRIPCIÓN DE FACHADA:

COMPOSICIÓN: Fachadas simétrica en forma y en huecos

MATERIALES: Sillería con recercos de huecos y esquineros. Paños de mampostería y paños en enfoscado.

ELEMENTOS:

ESTADO:

USO: Terciario. **OCUP:**

Hospedaje.

CONSERVACIÓN: Muy bueno.

PROPIEDAD:

AFECCIONES:

DECLARACIÓN B.I.C.:

4.-FOTOGRAFIA**5.-SITUACIÓN****3.- VALORACIÓN**

VALORACIÓN Y ELEMENTOS DE INTERES:

ACCIONES DE MEJORA Y CONSERVACIÓN:

6.- CONDICIONES DE PROTECCIÓN

TIPO DE PROTECCIÓN: ESTRUCTURAL			
LIMITACIONES ALTERACIÓN DEL ELEMENTO:			
ESTRUCTURA	X	COMP. COLOR	X
ORG. INTERNA		ORNAMENTOS	X
FACHADAS	X	CUBIERTA	X

Regumiel de la Sierra, Marzo de 2.017
 REYSAN, S.L. Consultores de Ingeniería y Arquitectura

Fdo.: Francisco Rejas Llorente
 Técnico Municipal

INFORME -Hotel Rural con servicio de restauración en C/ de la Fuente, nº 24 de Regumiel de la Sierra, (Burgos)



Consultores de Ingeniería y Arquitectura.S.L.
 Europa, Nº9 bajo. (09001) Burgos. Tlf: 947 25 77 55.- Fax: 947 25 70 42.

6. SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN Y ACCESIBILIDAD.

DB-SUA Exigencias básicas de utilización y accesibilidad.

III Criterios generales de aplicación

3. En obras de reforma (la única reforma es la instalación de un baño adaptado) en las que se mantenga el uso, este DB debe aplicarse a los elementos del edificio modificados por la reforma, siempre que ello suponga una mayor adecuación a las condiciones de seguridad de utilización y accesibilidad establecidas en este DB.

7. ANEJO FOTOGRÁFICO.

ESTADO EXTERIOR DEL INMUEBLE



Foto nº 1.- Vista general de la fachada sur.



Foto nº 2.- Vista general de la fachada sur y oeste.



Foto nº 3.- Vista general de la fachada oeste y norte.



Foto nº 4.- Vista general de la fachada norte y este.

INTERIOR DE PLANTA BAJA DEL INMUEBLE



Fotos nº 5.- Vestíbulo y distribuidor.



Foto nº 6.- Salón 1.



Fotos nº 7.- Comedor.



Foto nº 8.- Cocina.



Fotos nº 9 y 10.- Salón-estar.



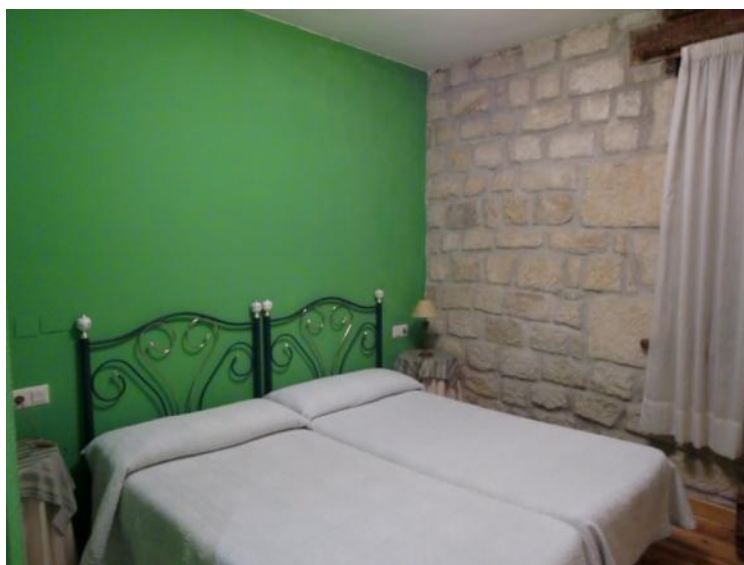
INTERIOR DE PLANTA PRIMERA DEL INMUEBLE



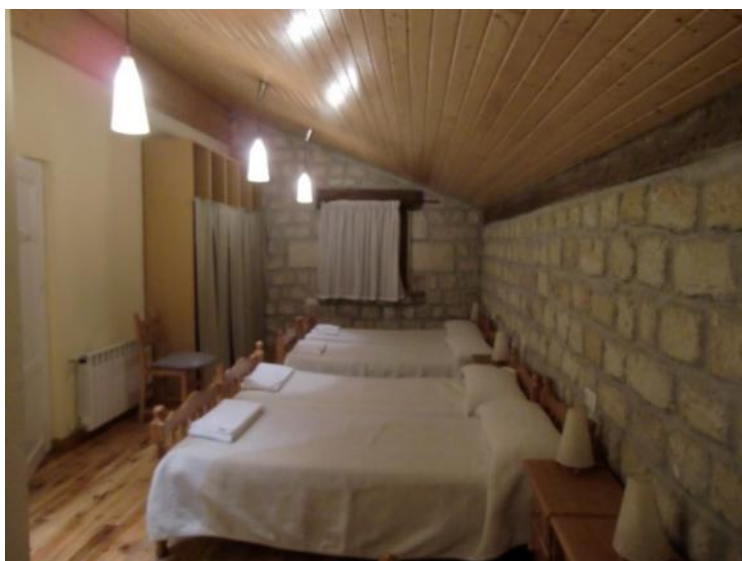
Fotos nº 11 y 12.- Dormitorio 4.



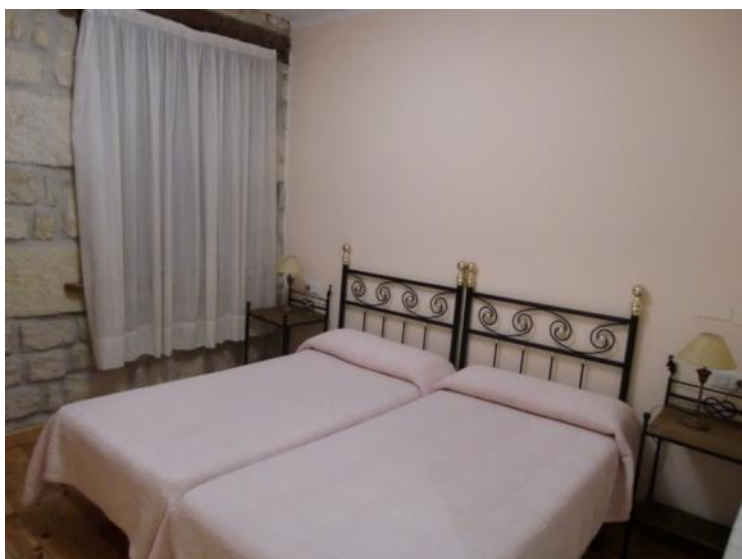
Fotos nº 13 y 14.- Dormitorio 3.



Fotos nº 15 y 16.- Dormitorio 2.



Fotos nº 17 y 18.- Dormitorio 1.



Fotos nº 19 y 20.- Dormitorio 6.



Fotos nº 21 y 22.- Dormitorio 5.

INTERIOR DE PLANTA ATICO DEL INMUEBLE



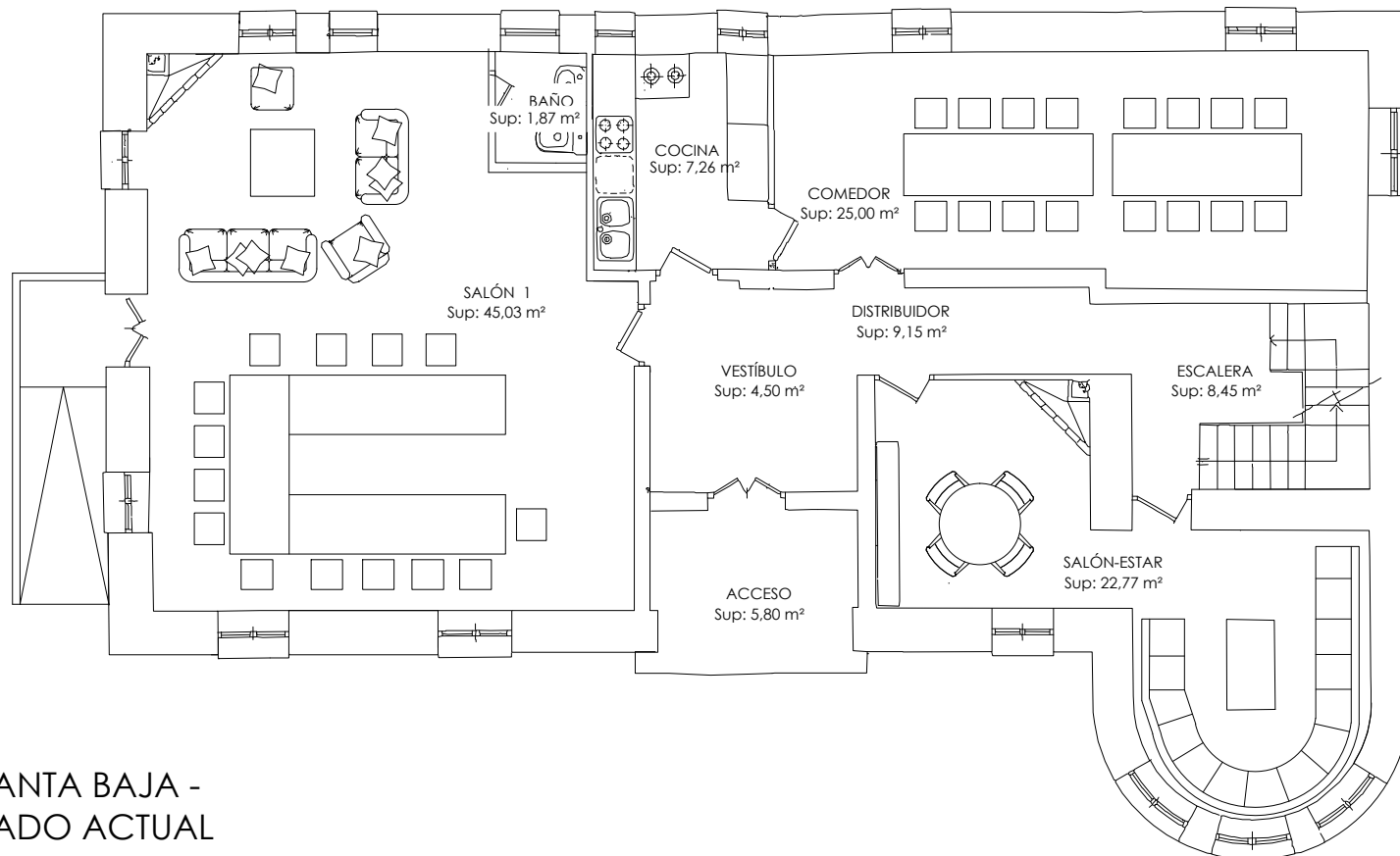
Fotos nº 23 Y 24.- Dormitorio 8.



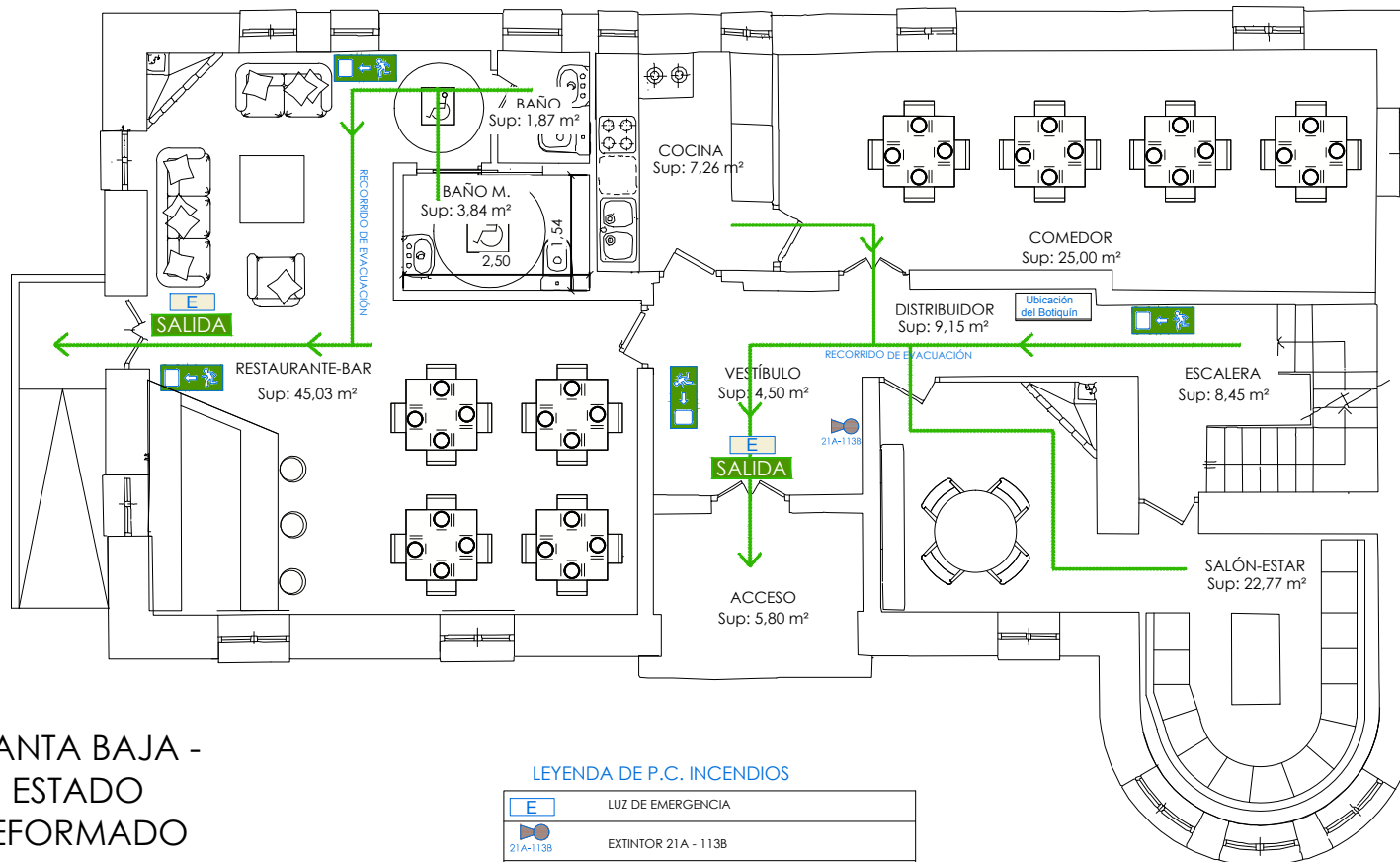
Fotos nº 25 y 26.- Dormitorio 7.

DOCUMENTACIÓN GRÁFICA





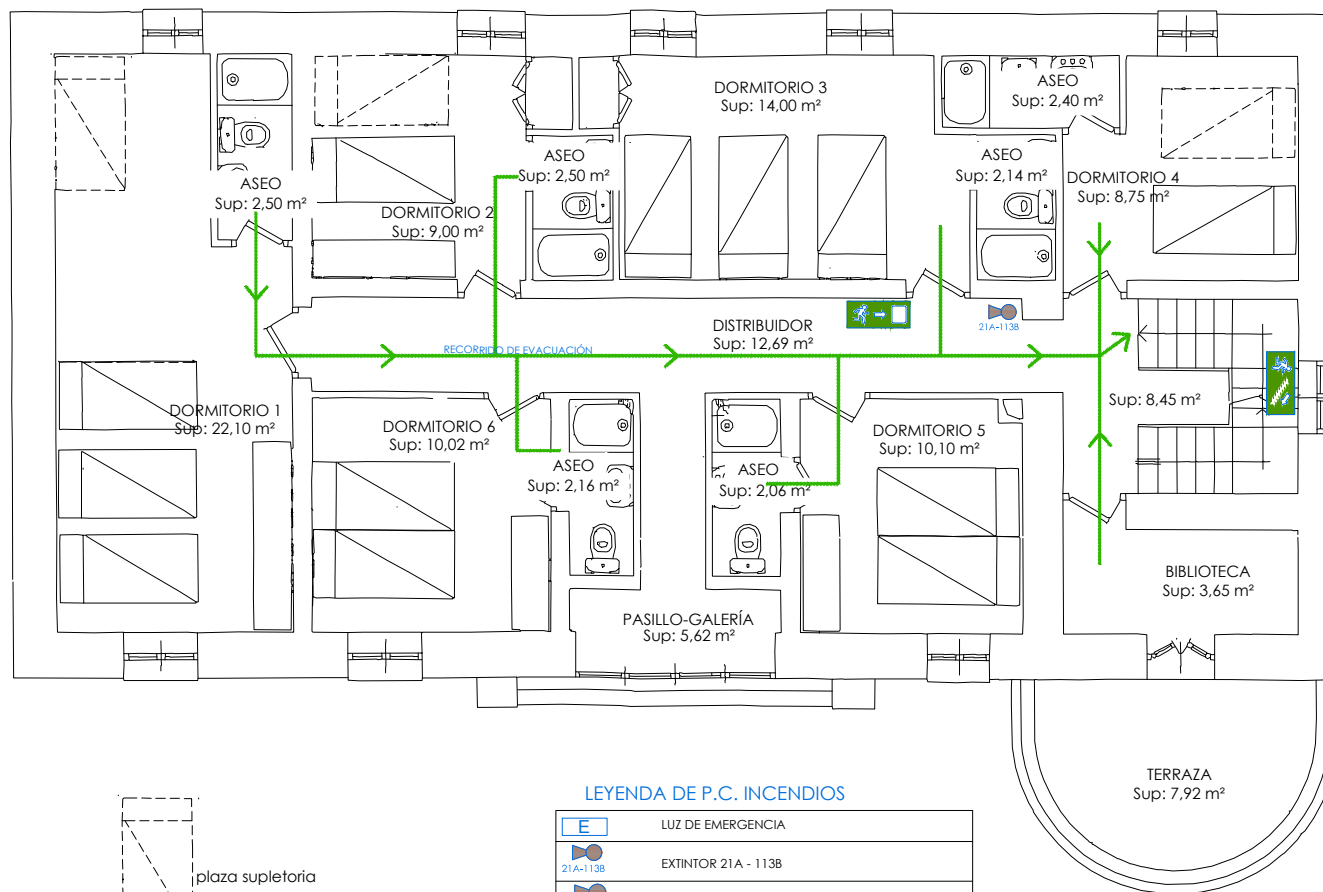
PLANTA BAJA -
ESTADO ACTUAL
E: 1/100



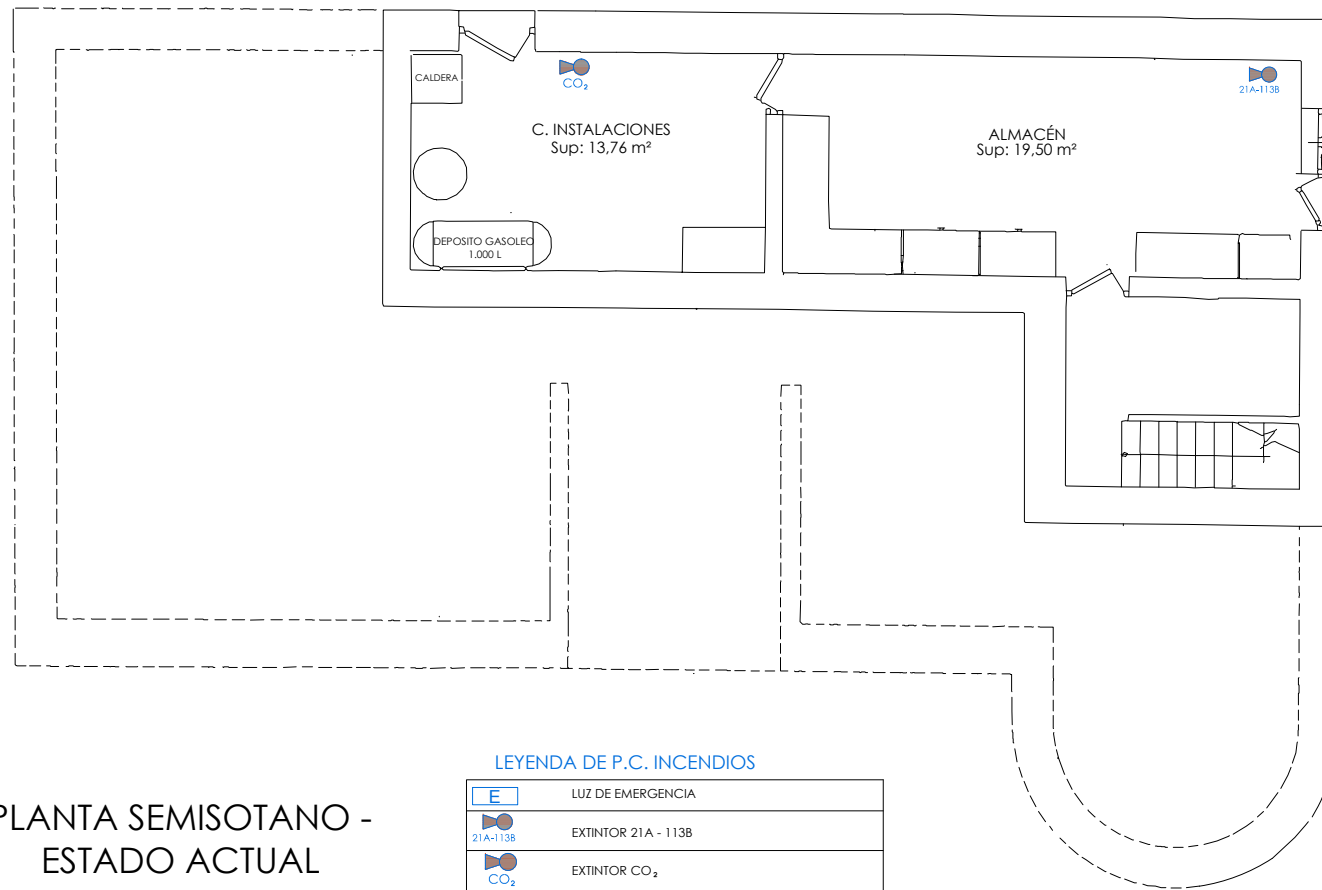
PLANTA BAJA -
ESTADO
REFORMADO
E: 1/100

LEYENDA DE P.C. INCENDIOS

	LUZ DE EMERGENCIA
	EXTINTOR 21A - 1138
	EXTINTOR CO ₂
	RECORRIDO DE EVACUACIÓN
	DIRECCIÓN SALIDA EMERGENCIA
	INDICADOR DE SALIDA



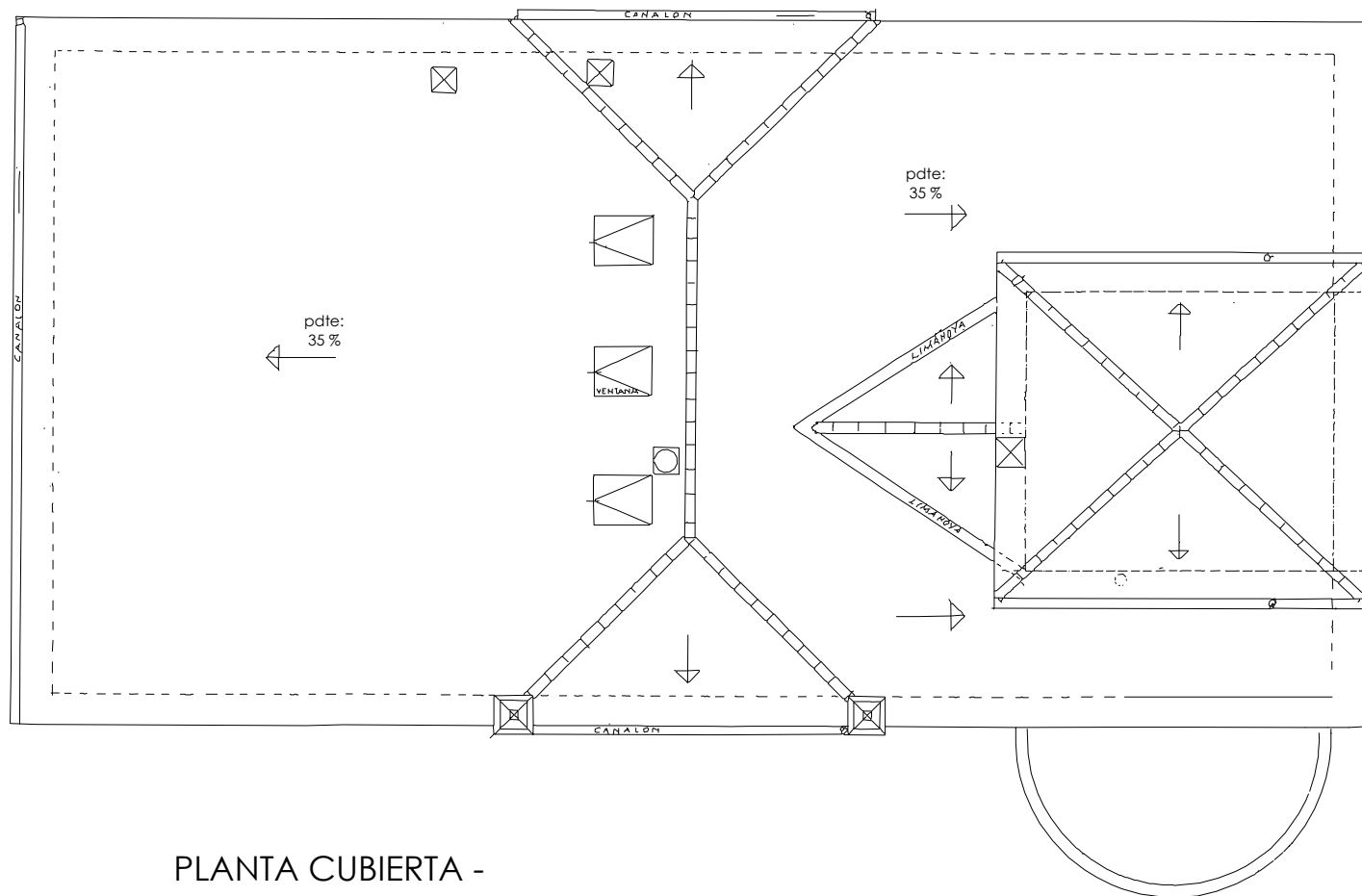
PLANTA PRIMERA -
ESTADO ACTUAL
E: 1/100



PLANTA SEMISOTANO -
ESTADO ACTUAL
E: 1/100

LEYENDA DE P.C. INCENDIOS

	LUZ DE EMERGENCIA
	EXTINTOR 21A - 113B
	EXTINTOR CO ₂
	RECORRIDO DE EVACUACIÓN
	DIRECCIÓN SALIDA EMERGENCIA
	INDICADOR DE SALIDA



PLANTA CUBIERTA -
ESTADO ACTUAL
E: 1/100