

# Bares, Cafeterías y Restaurantes.

## Definiciones.

- **Bar y Café-Bar:** Establecimiento fijo o desmontable de pública concurrencia, cerrado, cubierto, semicubierto o descubierto **donde se sirve al público de manera profesional permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas.** Se permite servir **tapas, bocadillos, raciones y similares**, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.
- **Cafetería:** Establecimiento de pública concurrencia cerrado y cubierto donde se sirve al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque **también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.**
- **Restaurante:** Establecimiento fijo o desmontable de pública concurrencia cerrado, cubierto, semicubierto, que sirve al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, **comidas y bebidas para ser consumidas, en servicio de mesas, en el mismo local.**
- Los **demás establecimientos del sector hostelero** dedicados al servicio de comidas y/o bebidas con denominaciones tales como **cervecerías, tabernas, mesones, hamburgueserías, pubs, pizzerías, etc.,** se asimilarán a uno de los tipos genéricos definidos anteriormente, con aplicación de la normativa específica de los mismos. Quedan **incluidos aquellos establecimientos en los que se sirvan comidas procedentes de cocinas centrales legalmente autorizados.**

## Categorías

- **Categoría A:** Aquellos **locales o establecimientos que desarrollen actividades recreativas que conlleven expedición de bebidas**

**alcohólicas de cualquier graduación, actuaciones musicales en directo, espectáculos, pases de atracciones, utilización de aparatos musicales y/o baile.** En estos establecimientos **no** será posible vender ni consumir **comidas en cualquiera de sus formas (carta de platos, menú del día, platos combinados y/o comidas convencionales), ni aperitivos, tapas, pinchos, raciones o similares.** Se incluyen dentro de la Categoría A las **discotecas, salas de baile, salas de fiestas, cafés-teatro, tablaos flamencos y establecimientos similares.**

- **Categoría B:** Aquellos locales o establecimientos que desarrollen **actividades recreativas que conlleven expedición de bebidas alcohólicas de cualquier graduación y utilización de aparatos musicales, pero no actuaciones musicales en directo** con equipos o instrumentos electrónicos, micrófonos, altavoces o amplificación de cualquier tipo, que precisarán de una autorización especial. En estos establecimientos **no** será posible vender ni consumir **comidas en cualquiera de sus formas (carta de platos, menú del día, platos combinados y/o comidas no convencionales), ni aperitivos, tapas, pinchos, raciones o similares.** Se incluyen dentro de la Categoría B los **bares musicales, pubs, clubs, bares americanos, whisquerías, disco-bares, bares especiales y establecimientos similares.**
- **Categoría C:** Aquellos locales o establecimientos que desarrollen **actividades recreativas que conlleven expedición de bebidas alcohólicas de cualquier graduación, con o sin aperitivos, tapas, pinchos, raciones o similares y/o platos combinados.** En estos establecimientos **no será posible vender ni consumir comidas en cualquiera de sus formas** (carta de platos, menú del día y/o comidas no convencionales), **salvo platos combinados.** Se incluyen dentro de la Categoría C los **bares y cafés, cafeterías, tabernas, hogares y centros sociales y establecimientos similares.**
- **Categoría D:** Aquellos locales o establecimientos **cuya actividad principal está constituida por la elaboración y servicio de comidas.** En estos establecimientos **será posible vender y consumir bebidas alcohólicas de cualquier graduación y comidas en cualquiera de sus formas.** Se incluyen dentro de la Categoría D los **restaurantes, casas de comidas, mesones, asadores y establecimientos similares.**

- **Categoría E:** Aquellos locales o establecimientos cuya **actividad**, total o parcial, está **constituida por la elaboración y/o manipulación de comidas rápidas o no convencionales para su servicio y consumición en el local, en la vía pública o su distribución domiciliaria**. En estos establecimientos será posible vender y consumir **bebidas alcohólicas únicamente con graduación igual o inferior a 18 grados**. Se incluyen dentro de la Categoría E las **hamburgueserías, pizzerías, bocaterías, locales de comida rápida en general y establecimientos similares**.
- **Categoría F:** Aquellos locales o establecimientos cuya **actividad principal** está **constituida por la elaboración y venta de un determinado producto alimenticio para su servicio en el local o su distribución domiciliaria**. En estos establecimientos **no será posible vender ni consumir bebidas alcohólicas de ningún tipo**. Se incluyen dentro de la Categoría F las **churrerías, chocolaterías y establecimientos similares**.

## **Requisitos del promotor**

Si el promotor tiene contacto directo con los alimentos (durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, etc.) **deberá poseer una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral y, además, garantizará dicha formación a sus trabajadores, mediante el desarrollo y la existencia de manera continuada de un programa de formación adaptado a las necesidades**. Es de su responsabilidad la formación de los trabajadores manipuladores de productos alimenticios, la supervisión de la misma y el cumplimiento de las normas de higiene, actitudes, hábitos y comportamiento de trabajadores, establecidas en la legislación vigente y en guías de prácticas correctas de higiene.

## **Requisitos de la actividad**

Como se trata de una actividad sujeta a licencia ambiental, **la presentación de la documentación completa prevista habilita para el ejercicio de la actividad y supone la inscripción de oficio en los correspondientes registros ambientales**.

**El incumplimiento** de la obligación de comunicación previa, así como de los requisitos exigidos, o la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial en cualquier dato, manifestación o documento que se acompañe o deba acompañarse a la misma, **determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos**, sin perjuicio de las responsabilidades a que hubiera lugar.

**Declaración de conformidad:** la acreditación documental emitida por el Ayuntamiento de Salamanca, justificativa de que la actividad o instalación con licencia ambiental se ajusta al proyecto aprobado, así como a las medidas correctoras adicionales impuestas en su caso.

**Registro Ambiental Municipal:** accederán a él mediante inscripción de oficio, las actividades o instalaciones con licencia ambiental y comunicación de inicio de actividad con la documentación completa exigible.

#### **Manipulación de alimentos:**

- La Empresa deberá garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los trabajadores manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Cuando la propia empresa alimentaria no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, o decida no formar directamente a su personal, esta formación puede ser adquirida en alguna entidad o empresa externa (Asociaciones, Centros de formación, empresas de formación etc.) que les ofrezcan garantías.

### **Requisitos de los establecimientos**

- **Altura libre mínima de piso:**
  - ✓ En las zonas de **uso público** será de **2,80m**.
  - ✓ En aseos, baños y dependencias auxiliares, **2,20m**.
- **Distancias entre establecimientos:**

Entre dos locales de pública concurrencia pertenecientes, directamente o por asimilación, a cualquiera de las Categorías contempladas, deberá mediar necesariamente una **distancia mínima de diez metros entre los ejes de las puertas de acceso al establecimiento y además una distancia de cinco metros entre cualquier punto de su fachada y fondo con el establecimiento de pública concurrencia más próximo**, de tal forma que exista esa distancia de separación mínima en cualquier punto del establecimiento con relación al más próximo en tales circunstancias.

- **Aislamiento acústico:**

- ✓ A los establecimientos de **categorías C, D o E**, se les exigirá la acreditación de unos niveles de **Aislamiento Acústico Bruto a 125 Hz de 45 dB(A) y Aislamiento Acústico Bruto Global de 55 dB(A)**.
- ✓ A los establecimientos de **categoría A** se les exigirá la acreditación de unos niveles de **Aislamiento Acústico Bruto a 125 Hz de 61 dB(A) y Aislamiento Acústico Bruto Global de 73 dB(A)**.
- ✓ A los establecimientos de **categorías B** se les exigirá la acreditación de unos niveles de **Aislamiento Acústico Bruto a 125 Hz de 55 dB(A) y Aislamiento Acústico Bruto Global de 65 dB(A)**.

- **Mostrador y zona de público:**

- ✓ **El pavimento situado detrás de la barra** será continuo, liso, antideslizante y fijo, de material impermeable de fácil limpieza y desinfección. No se permite la tarima.
- ✓ Contará con **agua corriente potable fría y caliente**
- ✓ Los alimentos y pinchos se expondrán **en vitrinas protectoras, con sistema de refrigeración** si los alimentos a conservar lo necesitan.
- ✓ Si en la barra cuenta con una **zona de preparación de alimentos** como una plancha, las paredes de esta zona serán de superficies lisas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Contará con una campana extractora de humos y con un lavamanos de accionamiento no manual situado junto a la zona de trabajo de la plancha.

- **Cocina:**

- ✓ Las **paredes** estarán alicatadas o recubiertas de otro material impermeable de fácil limpieza y desinfección.
- ✓ **Los suelos** de superficie continua, lisa y antideslizante, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

- ✓ Las **uniones entre paramentos** horizontales y verticales serán redondeadas.
  - ✓ Los **techos** lisos, de color claro y fácilmente limpiables.
  - ✓ Las **ventanas y huecos de ventilación** protegidos con malla anti-insectos instalada en marcos desmontables para su limpieza periódica.
  - ✓ Los **desagües** protegidos contra olores y con rejillas.
  - ✓ Las **lámparas de iluminación** con pantalla estanca.
  - ✓ Dotación de **agua caliente y fría**.
  - ✓ **Fregadero** con agua caliente y fría, dotado de lavamanos de accionamiento no manual.
  - ✓ **Instalación frigorífica** para la conservación de los alimentos perecederos.
  - ✓ Sobre la cocina se instalará **campana extractora** de humos y vapores.
  - ✓ Los recipientes para la **recogida de residuos** serán de fácil limpieza y desinfección, de cierre hermético y de apertura no manual, provistos de bolsas impermeables.
- **Aseos:**
    - ✓ **Independientes** para señoras y caballeros.
    - ✓ Dotados como mínimo de: **una cabina para señoras** con inodoro y lavabo **y una cabina para caballeros** con inodoro y lavabo.
    - ✓ Los **lavamanos** contarán con agua caliente y fría y jabón y **secamanos automático o toallas** de un solo uso.
    - ✓ Estas cabinas no pueden comunicar directamente con sala del público o con dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos, por lo que estarán provistas de una **antesala que las independice**, en la que se puede situar el lavabo.
    - ✓ En las cabinas: la **ventilación** será **natural o forzada**. La **superficie de las paredes** alicatada o revestida de material impermeable hasta dos metros de altura.
- **Almacén:**
    - ✓ **Paramentos y techos** revestidos de pintura clara.
    - ✓ **Suelo** liso e impermeable.
    - ✓ **Ventilación natural o forzada**, con huecos protegidos contra insectos y roedores.

- ✓ Los alimentos se situarán en **estanterías que impidan el contacto con el suelo.**
  - ✓ La zona destinada al **almacenamiento de alimentos** será independiente de la de los productos de limpieza y desinfección y de la de almacenamiento de los residuos.
  - ✓ Contará con una **zona destinada a vestuario de los trabajadores** dotada de taquillas para guardar la ropa.
  - ✓ Contará con un **cuarto de basuras en dependencias aisladas** con paredes impermeables fácilmente lavables y desinfectables y ventilación.
- Todos los establecimientos **deberán tener fijado en su interior, en un lugar perfectamente visible, un cartel indicativo de su categoría y de sus características**, que será proporcionado por el Ayuntamiento de Salamanca a partir de su incorporación al Censo de Establecimientos. **En establecimientos con mostrador, el cartel se situará detrás del mismo, en lugar perfectamente visible.**
  - **Hojas de reclamaciones:**

Todos los establecimientos deberán tener a disposición del consumidor y usuarios hojas de reclamaciones, que estarán redactadas en castellano e inglés y su contenido y formato se ajustarán al modelo establecido legalmente.
  - Existirá, de modo permanente y perfectamente visible, un cartel colocado en las zonas de mayor concurrencia de público, en el que figure de forma legible la siguiente leyenda: *Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor o usuario.* Esta leyenda deberá figurar igualmente en inglés. Dicho cartel se ajustará al modelo oficial y que será editado por la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

## **Idoneidad de ubicación**

En la **Concejalía de Urbanismo del Ayuntamiento de Salamanca** mediante información previa indicando el tipo de actividad y plano de emplazamiento, se puede comprobar si el local donde se quiere instalar el establecimiento es o no adecuado para tal uso.

Hay que tener en cuenta, respecto a la ubicación, la **distancia necesaria entre dos establecimientos**, aludida en el apartado "Requisitos de los establecimientos".

## Prevención de riesgos

Según dice la Ley 31/95, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales en empresas de menos de 6 trabajadores y si la actividad no es peligrosa, el empresario puede asumir la prevención personalmente. Para ello debe haber hecho algún curso que le capacite como prevencionista de riesgos y estar habitualmente en el establecimiento. También puede concertar un servicio de prevención ajeno. Esta Ley obliga a todas las empresas a la protección de sus trabajadores frente a los riesgos laborales, de una manera activa. Este trámite es obligatorio para poder realizar el correspondiente a la Comunicación del Centro de Trabajo (cuando se tienen trabajadores), y para poder optar al acceso a Subvenciones.

Se aplicarán Técnicas de Prevención activas como:

- ✓ Evaluación inicial de riesgos, que en el caso de la hostelería se pueden producir por resbalones o caídas desde el mismo plano o desde altura, quemaduras, cortes y amputaciones, alergias, etc.
- ✓ Para prevenir riesgos en la hostelería, todos los establecimientos deben contar con un PLAN DE PREVENCIÓN, donde se especificarán los riesgos potenciales del centro, así como la valoración de los mismos. También se deberían indicar los medios disponibles para hacer frente a una posible emergencia.
- ✓ La normativa aplicable la incluimos en el anexo
- ✓ Condiciones Constructivas que deben cumplir los locales. Por ejemplo:
  - El diseño y las características constructivas de los lugares de trabajo deberán ofrecer seguridad frente a resbalones, caídas, choques o golpes contra objetos.
  - Las zonas o lugares de trabajo en los que exista riesgo de caída, de contactos eléctricos, exposición a elementos agresivos etc, deberán estar claramente señalizados e identificados.
- ✓ En cuanto a la seguridad estructural: deberán poseer la estructura y solidez apropiadas a su tipo de utilización para las condiciones de uso previstas. Todos sus elementos, estructurales o de servicios, como por ejemplo



- escaleras, deberán tener la resistencia suficiente para soportar cargas y esfuerzos.
- ✓ Las aberturas o desniveles que supongan riesgo de caída se protegerán mediante barandillas u otros sistemas de protección equivalentes. Las barandillas tendrán una anchura mínima de 90cm, serán de materiales rígidos y dispondrán de una protección que impida el paso por debajo de las mismas o la caída de objetos sobre personas.
  - ✓ Los pavimentos de rampas, escaleras y plataformas de trabajo serán de materiales no resbaladizos o dispondrán de elementos antideslizantes.
  - ✓ Los peldaños de las escaleras tendrán todas las mismas dimensiones
  - ✓ Si hay puertas transparentes, estas deben tener una señalización a la altura de la vista
  - ✓ En cuanto a las Instalaciones de Emergencia y Evacuación:
    - Las vías y salidas de evacuación deberán de permanecer libres y desembocar lo más directamente posible en el exterior.
    - Las puertas de emergencia deberán abrirse hacia el exterior y no deberán estar cerradas con llave. Las puertas de emergencia no pueden ser correderas o giratorias.
    - Las vías y salidas específicas de evacuación deberán estar señalizadas según el RD485/97, sobre Señalización de los lugares de trabajo.
  - ✓ En cuanto a la Prevención Contra Incendios:
    - Deben colocarse carteles con planos de evacuación
    - Tener instalaciones fijas de extinción
    - Colocar extintores adecuados a la clase de fuego que pueda producirse
    - En general cumplir los requisitos que marca la Norma Básica de Edificación NBE-CPI/96 de Condiciones de Protección contra Incendios en los edificios.

## **Protección de la propiedad industrial**

El nombre del establecimiento puede ser registrado en el Registro Mercantil de la provincia del municipio donde se encuentre la empresa. Dicha inscripción es potestativa y su eficacia municipal.

La protección de la marca, se realiza a través de la Oficina Española de patentes y Marcas, situada en Madrid, C/ Panamá nº 1.CP, 28071. La validez de la patente es de 10 años.

El dominio de Internet se realiza a través del Registro Delegado de Internet en España, situado en el Paseo de la Habana, 138. CP 28036, Madrid. [www.nic.es](http://www.nic.es)

En cuanto a la propiedad intelectual, cuyo registro tiene carácter voluntario, se lleva a cabo a través del Registro Central de la Propiedad Industrial, situada en C/ Alfonso XII 3 y 5. CP 28 071 de Madrid.

## Trámites

- **Solicitud de Licencia Ambiental** ante el Ayuntamiento de Salamanca

[Solicitud de Licencia Ambiental](#)

o, en su caso **Comunicación de Apertura del Establecimiento** al Ayuntamiento de Salamanca

[Comunicación de Apertura de Establecimientos](#)

[Memoria descriptiva del establecimiento](#)

o, en su caso, de Cambio de Titularidad

[Comunicación de cambio de titularidad](#)

Programa "Trámite 24 horas"

[Programa Trámite 24 horas](#)

- **Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE)**, 10 días antes del inicio de la actividad.

Dónde realizarla:

- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en el Ayuntamiento de Salamanca, Promoción Económica (Plaza Mayor, 15, 4º)
- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en la Cámara de Comercio de Salamanca (Plaza Sexmeros, 1).
- ✓ Agencia Tributaria

- **Declaración censal de Alta**, antes de iniciar la actividad.

Dónde realizarla:

- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en el Ayuntamiento de Salamanca, Promoción Económica (Plaza Mayor, 15, 4º)
- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en la Cámara de Comercio de Salamanca (Plaza Sexmeros, 1).
- ✓ Agencia Tributaria

- **Alta en la seguridad social**, dentro de los 30 días siguientes al Alta en IAE.

Dónde realizarla:

- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en el Ayuntamiento de Salamanca, Promoción Económica (Plaza Mayor, 15, 4º)
- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en la Cámara de Comercio de Salamanca (Plaza Sexmeros, 1).
- ✓ Instituto Nacional de la Seguridad Social de Salamanca (Ps de Canalejas, 129)

- Solicitud de instalación de **Anuncios o Publicidad Exterior**.

[Declaración responsable de Obras, Servicios e Instalaciones](#)

- **Si se trata de una Sociedad Mercantil:**

Dónde acudir para crearla:

- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en el Ayuntamiento de Salamanca, Promoción Económica (Plaza Mayor, 15, 4º)

[Red PAE](#)

- ✓ Punto de Asesoramiento al Emprendedor (PAE), ubicado en la Cámara de Comercio de Salamanca (Plaza Sexmeros, 1).

- **Si se trata de venta de productos perecederos, además:**

- ✓ **Solicitud de Autorización Sanitaria de Funcionamiento**, según la actividad alimentaria, al Servicio Territorial de Sanidad y Bienestar Social.

[Solicitud sanitaria de funcionamiento](#)

## **Normativa aplicable.**

### **Normativa específica:**

- ✓ Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León.
- ✓ Ley 11/2003, de 8 de abril, de Prevención Ambiental de Castilla y León.

- ✓ Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas
- ✓ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- ✓ Disposición final decimocuarta de la Ley 1/2012, de 28 de febrero, de Medidas Tributarias, Administrativas y Financieras.
- ✓ Decreto 109/2004, de 14 de octubre, por el que se regulan las Hojas de Reclamaciones de los Consumidores y Usuarios.
- ✓ Capítulo IV del Título V de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.
- ✓ Capítulo II del Título IV de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

#### **Normativa Municipal:**

- ✓ Ordenanza Municipal reguladora de Establecimientos y Actividades.
- ✓ Ordenanza Municipal sobre Prevención Ambiental.
- ✓ Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente contra la Emisión de Ruidos y Vibraciones.
- ✓ Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.
- ✓ Ordenanza Municipal Reguladora de la Instalación de Terrazas en Terrenos de Uso Público.
- ✓ Ordenanza Municipal de Gestión de Residuos Sólidos y Limpieza Viaria.
- ✓ Ordenanza Municipal de Prevención de Alcoholismo y Tabaquismo.

#### **Normativa Laboral:**

- ✓ Real Decreto-ley 3/2012, de 10 de febrero, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral.
- ✓ Real Decreto-ley 10/2011, de 26 de agosto, de medidas urgentes para la promoción del empleo de los jóvenes, el fomento de la estabilidad en el empleo y el mantenimiento del programa de recualificación profesional de las personas que agoten su protección por desempleo.
- ✓ Ley 36/2011, de 10 de octubre, reguladora de la jurisdicción social.
- ✓ Ley 35/2010, de 17 de septiembre, de medidas urgentes para la

reforma del mercado de trabajo.

- ✓ Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo.
- ✓ Real Decreto 488/1998, de 27 de marzo, por el que se desarrolla el artículo 11 del Estatuto de los Trabajadores en materia de contratos formativos.
- ✓ Real Decreto 2720/1998, de 18 de diciembre, por el que se desarrolla el artículo 15 del Estatuto de los Trabajadores en materia de contratos de duración determinada.
- ✓ Programas de Fomento del Empleo.
- ✓ Real Decreto-Ley 5/2001, de 2 de marzo, de medidas urgentes de reformas del Mercado de Trabajo, para el incremento del empleo y la mejora de su calidad.
- ✓ Convenios Colectivos de los trabajadores de Oficinas y Despachos en Salamanca.

#### **Seguridad Social:**

- ✓ Real Decreto 84/1996, de 26 de enero. Reglamento General sobre inscripción de empresas y afiliación, altas, bajas y variaciones de datos de trabajadores en la Seguridad Social.
- ✓ Real Decreto 772/2011, de 3 de junio, por el que se modifica el Reglamento General sobre procedimientos para la imposición de sanciones por infracciones de orden social y para los expedientes liquidatorios de cuotas de la Seguridad Social, aprobado por el Real Decreto 928/1998, de 14 de mayo.
- ✓ Real Decreto 928/1998, de 14 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento general sobre procedimientos para la imposición de sanciones por infracciones de orden social y para los expedientes liquidatorios de cuotas de la Seguridad Social.

#### **Regulación en materia de Prevención de Riesgos:**

- ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

- ✓ Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los Lugares de Trabajo.
- ✓ Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de Señalización de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- ✓ Real Decreto 173/2010, de 19 de febrero, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación, aprobado por Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, en materia de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad.

#### **Normas UNE de Prevención de Riesgos:**

- ✓ UNE 81900 EX: Prevención de Riesgos Laborales. Reglas generales para la implantación de un Sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Norma certificable OHSAS 18001: 2007.

#### **Regulación en materia de Protección de Datos:**

- ✓ Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
- ✓ Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, de Desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

#### **Defensa de los Consumidores y Usuarios:**

- ✓ Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- ✓ Ley 11/1998, de 5 de diciembre, para la Defensa de los Consumidores y Usuarios de Castilla y León.

### **Direcciones de interés**

- ✓ **Ayuntamiento de Salamanca:** Plaza Mayor, 1 / Cl Íscar Peyra, 24-26. 37002. Tlf.: 923 279 100 ([www.aytosalamanca.es](http://www.aytosalamanca.es))

- ✓ **Promoción Económica, Ayuntamiento de Salamanca (PAIT):**  
Plaza Mayor, 15, 4º. Tlf.: 923281414 E-mail:  
promocioneconomica@aytosalamanca.es
- ✓ **Ventanilla Única Empresarial de Salamanca:** Pz de Sexmeros, 4  
37001. Tlf.: 923 280 075. Fax: 923 280 076. E-mail:  
[salamanca@ventanillaempresarial.org](mailto:salamanca@ventanillaempresarial.org)
- ✓ **Delegación Territorial de Economía y Hacienda** (Agencia  
Tributaria): Cl Rector Lucena, 12-18. 37002. Tlf.: 923 280 800
- ✓ **Tesorería General de la Seguridad Social:** Ps de Canalejas, 129.  
37001. Tlf.: 923 296 100
- ✓ **Oficina Territorial de Trabajo:** Ps Carmelitas, 87-91. 37002. Tlf.:  
923 296 060