

**EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE LICENCIA AMBIENTAL Y  
PROYECTO BÁSICO DE  
EDIFICIO HOTELERO\*\*\*\* Y DE RESTAURACIÓN.**

**AMPLIACIÓN**

---

ARQUITECTURA: PELLON ARQUITECTOS S.L.P.  
ARQUITECTO:  
VALERIANO PELLÓN BUSTILLO.

EMPLAZAMIENTO: HEROES DE ALCANTARA 6, 8, 8A  
47001 VALLADOLID. VALLADOLID.

PROPIEDAD: HOTEL ROMA VALLADOLID LAPELABU S.L

01. DECRETO 12/2016, QUE REGULA LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN DE CYL
02. DECRETO 65/2015, POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALOJAMIENTO HOTELERO DE CyL.

**NORMATIVA SECTORIAL.**

---

El presente documento es copia de su original, realizada por los firmantes del presente proyecto, su utilización total o parcial, así como cualquier reproducción o cesión a terceros, requerirá la previa autorización expresa de su autor, quedando en todo caso prohibida cualquier modificación unilateral del mismo.

La propiedad intelectual sobre los trabajos corresponde al Arquitecto, quien cede en exclusiva al cliente el derecho de utilizarlos para ejecutar las obras a que se refieren y en el emplazamiento previsto.

EN EL PRESENTE PROYECTO NO SE HA PODIDO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE AQUELLAS NORMATIVAS ESPECÍFICAS DE TITULARIDAD PRIVADA NO ACCESIBLES POR MEDIO DE LOS DIARIOS OFICIALES.

**EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE LICENCIA AMBIENTAL Y  
PROYECTO BÁSICO DE  
EDIFICIO HOTELERO\*\*\*\* Y DE RESTAURACIÓN.**

**AMPLIACIÓN**

---

ARQUITECTURA: PELLON ARQUITECTOS S.L.P.  
ARQUITECTO:  
VALERIANO PELLÓN BUSTILLO.

EMPLAZAMIENTO: HEROES DE ALCANTARA 6, 8, 8A  
47001 VALLADOLID. VALLADOLID.

PROPIEDAD: HOTEL ROMA VALLADOLID LAPELABU S.L

**DECRETO 12/2016, DE 21 DE ABRIL, POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE  
RESTAURACIÓN EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN.**

**REQUERIDO POR PGOU VA**

**Artículo 39. Alcance del control de la legalidad urbanística a través de la licencia o control posterior.**

4. El otorgamiento de la licencia, o la presentación de comunicación o declaración responsable, no exime de la obligación de otras autorizaciones o medios de intervención administrativa exigidos en la legislación sectorial, debiendo acreditar su cumplimiento en la tramitación urbanística correspondiente.

El presente documento es copia de su original, realizada por los firmantes del presente proyecto, su utilización total o parcial, así como cualquier reproducción o cesión a terceros, requerirá la previa autorización expresa de su autor, quedando en todo caso prohibida cualquier modificación unilateral del mismo.

La propiedad intelectual sobre los trabajos corresponde al Arquitecto, quien cede en exclusiva al cliente el derecho de utilizarlos para ejecutar las obras a que se refieren y en el emplazamiento previsto.

EN EL PRESENTE PROYECTO NO SE HA PODIDO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE AQUELLAS NORMATIVAS ESPECÍFICAS DE TITULARIDAD PRIVADA NO ACCESIBLES POR MEDIO DE LOS DIARIOS OFICIALES.

**DECRETO 12/2016, DE 21 DE ABRIL, POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN EN LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN.****Artículo 2.º- Ámbito de aplicación.**

1. Este decreto será de aplicación a los establecimientos donde se preste el servicio turístico de restauración que se encuentren ubicados en la Comunidad de Castilla y León, así como a sus titulares. Asimismo, este decreto será de aplicación a las personas a las que se presta el servicio turístico de restauración en los citados establecimientos de restauración.
2. De acuerdo con lo establecido en el segundo apartado del artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente decreto, por no tener la consideración de servicio turístico de restauración, los siguientes servicios:
  - a) Aquellos, cualquiera que sea su titularidad, que consistan en el suministro de comida o bebida con carácter gratuito o asistencial.
  - b) Los que consistan en servir comidas o bebidas a colectivos particulares excluyendo al público en general, tales como comedores universitarios, escolares o de empresa.
  - c) Los que se presten en establecimientos de alojamiento hotelero, siempre que su explotación no sea independiente de dichos establecimientos y se destinen exclusivamente a los clientes alojados.
  - d) Los que consistan en el suministro de comidas y bebidas a domicilio en lo que a la prestación de este servicio domiciliario hace referencia.
  - e) Los prestados en medios de transporte públicos.
  - f) Los prestados a través de máquinas expendedoras.
  - g) Los que consistan en servir comidas o bebidas de manera ambulante, es decir, fuera de un establecimiento comercial, en puestos o instalaciones desmontables, así como en vehículos.
  - h) Los que consistan en la venta de bebidas o comidas en barras, quioscos, casetas, carpas u otras dependencias que se instalan de forma ocasional con motivo de ferias, fiestas o mercados.

**La explotación de las distintas áreas de restauración incluidas en el edificio proyectado no irá destinada exclusivamente a los clientes alojados en el hotel, por lo que le es de aplicación lo dictado en este Decreto.**

**Artículo 3.º- Servicio turístico de restauración**

1. De conformidad con el artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, el servicio turístico de restauración consiste en el suministro de comidas o bebidas para ser consumidas en el propio local o en áreas anejas pertenecientes al mismo, en establecimientos abiertos al público en general que cumplan los requisitos establecidos en la citada ley, así como los requisitos de infraestructura, servicios, equipamiento y otras características que se determinan en este decreto.
2. A los efectos de la presente norma, se considerarán áreas anejas pertenecientes al propio local, tanto los espacios exteriores como los interiores en los que se presten el servicio de restauración tales como terrazas, jardines, patios interiores y similares.

## 1.1 REQUISITOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

### Artículo 8.º- Requisitos de las instalaciones

Los establecimientos de restauración contarán con:

<b>a)</b> Suministro de agua corriente fría y caliente.	Se suministra agua corriente fría y caliente a los puntos de consumo de las zonas de restauración.
<b>b)</b> Un sistema que garantice la extracción de humos de la zona de cocción.	Se disponen campanas extractoras de humos sobre las zonas de cocción.
<b>c)</b> Medidas de ahorro de energía y agua mediante dispositivos en cisternas, griferías, depósitos, iluminación, electrodomésticos Cat A+.	Se cumple con estas medidas de ahorro de energía y agua en sanitarios, iluminación y equipos.
<b>d)</b> Sistema de calefacción.	Las zonas de restauración cuentan con sistemas de climatización, de calor y frío, así como una correcta ventilación.
<b>e)</b> Suministro eléctrico adecuado y suficiente.	Se dispone de suministro eléctrico, y controles con cuadros de distribución independientes.
<b>f)</b> 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.	Existen ascensores que comunican los accesos con las diferentes zonas de restauración del edificio.

### Artículo 9.º- Requisitos de los aseos

Los aseos para los clientes de todos los establecimientos de restauración, que serán independientes para mujeres y hombres, dispondrán de:

<b>a)</b> Suministro de agua corriente.	Se suministra agua corriente a los aseos, fría y caliente.
<b>b)</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.	Los aseos están equipados con dosificadores de jabón, secamanos eléctrico, espejo, papelera, dispensador de papel higiénico y colgadores.
<b>c)</b> Un inodoro por cada cincuenta plazas o fracción y un lavabo por cada cien plazas o fracción.	Se supera esta dotación mínima, con 9 inodoros, 2 urinarios y 8 lavabos, repartidos entre los aseos de planta -1 y planta cubierta.
<b>d)</b> Sistema de iluminación con una duración adecuada y suficiente.	Se dispondrá una iluminación temporizada, con una duración adecuada y sensores de presencia.
<b>e)</b> Dispositivos economizadores de agua en aseos, tales como temporizadores.	Se colocarán griferías con accionamiento temporizado en los lavabos de los aseos.
<b>f)</b> 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 dispositivos para ahorro de agua en las cisternas de los inodoros.
<b>g)</b> Deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y limpieza.	Se mantendrán en buen estado, asegurando su mantenimiento y limpieza, a lo largo del día.
<b>h)</b> 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.	Los aseos contarán con una ventilación forzada mediante extractores.

**1.2 REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SEGÚN EL TIPO Y CATEGORÍA****Artículo 10.º- Restaurantes**

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

<b>a)</b> Disponer de una cocina debidamente equipada conforme a su categoría y especialización.	La cocina del restaurante, situada en el sótano -1, cuenta con el equipamiento necesario y se encuentra zonificada en zona de preparación, con cuarto frío, zona de camareros y zona de lavado.
<b>b)</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 de cocina existen equipos y superficies para depositar comidas preparadas y mantenerlas a la temperatura adecuadas hasta su consumo.  Las bebidas se suministran desde la cafetería, mediante el ascensor de uso exclusivo de cocina.
<b>c)</b> Contar con suministro de agua corriente, fría y caliente, en los aseos.	Los aseos cuentan con suministros de agua corriente fría y caliente.
<b>d)</b> Disponer de vajilla, cubertería, cristalería y lencería acorde a la categoría y capacidad del establecimiento de restauración.	Se dispondrá de vajilla, cubertería, cristalería y lencería en calidad y número adecuado.
<b>e)</b> Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función de la capacidad del establecimiento de restauración.	Se contará con personal suficiente para la atención adecuada de los clientes.

**Artículo 12.º- Cafeterías**

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

<b>a)</b> Servir bebidas frías y calientes y algún tipo de alimento, dulce o salado, o platos simples o combinados de elaboración rápida y sencilla.	En la cafetería se podrán servir bebidas frías y calientes, así como alimentos preparados en la cocina del establecimiento.
<b>b)</b> Contar con personal suficiente para garantizar una atención adecuada al cliente en función la capacidad del establecimiento de restauración.	Se contará con personal suficiente para la atención adecuada de los clientes.
<b>c)</b> Disponer de una zona de almacenamiento, en la que se deposite la comida y bebidas, que cuente con las instalaciones adecuadas para su refrigeración y conservación.	Se dispondrá de cámaras para el enfriamiento de las bebidas.  La comida se suministra desde la cocina de la planta inferior mediante el ascensor de uso exclusivo de cocina.
<b>d)</b> Contar con mesas, barra o mostrador, adecuados, tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento de restauración.	Se disponen mesas y sillas, así como taburetes para consumir en barra, suficientes para la capacidad prevista.

**Artículo 13.º - Bares**

Los bares, además de los requisitos comunes generales establecidos en la Sección 1.ª, del Capítulo II,

<b>a)</b> Deberán servir, como mínimo, bebidas frías y contar con una barra o mostrador.	Se cumple este requisito, al cumplirse a mayores todo lo requerido para ser una Cafetería.
--	--

En Valladolid, FEBRERO de 2026



Fdo. Arquitecto:

PELLON ARQUITECTOS S.L.P.

Sociedad colegiada: 56 (COACyLE)

ARQUITECTO:

VALERIANO PELLÓN BUSTILLO. 2619 (COACyLE)

**EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE LICENCIA AMBIENTAL Y  
PROYECTO BÁSICO DE  
EDIFICIO HOTELERO\*\*\*\* Y DE RESTAURACIÓN.**

**AMPLIACIÓN**

---

ARQUITECTURA: PELLON ARQUITECTOS S.L.P.  
ARQUITECTO:  
VALERIANO PELLÓN BUSTILLO.

EMPLAZAMIENTO: HEROES DE ALCANTARA 6, 8, 8A  
47001 VALLADOLID. VALLADOLID.

PROPIEDAD: HOTEL ROMA VALLADOLID LAPELABU S.L

**DECRETO 65/2015, DE 8 DE OCTUBRE,  
POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALOJAMIENTO  
HOTELERO DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN**

**REQUERIDO POR PGOU VA**

**Artículo 39. Alcance del control de la legalidad urbanística a través de la licencia o control posterior.**

4. El otorgamiento de la licencia, o la presentación de comunicación o declaración responsable, no exime de la obligación de otras autorizaciones o medios de intervención administrativa exigidos en la legislación sectorial, debiendo acreditar su cumplimiento en la tramitación urbanística correspondiente.

El presente documento es copia de su original, realizada por los firmantes del presente proyecto, su utilización total o parcial, así como cualquier reproducción o cesión a terceros, requerirá la previa autorización expresa de su autor, quedando en todo caso prohibida cualquier modificación unilateral del mismo.

La propiedad intelectual sobre los trabajos corresponde al Arquitecto, quien cede en exclusiva al cliente el derecho de utilizarlos para ejecutar las obras a que se refieren y en el emplazamiento previsto.

EN EL PRESENTE PROYECTO NO SE HA PODIDO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE AQUELLAS NORMATIVAS ESPECÍFICAS DE TITULARIDAD PRIVADA NO ACCESIBLES POR MEDIO DE LOS DIARIOS OFICIALES.

**DECRETO 65/2015, DE 8 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE REGULAN LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALOJAMIENTO HOTELERO DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN**

**Artículo 1.º- Objeto.**

El presente decreto tiene por objeto regular los establecimientos turísticos de alojamiento hotelero en la Comunidad de Castilla y León a los que se refiere el artículo 31 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León.

**Artículo 2.º- Ámbito de aplicación.**

Este decreto será de aplicación a los establecimientos de alojamiento hotelero que se encuentren ubicados en la Comunidad de Castilla y León, a las empresas que ofrecen sus servicios de alojamiento hotelero en la Comunidad de Castilla y León y a sus titulares.

Asimismo, este decreto será de aplicación a las personas a las que se presta el servicio de alojamiento turístico en los citados establecimientos de alojamiento hotelero.

**Artículo 4.º- Concepto.**

1. De acuerdo con el artículo 31 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los alojamientos hoteleros son un tipo de establecimientos turísticos que, cumpliendo los requisitos previstos en el presente decreto, ocupen uno o varios edificios próximos o parte de ellos, dedicados a dar hospedaje al público en general.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, los alojamientos hoteleros se clasifican en los siguientes tipos:

- a) Hotel.
- b) Hotel apartamento.
- c) Motel.
- d) Hostal.
- e) Pensión.

**En el presente proyecto se proyecta un alojamiento clasificado como Hotel.**

**Artículo 5.º- Hotel.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, se entiende por Hotel aquel establecimiento cuyas dependencias constituyen un todo homogéneo con entradas y, en su caso, escaleras y ascensores de uso exclusivo.

Los hoteles deberán contar con las instalaciones, equipamientos y servicios que se establecen en el Anexo I, en función de su categoría.

**Artículo 10.º- Categorías.**

Todos los establecimientos de alojamiento hotelero deberán tener una categoría, de acuerdo con el sistema que se describe en los artículos 11 y 12. La categoría para cada tipo de establecimiento de alojamiento hotelero será la siguiente:

a) Los hoteles, los hoteles apartamentos y los moteles 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, en el Anexo I y II y en el Anexo III, respectivamente, de acuerdo con el sistema de categorización que se describe en el artículo 11.

**Artículo 11.º- Sistema de categorización de Hoteles, Hoteles apartamentos y Moteles. Aplicación del sistema.**

1. El sistema de categorización, se basa en la autovaloración de las instalaciones, equipamientos y servicios del establecimiento contemplados en cada una de las áreas valorables y de conformidad con los criterios que se prevén en los Anexos I, II y III.
  - a) Las áreas valorables son los ámbitos de valoración sobre los que se articula el sistema de categorización y recogen las distintas instalaciones, equipamientos y servicios objeto de valoración obligatoria a los efectos de obtener la categoría correspondiente.
  - b) Los criterios relacionan las distintas instalaciones, equipamientos y servicios que se valoran en cada una de las áreas valorables, distinguiéndose entre criterios obligatorios y no obligatorios, entre alternativos y no alternativos.

7. La suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las áreas valorables será la puntuación total a los efectos de obtener la categoría de acuerdo con la siguiente tabla:

ESTRELLAS	PUNTUACION		
	HOTELES	HOTELES APARTAMENTO	MOTEL
1	0-174	0-190	0-144
2	175-246	191-270	145-204
3	247-374	271-411	205-310
4	375-562	412-618	311-463
5	563-926	619-1016	464-764

Se pretende que el hotel alcance una categoría de Hotel 4 Estrellas.

Para justificar la puntuación para dicha categoría, se detalla a continuación una Tabla resumen de las características del Anexo I HOTELES.

ANEXO I HOTELES						PROPUESTA	
Área	Nº	Criterio	ALTERNATIVAS	Puntos	★★★★ 375-562	★★★★ 375-562	
						<b>532</b>	
I. Edificio / Habitaciones							
Limpeza / higiene	1	Limpeza y una oferta higiénicamente perfecta		-	OBLI	0	
Preservación / condición	2	Todos los equipamientos y mecanismos estarán en perfecto estado		-	OBLI	0	
Ubicación	3	Terrazas y jardines en zonas comunes		10		10	
	4	El establecimiento está ubicado en un edificio histórico		12			
	5	La ubicación del establecimiento está en el centro urbano		12		12	
	6	La actividad hotelera se desarrolla en un edificio independiente		12		0	
Recepción	7	Área separada - área funcionalmente independiente, o una mesa o secretaría		-	OBLI	0	
	8	Recepción separada e independiente		15	OBLI	15	
Habitaciones	9	Tamaño de habitaciones individuales (baño incluido) ≥ 10m2 Tamaño de habitaciones dobles(baño incluido) ≥ 17m2 Por cada plaza adicional se incrementará la superficie de la habitación 4 m2		-	OBLI	0	
	10	Tamaño de habitaciones individuales (baño incluido) ≥ 14m2 Tamaño de habitaciones dobles(baño incluido) ≥ 21m2 Por cada plaza adicional se incrementará la superficie de la habitación 5 m2	A	25	OBLI	25	
	11	Tamaño de habitaciones individuales (baño incluido) ≥ 18m2 Tamaño de habitaciones dobles(baño incluido) ≥ 25 m2 Por cada plaza adicional se incrementará la superficie de la habitación 6 m2	B	30			
	12	Tamaño de habitaciones individuales (baño incluido) ≥ 22m2 Tamaño de habitaciones dobles(baño incluido) ≥ 29m2 Por cada plaza adicional se incrementará la superficie de la habitación 7 m2	C	32			
	13	Instalaciones sanitarias sean > 5 m²		16		0	
	14	Número de suites (habitación doble con salón)		2 por suite, máx. 10		6	
	15	Un máximo del 30% de habitaciones fijas para fumadores con los requisitos		5		0	
	16	Porcentaje de habitaciones que exceden el tamaño mínimo requerido		>10% 10pts >20% - 12pts >30% - 15pts		0 0 15	
	17	Sistema de identificación habitaciones		-	OBLI	0	
	Áreas públicas	18	Salón para los clientes (pudiéndose incluir restaurante o área de desayunos)		-	OBLI	0
		19	Un sofá y varias butacas en la recepción	A	1		5
		20	Recepción con zona de asientos y servicio de bebidas	B	2	OBLI	
		21	Recepción con hall espacioso y con zona de asientos y servicio de bebidas	C	5		
22		Bar (abierto al menos 6 días a la semana)	A	5	OBLI	5	
Accesibilidad	23	Bar (abierto al menos 7 días a la semana)	B	7		10	
	24	Sala de lectura/escritura/biblioteca		10			
	25	Accesibilidad universal en los establecimientos		-	OBLI		0
Aparcamientos	26	Medidas de adecuación de accesibilidad superior de la mínima		10		0	
	27	Parking/Garaje	A	16	OBLI	20	
Otros	28	Garaje/parking directamente en el hotel	B	20			
	29	Balcones o terrazas directamente en la habitación		7		7	
	30	Dimensión de las terrazas de las habitaciones ≥ 4m2		4		0	
	31	Habitaciones comunicadas (Al menos debe haber 2 habitaciones comunicadas entre sí)		5		5	
	32	Ascensor		2	OBLI	2	
	33	Entrada de servicio distinta de la entrada de los clientes		7	OBLI	7	
	34	Espacio que permita el descenso y recogida de pasajeros		5		5	
35	Oficios de plancha, vestuarios y aseos para el personal		5	OBLI	5		

II. Instalaciones / equipamiento							
Confort sanitario	36	100% de las habitaciones tienen ducha e inodoro y suministro permanente de agua fría y caliente		-	OBLI	0	
	37	100% de las habitaciones tienen ducha e inodoro o bañera e inodoro de las cuales 50% tienen ambos separados		3		0	
	38	Ducha con cortina o mampara		-	OBLI	0	
	39	Lavabo		-	OBLI	0	
	40	Lavabo doble en habitaciones dobles		2		0	
	41	Lavabo doble en suites		2	OBLI	2	
	42	Equipamiento básico (Espejo, 1 toalla de manos y una grande por persona, Colgadores de toallas, y rollo papel higiénico adicional)		-	OBLI	0	
	43	Equipamiento medio (equipamiento básico, secador de pelo iluminación apropiada del lavabo, papelería)	A	2		3	
	44	Equipamiento superior bajo petición (equipamiento medio, albornoz y zapatillas)	B	3	OBLI		
	45	Alfombra de baño lavable		1	OBLI	1	
	46	Enchufe de electricidad al lado del espejo		-	OBLI	0	
	47	Espejo de aumento		1	OBLI	1	
	48	Espejo de aumento flexible		1		1	
	49	Espejo de aumento con iluminación		1		1	
	50	Calefacción en el baño		5	OBLI	5	
	51	Colgador de toallas caliente		1		1	
	52	Soporte para el cepillo de dientes		1		1	
	53	Amenities básico (jabón y gel de baño)		-	OBLI	0	
	54	Amenities medio (amenities básico, champú, gorro de ducha)	A	2			
	55	Amenities Superior (amenities medio, cepillo y pasta de dientes, kit de afeitado, lima de uñas y higiene femenina)	B	3	OBLI	3	
	56	Una repisa en el baño		-	OBLI	0	
	57	Bañera o ducha hidromasaje		2		2	
	58	Al menos el 50% de instalaciones sanitarias con bidé		5		0	
	59	Suelo antideslizante en las duchas y bañeras		-	OBLI	0	
	Comodidad	60	El tamaño mínimo de las camas individuales es 0,80 x 1,90m y dobles 1,35 x 1,90m		-	OBLI	0
		61	Tamaño mínimo cama individual 0,90x1,90 m y doble 1,35x1,90 m	A	15		
		62	Tamaño mínimo cama individual 0,90x1,90 m y doble 1,50x1,90 m	B	17	OBLI	20
		63	Tamaño mínimo cama individual 0,90x2,00 m y doble 2,00x2,00 m	C	20		
		64	10% de las camas con una longitud de, al menos, 2,10 m		15		0
65		Colchones de al menos 13 cm de grosor		-	OBLI	0	
Equipamiento habitaciones	66	Cubre colchones higiénicos		-	OBLI	0	
	67	Limpieza especial de los colchones al menos cada dos años (se tiene que proveer un certificado del procedimiento)		5		0	
	68	Cuna		4		4	
	69	Alfombra al lado de la cama		-	OBLI	0	
	70	Sábanas		-	OBLI	0	
	71	Almohadas		-	OBLI	0	
	72	Cubre almohadas		-	OBLI	0	
	73	Almohada adicional bajo petición		3	OBLI	3	
	74	Dos almohadas por persona		4		4	
	75	Carta de almohadas		8		0	
	76	Mantas adicionales		4	OBLI	4	
	77	Equipamiento básico (armario, estantes y número de perchas adecuado, ganchos para la ropa, mesillas de noche, luz en la cabecera de la cama, enchufe electricidad habitación, silla o sofá o equivalente, posibilidad de oscurecer habitación, sábanas y una manta)		-	OBLI	0	
	78	Equipamiento medio (equipamiento básico; portaequipaje, papelería y espejo para vestirse)		2	OBLI	2	
	79	Equipamiento superior (equipamiento medio; Interruptor de luz de toda la habitación en el cabecero de la cama, minibar, área de trabajo con mesa apropiada)		3	OBLI	3	
	80	Posibilidad de colgar la bolsa del traje (fuera del armario)		1		1	
	81	Silla, sofá o similar, adicional, que sea confortable, en habitación doble o suite		1		1	
	82	Enchufe adicional al lado de la cabecera de la mesa		1	OBLI	1	
	83	Botón central para la iluminación de la habitación		-	OBLI	0	
	84	Estantes y/o cajoneras en los armarios de las habitaciones		-	OBLI	0	

Depósito	85	Posibilidad de depositar objetos en la recepción		-	OBLI	0
	86	Caja fuerte central en la recepción		2	OBLI	2
	87	Caja fuerte en la habitación		8	OBLI	8
Control de ruido / aire acondicionado	88	Ventanas con aislamiento del ruido adecuado		-	OBLI	0
	89	Puertas con absorción de ruido o puertas dobles		5		5
	90	Habitaciones con aire acondicionado central ajustable	A	5	OBLI	10
	91	Habitaciones con aire acondicionado individual ajustable	B	10		
	92	Aire acondicionado en las áreas públicas		6	OBLI	6
	93	Ambiente armonizado (luz, olores, colores, etc.) en las áreas públicas		56		56
	94	Sistema de climatización en la habitación		10		10
Aparatos electrónicos de entretenimiento	95	Calefacción en las habitaciones		-	OBLI	0
	96	Radio		1		0
	97	Reproductores CD/DVD/MP3 o estación de carga, o cargador para móvil		6		6
	98	Altavoz en el baño		1		0
	99	Televisión con control remoto		-	OBLI	0
	100	Televisión de tamaño apropiado y configuración de los programas	A	1	OBLI	
	101	Televisión de tamaño apropiado, configuración de los programas e información de la programación	B	2		2
	102	Televisor adicional en las suites, de tamaño apropiado		1		0
	103	Televisión por satélite, por cable o digital terrestre		1		0
	104	Televisión de pago o videojuegos con posibilidad de aplicar control paternal		2		0
Telecomunicaciones	105	Servicio de fax en recepción		-	OBLI	0
	106	Teléfono público para el uso de los clientes		-	OBLI	0
	107	Un teléfono (pudiendo ser móvil) para el uso en la habitación a petición del cliente,	A	1		2
	108	Teléfono en la habitación con un manual en varios idiomas	B	2	OBLI	
	109	Acceso libre a Internet en áreas públicas		10	OBLI	10
	110	Acceso libre a Internet en la habitación		5	OBLI	5
	111	Internet pública disponible para los clientes		5	OBLI	5
Misceláneo	112	PC con conexión a Internet en la habitación, bajo petición		1	OBLI	1
	113	PC con conexión a Internet en la habitación		1		
	114	Información del hotel		-	OBLI	0
	115	Manual de servicios A-Z		1	OBLI	1
	116	Manual de servicios A-Z en varios idiomas		1	OBLI	1
	117	Material con la información regional disponible en la recepción		-	OBLI	1
	118	Prensa diaria o revistas en zonas comunes		1	OBLI	1
	119	Prensa diaria o revistas para el cliente en la habitación (bajo petición)		1		0
	120	Utensilios para escribir junto con bloc de notas		1	OBLI	1
	121	Plancha (bajo petición)		1		0
	122	Bolsa de lavandería		1	OBLI	1
	123	Calzador en la habitación		1		0
124	Kit limpieza zapatos, bajo petición	A	1			
125	Kit limpieza zapatos, en habitación	B	2		2	
126	Servicio limpieza zapatos en el hotel		1		0	
127	Mirilla		1		1	
128	Sistema seguridad adicional en la puerta de la habitación		5		5	
129	Cerraduras electrónicas		1		0	

III. Servicio						
Limpieza habitación / Cambio de sábanas y toallas	130	Limpieza diaria habitación		-	OBLI	0
	131	Cambio de toallas diario bajo petición			OBLI	0
	132	Cambio de sábanas al menos una vez a la semana			OBLI	0
	133	Cambio de sábanas al menos dos veces a la semana	A	10		
	134	Cambio de sábanas diario bajo petición	B	12	OBLI	12
	135	Cambiar las sábanas y toallas salida cliente		-	OBLI	0
Bebidas	136	Oferta de bebidas en el hotel		-	OBLI	0
	137	Dispensador de bebidas		1		1
	138	Oferta de bebidas en la habitación: mini bar		4		4
	139	Oferta de bebidas vía servicio de habitaciones 6 horas		2		2
	140	Oferta de bebidas 24 horas vía servicio de habitaciones		5		5
	141	Agua apta para el consumo humano		-	OBLI	0
Desayuno	142	Cafetera y hervidor eléctrico de agua , con accesorios, en la habitación		8		8
	143	Desayuno completo: incluye al menos una bebida caliente (café o té), pan, bollería, zumo, fruta o macedonia, mantequilla, una selección de mermeladas y queso y cereales.		-	OBLI	0
	144	Desayuno bufé o carta de desayuno equivalente		5	OBLI	5
	145	Carta de desayunos vía servicio de habitaciones		5		0
	146	Desayuno para madrugadores (ofrece posibilidad de desayuno con anterioridad al horario de inicio )		10		0
Comida	147	Horario de almuerzo de, al menos, dos horas		3		0
	148	Horario de cena de, al menos, tres horas		5		0
	149	Menú o carta o bufé		-	OBLI	0
	150	Menú de tres platos a escoger o carta o bufé		5	OBLI	5
	151	Oferta de comida vía servicio de habitaciones hasta las 10 de la noche		8		0
	152	Restaurante abierto, al menos, 5 días a la semana (supuesto de que haya más de un restaurante, puntua por cada uno, máximo 2)	A	5 para cada uno, máx. 10		
	153	Restaurante a la carta abierto, al menos, 6 días a la semana (supuesto de que haya más de un restaurante, puntua por cada uno, máximo 2)	B	8 para cada uno, Máx. 16		0
	154	Restaurante a la carta abierto 7 días a la semana	C	20		
	155	Cocina dietética (dietista o nutricionista)		10		0
	156	Cocina regional		10		0
	157	Menús especiales (celiacos, ...)		9		0
	158	Menú infantil		9		0
	159	El personal del área de restaurante es bilingüe (castellano + otro idioma extranjero)		8		0
Recepción	160	Servicio de recepción, accesible por teléfono 24 horas para llamar tanto desde dentro como desde fuera del hotel		-	OBLI	0
	161	Recepción abierta 14 horas		-	OBLI	0
	162	Recepción abierta 18 horas	A	5		
	163	Recepción abierta 24 horas	B	10	OBLI	10
	164	Personal bilingüe (castellano + otro idioma extranjero)		8	OBLI	8
	165	Personal Multilingüe (castellano, Inglés y, al menos, otro idioma extranjero)		10		0
	166	Fotocopiadora o la posibilidad de hacer fotocopias		1	OBLI	1
	167	Servicio de aparcacoches (mínimo 8 horas)	A	2		
	168	Servicio de aparcacoches ( mínimo 12 horas)	B	3		
	169	Servicio de recogida y entrega de equipajes, bajo petición	A	1	OBLI	
	170	Servicio de recogida y entrega de equipajes	B	3		1
	171	Servicio de check-out automático desde habitación		1		0
	172	Servicio de mayordomía/ Servicio de intendencia, (encargado, administrador, camarero)		2		0
	173	Servicio de portero		2		0
	174	Servicio de conserje		2		0
	175	Servicio de alquiler de coches		2		
	176	Servicio de cambio de moneda		2		
	177	Servicio de salida tardía (horario de salida después de las 12 horas)		7		0
178	Servicio de habitación de cortesía (ofrecida después de la salida del turista para una estancia inferior a la de una pernoctación)		1		0	
179	Toda la papelería de servicios en castellano y en otro idioma extranjero		3		3	
180	Megafonía		1		0	
181	Servicio de almacenamiento de equipajes	A	1			
182	Servicio de almacenamiento de equipajes en dependencias específicas	B	3	OBLI	3	

Servicio de lavandería y planchado	183	<b>Limpieza química / limpieza en seco (Recogida antes de las 9 de la mañana, entrega en 24 horas)</b>		1	OBLI	1
	184	Limpieza química / limpieza en seco (Recogida antes de las 9 de la mañana, entrega en 12 horas)		2		
	185	Servicio de planchado (entrega en 1 hora)		2		
	186	<b>Servicio de lavandería y planchado (entrega acordada)</b>	A	1	OBLI	
	187	Servicio de lavandería y planchado (recogida antes de las 9 de la mañana, entrega el mismo día - fin de semana excluido)	B	2		1
	188	Servicio de lavandería y planchado (recogida antes de las 9 de la mañana, entrega en el plazo de 12 horas)	C	3		
Forma de pago	189	Tarjetas de crédito		-	OBLI	0
	190	Tarjetas de débito		-	OBLI	0
Miscelánea	191	Servicio profesional de informática para los clientes		3		
	192	Servicio despertador para los clientes		-	OBLI	0
	193	<b>Paraguas en recepción/ o en la habitación</b>		1		1
	194	Venta directa de entradas para actividades culturales y/o espectáculos, o gestión para su adquisición		1		0
	195	Servicio de costura (ó set costurero bajo petición)		1		0
	196	Shuttle o servicio de limusinas		1		0
	197	Detalle de bienvenida o despedida, en la habitación		6		0
	198	<b>Opciones de banquete para, al menos, 50 personas</b>	A	2		
	199	Opciones de banquete para, al menos, 100 personas	B	3		2
	200	Opciones de banquete para, al menos, 250 personas	C	5		
	201	Servicio de acompañamiento a la habitación durante su llegada		1		0
	202	Servicio de descubierta por la noche para chequear doblemente la habitación		3		0
	203	Servicio de secretariado (oficina separada y personal disponible)		1		0
	204	Servicio de conferencias (dpto. separado, personal separado; solo se otorgaran puntos si cumple dos de los siguientes criterios previstos del nº 244-249		2		
	205	Servicio de toalla piscina		3		
	206	El servicio de toalla spa/gimnasio		3		
	207	<b>Aseos en las zonas comunes, independientes mujeres y hombres</b>		-	OBLI	0
	208	<b>Cambiador de niños en los aseos de zonas comunes</b>		3	OBLI	3
	209	Servicio médico		3		
	210	Capacidad de áreas de restauración como mínimo para 80%		5		

<b>IV. Ocio</b>						
Equipamientos y servicios	211	Área para niños (zona de juegos infantiles)		23		
	212	<b>Gimnasio con, al menos, cuatro máquinas para hacer ejercicios distintos</b>		23		23
SPA / Servicio belleza	213	Solárium		2		2
	214	Masajes		2 por cabina, máx. 6		
	215	Habitación de relajación separada		3		
	216	Jacuzzi		3		
	217	Sauna (con un mínimo de 6 asientos)		10		
	218	Salón de belleza con 4 tratamientos de belleza distintos		2		
	219	Tratamientos en bañeras		2		
	SPA	220	<b>Piscina exterior climatizada</b>		4	
221		Piscina interior climatizada		8		
222		Piscina exterior no climatizada		3		3
223		Servicios de spa		1 por servicio máx. 5		
224		Piscina infantil		3		
Miscelánea	225	Programa de animación		3		
	226	Canguros bajo petición		1		
	227	Alquiler de equipamiento deportivo		1		
	228	Animación diurna		2		
	229	Animación nocturna		2		
	230	Animación para adolescentes		2		
	231	Animación infantil		2		
	232	Animación miniclub		2		
	233	Instalaciones deportivas		3		
	234	Jardín propio 5m2/plaza	A	1		
	235	Jardín propio 10m2/plaza	B	2		

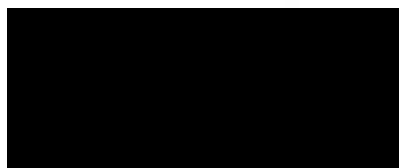
V. Oferta						
	236	Sistema de gestión de quejas		3	OBLI	3
	237	Sistema de evaluación de los clientes		3		3
	238	Mystery Guest o cliente incógnito (tiene que haber una prueba añadida a la aplicación)		15		0
	239	Sistema de calidad de acuerdo con la "Q" de calidad		10		0
	240	Certificado ambiental por norma nacional o Europea, cuando no sea obligatoria por ley		15		0
	241	Página Web con fotos realistas del hotel		3		3
	242	Sistema de reservas Online, con posibilidad de realizar una reserva		3		3
	243	Mapa de ubicación o esbozo sobre la situación del hotel en Internet		2		2
	244	Invitación a los clientes que se marchan del hotel a realizar un comentario sobre su estancia en la página Web u otro medio electrónico		3		3
VI. Servicio de reuniones y eventos						
Salas	245	Salas de conferencias de, al menos, 36 m2 hasta 100 m2, y una altura de 2,5 m	A	8		8
	246	Salas de conferencias de más de 100 m2, y una altura de 2,75 m	B	10		
	247	Salas de conferencias de más de 250 m2, y una altura de 3,00 m	C	15		
	248	Despacho para organización conferencias		5		5
	249	Salas para trabajar en grupo		5		
	250	Equipamiento Salas de conferencias (Teléfono, acceso a Internet, proyector de datos, Flip chart (blog de papel) por sala, pantalla de proyección de datos, guardarrópia o colgadores, tribuna, al menos 8 enchufes y regleta)		5		
	251	Aseos en la zona de salones		5		
252	Material para el seminario o reunión de trabajo (Workshops)		4		5	
Equipamiento / Tecnología	253	Luz natural en la sala y posibilidad de oscurecer el salón		10		10
	254	Luz artificial apropiada		10		10
	255	Sistema de aire acondicionado independiente en las salas de reuniones		13		13
				HASTA	★★★★ 375-562	532

## CONCLUSIÓN

Después de analizar y justificar mediante las tablas anteriores los parámetros de diseño y de equipamiento necesarios para alcanzar los requisitos exigidos por este Decreto, y contabilizando la puntuación total obtenida, **el Hotel proyectado alcanzaría la categoría de 4 estrellas**, según el Artículo 11º.

Esta puntuación total permanecerá a expensas de posibles mejoras que se produzcan durante el Proyecto de Ejecución.

En Valladolid, FEBRERO de 2026



Fdo. Arquitecto:  
PELLON ARQUITECTOS S.L.P.  
Sociedad colegiada: 56 (COACyLE)  
ARQUITECTO:  
VALERIANO PELLÓN BUSTILLO. 2619 (COACyLE)