

MANUAL DE USO DE IMAGEN PARA
LA PROMOCIÓN DE LA MARCA
RESTAURANTES DE LA TIERRA - TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN



RESTAURANTE
de **LA TIERRA**
CASTILLA Y LEÓN *es vida*

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Consejería de Agricultura y Ganadería
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Ctra. Burgos Km. 119
FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid - España
www.tierradesabor.es
restaurantesdelatierra@tierradesabor.es

restaurantesdelatierra@tierradesabor.es

ÍNDICE

PREÁMBULO	4
CAPITULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES	6
Artículo 1.Objeto	6
Artículo 2.Titularidad de las marcas y régimen jurídico de su uso	6
Artículo 3.Finalidad	7
CAPÍTULO SEGUNDO: USO DEL DISTINTIVO GRÁFICO	8
Artículo 4.Personas autorizadas	8
Artículo 5.Requisitos y condiciones de los restaurantes	8
Artículo 6.Condiciones imprescindibles de acceso	9
Artículo 7.Parámetros valorables	11
Artículo 8.Procedimiento para la obtención de la autorización	12
Artículo 9.Condiciones de uso	15
Artículo 10.Obligaciones de los titulares de los establecimientos autorizados	16
Artículo 11.Control y seguimiento del uso autorizado	19
Artículo 12.Vigencia de la autorización	20
Artículo 13.Consecuencias del uso inadecuado o del incumplimiento de requisitos	20
Artículo 14.Régimen económico de uso	23
CAPÍTULO TERCERO: LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO	23
Artículo 15.Comisión de seguimiento: creación y finalidad	23
Artículo 16.Composición de la Comisión. Designación de sus miembros	23
Artículo 17.Facultades y competencias	24
Artículo 18.Régimen de funcionamiento de la Comisión	25
CAPÍTULO CUARTO: REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS	26
Artículo 19.Creación y funcionamiento	26
ANEXO I: PARÁMETROS VALORABLES	27
ANEXO II: MEMORIA DESCRIPTIVA	35

PREÁMBULO

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, en adelante ITACYL, fue creado por la Ley 7/2002, de 3 de mayo como un Ente Público de Derecho Privado, de los previstos en el artículo 85.2.b) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, formando parte así de la denominada Administración Institucional de esta Comunidad.

De acuerdo con el artículo segundo de su citada Ley de creación, Ley 7/2002, el ITACYL tiene a su cargo los objetivos propios de la Comunidad Autónoma de potenciar la actividad del sector agrario y de sus industrias de transformación, mediante el impulso del desarrollo tecnológico y la dinamización de iniciativas que comporten nuevas orientaciones productivas o de adecuación al mercado y a sus exigencias de calidad y competitividad.

El ITACYL, en el desarrollo de sus competencias y dentro del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León creó y registró la marca "Tierra de Sabor", como una Marca de Garantía con Reglamento de uso propio, con la finalidad de distinguir en el mercado la calidad de los productos alimentarios de Castilla y León.

Asimismo el ITACYL es titular de la marca «RESTAURANTE DE LA TIERRA-TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN» registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas.

La "FUNDACIÓN SIGLO, PARA EL TURISMO Y LAS ARTES DE CASTILLA Y LEÓN", (FUNDACIÓN SIGLO) se constituyó por tiempo indefinido en escritura de fecha 6 de octubre de 2000, y consta inscrita en el Registro de Fundaciones Culturales y Docentes de Castilla y León como fundación de carácter cultural con el número 89.

Los estatutos fundacionales de la FUNDACIÓN SIGLO, PARA EL TURISMO Y LAS ARTES DE CASTILLA Y LEÓN, recogen en su artículo 3.1.b), dentro de sus fines, la promoción y difusión integral y competitiva del turismo en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, con sus productos y destinos, en los mercados nacional e internacional, y la incentivación del trabajo conjunto de todos los actores del sector turístico, con el objetivo último de convertir a la Comunidad de Castilla y León en un referente para los viajeros tanto nacionales como internacionales.

Que en virtud del artículo 3 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre de Turismo de Castilla y León corresponde a la Junta de Castilla y León y a la entidad del sector público autonómico cuyo objeto social incluya la promoción del turismo, de acuerdo con sus respectivas atribuciones, el ejercicio de las funciones en materia de turismo, entre otras, la protección y preservación de los recursos turísticos existentes, la incentivación de la creación de nuevos productos turísticos, y la protección y promoción, interior y exterior, de la imagen de la Comunidad de Castilla y León como destino turístico integral.

El art. 54 de dicha norma, establece que tendrá la condición de recurso turístico estratégico de la Comunidad de Castilla y León, entre otros, la gastronomía de Castilla y León.

La FUNDACIÓN SIGLO es titular de la marca «CASTILLA Y LEÓN ES VIDA», debidamente registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas, así como en la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI).

El ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO, en el ámbito de sus respectivas competencias, han acordado colaborar en el desarrollo, difusión y promoción del uso de la marca "RESTAURANTE DE LA TIERRA - TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN" a través de la imagen gráfica integradora que dichas entidades establezcan de mutuo acuerdo, con el fin de promover su uso entre los restaurantes que cumplan las especificaciones que se establecen en este Manual de Uso.

Considerando que el canal de la restauración es una plataforma única para impulsar la notoriedad y la penetración de los productos de la Marca de Garantía Tierra de Sabor en un marco de proyección turística, en el que se vincula tanto al consumidor final como al consumidor profesional, convirtiéndoles en potenciales prescriptores de la marca.

Por todo ello, el ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO han aprobado el presente Manual de Uso de imagen para la promoción de la marca «RESTAURANTES DE LA TIERRA -TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN».

CAPÍTULO PRIMERO: DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1. OBJETO

El presente Manual de Uso tiene por objeto establecer y determinar las condiciones que regirán el uso de la imagen integradora para la promoción de la marca «RESTAURANTE DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEON» determinada de común acuerdo por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO y los requisitos que habrán de cumplir las personas autorizadas a utilizarla y los restaurantes para los que se conceda dicha autorización.

El presente Manual podrá ser modificado por acuerdo entre el ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO, comunicándose a las personas autorizadas al uso de la imagen integradora y siendo dichas modificaciones vinculantes para los mismos.

ARTÍCULO 2. TITULARIDAD DE LAS MARCAS Y RÉGIMEN JURÍDICO DE SU USO

El ITACYL es titular de la marca de garantía «TIERRA DE SABOR», que tiene la finalidad de distinguir en el mercado, garantizando su calidad diferenciada, determinados productos agroalimentarios destinados al consumo humano que, producidos, elaborados y/o transformados en el territorio de la Comunidad de Castilla y León, reúnen las condiciones y cumplen los requisitos de calidad que se especifican en su Reglamento de uso.

La FUNDACIÓN SIGLO es titular de la marca «CASTILLA Y LEÓN ES VIDA», debidamente registrada en la Oficina Española de Patentes y Marcas, así como en la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI).

«RESTAURANTE DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEON» es un signo distintivo denominativo y gráfico protegido como una marca, cuya titularidad, debidamente inscrita en el Registro de Marcas, ostenta el ITACYL, con domicilio en Valladolid, en la Carretera de Burgos, Km. 119 [c.p. 47071].

No obstante, y dada la concurrencia de los ámbitos competenciales de ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, el ITACYL autoriza a FUNDACIÓN SIGLO el uso de la marca registrada «RESTAURANTE DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEON», y garantiza que el uso de la marca registrada sea compartido de modo igualitario por ambas entidades.

Se establece asimismo que el distintivo gráfico autorizado para su uso y difusión será el que establezcan ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO de común acuerdo.

El uso, del distintivo gráfico determinado por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, se regirá por lo dispuesto en este Manual de Uso y por los acuerdos y disposiciones que en interpretación y ejecución del mismo adopten los dos organismos, ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO. En lo no dispuesto por este Manual de Uso, se aplicará supletoriamente la legislación española vigente en materia de marcas y, en su defecto, el resto del ordenamiento jurídico privado.

ARTÍCULO 3. FINALIDAD

La marca «RESTAURANTE DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEON» tiene como finalidad distinguir en el mercado, a través del distintivo gráfico que establezcan ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, garantizando su calidad, los restaurantes que se provean regularmente con productos de Castilla y León autorizados por Tierra de Sabor y que acrediten el cumplimiento de las condiciones y requisitos mínimos establecidos en el presente Manual de Uso.

CAPÍTULO SEGUNDO: USO DEL DISTINTIVO GRÁFICO

ARTÍCULO 4. PERSONAS AUTORIZADAS

Podrán utilizar la marca «RESTAURANTES DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN» mediante el distintivo gráfico determinado por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras que tengan plena capacidad de obrar conforme al ordenamiento jurídico español, titulares de restaurantes ubicados en el territorio español, o en otro caso que cumplan con las características que dicten ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO para el ámbito internacional, que cumplan con los requisitos que se establecen en el presente Manual y elaboren sus menús y cartas con productos agroalimentarios autorizados bajo la Marca de Garantía Tierra de Sabor según las condiciones establecidas en el mismo. La autorización de uso se otorgará para establecimientos concretos que cumplan los requisitos establecidos en el presente Manual.

ARTÍCULO 5. REQUISITOS Y CONDICIONES DE LOS RESTAURANTES

ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO autorizarán el uso del distintivo gráfico determinado por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO para aquellos restaurantes que se provean regularmente con productos autorizados de la Marca de Garantía Tierra de Sabor y, que cumplan las siguientes condiciones:

- 1) reúnan todos y cada uno de los requisitos que, denominados condiciones imprescindibles de acceso, se establecen y recogen en el presente Manual y, además,
- 2) reúnan los requisitos y condiciones que, denominados parámetros valorables, se establecen y recogen en el Anexo I, en número suficiente como para que, valorados conforme en el propio Anexo se dispone, alcancen un umbral mínimo de satisfacción equivalente al sesenta por ciento (60%) de la puntuación que supondría cumplirlos todos de forma óptima.

ARTÍCULO 6. CONDICIONES IMPRESCINDIBLES DE ACCESO

De acuerdo con lo establecido en el previo artículo 5.1), los establecimientos autorizados deberán cumplir inexcusablemente todos y cada uno de los siguientes requisitos y condiciones:

- 1) Los establecimientos para los que se solicite la autorización de uso, además de hallarse inscritos en los registros correspondientes (empresas y actividades turísticas), deberán cumplir todas las exigencias establecidas por la normativa que resulte de aplicación a la persona física o jurídica, al establecimiento y actividad.
- 2) Los restaurantes ubicados en Castilla y León deberán por tanto cumplir las prescripciones de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León (o la norma que la modifique o sustituya), y todas aquellas normas que les sean aplicables, y estar clasificados como restaurante, conforme a dicha norma.

Los establecimientos ubicados fuera del territorio de Castilla y León deberán acreditar el cumplimiento de la normativa aplicable en cada caso, así como la certificación de la categoría de los mismos y sus características de acuerdo con dicha normativa.

ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO se reservan el derecho de admisión de establecimientos ubicados fuera del territorio de Castilla y León, pudiendo establecer requisitos específicos aplicables a los ámbitos nacional e internacional. Se establece un periodo inicial de un año en el que sólo se admitirán solicitudes de establecimientos ubicados en el territorio de Castilla y León

- 3) Poner a disposición del cliente, al menos un menú y/o menú degustación Tierra de Sabor y presentar en Carta, un mínimo de una alternativa “Tierra de Sabor” por categoría (entrante y/o primer plato, segundo plato, pan, postre y bebida) conforme al Anexo II. Todos ellos se elaborarán conforme al presente Manual de Uso y/o normas que le correspondan y a lo establecido en la legislación vigente. En aquellos casos en los que el establecimiento disponga de carta de pinchos, deberá ofrecer al menos un pincho Tierra de Sabor.
- 4) Los establecimientos deberán reunir los siguientes requisitos:

I) El establecimiento no podrá permanecer cerrado, por descanso del personal o por otras razones organizativas, más de 2 días a la semana y 1 mes al año, y estos no podrán coincidir con fines de semana ni puentes.

II) El establecimiento deberá reunir condiciones que garanticen la tranquilidad y el sosiego de los comensales, dentro del establecimiento y en la medida de lo posible en su entorno inmediato. Sin perjuicio de otras circunstancias, se entenderá específicamente que no cumplen este requisito todos aquellos establecimientos que:

a. Celebren de manera habitual eventos sociales, tales como bodas y banquetes, sin instalaciones diferenciadas para ello. La celebración de dichos eventos sólo será compatible con el cumplimiento de este requisito en el caso que se disponga de comedores aislados y separados suficientemente de los comedores de uso habitual o diario. Para el caso en que un restaurante esté incluido en un complejo hostelero (se entiende la convivencia del restaurante con otros salones privados destinados a eventos, bodas, banquetes o estén integrados en hoteles u otros alojamientos turísticos abiertos al público en general) se requerirá que el establecimiento destinado a restaurante con adscripción al distintivo tenga un nombre específico o matiz del mismo y una carta diferenciada.

b. Aquellos ubicados a poca distancia de focos emisores de contaminación acústica, tales como ejes viarios, ejes ferroviarios, aeropuertos o instalaciones comerciales o industriales, siempre que no esté garantizado el aislamiento que evite las injerencias acústicas en el espacio del establecimiento.

c. Aquellos que tengan en su propio establecimiento focos emisores de contaminación acústica, tales como bares o cafeterías muy ruidosos y no cuenten con una diferenciación espacial o un aislamiento adecuado que garantice la no injerencia de las emisiones acústicas.

No obstante, aquellos establecimientos que, por razón de su especial ubicación en áreas de protección del patrimonio cultural o histórico, o que constituyan o contengan elementos protegidos por dichos motivos, no tengan la posibilidad de realizar las adecuaciones correspondientes para el cumplimiento de este requisito (4)

III), podrán solicitar la exención del mismo. Estas circunstancias eximentes deberán ser debidamente acreditadas por el establecimiento y serán valoradas por el personal técnico que el ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO determinen o de las empresas o entidades a las que designen o contraten para dicha supervisión, que emitirán el correspondiente informe.

5) Los solicitantes deberán acreditar una antigüedad mínima de cuatro (4) años de experiencia como titulares de restaurantes y el establecimiento para el que se solicita el uso de la imagen gráfica, debe contar con un mínimo de dos (2) años de funcionamiento inmediatamente anteriores a la solicitud de autorización y bajo la misma titularidad.

6) La carta del restaurante deberá estar en castellano y traducida al menos al inglés.

7) El restaurante deberá contar con servicio de sumiller acreditable mediante titulación, o encargado de bodega y experto en el servicio del vino con experiencia en el puesto. En este caso, se deberá demostrar mediante certificados una experiencia mínima de 3 años en ese tipo de puesto, bien sea en la empresa actual o en otras anteriores. La certificación deberá ser emitida por la empresa donde se haya prestado esos servicios.

8) El establecimiento no podrá ostentar marcas, menciones o referencias que puedan suponer la promoción de recursos agroalimentarios gastronómicos o turísticos distintos de los de Castilla y León.

ARTÍCULO 7. PARÁMETROS VALORABLES

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2), los establecimientos autorizados deberán cumplir los parámetros que se recogen en el Anexo I en número suficiente como para que, valorados conforme se establece en el propio Anexo, alcancen un umbral mínimo de satisfacción equivalente al sesenta por ciento (60%) de la puntuación que supondría cumplirlos todos de forma óptima.

ARTÍCULO 8. PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN

1) Solicitud

a. Las personas físicas o jurídicas interesadas en obtener la autorización para el uso del distintivo gráfico para sus establecimientos, deberán formular la oportuna solicitud acompañando la documentación original o autenticada especificada en este Manual, en caso de ser notariales, ajustados a los requisitos que establece el Reglamento Notarial respecto de la legalización y legitimación; y en caso de que sean administrativos, originales o copias debidamente compulsadas.

b. La solicitud, cumplimentada en español y dirigida al ITACYL y a la FUNDACIÓN SIGLO, se presentará en el Registro del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, sito en la Ctra. de Burgos-Portugal, km.119 – Finca Zamadueñas (47071 – Valladolid), o en los demás lugares y forma previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y se ajustará al modelo que se recoge en el Anexo III de este Manual, y deberá acompañarse a la misma los documentos que se especifican, y cualquier otro que, a juicio del solicitante, permita acreditar el cumplimiento, por el establecimiento de los requisitos exigidos para el uso de la imagen gráfica.

c. Si la solicitud presentada no reúne los requisitos requeridos o no se acompañan a la misma los documentos en él establecidos, se requerirá al interesado para que, en un plazo de diez días hábiles, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su solicitud. Si en el plazo indicado el interesado no subsanara las deficiencias observadas, se acordará la inadmisión de la solicitud y el archivo del procedimiento.

2) Documentación que se acompañará a la solicitud

a. Documentación que acredite la personalidad jurídica y la capacidad de obrar del empresario que solicite la autorización.

b. Si el solicitante es una persona jurídica, copia del documento que acredite la identidad de la persona física que firma la solicitud, y documentación que acredite sus facultades de representación.

c. Copia de la autorización sanitaria de funcionamiento del/de los establecimiento/s (restaurante/s).

d. Copia del alta y pago del Impuesto sobre Actividades Económicas.

e. Nombre comercial de las instalaciones en las que desea utilizar la imagen gráfica. Se presentará certificado de inscripción en el Registro de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas, o cualquier otro documento que permita garantizar la posibilidad de uso legítimo del mismo.

f. Declaración jurada del solicitante titular del establecimiento de hacer posible la realización de las labores de control y seguimiento del uso al personal designado por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO.

g. Memoria descriptiva para la que se solicita aprobación por parte del ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO que incluirá, como mínimo, información detallada de los platos y bebidas que conformarán la Carta y el/los Menú/s Tierra de Sabor, el/los pincho/s Tierra de Sabor si procede, así como el sistema de autocontrol que se seguirá para garantizar la presencia de los productos autorizados en la Marca de Garantía Tierra de Sabor. El contenido mínimo de la citada memoria descriptiva se especifica en el Anexo II del presente Manual de Uso.

h. Declaración jurada del solicitante titular del establecimiento, relativa a la no utilización de marcas, menciones o referencias que pudieran promocionar recursos gastronómicos o turísticos distintos de los de Castilla y León.

3) Periodo de presentación de las solicitudes

Las solicitudes se presentarán en el período comprendido entre el día dos de enero y el treinta de junio de cada año natural. Las solicitudes recibidas fuera de dicho plazo serán inadmitidas. ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO podrán habilitar periodos extraordinarios de solicitud si lo estimasen conveniente.

4) Análisis y determinación del cumplimiento de requisitos

- a. ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO a través de su propio personal técnico o a través de una empresa o entidad contratada al efecto, examinará y comprobará el cumplimiento de los requisitos exigidos para el uso de la imagen gráfica, a través del análisis de la documentación acompañada a la solicitud y, en su caso, a través de visitas e inspecciones de los establecimientos y de los productos que componen los menús y cartas para los que se solicita la autorización.
- b. El solicitante deberá facilitar a los técnicos designados para dicho análisis el acceso a todas sus instalaciones, así como proporcionarles cualquier muestra, documento o información que le soliciten.
- c. Los técnicos designados, sobre la base del resultado de su análisis, elaborarán un informe en el que propongan que se conceda o deniegue la autorización solicitada.

5) Resolución y aceptación

- a. El Director/a del ITACYL y el Director General de la FUNDACIÓN SIGLO mediante resolución motivada, concederán o denegarán el uso de la imagen gráfica para los establecimientos para los que se hubiera solicitado.
- b. Se denegará el uso por considerarse incompatible con el de marcas, menciones o referencias que pudieran promocionar recursos gastronómicos o turísticos distintos de los de Castilla y León.
- c. La autorización de uso no tiene carácter de exclusividad y su alcance será el que determine la resolución.
- d. El plazo máximo para dictar y notificar las resoluciones será de tres (3) meses; el transcurso de dicho plazo sin haberse notificado la resolución legítima al solicitante para entender denegada la autorización.
- e. En la resolución que autorice el uso se indicarán las condiciones en que se concede dicha autorización y se especificará el establecimiento para el que se concede la misma, el nombre comercial con el que se identifica en el mercado y cada uno de los platos, pan, bebidas, menús y pinchos concretos para los que la autorización se concede y a los que la misma se limita.

- f. El titular del establecimiento autorizado deberá aceptar las concretas condiciones de uso que, en desarrollo del presente Manual de Uso, se especifiquen en la resolución. Transcurrido el plazo de quince (15) días naturales, contados desde el siguiente al de la notificación de la autorización, dichas condiciones se entenderán aceptadas de forma íntegra y sin reservas.

ARTÍCULO 9. CONDICIONES DE USO

- a. El distintivo gráfico para la promoción de la marca “RESTAURANTE DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN” aprobado por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO sólo podrá ser utilizado por los restaurantes, autorizados expresamente, en las condiciones y forma específica que se señalen en la correspondiente autorización, no pudiendo la persona autorizada ceder o sublicenciar, total o parcialmente los derechos que se deriven de tal autorización.
- b. La autorización podrá establecer condiciones de incompatibilidad con marcas, menciones o referencias que puedan suponer la promoción de recursos agroalimentarios, gastronómicos o turísticos distintos de los de Castilla y León, siendo causa de revocación de la misma el incumplimiento de dichos requisitos.
- c. La autorización de uso no sustituirá en modo alguno el cumplimiento de los requisitos y exigencias que la legislación vigente establezca para la apertura y funcionamiento del establecimiento autorizado.
- d. El derecho de uso está restringido y limitado en exclusiva a los establecimientos y servicios concretos para los que se ha concedido la autorización, y sólo cuando sean identificados en el mercado con los nombres comerciales que igualmente consten en la autorización.
- e. El distintivo se incluirá exclusivamente en los platos, pan, bebidas, menús y pinchos Tierra de Sabor, para los que ha sido autorizado su uso, diferenciándolos del resto dentro de la carta y vinculada directa y exclusivamente al establecimiento autorizado para su uso.

f. El distintivo podrá ser reproducido en elementos de comunicación corporativos del propio restaurante autorizado tales como delantales, mantelería o vajilla. Así como en cualquier otro tipo de documento o soporte comercial físico o digital (carta, página web, impresos publicitarios, etc.) siempre que vaya asociado y vinculado directa y exclusivamente a las comidas y bebidas autorizadas y al establecimiento autorizado para su uso.

g. La reproducción deberá ajustarse con exactitud a las características técnicas y gráficas contempladas en el correspondiente manual de identidad y uso del distintivo gráfico en vigor en cada momento, aprobado de forma conjunta por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO.

h. Queda prohibida cualquier utilización fraudulenta o no autorizada de dicho distintivo.

i. El distintivo se utilizará únicamente de manera accesorio, acompañando el nombre comercial del establecimiento autorizado, nunca a título principal o sustitutivo del propio y vinculada directa y exclusivamente al establecimiento autorizado para su uso.

j. El distintivo no podrá ser utilizado de manera que pueda causar descrédito o inducir a error a los consumidores, sobre las características del establecimiento o del origen y la calidad de los productos que conforman los platos, pan, bebidas, menús y pinchos Tierra de Sabor, estos últimos en caso que proceda.

ARTÍCULO 10. OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS.

El titular de los establecimientos autorizados estará obligado a:

a. Poner a disposición del cliente, de forma permanente, al menos un menú y/o menú degustación Tierra de Sabor y presentar en Carta, un mínimo de una alternativa "Tierra de Sabor" por categoría (entrante y/o primer plato, segundo plato, pan, postre y bebida).

b. En aquellos casos en los que el establecimiento disponga de carta de pinchos, deberá ofrecer al menos un pincho Tierra de Sabor.

c. Los ingredientes principales de todos los platos, bebidas, menús y pinchos Tierra de Sabor han de ser elaborados exclusivamente con productos amparados bajo la Marca de Garantía Tierra de Sabor.

d. Implantar un sistema de autocontrol que permita garantizar la verificación de la presencia de los productos autorizados dentro de la Marca de Garantía Tierra de Sabor en sus platos, pan, bebidas, menús y pinchos Tierra de Sabor a través de un registro documental, tal y como se refleja en la memoria descriptiva que figura en el Anexo II del presente Manual de Uso.

e. Identificar de forma efectiva y visible el distintivo gráfico en la carta y otros soportes para los que su uso ha sido autorizado. Esta obligación deberá cumplirse en el plazo máximo de dos (2) meses, contados desde el día siguiente al que se notifique la autorización. El transcurso de dicho plazo sin haber dado cumplimiento a la obligación de uso producirá la revocación de la autorización, que quedará sin efecto.

f. Colocar la placa identificativa con arreglo al modelo que se determina en el Anexo IV de este Manual, en la fachada del establecimiento o en su defecto, en un lugar visible acordado previamente entre el titular del mismo y los organismos competentes. La exhibición de la placa identificativa será obligatoria mientras permanezca en vigor la autorización de uso. El coste de la placa correrá a cargo de FUNDACIÓN SIGLO y del ITACYL por partes iguales, si bien el establecimiento deberá depositar una fianza por el importe de cien euros (100€), como garantía del cumplimiento de sus obligaciones de conservación y en su caso, devolución de la placa.

La placa identificativa deberá ser devuelta en caso de baja o revocación de la autorización del establecimiento, entregándose en la sede de FUNDACIÓN SIGLO o del ITACYL. Se llevará a cabo la devolución del importe depositado como fianza por el establecimiento en caso de baja o revocación de la autorización, siempre que la placa identificativa se entregue en la forma indicada y se encuentre en perfectas condiciones de mantenimiento de forma que se pueda hacer uso de la misma en otro establecimiento.

Si el establecimiento autorizado dispusiera de página web, deberá identificarse como parte de la red de Restaurante de la Tierra - Tierra de Sabor Castilla y León a través de la incorporación del distintivo autorizado.

g. Los restaurantes autorizados deberán participar en alguna de las acciones promocionales o eventos que organicen FUNDACIÓN SIGLO y/o el ITACYL con una periodicidad de al menos uno anual.

Asimismo y con la misma periodicidad, la Comisión de seguimiento (regulada en el artículo 15 y siguientes del presente Manual) podrá proponer y posteriormente, el ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO aprobar, la organización y realización de acciones promocionales. Los titulares autorizados y establecimientos en los que está autorizado el uso de la imagen gráfica deberán participar en dichas acciones a través de las aportaciones que se propongan por la Comisión de seguimiento y se aprueben el ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO.

El incumplimiento de cualquiera de los citados compromisos será causa de revocación de la autorización de uso.

h. Facilitar a ambos organismos competentes, ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO o en su defecto, a las empresas o entidades designadas por los mismos, las labores de control y seguimiento del uso autorizado, conforme a lo establecido en el artículo siguiente.

i. Hallarse y mantenerse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, laborales y con la Seguridad Social, así como cumplir y mantener los requisitos y exigencias que la legislación vigente establezca para el desarrollo de su actividad. En concreto, pero no exclusivamente, deberán cumplir de forma fiel y rigurosa la legislación sanitaria y medioambiental vigente, y deberán estar debidamente facultados para el legítimo ejercicio de la actividad que desarrollen mediante las licencias o autorizaciones de cualquier tipo que resulten exigibles.

j. Usar el distintivo en las condiciones establecidas en el presente Manual de Uso y en el manual de identidad y uso aprobado.

k. Los establecimientos autorizados deberán conservar la documentación necesaria para la acreditación, en todo momento, del cumplimiento de los requisitos necesarios para el uso del distintivo.

l. Comunicar a ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO cualquier modificación habida en las condiciones que motivaron la autorización en el plazo máximo de diez (10) días hábiles de producirse, que incluyen, sin

carácter limitativo, la modificación de la titularidad de la actividad o el establecimiento y el traslado de su ubicación.

m. Comunicar a ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO en el plazo de diez (10) días hábiles cualquier resolución dictada por los órganos que agoten la vía administrativa, de suspensión, sanción o anulación de derecho, relacionado con la actividad de restauración.

n. Facilitar a ambos organismos competentes, ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO o en su defecto, a las empresas o entidades designadas por los mismos, la información que los mismos requieran, incluyendo cuestionarios de información de demanda, para el seguimiento del uso del distintivo.

ARTÍCULO 11. CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL USO AUTORIZADO

a. La vigencia de la autorización de uso de la imagen gráfica para un establecimiento (restaurante) determinado, está expresamente supeditada a que éste mantenga inalteradas las condiciones y el cumplimiento de los requisitos con arreglo a los cuales se concedió dicha autorización.

b. FUNDACIÓN SIGLO e ITACYL de forma coordinada, supervisarán el mantenimiento de las condiciones y el cumplimiento de los requisitos por cualquier medio, sistema o procedimiento que considere adecuado para tal fin, y los titulares de la autorización estarán obligados a facilitar el acceso a sus instalaciones y dependencias, así como a cualquier muestra, documentación e información que sea necesaria, al personal técnico de las propias instituciones o de las empresas o entidades a las que las mismas designen o contraten para dicha supervisión.

c. Los establecimientos autorizados se someterán a una auditoría anual que realizarán ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, por sí mismas o a través de empresas o entidades especializadas, y que verificará el cumplimiento y mantenimiento por cada establecimiento de los requisitos que se consideraron para concederle la autorización de uso. Estas auditorías por lo general tendrán un carácter anual pero podrán hacerse aleatoriamente en cualquier momento.

ARTÍCULO 12. VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN

1. La autorización concedida al amparo del presente Manual de Uso, tendrá carácter indefinido, y se mantendrá vigente en el tiempo siempre que tanto el establecimiento, como los platos, pan, bebidas, menús y pinchos a los que la misma se extienda, mantengan inalteradas las condiciones y el cumplimiento de los requisitos con arreglo a los cuales se concedió dicha autorización.

2. Cualquier cambio producido en las condiciones requeridas para la autorización deberá ser notificado a los organismos competentes (ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO) en el plazo máximo de diez (10) días hábiles, quienes podrán adoptar las medidas que consideren oportunas, de acuerdo con la normativa vigente, a fin de garantizar en todo momento el cumplimiento de los requisitos establecidos para la autorización.

3. No obstante el carácter indefinido de la autorización podrá suspenderse o revocarse por el Director/a del ITACYL y el Director General de la FUNDACIÓN SIGLO de mutuo acuerdo, como consecuencia de lo dispuesto en el artículo siguiente, o cuando concurriesen circunstancias que por suponer un potencial perjuicio a la imagen de la marca y a juicio de los referidos órganos de las citadas entidades, así lo aconsejen. Todo ello sin perjuicio de las sanciones que correspondan por infracción a la normativa vigente.

ARTÍCULO 13. CONSECUENCIAS DEL USO INADECUADO O DEL INCUMPLIMIENTO DE REQUISITOS

1) Causas de revocación de la autorización

a. La autorización de uso podrá ser revocada por ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO cuando concurra cualquiera de las siguientes circunstancias:

I) Cuando el uso que haga el titular de la autorización contraríe o exceda las condiciones establecidas en este Manual de Uso y en la propia autorización, o resulte un uso manifiestamente perjudicial para los fines para los que se concedió la autorización.

II) Cuando el titular de la autorización o los platos, pan, bebidas, menús, pinchos o las características de la actividad y del establecimiento a los que la misma se extienda incumplan los requisitos o deje de observar las condiciones que, con arreglo a lo dispuesto en este Manual de Uso, se tuvieron en cuenta para conceder la autorización.

III) Cuando el titular incumpla cualquiera de las condiciones y obligaciones, formales o sustanciales, que le impone el presente Manual de Uso o la propia autorización concedida.

IV) La puesta de manifiesto por el organismo competente en cada caso del incumplimiento de cualquier norma que resulte aplicable a la actividad, establecimiento y/o a su titular.

V) La sanción firme en vía administrativa conforme a la normativa que resulte de aplicación a la actividad, establecimiento y/o a su titular.

b. La revocación de la autorización conllevará la inmediata extinción de la autorización del uso concedida, y el establecimiento deberá poner fin a cualquier forma de uso que esté haciendo y proceder a la devolución de la placa identificativa conforme se establece en el presente Manual.

2) Procedimiento

a. Cuando a través de los procedimientos de control o seguimiento, o por cualquier otro medio, se ponga de manifiesto la posible concurrencia de alguna de las causas de revocación de la autorización, ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO comunicarán tal circunstancia al establecimiento autorizado, haciéndole saber:

I) Los hechos, omisiones o circunstancias cuya concurrencia sea constitutiva de causa de revocación de la autorización de uso.

II) El medio por el que dichos hechos, omisiones o circunstancias han llegado a conocimiento del ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO.

III) Si dichos hechos, omisiones o circunstancias pueden considerarse o no subsanables.

b. Con dicha comunicación, ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO pondrán a disposición del interesado, si los hubiera, los documentos o informes que acrediten la concurrencia de la causa de revocación, y concederá al interesado un plazo de diez días (10) hábiles para formular las alegaciones y aportar los documentos que juzgue convenientes para la mejor defensa de sus intereses.

c. A la vista de todo ello, el Director/a del ITACYL el Director General de la FUNDACIÓN SIGLO dictarán una resolución motivada en la que podrá considerar cualquiera de los siguientes supuestos:

I) Que no concurren los hechos, omisiones o circunstancias que fueron inicialmente considerados o, aún concurriendo, no son constitutivos de causa de revocación de la autorización. En este caso, la resolución acordará el archivo del expediente.

II) Que sí concurren efectivamente los hechos, omisiones o circunstancias que fueron inicialmente considerados y son constitutivos de causa de revocación de la autorización, pero son subsanables. En este caso, la resolución establecerá un plazo mínimo de diez días hábiles y máximo de dos (2) meses para subsanar el incumplimiento que concurra. Antes del transcurso de dicho plazo, el titular de la autorización deberá acreditar la efectiva subsanación del incumplimiento detectado, en cuyo caso se dictará una nueva resolución que así lo haga constar y declare el mantenimiento de la vigencia de la autorización. Si transcurre el plazo concedido sin que el titular del establecimiento haya acreditado debidamente la efectiva y adecuada subsanación del incumplimiento, se dictará una nueva resolución con arreglo a lo dispuesto en el apartado siguiente.

III) Que sí concurren efectivamente y con carácter insubsanable los hechos, omisiones o circunstancias que fueron inicialmente considerados y son constitutivos de causa de revocación de la autorización. En este caso, la resolución acordará la revocación de la autorización de uso. En ejecución de dicha resolución si fuera preciso, ITACYL y/o, en caso de ostentar legitimación activa FUNDACIÓN SIGLO, ejercerán las acciones judiciales necesarias para garantizar la efectividad de la prohibición de uso.

ARTÍCULO 14. RÉGIMEN ECONÓMICO DE USO

ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO podrán establecer, de común acuerdo, la exigibilidad de un canon a satisfacer por los titulares autorizados, en los términos que ambas entidades acuerden.

CAPÍTULO TERCERO: LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

ARTÍCULO 15. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO: CREACIÓN Y FINALIDAD

La Comisión de seguimiento creada en el Convenio específico de colaboración para la promoción de la marca “Restaurante de la Tierra-Tierra de Sabor Castilla y León”, formalizado con fecha 6 de agosto de 2013 entre el ITACYL, la FUNDACIÓN SIGLO, la Federación Castellano y Leonesa de Empresarios de Hostelería, la Comunidad Europea de Cocineros (Euro-Toques), la Asociación de Asadores de Lechazo de Castilla y León, la Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, y la Asociación de Sumilleres de Castilla y León (AscyL), asume, conforme a lo dispuesto en la cláusula séptima de dicho Convenio, las funciones de consulta, participación y asesoramiento al ITACYL y a la FUNDACIÓN SIGLO acerca de todas las cuestiones relacionadas con la imagen gráfica integradora, su gestión, uso, promoción y comercialización.

ARTÍCULO 16. COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN. DESIGNACIÓN DE SUS MIEMBROS

a. La Comisión estará formada por once miembros.

b. Tres miembros serán designados por el ITACYL, tres por FUNDACIÓN SIGLO, y cinco personas designadas por las Asociaciones firmantes del Convenio específico de colaboración promovido por el ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO descrito en el artículo precedente (una por cada asociación), con un voto por persona (salvo el Presidente, que tendrá voto de calidad), debiendo designarse suplentes de los miembros de la Comisión en igual número por quienes hayan designado a los titulares. El Presidente y el Secretario de la

Comisión podrán invitar a asistir a sus reuniones a los expertos o técnicos que consideren necesarios, quienes tendrán voz pero no voto.

c. Dicha Comisión tendrá un Presidente, un Vicepresidente y un Secretario. La Presidencia y la Vicepresidencia de la Comisión de Seguimiento recaerán sobre uno de los representantes designados por la FUNDACIÓN SIGLO o por el ITACYL. Ambas entidades establecerán de común acuerdo, en la constitución de la Comisión, la forma de designación del Presidente y Vicepresidente, designación que en todo caso requerirá el acuerdo de ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO, y la duración de los periodos de mandato, pudiéndose establecer periodos alternos por cada una de dichas entidades. El Secretario será designado de entre los demás miembros de la Comisión.

d. Ni la pertenencia a la Comisión ni la asistencia a las reuniones de la misma generará derecho alguno a la percepción de retribución o indemnización de ningún tipo.

ARTÍCULO 17. FACULTADES Y COMPETENCIAS

Sin perjuicio de las facultades y competencias establecidas en el Convenio mediante el que se creó la misma, la Comisión ostentará las siguientes en relación con sus funciones de consulta, participación y asesoramiento acerca de todas las cuestiones relacionadas con la imagen gráfica integradora:

a. Informar al ITACYL y a la FUNDACIÓN SIGLO acerca de cuantas cuestiones relativas a la gestión de la imagen gráfica, a su uso y a su promoción y comercialización sean sometidas a su consideración.

b. En su caso, proponer al ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO el importe del canon.

c. Proponer al ITACYL y la FUNDACIÓN SIGLO un plan y un presupuesto anual de actividades de promoción y comercialización.

d. Proponer acciones conjuntas de promoción y la participación de los titulares de establecimientos autorizados en las mismas, determinar los criterios para su realización y verificar su ejecución, así como su adecuación a los fines perseguidos.

ARTÍCULO 18. RÉGIMEN DE FUNCIONAMIENTO DE LA COMISIÓN

a. Periodicidad y convocatoria de las reuniones.

I) La Comisión Consultiva se reunirá al menos una vez al año, y cuantas veces sea convocada por el Presidente a iniciativa propia o a solicitud de al menos seis de sus miembros.

II) La convocatoria se hará por el Presidente o Vicepresidente, por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción, incluso fax, telegrama y correo electrónico, siempre que todos los miembros dispongan de los medios para ello, y con al menos siete días naturales de antelación.

III) Cuando la reunión la soliciten seis o más de sus miembros, deberá fijarse la fecha de su celebración dentro de los quince días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud y con el orden del día propuesto, que podrá ser ampliado por el Presidente.

b. Lugar de su celebración.

I) La Comisión Consultiva celebrará sus sesiones en el lugar que se indique en la convocatoria.

II) Excepcionalmente, si ningún miembro se opone a ello, las sesiones de la Comisión podrán celebrarse válidamente, sin necesidad de concurrencia física de sus miembros, a través de videoconferencia, teleconferencia, intercambio de correo electrónico y otras técnicas de comunicación a distancia, siempre que todos los miembros dispongan de los medios técnicos para ello, quedando registrados los informes, intervenciones, votaciones y la adopción de los acuerdos por escrito, grabación, registro informático o por cualquier otro medio o soporte electrónico válido. Serán considerados como asistentes a la sesión todos los miembros que, presentes o representados, participen en la videoconferencia, teleconferencia o intercambio de correo electrónico. A estos efectos y en el caso de uso del correo electrónico como medio de comunicación, los miembros deberán remitir su voto a la dirección de correo electrónico del Presidente de la Comisión en el plazo de diez días hábiles desde la fecha del correo electrónico de convocatoria.

III) Asimismo, si todos los miembros están de acuerdo, podrá celebrarse la votación sin reunión física, bien por escrito o a través de los demás medios de comunicación a distancia que determine la propia Comisión en sus normas de funcionamiento. En estos casos la sesión de la Comisión se considerará única y celebrada en el domicilio social de la entidad que en ese momento ostente la Presidencia y en fecha de recepción del último de los votos emitidos

c. La Comisión quedará válidamente constituida cuando concurran al menos seis de sus componentes, siendo al menos uno de ellos uno de los designados por el ITACYL, y otro uno de los designados por FUNDACIÓN SIGLO. Los acuerdos se tomarán por mayoría de asistentes, con voto de calidad del Presidente.

CAPÍTULO CUARTO: REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

ARTÍCULO 19. CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

1. Se crea el Registro de restaurantes con autorización de uso de la imagen integradora para la promoción de la marca «RESTAURANTES DE LA TIERRA – TIERRA DE SABOR CASTILLA Y LEÓN», dependiente del ITACYL, en el que figurarán entre otros datos, los relativos a la persona física o jurídica a la que se concede la autorización, los relativos al establecimiento para el que se concede la autorización y los relativos a los platos, pan, bebidas, menús y pinchos Tierra de Sabor indicando las principales menciones y características de los mismos, y al nombre o nombres comerciales con los que opera.

2. La inscripción en el Registro será gratuita, se practicará directamente por el ITACYL con conocimiento previo de FUNDACIÓN SIGLO, a la vista de la aceptación de la resolución de autorización y se comunicará al interesado mediante el correspondiente certificado.

3. La información contenida en el Registro tiene carácter público, si bien el acceso a los datos de carácter personal deberá observar la legislación vigente en la materia.

ANEXO 1

PARÁMETROS GENERALES

	PUNTUACIÓN
<p>1 Carta: vinos, gastronomía, recetas</p> <p>Se valorará que la carta del restaurante cuente con un número de menús o menús degustación por encima del mínimo establecido en el presente Manual de Uso. La inclusión de cada propuesta se valorará con 5 puntos, hasta un máximo de 25 puntos.</p> <p>Se valorará con 13 puntos la inclusión en la carta de vinos del restaurante de referencias de todas las denominaciones de calidad de los vinos de Castilla y León, conforme al listado que ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO pondrán a disposición de los establecimientos en:</p> <p>www.tierradesabor.es/productos en la sección Bebidas</p> <p>y en</p> <p>www.turismocastillayleon.com en la sección Gastronomía y Vino</p> <p>Indicar si se cumple el mínimo de este apartado (13 referencias)</p>	<p>De 5 hasta un máximo de 25 puntos</p> <p>13 puntos</p>
<p>La inclusión en la carta de referencias de vinos con denominaciones de calidad de Castilla y León por encima del mínimo establecido (1 referencia por denominación de calidad) en el apartado anterior, aumentará la puntuación en 0,50 puntos por cada nueva referencia, con el máximo de hasta 2 puntos por denominación de calidad.</p> <p>Indicar nº de vinos de este apartado</p>	<p>De 0,50 hasta un máximo de 2 puntos</p>
<p>Se valorará que la Carta de Vinos de Castilla y León contenga el 50% de las categorías vínicas de la región con 5 puntos, 60 %, 70 %, 80% con 6, 7, y 8 puntos respectivamente y el 90% o más con 10 puntos. Las categorías vínicas a valorar se describen en el listado que ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO pondrán a disposición de los establecimientos en:</p> <p>www.tierradesabor.es/productos en la sección Bebidas</p> <p>y en</p> <p>www.turismocastillayleon.com en la sección Gastronomía y Vino</p> <p>Indicar nº de tipologías de este apartado</p>	<p>De 5 hasta 10 puntos</p>

Se valorará el servicio de sumillería del restaurante con 10 puntos cuando la persona contratada para este fin este en posesión del título de sumiller o habilitación profesional reconocida por la Unión de Asociaciones de Sumilleres de España UAES.	10 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
Se valorará la oferta de una tabla de quesos de Castilla y León, con 5 puntos, siempre que tenga al menos 2 referencias de queso curado de leche de oveja, 2 referencias de queso oveja con mezcla (leche de vaca, cabra o ambas) y 1 referencia de queso de pasta azul, y que dichas referencias estén inscritas en alguna figura de calidad de Castilla y León. La superación de estos mínimos exigidos aumentará la puntuación en 1 punto por cada referencia a mayores de las indicadas, hasta un máximo de 10 puntos en este apartado.	De 5 hasta 10 puntos
Indicar nº de referencias de este apartado.	
Se valorará el ofrecimiento gratuito de aperitivos, tapas y vino de bienvenida, y otros detalles enogastronómicos como vino de postre, café, infusión o licor de sobremesa, u otros, que para su valoración deberán figurar expresamente en la carta.	5 puntos
Indicar si incluye lo indicado en este apartado.	
Se valorará la oferta de medios platos (medias raciones/media carta).	10 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
2 Establecimiento: comedores, terrazas, barreras arquitectónicas, jardines	
Se valorará la disposición de estacionamiento privado para clientes.	3 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
Se valorará la disposición de diferentes medios de pago admitidos (tarjetas)	5 puntos
Indicar si se dispone de este medio de pago.	
Se valorará la existencia de comedores o salas separados para comidas de negocios o reuniones.	5 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
Se valorará la ausencia de barreras arquitectónicas y las facilidades para minusválidos	20 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	

Se valorará que la fachada del establecimiento esté en buen estado de conservación y limpieza (sin entrar en valoraciones decorativas).	5 puntos
Indicar si se cumple lo requerido en el apartado.	
Se valorará la existencia de terraza con mobiliario adecuado para el disfrute por los clientes	3 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
Se valorará la existencia de jardines privados.	3 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
3 Personal: idiomas, cursos, congresos	
Haber realizado por parte del personal de cocina cursos de especialización en cocina de recetarios temáticos u otros de características similares. Se valorarán aquellos recibidos durante los 5 años anteriores a la solicitud de autorización de uso. Para las sucesivas auditorías, se valorarán los recibidos durante los 5 años anteriores a las mismas.	De 0,50 por persona y curso hasta un máximo de 5 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de los mismos.	
Formación y reciclaje mediante la participación en foros y congresos. Se valorarán aquellos realizados durante los 5 años anteriores a la solicitud de autorización de uso por persona en activo en la plantilla. Para las sucesivas auditorías, se valorarán los recibidos durante los 5 años anteriores a las mismas.	Hasta un máximo de 10 puntos por todos los conceptos mencionados
A.- Por asistencia a congresos o foros gastronómicos 0,25 puntos por cada miembro de la plantilla. Acreditado con diploma o certificado de asistencia.	
B.- Por asistencia a cursos relacionados con la profesión (cocineros, camareros, sumiller, etcétera) 0,25 puntos por curso acreditado con certificado o diploma de asistencia.	

<p>C.- Por ponencia, comunicación presentada, demostración gastronómica o intervención realizada, 3 puntos por participación acreditada con diploma o certificado de dicha participación.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de los mismos.</p>	
<p>Por participación en concursos o certámenes de cocina avalados y reconocidos por el sector.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de los mismos.</p>	<p>5 puntos por participante hasta un máximo de 15 puntos</p>
<p>Se valorará el conocimiento de idiomas extranjeros por parte del personal de sala. Se supervisará este requisito a petición del solicitante, para inglés y/o para otros idiomas que se indiquen entre francés y alemán. La supervisión se realizará mediante el sistema del "cliente misterioso". Los gastos de supervisión del cumplimiento de este requisito correrán por cuenta del solicitante, previa aceptación del presupuesto.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de los mismos.</p>	<p>5 puntos por participante hasta un máximo de 15 puntos</p>
<p>Formación del personal en activo en primeros auxilios, acreditable con diploma o certificado del curso.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido.</p>	<p>5 puntos</p>
<p>4 Otras acciones: jornadas gastronómicas, calidad, cuestionarios de satisfacción</p>	
<p>Realización de al menos unas jornadas gastronómicas al año. Pueden ser propias, de la Asociación o colectivo en el que se esté asociado, o participando en las Jornadas Buscasetas, patrocinadas por FUNDACIÓN SIGLO. 1 punto por jornada anual. Para la autorización inicial de uso se valorarán aquellas realizadas durante los 5 años anteriores a la solicitud. Para las sucesivas auditorías, se valorarán los realizados durante los 5 años anteriores a las mismas.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.</p>	<p>De 1 hasta un máximo de 5 puntos</p>

<p>Se valorará la existencia de propuestas gastronómicas singulares (como cena a ciegas, talleres de cocina para clientes, etcétera), con 1 punto por acción o actividad. Para la autorización inicial al uso de la imagen gráfica se valorarán aquellas realizadas durante los 5 años anteriores a la solicitud. Para las sucesivas auditorías, se valorarán las realizadas durante los 5 años anteriores a las mismas.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.</p>	<p>De 1 hasta un máximo de 5 puntos</p>
<p>Por superar los mínimos especificados en el artículo 10, en su letra g referidos a la participación activa en actos de promoción de los productos agroalimentarios y del turismo de Castilla y León. Para la autorización inicial de uso de la imagen gráfica se valorarán todas las acciones promocionales realizadas durante los 5 años anteriores a la solicitud de entrada en la misma, y estas deberán ser acreditadas mediante el correspondiente certificado, emitido por la entidad o institución correspondiente, o soporte documental que lo acredite igualmente. Para las sucesivas auditorías, se valorarán los realizados durante la anualidad correspondiente. Se valorará también la participación como cocineros en las promociones realizadas directamente con las empresas productoras acogidas a la marca Tierra de Sabor.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.</p>	<p>1 punto por campaña hasta un máximo de 5 puntos</p>
<p>Se valorará que el establecimiento disponga de alguna de las acreditaciones de calidad existentes en la actualidad, ya sea las normas ISO, la Q de calidad o cualquier otra norma vigente que sea de aplicación al servicio prestado.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.</p>	<p>5 puntos por acreditación vigente hasta un máximo de 15 puntos</p>
<p>Se valorará la adscripción a marcas o procedimientos de conservación del entorno o de gestión del establecimiento tales como la Ecoetiqueta Turística u otros sistemas de gestión medioambiental certificados.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.</p>	<p>5 puntos</p>
<p>Se valorará la disponibilidad y visibilidad de información turística de Castilla y León en el establecimiento.</p> <p>Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.</p>	<p>2 puntos</p>

5 Promoción: página Web, artículos, redes sociales	
Disponer de Web del establecimiento con los enlaces a la web www.turismocastillayleon.com y www.tierradesabor.es	3 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado.	
Se valorará la presencia en posiciones destacadas en guías vigentes de reconocido prestigio: Michelin, Gourmetour, Repsol, El País u otras.	1 punto por guía hasta un máximo de 5 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.	
Se valorará la presencia de artículos relacionados con el restaurante en prensa, intervenciones en televisión, desde 5 años antes de la solicitud de autorización de uso. Para las sucesivas auditorías se valorarán los de los 5 años anteriores a la nueva auditoría.	0,25 puntos por inserción hasta un máximo de 3 puntos
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.	
Se valorará la presencia activa en las redes sociales mediante la actualización de contenidos (mínimo semanalmente) de la página de facebook, twitter u otras. Se valorará asimismo:	3 puntos por sitio, hasta un máximo de 9 puntos
- Ser seguidores de la página perfil oficial de Facebook y de twitter de Castilla y León Es Vida y Tierra de Sabor.	
- Participación activa en la página oficial de Facebook de Castilla y León Es Vida y Tierra de Sabor	
- Realizar con cierta periodicidad menciones y "retweets" a la cuenta @cylesvida @tierradesabor	
Para la autorización inicial de uso de la imagen gráfica se valorará la actividad en redes sociales de los 6 meses anteriores. Para las sucesivas auditorías, se valorarán los realizados durante la anualidad correspondiente. El cumplimiento de estos requisitos deberá ser acreditado por el solicitante o titular del establecimiento auditado.	
Indicar si se dispone de lo requerido en el apartado y número de las mismas.	

TOTAL PUNTOS MÁXIMO DEL APARTADO DE **PARÁMETROS GENERALES**:
265

PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA EXPERTO O TÉCNICO EN GASTRONOMÍA		Puntuación
1 Calidad de la materia prima		
1 punto por cada figura de calidad agroalimentaria reconocida en Castilla y León (que se especifique su uso en los platos y recetas de la carta), hasta un máximo de 25 puntos. Para su valoración se pueden comprobar todas o en parte las facturas de compra del año anterior a la solicitud de autorización de uso. Para las sucesivas auditorías, se comprobarán y valorarán las facturas desde la última auditoría.		De 1 a 25 puntos
2 Calidad de los platos		
Cocina moderna: tratamientos, innovación y creatividad de las recetas con desarrollo y argumentación de las mismas. Aplicación conveniente y oportuna de técnicas como deconstrucción, recreación y reinterpretación de recetas, creatividad en la aplicación fundamentada de nuevas técnicas como cocción a baja temperatura, creación de nuevas texturas, etcétera.		De 2 a 20 puntos
Se valorará con 2 puntos por receta la inclusión de platos micrológicos en la carta. Se considerarán como tales aquellos que estén fundamentados en los hongos y trufas o su uso como ingrediente llegue a suponer un 50 % del conjunto de la receta.		De 2 a 6 puntos
Tratamientos y calidad de la cocina de raíces tradicionales. Descripción de las técnicas utilizadas como por ejemplo, las de cocción de legumbres, verduras, pescados o las técnicas de fritura, a título de ejemplo. Calidad, autenticidad y tratamiento de los ingredientes principales y complementarios adaptados a los tiempos y necesidades actuales, pero manteniendo sabores.		De 1 a 10 puntos
Se valorará que la gastronomía ofrecida en la carta o sugerencias a mayores de la misma sean elaboradas, inspiradas o motivadas en platos típicos de la gastronomía local y/o tomando como referencia el inventario de la Cocina Popular de Castilla y León, recopilado en una base de datos por FUNDACIÓN SIGLO, con 2 puntos por receta. Para su valoración se precisará de una ficha con la receta, la descripción del proceso culinario y un pequeño texto de 5 líneas con los argumentos con los que se explicará el plato en la sala. Se considerará inspirado o motivado en la receta cuando en la nueva receta se empleen como mínimo el 80% de los ingredientes originales de la misma.		De 2 hasta un máximo de 20 puntos
Se valorará que la carta del restaurante cuente, al menos, con un 10% de los platos inspirados o motivados y debidamente argumentados, en los listados de platos que ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO pondrán a disposición de los estable-		De 2 a 20 puntos

cimientos en [www.tierradesabor.es/sección profesional](http://www.tierradesabor.es/sección_profesional) y en [www.turismocastillayleon.com/información para profesionales](http://www.turismocastillayleon.com/información_para_profesionales), y que hacen referencia o están basados en recetas regionales, provinciales, comarcales de cocina tradicional de Castilla y León. Para su valoración se precisará de una ficha con la receta, la descripción del proceso culinario y un pequeño texto de 5 líneas con los argumentos con los que se explicará el plato en la sala. Se considerará inspirado o motivado en la receta cuando en la nueva receta se empleen como mínimo el 80% de los ingredientes originales de la misma.

3 Calidad del servicio	
Uniformidad y limpieza del vestuario profesional	De 1 a 3 puntos
4 Calidad del entorno	
El orden y la limpieza general de todo el establecimiento.	De 1 a 3 puntos
Que el mobiliario, esté en buen estado de conservación.	De 1 a 3 puntos
Se valorará la presentación de las mesas del comedor: y la calidad de la mantelería (tiene que ser de textil), vajilla (en buen estado), cristalería (mínimo copas adecuadas para el servicio del vino y buen estado de las mismas), cubertería y otros accesorios (en buen estado)	De 1 a 5 puntos
Se valorarán los cambios estacionales de la carta siempre y cuando estos afecten a un 30 % del total de la misma	De 3 a 10 puntos
Se valorará la presentación y apariencia de la carta (estructurada con claridad y limpia y no deteriorada)	De 1 a 5 puntos

TOTAL PUNTOS MÁXIMO DEL APARTADO DE **PARÁMETROS ESPECÍFICOS:**
130

TOTAL PUNTOS MÁXIMO DE LOS APARTADOS **GENERAL Y ESPECÍFICOS:**
395

MÍNIMO DEL TOTAL 60%: **237 PUNTOS**

ANEXO II MEMORIA DESCRIPTIVA

1. SOLICITANTE:

Datos de la persona solicitante (física o jurídica) sobre la que recae la responsabilidad de su cumplimiento.

Currículum profesional de la persona física que solicita la autorización de uso, exclusivamente relacionado con la hostelería y en el que se recoja su actividad y experiencia profesional referida a los 4 años anteriores a la fecha de la citada solicitud. Con una extensión máxima de 20 líneas en formato Word y letra arial 11.

2. ESTABLECIMIENTO (RESTAURANTE):

Detalle de las principales características de los establecimientos.

Breve descripción del restaurante aludiendo a las instalaciones, al número de comedores y capacidad de los mismos. También deberá indicarse si cuenta con servicio de sumillería y si algún miembro del personal de sala está capacitado para atender al público en un idioma extranjero con indicación del mismo, indicando si se solicita la valoración de este último aspecto (máximo 20 líneas Word en arial 11).

Adjuntar fotografías de la fachada del restaurante, de los comedores, terraza y jardines (si se dispone de los mismos) con los detalles del mobiliario.

Relación de las inclusiones del restaurante en las guías gastronómicas del año en curso.

Propuesta de carta completa del restaurante que deberá incluir:

- I) los menús, platos, pan, bebidas y pinchos conforme se indica en el punto 4 de esta Memoria Descriptiva.
- II) la carta de vinos y el desarrollo de los parámetros valorables descritos en el Anexo I.
- III) las referencias gastronómicas que se quieran incluir para su valoración, basadas o inspiradas en recetas o platos típicos

de la gastronomía local, empleando como referencia el inventario de la Cocina Popular de Castilla y León, recopilado por FUNDACIÓN SIGLO (en relación al apartado del Anexo I –Parámetros Específicos- en el punto 2, letra D).

IV) en el caso de que se desee incluir para su valoración, los platos del anteriormente referido Anexo I (–Parámetros Específicos - en el punto 2 letra E) y que hacen referencia a platos tradicionales de las 9 provincias de Castilla y León relacionadas en el listado que ITACYL y FUNDACIÓN SIGLO pondrán a disposición de los establecimientos en www.tierradesabor.es/ sección profesional y en [www.turismocastillayleon.com/informacion para profesionales](http://www.turismocastillayleon.com/informacion-para-profesionales).

Adjuntar Anexo I con las respuestas solicitadas en el cuestionario y cualquier otro documento acreditativo del cumplimiento de los requisitos especificados en el mismo.

3. OBJETO:

Objeto para el que se desarrolla la memoria descriptiva.

4. DETALLE DE LOS MENÚS, PLATOS Y BEBIDAS DE LA CARTA Y PINCHOS TIERRA DE SABOR:

a) Menú o Menú Degustación Tierra de Sabor: El menú estará constituido por un entrante y/o primer plato, un segundo plato, pan, postre y una bebida a elegir (vino, agua o equivalente). Ahora bien, se presentará para su autorización, un mínimo de seis alternativas diferentes para cada una de las categorías. Una vez autorizadas, se podrán confeccionar los Menús y Platos Tierra de Sabor en la Carta a partir del resultado de sus múltiples combinaciones a elección del propio establecimiento. Por otro lado para el menú degustación será imprescindible presentar como mínimo tres alternativas en cada una de las categorías anteriores.

b) Se requerirá para cada plato elaborado y pinchos tierra de sabor facilitar el listado de los principales ingredientes que constituyen cada receta relacionándolos con los proveedores autorizados en la Marca

de Garantía Tierra de Sabor a los que adquiere cada ingrediente, especificando sus respectivas marcas y figuras de calidad.

c) Así mismo, se requerirá para pan y bebida facilitar la relación de proveedores autorizados en la Marca de Garantía Tierra de Sabor a los que adquiere el pan y cada bebida, especificando sus respectivas marcas y figuras de calidad.

5. USO DEL DISTINTIVO:

Información e imágenes relativas a la utilización del distintivo y la mención del origen que tienen previsto incorporar en su material corporativo y gráfico así como en cualquier otro medio de presentación, fomento, promoción o publicidad del establecimiento al que pretende aplicar la autorización de uso.

6. AUTOCONTROL:

Descripción del sistema de autocontrol a seguir que permita garantizar la verificación de la presencia de los productos autorizados bajo la Marca de Garantía Tierra de Sabor en cada uno de los menús, platos, pan, bebidas y pinchos Tierra de Sabor.

Se exigirá, como mínimo, un registro de las facturas, albaranes, formulación de cada plato así como cualquier otra documentación que permita evidenciar la correcta trazabilidad exigida en el presente Manual de Uso.

7. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Legislación vigente de aplicación a todas las partes del proceso en los que está inmerso el establecimiento.