

**Ordenanza de Fiestas
de la Villa de Bilbao**

El Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada con fecha 31 de mayo de 2004, adoptó, entre otros, el siguiente acuerdo (expediente 01-2500-000104):

- «1. Aprobar definitivamente la nueva Ordenanza de Fiestas de la Villa de Bilbao, conforme al texto obrante en el expediente de referencia, una vez examinadas las sugerencias y reclamaciones presentadas durante la exposición pública de la Ordenanza inicialmente aprobada por el Excmo. Ayuntamiento Pleno, habiéndose estimado total o parcialmente algunas de las alegaciones presentadas, conforme al informe del Area de Cultura de 10 de mayo de 2004.
2. Dar cuenta de la presente resolución a las Areas y Servicios Municipales interesados, así como a las personas y asociaciones que han presentado alegaciones.
3. Proceder finalmente a la inserción en el “Boletín Oficial de Bizkaia” del texto definitivamente aprobado a los efectos de publicación y entrada en vigor una vez transcurridos quince días desde la misma.»

ORDENANZA DE FIESTAS DE LA VILLA DE BILBAO

CAPITULO I AMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1.—Objeto

El objeto de la presente Ordenanza viene constituido por la regulación de diversos aspectos referidos a las actividades festivas que se desarrollan en la Villa (Aste Nagusia, Carnavales, Fiestas de Barrios, Noche de San Juan y otras análogas), complementando las determinaciones ya establecidas por la legislación general y la normativa municipal vigentes, en lo que resulten de aplicación a aquéllas.

Artículo 2.—Calendario festivo anual

Al inicio de cada ejercicio, oídas la Comisión Especial Mixta de Fiestas y las de Fiestas en sus respectivos ámbitos, la Alcaldía determinará el calendario de Aste Nagusia, Carnavales, Fiestas de Barrios y actividades análogas conocidas que vayan a celebrarse durante el año de que se trate. La inclusión de las fiestas y otras actividades análogas de los barrios requerirá propuesta en tal sentido del Pleno del Consejo de Distrito correspondiente, previo informe de su Comisión Sociocultural, que versará sobre su denominación, fechas de celebración o cualquier otro aspecto de interés para las mismas. Para ello, personal técnico del Area de Cultura presentará en dichas comisiones, a finales del año anterior, la relación de actividades previstas en cada uno de los distritos.

Sin perjuicio de lo anterior y salvo concurrencia de alguna circunstancia excepcional, la Aste Nagusia se celebrará anualmente a partir del sábado siguiente a la festividad de la Virgen de Agosto (15 de agosto) cuando dicha festividad se celebre de lunes a viernes; si la festividad coincidiera en sábado, la Aste Nagusia se iniciará ese mismo día y, en caso de coincidir en domingo, el sábado anterior, celebrándose en todos los casos hasta el final de la semana siguiente.

CAPITULO II

ASTE NAGUSIA

SECCIÓN PRIMERA

TXOSNAS, TERRAZAS Y SIMILARES

Artículo 3.—*Instalaciones eventuales*

a) Durante la Aste Nagusia, las txosnas, terrazas y similares que se instalen, podrán ser de:

1. Comparsas festivas reconocidas como tales por el Ayuntamiento e inscritas en el Registro Municipal de Entidades de Participación Ciudadana.
2. Asociaciones y entidades sin ánimo de lucro inscritas en el Registro Municipal de Asociaciones o en el General correspondiente teniendo sede en Bilbao.
3. Establecimientos recreativos y hosteleros para instalaciones anexas a sus locales y de carácter siempre accesorio a su actividad principal.

b) Todas ellas deberán hallarse al día en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y/o sociales que les resulten exigibles.

Artículo 4.—*Convocatoria y resolución*

A los efectos señalados en el artículo anterior, los interesados presentarán la correspondiente solicitud en el plazo y con la documentación complementaria exigida en convocatoria pública efectuada por la Alcaldía en cada edición de las fiestas, en la que se determinarán las diversas áreas ocupables y condiciones concretas de las instalaciones.

La resolución de dichas solicitudes tendrá en cuenta las siguientes consideraciones:

1. En el caso de las comparsas festivas, sus aportaciones individuales y/o colectivas a las fiestas.
2. En el caso de asociaciones y entidades sin ánimo de lucro, se tendrán en cuenta para adjudicación de los espacios criterios tales como su declaración de utilidad pública; acreditación de su estabilidad y solvencia en el ámbito de su actividad; aplicación de recursos obtenidos en la explotación de la txosna a actividades a desarrollar en Bilbao; oportunidad, interés social, viabilidad e impacto previsible de programas a desarrollar así como la integración estética de la txosna en el entorno.
3. Finalmente, en el caso de establecimientos recreativos y hosteleros, se atenderá, además del cumplimiento de los requisitos que se exijan, a las actividades previstas en la instalación y a su integración estética en el entorno.

En los procedimientos para resolver las solicitudes de adjudicación previstas en este artículo, además de recabarse los informes de los departamentos municipales que resulten precisos, se oirá a la Comisión Especial Mixta de Fiestas en lo que respecta a la distribución física de las txosnas de las comparsas integradas dentro de Bilboko Konpartsen Federakundea.

NIVELES SONOROS Y HORARIOS

Artículo 5.—*División en áreas del término municipal para horarios y niveles sonoros*

A los efectos de requisitos exigibles en materia de horarios de funcionamiento y niveles sonoros admisibles en aparatos de megafonía de txosnas y similares instalados en espacios de uso público y los ubicados por los establecimientos recreativos y hosteleros no amparados por licencia anterior vigente y sin perjuicio todo ello del cumplimiento del resto de normativa general o sectorial aplicable a cada supuesto, el término municipal se dividirá en tres Areas en función de la intensidad permitida en dichos parámetros.

La Alcaldía, oída la Comisión Especial Mixta de Fiestas, determinará en cada Aste Nagusia las superficies incluidas en cada una de ellas así como horarios y niveles sonoros permitidos dentro de los máximos establecidos. La primera de las Areas se ubicará preferentemente en espacios comprendidos por la Plaza Circular y el Casco Viejo.

Artículo 6.—*Niveles sonoros de megafonía y horarios máximos*

1. Los niveles sonoros máximos permisibles en la megafonía exterior y horarios máximos son los que se señalan a continuación:

1.1. Area 1 o de máxima intensidad

Las txosnas y similares no podrán superar 95 dbA hasta las 5:00 horas, ni 85 dbA entre las 5:00 y 7:00 del día siguiente.

La megafonía exterior autorizada en fachada de establecimientos recreativos y hosteleros no podrán superar 85 dbA hasta las 5:00 horas ni 70 dbA entre las 5:00 y 7:00 horas del día siguiente.

Todas las txosnas y establecimientos finalizarán totalmente sus actividades y emisiones sonoras a las 7:00 horas como máximo, si bien podrán permanecer abiertas sin sonido hasta las 8:00 horas.

1.2. Area 2 o de intensidad atenuada en nivel sonoro y horarios

Las txosnas y similares no podrán superar 85 dbA hasta las 01:00 del día siguiente, ni 80 dbA entre las 01:00 y las 04:00.

La megafonía exterior de establecimientos recreativos y hosteleros no podrá superar 75 dbA.

Todas las txosnas y establecimientos finalizarán totalmente sus actividades y emisiones sonoras a las 04:00.

1.3. Area 3 de resto del término municipal

Establecimientos recreativos y hosteleros finalizarán totalmente sus actividades y emisiones sonoras a las 4:00 del día siguiente.

Podrán solicitar instalación de megafonía exterior aquellos locales que, no superando los 20 metros de distancia entre sí, se agrupen a fin de emitir la misma animación musical sin que ésta supere 75 dbA.

2. En cuanto a la megafonía interior de establecimientos recreativos y hosteleros se estará a lo dispuesto en su correspondiente licencia de actividad y, en su defecto, no podrán superar en ningún caso 80 dbA.

Artículo 7.—Centralización de megafonía exterior

Queda establecida la obligación de centralización de aparatos exteriores de megafonía de distintos titulares mediante el elemento común que se requiera que estará dotado en todo caso de compresor-limitador y sistema de precintado, de modo que diferentes txosnas y/o establecimientos recreativos y hosteleros puedan contar con la misma animación musical.

A dichos efectos, los interesados presentarán su solicitud en el plazo y con la documentación complementaria exigida en la convocatoria pública que haga la Alcaldía, a fin de que se proceda por el servicio municipal medioambiental al señalamiento de las diferentes zonas y condiciones de las instalaciones.

CAPITULO III

FIESTAS DE BARRIOS

Artículo 8.—Comisiones organizadoras

Las comisiones organizadoras de fiestas y actividades análogas en los barrios deberán estar inscritas en el Registro Municipal de Entidades de Participación Ciudadana, hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y/o sociales que les resulten exigibles. Para el reconocimiento de una Comisión de Fiestas será además necesario que sus estatutos sean democráticos y faciliten la integración de otros grupos sociales del barrio en la organización de las fiestas. Las comisiones de fiestas presentarán sus proyectos festivos en la respectiva Comisión Sociocultural del Distrito, que informará sobre los mismos con la asistencia, si fuera precisa, del animador sociocultural del distrito y de personal técnico del Área de Cultura, y los elevará al Pleno del Consejo. La propuesta de éste será a su vez sometida al órgano municipal que ostente la competencia para su resolución.

Artículo 9.—Plazo presentación proyecto festivo

El proyecto festivo básico deberá obrar en la Oficina del Distrito con una antelación mínima de tres meses a la fecha de inicio de las actividades. En este proyecto se incluirá la estructura de la programación, así como los cambios que se vayan a proponer respecto a las fiestas celebradas el año anterior.

El proyecto festivo definitivo deberá obrar en la Oficina del Distrito con una antelación mínima de dos meses a la fecha de inicio de las actividades.

Artículo 10.—Instalación de barracas, txosnas y similares

El Consejo de Distrito, oída la respectiva Comisión de Fiestas y contando con el necesario asesoramiento de personal técnico del Area de Cultura, determinará el emplazamiento, superficie y distribución del recinto festivo así como el número de txosnas y similares, incluso barracas y atracciones de feria, que puedan instalarse en el mismo. En el caso de estas últimas, se procurará que la instalación se efectúe preferentemente a través de las asociaciones representativas del sector. En lo relativo a txosnas y sin perjuicio de la correspondiente a la propia Comisión organizadora, el resto deberán adjudicarse entre asociaciones que formen parte de dicha Comisión, con reconocida actividad en el barrio e igualmente inscritas en el Registro Municipal y por sorteo público si el número de solicitantes excediera del máximo dispuesto.

En cualquier caso, el proceso de adjudicación deberá respetar principios tales como los de igualdad, transparencia y responsabilidad de dichas asociaciones en las tareas festivas y se desarrollará conforme a los criterios que se señalen por el Consejo de Distrito, oída la Comisión de Fiestas correspondiente.

Artículo 11.—Duración de las fiestas

Las fiestas se desarrollarán en días preferentemente seguidos y abarcarán entre uno o dos fines de semana según el criterio orientativo marcado desde el Consejo de Distrito correspondiente.

En ningún caso tendrán una duración superior a diez días.

Artículo 12.—Horario de finalización de actividades y cierre de txosnas

El horario límite de terminación de verbenas, conciertos y demás espectáculos que tengan lugar con motivo de las fiestas al aire libre o en recintos previstos inicialmente para otros fines, así como el de cierre de todas las txosnas y similares será el siguiente:

—Primer fin de semana (viernes y sábado):

- Con sonido: hasta las 3:00 h.
- Fin actividades (sin sonido): a las 4:00 h.

— De domingo a jueves:

- Invierno: hasta las 22:00 h.
- Verano (desde el 21 de junio hasta el 30 de septiembre): hasta las 24:00 h.

— Segundo fin de semana (viernes y sábado):

- Con sonido: hasta las 2:00 h.
- Fin actividades (sin sonido): a las 3:00 h.

Si el Día Patronal tuviera lugar de domingo a jueves (ambos días inclusive), se aplicaría el horario correspondiente al primer fin de semana (con sonido hasta las 3:00 h y a las 4:00 h el cierre total de actividades).

El incumplimiento de horario establecido el primer fin de semana supondrá la supresión de la autorización para celebrar el segundo fin de semana.

El horario de finalización de barracas y atracciones de feria será el siguiente:

— Viernes, sábados y otras vísperas de fiesta:

- Con sonido: hasta las 24:00 horas.
- Sin sonido: hasta las 03:00 horas del día siguiente.

- Laborables, domingos y fiestas:
- Con sonido: hasta las 22:00 horas.
- Sin sonido: hasta las 24:00 horas.

Artículo 13.—*Nivel sonoro de megafonía exterior*

El nivel sonoro producido por altavoces e instalaciones musicales exteriores no superará en ningún momento los niveles sonoros, medidos a 3 metros de distancia, que a continuación se indican:

- Si la distancia a viviendas más próximas es >15 metros: 85 dbA.
- Si la distancia está comprendida entre 10 y 15 metros: 80 dbA.
- Si la distancia es <10 metros: 75 dbA.

Todas las actividades e instalaciones con altavoces y bafles se orientarán siempre sin excepción hacia el interior de las mismas.

Artículo 14.—*Establecimientos recreativos y hosteleros*

Los establecimientos recreativos y hosteleros próximos al recinto festivo podrán instalar veladores u otros elementos conforme a las condiciones que se consideren idóneas en cada caso.

**CAPITULO IV
CARNAVALES, NOCHE DE SAN JUAN
Y FIESTAS ANALOGAS**

Artículo 15.—*Horario finalización de actividades, txosnas y nivel sonoro de megafonía exterior*

En Carnavales, la animación musical y actividad de txosnas finalizarán los sábados como máximo a las 03:00 horas del día siguiente y a las 22:00 horas el resto de los días.

En la Noche de San Juan, la animación musical finalizará como máximo a las 24:00 horas, salvo caso que fuera sábado en que finalizará también a las 03:00 horas, horarios éstos en que deberán terminar también las actividades. El Servicio de Protección Civil señalará las condiciones en que las hogueras puedan ser autorizadas.

En cuanto a nivel sonoro de megafonía exterior, será de aplicación lo dispuesto para las Fiestas de Barrio.

**CAPITULO V
NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD**

Artículo 16.—*Instalaciones feriales festivas*

1. Como requisito fundamental, toda construcción o instalación ubicada en el recinto festivo deberá aportar previamente los siguientes datos:

- a) Uso, tipo de espectáculo o actividad, especificando si en el ejercicio de la actividad se van a utilizar fuentes de calor y tipo de combustible empleado cuando proceda.
- b) Aforo o número de espectadores o usuarios en un acto o función simultáneos, que los organizadores o responsables de las actividades declaren.
- c) Grado de comportamiento al fuego de materiales susceptibles de arder que será como mínimo M-2.
- d) Resistencia mecánica, teniendo en cuenta que todas las estructuras deberán resistir, además de su propio peso, una sobrecarga de uso de 400 kg/m².
- e) Las instalaciones de alumbrado y demás usos se ajustarán a lo dispuesto en el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, debiendo ser ejecutadas por empresa homologada.
- f) Las instalaciones de protección contra incendios, sin perjuicio de las dotaciones establecidas en la infraestructura general del recinto ferial y de las que exija la normativa general de policía de espectáculos públicos, actividades recreativas y de protección contra incendios, serán como mínimo las siguientes:
- Extintores de polvo ABC y eficacia 21A-113B en número suficiente.
 - Escenarios:
 - Un extintor de polvo ABC y eficacia 21A-113B, cuando se celebre algún acto.
 - Un extintor de CO₂ para fuegos de equipos eléctricos, cuando proceda.
 - Atracciones de feria:
 - Un extintor de polvo ABC y eficacia 21A-113B.
 - Un extintor de CO₂ para fuegos de equipos eléctricos, cuando proceda.
 - Txosnas: Un extintor de polvo ABC y eficacia 21A-113B en general y si se utiliza el fuego en alguna de sus formas el número de extintores será de dos. No se admitirán en ningún caso, extintores cuya fecha de revisión esté fuera de plazo (un año contado a partir de la última revisión) y extintores caducados (de más de 20 años de utilización).
- g) Separación a colindantes. Se exigirá una separación mínima entre las instalaciones de feria (barracas, escenarios y txosnas) y las edificaciones colindantes, variable según los casos:
- A edificios de vivienda, la distancia de separación mínima será de 3 metros.
 - A edificios de otros usos, cuyas fachadas presenten huecos frente a las instalaciones de feria, la distancia mínima de separación será de 3 metros. En casos excepcionales podrá admitirse una distancia mínima de separación de 2 metros cuando, previa autorización de los afectados, se coloquen elementos de protección en dichos huecos con una resistencia al fuego de 60 minutos (RF-60).
2. Todas ellas presentarán Certificado de Seguridad y Montaje expedido por técnico competente salvo las de escasa complejidad técnica o las que no lo requieran por las características de sus instalaciones.

Artículo 17.—Plan de emergencia

Todo local o recinto con aforo superior a 300 personas, tanto cerrado como no, dispondrá de su propio plan de emergencia elaborado por el titular responsable de la actividad o instalación, quien designará la persona o personas responsables de vigilar y controlar la ejecución del plan cuando fuera procedente.

El aforo será determinado conforme a los ratios de ocupación establecidos en la normativa vigente contra incendios.

Artículo 18.—Atracciones de feria

1. Además del resto de documentación que resulte exigible, los empresarios pertenecientes al sector feriante deberán presentar seguro de responsabilidad civil actualizado para una cuantía mínima de 601.015 euros en el caso de las atracciones de movimiento para adultos, 300.508 euros en las infantiles y de 150.255 euros en las casetas y otros.

Las atracciones de movimiento deberán aportar también:

— Certificado de revisión a cargo de la empresa constructora de la atracción, de una empresa autorizada o de técnico competente.

El período de validez de dicho certificado no excederá de un año, debiendo ser renovado a su término.

—Certificado de seguridad y montaje expedido por técnico competente previa inspección en el lugar, en el que se mencionará expresamente el cumplimiento de la normativa municipal exigible y del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

2. El plazo de presentación de la documentación será de quince días hábiles con antelación al inicio de la actividad, excepto para el caso del certificado de seguridad y montaje que podrá ser presentado al personal inspector el mismo día de apertura al público de la atracción de feria, siendo en todo caso requisito indispensable para autorizar la puesta en funcionamiento de la instalación.

3. En lo referente a otras condiciones técnicas de establecimiento y de ejercicio de su actividad, se estará a lo convenido, en su caso, con las asociaciones representativas del sector y, en su defecto, a lo que señale el Ayuntamiento.

Artículo 19.—Venta ambulante

Se recuerda la prohibición absoluta de ejercicio de la actividad de venta ambulante salvo casos expresamente autorizados, en los lugares, en su caso, dispuestos para ello y preferentemente a través de las asociaciones del sector.

La realización de promociones publicitarias dentro de los espacios festivos estará igualmente prohibida, salvo en los casos expresamente autorizados.

CAPITULO VI

OTRAS NORMAS GENERALES

Artículo 20.—Destino de ingresos

Todas las comparsas y asociaciones autorizadas para la instalación de txosnas y similares, vienen obligadas, tras la finalización de las fiestas, a la presentación en plazo máximo de tres meses de balance de ingresos y gastos, declaración responsable de destino de la recaudación neta obtenida y proyecto de gasto de ésta.

Así mismo, acreditarán la realización efectiva de las acciones comprometidas mediante memoria descriptiva de la actividad y declaración responsable de su ejecución. Sin perjuicio de otras eventuales medidas, no se otorgarán posteriores autorizaciones para actos similares si no se ha presentado la referida

documentación y se ha acreditado debidamente la realización de las acciones comprometidas, en todo caso, dentro del plazo del mes siguiente a la ejecución de las mismas.

En el caso de las fiestas y otras actividades análogas en los barrios, la presentación de la documentación y acreditación de ejecución de acciones anteriormente referidas se realizará ante la Comisión Sociocultural del distrito al que pertenezcan.

Artículo 21.—Derechos y garantías

Los titulares de txosnas y demás instalaciones eventuales autorizadas, así como los organizadores de actividades festivas, deberán satisfacer previamente los derechos municipales que les resulten exigibles, concertar en su caso póliza de responsabilidad civil de acuerdo con la normativa en vigor, así como constituir garantía mediante aval bancario o depósito en efectivo a fin de hacer frente a todo tipo de eventuales responsabilidades que originen, incluso por posibles daños a terceros y en particular para reposiciones de mobiliario urbano, limpiezas y demás gastos que pudieran originarse con motivo de la celebración del evento autorizado.

En el caso de actividades festivas organizadas por las comisiones de fiestas de barrio, el aseguramiento y la garantía anteriormente mencionados podrán ser exigidos de forma global a las comisiones de fiestas.

Artículo 22.—Devolución de avales y fianzas

Caso de que los Departamentos Municipales correspondientes no hubieran emitido informe sobre eventuales responsabilidades exigibles a los titulares y organizadores señalados en el artículo anterior en plazo de tres meses a partir de la finalización de la actividad, se procederá a la devolución o cancelación de los avales y fianzas constituidas.

Artículo 23.—Personas responsables

Los organizadores de cualquier actividad festiva y demás entidades colaboradoras designarán obligatoriamente las personas responsables de todo lo relacionado con la misma, debiendo estar éstas permanentemente localizables y accesibles para tratamiento de cualquier cuestión que requiera su intervención, debiendo disponer aquéllos, a tales efectos, de medio idóneo de comunicación.

El Ayuntamiento de Bilbao asegurará igualmente que durante la celebración de las fiestas estén localizables y disponibles técnicos municipales.

Artículo 24.—Inspecciones previas

Antes de iniciarse las actividades y puesta en funcionamiento de las instalaciones, las personas titulares y responsables de las mismas estarán obligadas a someterse a las inspecciones y controles técnicos legales procedentes, tareas que se llevarán a cabo por personal técnico inspector de las áreas municipales correspondientes y en presencia así mismo del técnico responsable de la elaboración del certificado de seguridad y montaje en el caso de las atracciones de feria, siendo requisito indispensable para la puesta en marcha la extensión de

acta de conformidad caso de ajustarse a las condiciones de la autorización y resto de prescripciones exigibles. A tales efectos, todas las instalaciones deberán hallarse montadas en su integridad con una antelación mínima de 24 horas en Aste Nagusia y Carnavales y de ocho en el resto, al inicio y puesta en funcionamiento de las mismas.

Artículo 25.—Incumplimiento

Las autorizaciones concedidas quedarán automáticamente sin efecto si se incumplieren las condiciones a las que estuvieren subordinadas, procediéndose en tal caso, así como en el de ausencia de autorización, al inmediato cese y precinto de la actividad así como a la adopción de las medidas cautelares que fueran necesarias, incluso retirada de instalaciones y comiso de materiales. Dichas medidas se ejecutarán por las áreas competentes de acuerdo con la naturaleza del incumplimiento y con el auxilio material de la Policía y Bomberos Municipales si resultara necesario. En el caso de observarse deficiencias subsanables se comunicará a los responsables de la organización del evento para su inmediata solución.

No se podrá reanudar la actividad hasta que los Técnicos Municipales procedan al levantamiento del acta de conformidad, tan pronto como sea posible, una vez subsanadas las deficiencias observadas.

Artículo 26.—Régimen sancionador

Sin perjuicio de lo anterior, el incumplimiento podrá ser objeto de las sanciones procedentes por las áreas competentes conforme al régimen sancionador establecido en la normativa general y sectorial aplicable. Además, el responsable de incumplimientos repetidos o de un incumplimiento de un elemento sustancial de la autorización podrá quedar excluido en las autorizaciones de las dos ediciones siguientes, al menos, de la actividad.

Artículo 27.—Carácter de las autorizaciones y licencias concedidas

Las autorizaciones previstas en esta Ordenanza se consideran concedidas siempre en precario, por lo que no crean derecho alguno a favor de sus beneficiarios, pudiendo ser además libremente revocadas si sobrevinieren circunstancias de riesgo, desórdenes, alteraciones o cualesquiera otras de interés general que así lo aconsejaran, entendiéndose comprendida entre ellas la utilización de carteles y/o símbolos que atenten contra la dignidad de las personas, apoyen el terrorismo, y puedan hacer con ello peligrar la convivencia o la normalidad de los actos festivos. En estos casos, los agentes municipales adoptarán las medidas cautelares que consideren necesarias.

Artículo 28.—Asociaciones sin ánimo de lucro

En el caso de asociaciones y entidades sin fines lucrativos que, con ocasión de las fiestas, soliciten la instalación de elementos eventuales y se aprecie interés general, el procedimiento podrá finalizar con la suscripción de un convenio de colaboración que equivaldrá a la licencia de establecimiento con las condiciones a

que quede sometida la actividad autorizada y compromisos asumidos por el titular de la misma.

Artículo 29.—Espacios municipales

Los preceptos de la presente Ordenanza resultarán de aplicación, en lo que resulte procedente, a los espacios que sean directamente gestionados por el Ayuntamiento de Bilbao.

Artículo 30.—Infraestructuras básicas

El Ayuntamiento de Bilbao, en la medida de su disponibilidad presupuestaria, procurará, en la realización de obras de remodelación de los espacios públicos, proveer las infraestructuras mínimas necesarias para la celebración de eventos festivos.

A tales efectos por el Area de Cultura, en colaboración con el resto de las Area y Servicios implicados, se elaborará un plan de creación y dotación de infraestructuras para los espacios festivos.

Artículo 31.—Condiciones higiénico-sanitarias

Para el desarrollo de las fiestas será imprescindible el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias que se señalan en el anexo de esta Ordenanza, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones sectoriales sobre la materia que correspondan.

DISPOSICION ADICIONAL PRIMERA

En el supuesto de ausencia de informes de la Comisión Sociocultural del Distrito referidos en esta Ordenanza, por falta de constitución de la Comisión o cualquier otra razón, se seguirá el procedimiento sin los mismos. En igual supuesto referido a las funciones atribuidas al Pleno del Consejo, éstas se ejercerán por el Presidente y, caso de no hacerlo, la Oficina del Distrito elevará las actuaciones realizadas al órgano municipal competente para su resolución.

DISPOSICION ADICIONAL SEGUNDA

Por el Ayuntamiento se tendrá en consideración la representación que Bilboko Konpartsen Federakundea ostenta sobre las comparsas que la integran, a la hora de facilitar y agilizar los trámites administrativos y las relaciones del Ayuntamiento con las Comparsas para organizar las fiestas.

DISPOSICION TRANSITORIA

Aquellas Comisiones de Fiestas de Barrio que aspiren a organizar los eventos festivos previstos en esta Ordenanza, lo notificarán cada año al correspondiente Consejo de Distrito, señalando sus estatutos, las asociaciones que la componen, y el reglamento interno para adjudicación de txosnas.

Presentada dicha solicitud se iniciará un plazo de exposición pública en los Centros de Distrito para la presentación de alegaciones.

La solicitud y, en su caso, las alegaciones que se pudieran presentar serán informadas por la Comisión Sociocultural del Distrito.

El procedimiento culminará con una resolución del Pleno del Consejo de Distrito, siendo en todo caso necesario para el reconocimiento de una Comisión de Fiestas que cumpla con los requisitos establecidos en la presente Ordenanza.

Para aquellas fiestas de barrio en las que exista una Comisión de Fiestas que haya estado funcionando con regularidad y cumpla los requisitos exigidos en esta Ordenanza, una vez transcurrido el plazo de exposición pública y alegaciones, por el Consejo de Distrito correspondiente se procederá al reconocimiento de dicha Comisión, salvo que como consecuencia del examen de éstas se desaconseje o en caso de concurrir la circunstancia prevista en el párrafo siguiente.

En caso de que en un barrio varias asociaciones aspiren a formar la Comisión de Fiestas, si no se pusieran de acuerdo para integrar una única comisión, para designarla el Consejo de Distrito atenderá primordialmente a la solicitud que concierte un mayor consenso.

El reconocimiento de una Comisión de Fiestas no hace nacer en su favor el derecho a organizar las fiestas de los próximos años.

DISPOSICION DEROGATORIA

En lo que resulte contrario a esta Ordenanza, queda derogado el «Reglamento municipal regulador de los espectáculos públicos y actividades recreativas y similares que se instalen con motivo de la celebración de las fiestas patronales, locales o análogas en la Villa» de 1992. El Ayuntamiento elaborará, a efectos informativos y en plazo máximo de dos meses tras la entrada en vigor de la Ordenanza, una tabla de vigencias y correspondencias entre ambas normas.

DISPOSICIONES FINALES

Primera

Las disposiciones contenidas en esta Ordenanza serán de aplicación sin perjuicio de la normativa general y municipal en las diferentes materias que inciden en el objeto de la presente (Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Circulación, Medio Ambiente, Obras y Servicios, Seguridad Ciudadana, Protección Civil, Salud Pública e Higiene Alimentaria, Fiscalidad, Accesibilidad, etc.)

Segunda

La ejecución de la presente Ordenanza, así como la interpretación que exija la misma, compete a la Alcaldía y por delegación a los diversos Concejales responsables de las Areas y Servicios Municipales en las materias de su competencia.

Tercera

El Ayuntamiento impulsará la normalización en el plazo más breve posible de documentos y procesos relativos a la Ordenanza, en aras a la agilidad y racionalidad de la gestión.

Cuarta

La presente Ordenanza entrará en vigor tras su aprobación definitiva y el transcurso de quince días desde la publicación completa de su texto en el «Boletín Oficial de Bizkaia».

COMEDORES COLECTIVOS TEMPORALES, TXOSNAS, MESONES Y SIMILARES CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS ORIENTATIVAS

Dentro de los establecimientos se distinguen dos tipos de actividades y, por lo tanto, de condiciones técnico-sanitarias a cumplir.

A) Aquellos establecimientos txosnas y similares de preparación y servicio de comidas y bebidas o sólo bebidas que en su solicitud de instalación, autolimiten sus elaboraciones y venta a la preparación de alimentos con escasa manipulación y bajo riesgo sanitario, tales como:

— Bocadillos o pinchos de chorizo, chistorra, morcilla, bacón o panceta, lomo adobado, hamburguesas, salchichas, fiambres, jamón curado, conservas de bonito, atún, sardinas, quesos curados o semicurados y alimentos similares.

— Tortillas (hechas con huevo pasteurizado).

— Sardinas asadas...

— Y en su caso también el despacho de otros alimentos envasados de elaboración industrial.

Deberán cumplir las condiciones que a continuación se citan a excepción del punto número 17.

B) Los comedores colectivos y mesones que no autolimiten sus elaboraciones, deberán cumplir todos los aspectos que se citan, incluido el apartado 17.

1. El personal dedicado a la elaboración o preparación de alimentos deberá estar en posesión del Certificado de Formación Sanitaria (antiguo Carnet de Manipulador de Alimentos).

La vestimenta del personal de cocina en el desarrollo de su trabajo será de color claro y de uso exclusivo, mantendrá la higiene en su aseo personal y utilizará en estado de limpieza adecuada la indumentaria así como los utensilios propios de la actividad que desarrolle.

No precisarán certificado de formación sanitaria el personal destinado a funciones de servicio en barra o similar.

2. Toda la actividad relacionada con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas, defendida de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.

Deberán estar situadas a la conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.

3. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.

4. Deberán instalar servicio de agua corriente conectada a los fregaderos y/o lavamanos en número necesario para la limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local, con desagüe a la red de alcantarillado, tanto los de elaboración de alimentos (comedores colectivos, txosnas, mesones, etc.), como los que únicamente sirvan bebidas y se instalen por más de 24 horas.

Además dispondrán de útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel).

Los fregaderos y/o lavamanos estarán situados en cocina y en barra.

Excepciones:

A) Txosnas o en establecimientos de muy escasa manipulación o de venta de alimentos sin envasar que se instalen por un periodo corto de tiempo (no superior a una jornada de trabajo 24 horas) se admite que el agua potable no sea corriente y que provenga de un depósito.

En este caso la instalación deberá constar de:

— Depósito de agua con capacidad suficiente, con grifo de salida al fregadero y de materiales y estado de mantenimiento sean higiénicamente apropiados.

— Depósito adecuado de recogida del agua a desechar o desagüe.

— Utiles de aseo (jabón en dispensador y toallas de papel) para el aseo del personal manipulador y los necesarios para la limpieza de las instalaciones.

B) Txosnas que únicamente sirvan bebidas y se instalen menos de 24 horas: podrán prescindir del fregadero y del agua siempre que se garantice el servicio en vasos de un solo uso.

5. Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto sólidos como líquidos, acondicionados de tal forma que no se forme barro. Obligatoria en las zonas de cocina serán lisos y continuos, de tal forma que se puedan fregar

6. Las superficies donde se manipulen alimentos o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección (formica, melamina, acero inoxidable, etc.), quedando excluido el uso de la madera.

Según la actividad que se desarrolle y el volumen de la misma deberá proveerse una superficie para manipulaciones de alimentos crudos y otra distinta para higienizados (es decir, limpios o cocinados o preparados).

7. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables).

Solamente se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga un peligro de accidentes para el público en general por roturas de cristales, como sería el caso de su uso (no autorizado) en los espacios festivos.

8. Cuando los alimentos sean de conservación frigorífica deberá disponer de aparatos frigoríficos.

Para la conservación de alimentos no es correcto el uso de botelleros por lo que deberá disponerse de frigoríficos exclusivos para alimentos.

Temperatura de referencia 0° - 4° C para los alimentos refrigerados e inferiores a -18° C para los congelados. En general deberán disponer de los siguientes frigoríficos:

— Frigoríficos para bebidas (botellero).

— Frigorífico para alimentos crudos o no higienizados como carnes, hamburguesas, pescado, etc.

— Frigorífico para alimentos higienizados o listos ya para su consumo.

En todos los casos deberá evitarse el contacto directo entre alimentos crudos y los preparados.

9. Las materias primas de las que se abastezcan los establecimientos deberán mantenerse debidamente identificadas, mediante etiquetas los envasados y facturas u otros documentos comerciales de procedencia los adquiridos a granel.
10. Los sándwich, pinchos, tortillas u otras comidas que en su caso pretendan sólo comercializar deben proceder de industrias alimentarias, recepcionándose debidamente envasados y etiquetados.
- No se encuentra autorizado el suministro de alimentos para su posterior venta por parte de los establecimientos de hostelería.
11. Ningún tipo de alimento, ni los recipientes que los contengan, podrá estar en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento, manipulación o preparación culinaria.
12. Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y no podrán utilizarse como dormitorios u otras actividades ajenas a sus cometidos específicos.
13. Los alimentos expuestos al público estarán debidamente aislados de éste mediante vitrina, envases o envolturas. La exposición será frigorífica en caso necesario.
14. Después de cada jornada de trabajo se procederá a la limpieza y desinfección del recinto y de todos los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.
15. Es necesario disponer de cubos con bolsa para basuras y desperdicios. La evacuación se realizará diariamente en dichas bolsas una vez cerradas.
16. Se instalará cartel bien visible con los precios de venta.
17. Además de los aspectos señalados, los comedores colectivos del apartado B, deberán disponer en sus cocinas de:
- Suelo liso, impermeable, continuo y lavable.
 - Servicio de agua corriente fría y caliente en el fregadero.
 - Lavamanos de uso exclusivo para manipuladores accionados a pedal u otro sistema no manual, dotado de jabón en dispensador, toallas de papel y cepillo de uñas.
 - Se dispondrá de almacén de alimentos y bebidas independiente del recinto de cocina.
 - Existirá vestuario adecuado.
 - El recinto de cocina dispondrá de la ventilación adecuada para evitar los excesos de calor, humedad y condensaciones.
 - Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público.
 - De elaborarse tortillas será con huevo pasteurizado.
 - Los servicios de inspección alimentaría podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.
18. El desarrollo de la actividad estará sujeto, en todos los casos, al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.

OTROS ASPECTOS TECNICO-SANITARIOS DE INTERES

1. La separación en el establecimiento entre la zona de servicio al público y de ocio, y las propias de almacenamiento y elaboración de alimentos debe ser lo más neta posible y reservarse al personal responsable del trabajo con los alimentos.
2. En la decisión del lugar de instalación del establecimiento, se tendrá en consideración que en el suelo del recinto no se puedan producir estancamientos de agua.
3. Respecto a las hamburguesas: Conocidos los peligros de toxiinfección por consumo de carnes poco cocinadas, deberá tener la precaución de hacerse «bien hechas», de tal forma que no quede crudo su interior.
4. Respecto el uso de vegetales crudos: En los establecimientos que autolimiten sus elaboraciones como es el caso de las txosnas, sólo será admisible si son preparados de procedencia industrial (lechugas y vegetales, limpios, desinfectados, troceados, envasados y etiquetados).
5. Respecto las tortillas: Se elaborarán con huevo pasteurizado.
6. Los establecimientos txosnas y similares que hayan limitado sus elaboraciones y que deseen preparar otros productos de bajo riesgo sanitario distintos de los indicados en el apartado A, deberán solicitarlo ante el Servicio de Salud y Consumo para, en su caso, poder autorizar su elaboración.(Calle Luis Briñas, 16.Teléfono: 944.20.49.00.)

Toda solicitud de instalación conllevará la cumplimentación de la correspondiente memoria sanitaria.

Reglamentaciones de referencia:

- Reglamento municipal regulador de los espectáculos públicos y actividades recreativas. (B.O.B. 19-1-1993).
- Normas de higiene de comidas preparadas, R.D. 3484/2000 (B.O.E. 12-01-2001).
- Normas de higiene relativas a los productos alimenticios, R.D. 2207/1995 (B.O.E. 27-02-1996).
- Reglamentación manipuladores de alimentos (B.O.E. 25- 02-2000 y B.O.P.V. 22-10-2001).

MEMORIA SANITARIA PARA LA SOLICITUD DE INSTALACIÓN DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA TEMPORAL

Número: 00000

Denominación del establecimiento:

Nombre y apellidos del titular:

D.I.N. número:

Teféfonos de contacto

Feria/Mercado/Fiesta:

Fechas de celebración (inicio-final):

1. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

.....
.....
.....

2. DESCRIPCION DE LA INSTALACIÓN

.....
.....
.....

Croquis (exclusivo para txosnas y mesones)

Ubicar fregadero/lavamanos, frigorífico, cocina, etc.

3. UTILES DE TRABAJO

.....
.....
.....

4. DOTACION DE AGUA Y DESAGÜE

.....
.....
.....

5. ELIMINACION DE RESIDUOS

.....
.....
.....

6. MANIPULADORES

.....
.....
.....

7. EXCLUSIVO PARA TXOSNAS Y MESONES

Tipo de elaborados

.....
.....
.....

Limpieza y desinfección (referido a instalación, superficies de trabajo y menaje):

.....
.....
.....

8. CARTEL DE PRECIOS VENTA AL PUBLICO Y HOJAS DE RECLAMACIONES

.....
.....
.....

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

En representación del establecimiento, declaro mi compromiso de mantener el correcto ornato público, que todos los alimentos son legales y de las procedencias indicadas y que los datos aportados son ciertos.

En Bilbao, a

Firmado:

D.N.I.:

Revisado por Fecha

Con el resultado de: Favorable
Favorable condicionado
Desfavorable
(Indicar medida correctora que procede.)

.....
(Firma)

Para cualquier duda puede ponerse en contacto en los teléfonos y dirección indicados.

(II-2.465)