Asociación
de Hostelería
Bizkaia
Ostalaritzako
Elkartea

UDALA / A...
2015 URT. ENE. 22
Hirigintza Saila
Área de Urbanismo

Área de Urbanismo
Subárea de Planeamiento

AYUNTAMIENTO DE BILBAO

Ernesto Erkoreka, 12 - 1º B
48007 BILBAO

Bilbao, a 20 de enero de 2015

Asunto: **Ref. Expediente 2014-145101: INFORMACIÓN Y ALEGACIONES**

Estimados señores:

Oportunamente se nos ha dado traslado de la propuesta de **Modificación de la Ordenanza** sobre establecimientos de Hostelería **(Borrador 4)**, y respecto a su contenido queremos formular unas observaciones a modo de alegaciones, pero con algunas precisiones previas:

1. En primer lugar, no dejamos de reconocer que la Ordenanza existente (y modificada) de ese Ayuntamiento está desarrollada con suficiente profesionalidad como para ser la que mejor valoración ofrece (desde nuestro punto de vista) *en comparación* con otras ordenanzas municipales.

2. No desconocemos que, en esencia, las modificaciones propuestas intentan ser una respuesta a la implantación de establecimientos de *gran aforo* y, en particular, del **grupo III b)** de la Ordenanza municipal, y sobre esto no nos vamos a pronunciar, pero permítannos unos sencillos comentarios *(no alegaciones)*:

   a) Un establecimiento bien acondicionado no debe generar problemas con las comunidades de vecinos.

   b) Los problemas, en general, nacen de *los comportamientos de las personas* que acuden a algunos establecimientos (ver nuestro informe **«El Ocio y la Hostelería»**).

Gran Vía, 38 - 2º. 48009 Bilbao. Tel. 94 435 66 60* Fax 94 423 67 03 E-mail: aehv@asociacionhosteleria.com www.asociacionhosteleria.com

c) Podemos comprender que la *presión mediática y vecinal* obligue a adoptar algunas decisiones, pero no vamos a entrar en este tema de ubicación de nuevos proyectos porque, al fin y al cabo, es discutible hasta qué punto nos corresponde defender a establecimientos no nacidos *(incluso cuando nos preocupa y cuestionamos el propio crecimiento de actividades).*

d) Lamentamos *especialmente* que todo esto al final genere unas *controversias políticas* que, desde nuestro punto de vista, en nada ayudan a normalizar la situación: no queremos formar parte de esas controversias, **y lamentamos**, *y muy sinceramente*, que quien tiene *la obligación y el honor* de gobernar, se vea sometido a ellas (a veces con argumentos injustificados, *incluso manipulados*).

e) Si existe algún responsable de la mayor parte de las situaciones anómalas - *siempre respetando otros puntos de vista-* es el **entorno legislativo**, y muy especialmente el **entorno judicial**: *un análisis de la escasa censura social, administrativa o penal de cientos y miles de conductas incívicas, evidencia una situación desoladora.* Y mientras no exista temor a una actuación institucional, judicial y administrativa verdaderamente eficaz, no habrá solución, se pongan las limitaciones que se pongan.

f) Y no habrá solución porque esos incívicos ciudadanos seguirán existiendo..., *estarán en un lugar o en otro...*, pero **seguirán molestando a los vecinos y perjudicando la actividad *(honesta)* hostelera.**

Por todo lo expuesto, nuestra propuesta sería una reforma (quizás adecuación) de la normativa general de aplicación a nuestro Sector, pero esto requiere de un consenso institucional con Hacienda Estatal (epígrafes fiscales), Gobierno vasco (Turismo, Interior) y **Diputación Foral**; en definitiva, requiere de conductas coordinadas y *no vemos un entorno propicio para asumir ese objetivo.* Por nuestra parte, hemos intentado reflexionar sobre esta cuestión y aportar una visión (ver anexo) de nuestro sector dividida en **5 capítulos y un anexo**:

- Los 4 primeros y el anexo podrían constituir el esquema de un desarrollo de las actividades sectoriales de forma profesional y actualizada.

- En el capítulo 5 hemos incluido algunos comentarios sobre la Ordenanza objeto de este escrito y **su contenido es el que presentamos a modo de alegaciones.**

Con nuestra gratitud por su esfuerzo en el ordenamiento sectorial, con nuestra comprensión hacia los problemas en que se ven inmersos por algunas conductas inadecuadas y con el deseo de que entre todos consigamos la mejor regulación sectorial, les hacemos llegar nuestro atento y cordial saludo.

Ángel T. Gago
SECRETARIO GENERAL EJECUTIVO

Previo

Enero, 2015

Asociación de Hostelería Bizkaia Ostalaritzako Elkartea

Este informe se realiza desde la Asociación como complemento a otros anteriores y, más concretamente, al presentado a los grupos políticos en el pasado mes de noviembre, y en cuyo contenido nos reafirmamos.

Este informe pretende concretar un poco más algunas líneas que ya quedaban esbozadas en el anterior dossier.

Finalmente, este informe también se formula a modo de alegaciones a las modificaciones de las ordenanzas municipales que regulan las actividades hosteleras y, en particular, a la que próximamente será objeto de debate en el Ayuntamiento de Bilbao.

Ángel T. Gago
Secretario General Ejecutivo

Gran Vía, 38 – 2º • 48009 • Bilbao
Tfno. 94 435 66 60* • Fax 94 423 67 03
aehv@asociacionhosteleria.com
www.asociacionhosteleria.com

Asociación de Hostelería Bizkaia Ostalaritzako Elkartea

Enero, 2015

EL OCIO Y LA HOSTELERIA (II)

Legislación Hostelera

1 Algunas reflexiones previas

Nos ha parecido conveniente comenzar por un conjunto de reflexiones antes de desarrollar nuestra propuesta. Comenzamos por exponer nuestra propia visión sobre varios aspectos y, en la medida en que el lector (interesado en este tema), coincida con nuestra opinión, será evidente que compartiría todas o bastantes de las soluciones propuestas más adelante:

a) **OCIO CONFLICTIVO**.- Valoremos, por ejemplo, **entre 1 y 10** el grado de coincidencia con estas afirmaciones:

- Un establecimiento **debe tener la insonorización suficiente** para que el equipo o instalación acústica que se utilice en el local evite molestias a terceros. *(Incluyamos en este apartado cualquier transmisión sonora por voces, uso de utillaje o movimiento de sillas)*.

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia) ☐

- Cuando un establecimiento está acondicionado en la forma anteriormente indicada, no puede imputársele ninguna responsabilidad en las molestias acústicas generadas *en el exterior* de los establecimientos por **personas o consumidores** que **no tengan** a su alcance servicios hosteleros de ese establecimiento.

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia) ☐

- La unión de ambas posiciones permite afirmar que el *ocio conflictivo* **en el exterior** de los establecimientos **nunca va a tener solución en el marco de una Ordenanza**, sino en la aplicación de un seguimiento directo *(con los procedimientos administrativos y/o penales que correspondan)* a los **directos causantes** *(de esas molestias)*.

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia) ☐

En la medida en que el lector puntúe este breve test y que, en el conjunto de las 3 cuestiones, totalice 25 o más puntos, **es evidente que una Ordenanza**, *por muy restrictiva que sea en distancias*, **no va a resolver el problema de fondo** (quejas vecinales).

b) LEGISLACIÓN AUTONÓMICA O LEGISLACIÓN MUNICIPAL.- Valórese a continuación el grado de coincidencia con esta opinión:

«La **fijación de horarios** *(de existir de forma genérica y no en función al grado de acondicionamiento de los establecimientos)* **debe ser autonómica** para evitar *flujos nocturnos* entre municipios por parte de consumidores».

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia) ☐

c) EN SINTONÍA CON LEGISLACIONES SUPRAMUNICIPALES.- Valórese el grado de coincidencia con esta opinión:

«Las Ordenanzas Municipales **deben conceder o adaptar** sus licencias municipales de actividad y apertura al nomenclátor existente en ámbitos supramunicipales y, en particular, al alta censal **(Diputación Foral)**, al nomenclátor de actividades turísticas **(Turismo GºVº)** y a la Ley de Establecimientos Públicos **(Interior Gº Vasco)**. Y lo mismo respecto a requisitos sanitarios, de ventilación, seguridad,... *(jerarquía de normas).*

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia) ☐

Si la suma de la puntuación de los **dos** apartados precedentes b) y c) sobrepasan los 17 puntos, parece evidente que el **modelo de ordenanzas municipales actual debe ser reformado en su integridad.**

Definida una posición previa sobre el modelo legislativo deseable, exponemos algunas opciones: **una continuista** *(corto plazo)* y otra ***más profesional*** en línea con la situación actual.

2 Continuismo o Reforma integral

Tanto si se comparten los criterios expuestos, como si el grado de coincidencia no ha sido pleno, resulta evidente que hay que tomar decisiones que **no deben estar guiadas por *criterios políticos* ni impulsadas con *precipitación***. Y aquí se plantea si lo conveniente es hacer una **reforma integral**, *ambiciosa*, **con un período de adaptación de varios años**, *y con implicación de otros estamentos supramunicipales*, o simplemente se trata de hacer *pequeñas adaptaciones* para dar respuesta a aspectos puntuales que probablemente no vayan a resolver el problema de fondo:

- Por un lado, las conductas incívicas y sin respuesta penal ni administrativa eficaz.

- Y por otro, la insatisfacción de algunos titulares de pymes y microempresas por no poder funcionar en el entorno o grupo de actividad que ellos desean.

a) **SOLUCIÓN CONTINUISTA**.- Implicaría *conservar el modelo actual*, pero aún así, sería importante **hacer algunas adaptaciones**:

  - **Unificar el nomenclátor** de actividades (de servicios hosteleros).

  - Que establecido el mismo, cada actividad existente **encaje en el grupo** que le corresponda.

  - Evitar regular *a nivel municipal* aspectos sanitarios, de ventilación, seguridad, entre otros, **que ya están regulados** en normativas supramunicipales. *(Siempre queda la opción de hacer propuestas de rectificación vía Eudel al Gobierno vasco)*.

  - Que no existan tratamientos diferenciadores entre las diferentes formas de oferta de servicios hosteleros. *(Impedir la competencia desleal)*.

Tanto ante una decisión continuista como rupturista, incorporando estos aspectos a cualquier ordenanza, se conseguiría una cierta normalización de las actividades hosteleras, **pero permanecerían los comportamientos incívicos en el exterior de los locales**: estaríamos como hasta ahora, pero con *mejor encaje normativo*. Somos conscientes de que la fijación por distancias puede y debería hacerse (en la medida de lo posible) **por la *saturación* de las empresas existentes**, pero *no como forma o medio de dar respuesta a las quejas vecinales* por los comportamientos incívicos en el exterior de los locales *(que requieren de otra respuesta)*.

b) **NORMATIVA EVOLUCIONADA.**- Para entender la alternativa o lo expuesto en el párrafo anterior modificando una solución continuista, veamos hasta qué punto estamos de acuerdo con esta afirmación:

- En la actualidad no existe control suficiente sobre si *los servicios hosteleros* que se hacen en establecimiento fijo (o eventual) **se ajustan a lo otorgado en la licencia.**

(Valore de 1 a 10 su grado de coincidencia, pero para hacerlo piénsese si el lector es capaz de distinguir lo que es una Cafetería de un Café-Bar o de un Restaurante o de un Bar y Restaurante, o de un Bar Especial, o....).

En la medida en que su valoración tenga un grado de coincidencia igual o superior a **7 puntos**, parece necesario que *algo debe cambiar.* Y, desde esta presunción, hay que **valorar los aspectos positivos** de la normativa existente y ver **cómo evolucionar** en aquellos que sean mejorables:

- **En los aspectos positivos** podemos enumerar que, con algún matiz, el sector está regulado *(en horarios)* por una norma **autonómica**. (Quizás *habría que mejorar* los aspectos de las **fechas especiales**).

- Complementariamente, los establecimientos hosteleros deben cumplir un conjunto de normativas en aspectos de insonorización, sanidad, ventilación, seguridad,..., que, en su conjunto -en la medida en que se cumplan- son suficientes, si bien, sería interesante **unificar los criterios** para que aspectos regulados a nivel *autonómico*, no necesiten regulación complementaria a nivel *municipal*. (El Ayuntamiento de Bilbao tiene elaboradas unas normativas muy avanzadas en su desarrollo y que podrían servir de *criterio orientador* a la hora de unificar criterios).

A partir de aquí, cabría desarrollar un nuevo marco que regule las actividades hosteleras respetando, en lo posible, lo existente, y **complementándolo** hasta donde sea necesario.

- **Conservando los 4 grupos de actividad**, se intentaría ajustar su denominación al *nomenclátor profesional* distinguiendo -en cada uno de los grupos- **los que ofrecen Restauración** *(Platos Combinados, Pizzas, Fast Food y Menús)* de quienes no lo hacen. *(Se utilizaría un grupo identificador de acuerdo con la normativa sanitaria del **"0" al III")***. En "**con** Restauración" nunca existiría el **0**, ni en **"sin** Restauración" existiría el **III**: ver cuadro siguiente.

- En segundo lugar se intentaría propiciar a nivel municipal la opción de horarios especiales para que, actuaciones en vivo, karaokes,..., fuera posible en aquellos establecimientos que, con independencia de su actividad, **reunieran un conjunto de requisitos** o *medidas correctoras* **complementarias** *(por encima de lo que la normativa autonómica vigente pueda establecer).*

3 De la teoría a la práctica

Aceptemos que en el marco actual cabría regular las actividades englobadas en el sector hostelero **adaptándolas a los usos y costumbres sociales** existentes en la actualidad. Formulamos un *modelo de propuesta* que evidentemente es susceptible de cualquier crítica o mejora:

a) CUADRO DE ACTIVIDADES.- Por simplicidad, proponemos el siguiente desglose:

	SIN Restauración		**CON** Restauración	
MAILA GRUPO 1	**Actividades sin alcohol. Diurnos: Cafés-Bares(*) (*) Municipal**	**S** 0 / I / II	**R** I / II / III	**(*) Diurnos: Regulación Municipal**
MAILA GRUPO 2	**Cafés-Bares**	**S** 0 / I / II	**R** (r) I / II / III	**Restaurantes sin barra (municipal)** (r)
MAILA GRUPO 3	**Bares Especiales**	**S** 0 / I / II	**R** I / II / III	
MAILA GRUPO 4	**Servicios Hosteleros en Salas de Baile, Fiesta y Cafés Teatro**	**S** 0 / I / II	**R** I / II / III	

Los Ayuntamientos podrían establecer condiciones especiales (inferiores) de horarios (coloquialmente "diurnos").

- Bajo la denominación profesional de **Bar Especial** *(epígrafe fiscal 673.1)* **(Grupo 3)**, agrupamos establecimientos con servicios similares a los *Cafés y Barés* pero **con horario de cierre más prolongado** *(y mayores medidas correctoras y de seguridad)*. Carecen de Pista de Baile.

- En el **grupo 4** estarían agrupados los *servicios hosteleros* prestados en establecimientos con Baile, con Espectáculos o Mixtos (que puedan llegar a incluir Restauración).

b) **CUADRO DE HORARIOS**.- Como se puede apreciar, se está respetando el *modelo vigente* **ajustándolo al nomenclátor profesional**; al respecto, algunas matizaciones:

- La normativa sería de carácter **autonómico**, y también sería de rango autonómico las opciones en las **4 fechas especiales** *(Navidades, Semana Santa, Carnavales y Fiestas municipales)*: El rango sería autonómico, si bien cada Ayuntamiento tendría la decisión de suprimir esta concesión. Sin embargo, la asignación de **horarios especiales** (15 días al año), sería de plena potestad **municipal**.

- Los establecimientos **sin alcohol** *(una auténtica excepción)*, se encuentran -en el epígrafe fiscal- en el grupo de *"Comercio"*, por lo que sería necesario alguna *adecuación* desde la Hacienda Foral.

- Los establecimientos **diurnos** *no están en la normativa autonómica*: quedaría pendiente la conveniencia de incluirlos y que los Ayuntamientos converjan hacia ese grupo (o simplemente que desaparezcan). *(También mantener el sistema actual dentro de las ordenanzas municipales).*

- Una mención especial para actividades como las señaladas anteriormente que estén ubicadas en establecimientos de otro uso principal *(ej.: Hoteles)*, cuyos horarios se regirían *-en la medida en que estén abiertos al público en general-* por los asignados en los grupos anteriores.

Este cuadro recoge toda la información que antecede

HORARIO DE CIERRE							
Octubre a Mayo INVIERNO		Asociación de Hostelería Bizkaia Ostalaritzako Elkartea		Junio a Septiembre VERANO		en Semana Santa, Carnavales, Navidades, Fiestas locales (y distrito) SUJETO A DECISIÓN MUNICIPAL	de horario especial que cada Ayuntamiento puede establecer a voluntad propia o a solicitud del sector
VIERNES Y VISPERAS FESTIVOS	DOMINGOS A JUEVES			DOMINGOS A JUEVES	VIERNES Y VISPERAS FESTIVOS		
23:00	22:00	1	DIURNOS & SIN ALCOHOL	22:30	23:30		
02:30	01:00	2	CON ALCOHOL Bar/Restaurante/Cafetería	01:30	03:00		
04:00	02:30	3	BARES ESPECIALES	03:00	04:30	Hasta +2 horas	+ Hasta 15 días
06:00	04:30	4	SALAS CAFES TEATRO	05:00	06:30		
+30 m. DESALOJO:		en todos los casos y días. Durante este período de tiempo, las Máquinas Recreativas y los Equipos Musicales deberán estar apagados. No se permitirá el acceso a nuevos clientes, pero sí se podrá servir a quienes estén en el interior.					

c) **SITUACIONES ESPECIALES EN APERTURA Y CIERRE**.- Se trata de complementar el modelo expuesto fijando los horarios de apertura y cierre diferenciándolos según casuísticas pero respetando en su mayor parte lo existente:

- **Horarios de Apertura**.-

  - **6:00** AM para los establecimientos del grupo **1 y 2**.
  - **10:00** AM para los establecimientos del grupo **3**.
  - **12:00** PM para los establecimientos del grupo **4**.

Nota.- En ningún caso podría existir *ambientación musical* por videos musicales, cd/dvd, ordenador o cualquier otro medio **antes de las 10:00 AM**. Desde las 6:00 AM hasta las 10:00 AM, la única música permitida sería la del **hilo musical**, una radio con *baja potencia*, o el sonido que provenga de TV siempre **con limitación** a un volumen de decibelios a establecer en normativa.

- **Horario especial de cierre *(Municipal y condicionado)***.- Todos los establecimientos, *en el marco normativo existente*, tienen que tener **un mínimo de aislamiento acústico** y, en todo caso, garantizar que la transmisión acústica hacia el exterior **no sobrepase** un determinado número de decibelios. *(Ver anexo 4)*.

  En este contexto se podría pensar *(para dinamizar un ocio que actualmente no existe)* que establecimientos que **reúnan un conjunto de características**, podrían tener una *prórroga del horario de cierre de 60 minutos*, de exclusiva **potestad municipal** en base al **cumplimiento de estos requisitos**:

  1. Que exista **doble puerta** con cierre forzado y obligatoriedad de mantenerla cerrada **inexcusablemente** desde las 22:00 horas.

  2. Aislamiento **mínimo interior** de 90 decibelios (Proyecto Técnico).

  3. Proyecto Técnico que garantice que la transmisión acústica al **exterior** del local **nunca sobrepasará los 28 decibelios**.

  4. Control de acceso y desalojo **(profesionales cualificados)** cuando el acceso sea superior a 75 personas: 1 pax para >75 pax aforo. 2 pax >150 pax aforo.

Cumpliendo todas estas medidas, un establecimiento, sea del grupo que sea (excluidos los diurnos), **podría formular petición de prórroga de horarios** de cierre presentando *instancia y documentación* pertinente en las oficinas municipales. La autorización quedaría ***inmediatamente anulada*** ante cualquier **procedimiento sancionador**.

d) **ACTIVIDADES IDENTIFICADAS**.- Entendiendo que el legislador puede compartir nuestra opinión de que el ejercicio de la **prestación de servicios de Alimentos y Bebidas mediante precio** debe estar legalmente regulado y **controlado**, pensamos que todo lo anterior *(lo expuesto hasta este momento)*, podría o debería ser visualizado en una **txartela** que reuniría un conjunto de datos que servirían para el mejor control institucional, incluso de información al consumidor:

- Permitiría conocer la titularidad de la empresa.
- Registro turístico.
- Grupo de Horarios.
- Grupo de Actividad *(con o sin Restauración)*.
- Aforo.
- Certificaciones de Calidad.
- Conocimiento de idiomas.
- Vigencia.

El que en un plazo prudencial *(de unos 3 años)* todos los establecimientos se dotaran de esta *txartela*, contribuiría:

- Al censo de las actividades hosteleras (por grupos y aforo).
- A su control visual (exterior) *(por parte institucional y del consumidor).*
- A la desaparición de la economía sumergida o competencia desleal.

Debe quedar inequívocamente claro que nuestra propuesta **no sólo está dirigida** a actividades en establecimientos fijos sino a **cualquier actividad** que preste servicios de alimentos y bebidas mediante precio, con independencia de cuales sean los fines económicos, sociales, culturales, deportivos u otros, que subyacen en las mismas.

Ciertamente en actividades al aire libre el espacio reservado a aforo carecería de sentido, por lo que figuraría en blanco en la Txartela.

En los modelos siguientes se reproducen un conjunto de ejemplos simplemente para orientar al lector.

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **64.815.212-X**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

AKEITA ETXEA

S | I

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
42	---	10725

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

1

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Degustación (sin alcohol)

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

1
Por ser Degustación

SI
Riesgo Sanitario (I), sin restauración

42
Pax. Aforo

Sin casuística especial

10725
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **17.515.201-H**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

EL TXARRO

S | I

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
38	---	0408

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

1

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Café- Bar (Diurno)

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

1
Por ser Café-Bar (Diurno)

SI
Riesgo Sanitario (I), sin restauración

38
Pax. Aforo

Sin casuística especial

0408
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **10.115.722-S**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

LA KONTXA

R I

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
74	---	01047

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

2

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Bar-Restaurante

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

2
Bar-Restaurante

RI
Riesgo Sanitario (I), con restauración

74
Pax. Aforo

Sin casuística especial

01047
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **B95138277**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

LA ESCUELA

r III

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
108	---	01810

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

2

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Restaurante

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

2
Restaurante

rIII
Riesgo Sanitario (III), con restauración

108
Pax. Aforo

Sin casuística especial

01810
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **E95701310**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

LA NOCHE

S I

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
110	ACTUACIONES +60	0408

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

3

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Bar Especial

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

3
Bar Especial

SI
Riesgo Sanitario (I), sin restauración

110
Pax. Aforo

+60
Actuaciones en vivo

0408
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

REF. ACTIVIDAD o NIF/IFZ: **B78115401**

Nombre Comercial
Izen Komertziala

MOON RIVER

S 0

Registro
Erregistroa

AFORO	ESPECIAL	REGISTRO
340	ACTUACIONES +60	+60

Grupo de Horarios
Ordutegi taldea

4

Subgrupo de Actividad
Jarduera azpitaldeak

Sala Baile

Idiomas / Hizkuntzak

Certificaciones / Ziurtagiriak

Validez / Baliozkotasuna

2016 - 2020

4
Sala Baile

S0
Riesgo Sanitario (0), sin restauración

340
Pax. Aforo

+60
Actuaciones en vivo

0408
Nº Registro Turístico (cuando exista)

Además:
Titular, Idiomas, validez, nombre

e) **ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS**.- Resulta evidente que el adecuar la normativa hostelera requiere algún tipo de actuaciones complementarias:

1. **Hacienda Foral**.- Debería establecer *(aunque en esencia ya lo están)*, los epígrafes fiscales en función a las normativas existentes. Habría que adaptar el epígrafe de Degustación y deberían *suprimirse las categorías* en Restaurantes o las referencias a *Cafeterías* (en sintonía con el Departamento de Turismo del Gobierno vasco a raíz de la Directiva Bolkestein).

2. **Interior**.- Fijaría el Decreto de Horarios con arreglo a lo expuesto y que en síntesis se resume:

   - **Nomenclátor único** (aunque posteriormente se aclare algunas denominaciones comerciales que pudieran encajar en cada grupo, pero siempre con el criterio que ha quedado expuesto).

   - **La normativa sería autonómica** en horarios estándar; y en las épocas especiales *(como lo era anteriormente)*, **se facultaría a cada Ayuntamiento** a anular o modificar siempre restrictivamente la norma general. Siempre quedaría de potestad municipal un número determinado de días especiales al año.

3. **Turismo**.- Debería **recuperar el registro** de actividades hosteleras *(al igual que existe para las de alojamiento)*. A ese registro podrían incorporarse todos o varios de los datos que se han expuesto anteriormente (incluso la superficie).

4. **Ayuntamientos**.- Ajustarían el nomenclátor de las ordenanzas municipales al nomenclátor profesional.

   - Fijarían los días de horario especial.

   - Y a nivel municipal, sería deseable que las normativas de aplicación al sector **que estén reguladas en ámbitos de rango superior**, no fueran detalladas o reguladas en las propias ordenanzas: siempre queda el recurso de proponer modificaciones o mejoras administrativas a través de Eudel.

COLABORACIÓN

Existen trámites administrativos que podrían ser delegados -mediante Convenio- a entidades como la nuestra (Sectorial), y/o la Cámara de Comercio.

f) **LOS *(MAL LLAMADOS)* AFTER HOUR.**- Estamos asistiendo a la utilización en el lenguaje coloquial de la denominación "after hour", que en el fondo es un concepto comercial que no encuentra amparo en ninguna de las normativas existentes. Es decir, **desde una visión profesional**, *esta actividad no existe*.

Si quisiéramos interpretar que se trata de establecimientos del grupo de *Cafés y Bares* que abren a primera hora de la mañana y que a partir de las 9:00 h. están autorizados a dotar al establecimiento de ambientación musical, el término de "after hour" podría servir para miles de establecimientos.

Sucede que, en la práctica, esta denominación se utiliza para aquellos locales en cuya actividad se utiliza *una especial ambientación musical* en *clara concordancia* con lo que es habitual en *horarios nocturnos*, y al hacerlo, probablemente exista un público que, finalizando su fiesta nocturna en establecimientos del grupo 4, intenten buscar acomodo en este tipo de locales.

Que conste que esto siempre ha existido, aunque utilizado de otra forma: recuérdese lo habitual que era *(para generaciones pasadas)* ir a desayunar a zonas -ej.: Ayuntamiento- después de una noche de fiesta más o menos controlada. Hoy en día esto no es así y hay un público que funciona en la forma detallada en el párrafo anterior (y puede que sea objeto de polémica hasta qué punto hay empresarios -*desde luego no todos*- que promueven que su actividad acoja a estas personas entre las que habrá clientela con comportamientos sociales absolutamente correctos, y otra que dista mucho de tales conductas).

Y a partir de aquí viene el debate, pero sería bueno no confundir ni los responsables ni los culpables:

- El establecimiento que no ponga ambientación musical hasta la hora (9 h.) que marca el Decreto, **tiene una conducta irreprochable.**

- El establecimiento, en el que la ambientación musical que se utilice, sea del tipo que sea, lo haga con **equipos autorizados o protegidos por la licencia** de instalación, **tiene una conducta irreprochable**.

- En consecuencia, los establecimientos **que cumplan** lo señalado en los puntos a) y b), es difícil, por no decir imposible, que puedan ser objeto de censura.

- Si para hacerlo hay que fijarse o acudir al hecho de que en el suelo existan algunas colillas, el hostelero podría justificar su existencia señalando que si existen es porque **(él)** ha obligado al consumidor a

apagar un cigarro que habían encendido, *y nos hallaríamos ante la dificultad de la prueba.*

- Podríamos pensar en la existencia de funcionarios que *de forma discreta* vigilaran este tipo de establecimientos, y que por supuesto actuaran contra quienes no cumplen lo señalado en los puntos a) y b), con evidentes pruebas directas de infracción.

- **Pero no nos engañemos:** *mientras todos los que vomitan, insultan, orinan, ensucian, destrozan bienes urbanos y hacen imposible la convivencia vecinal de las propias empresas del sector*, **no tengan una respuesta administrativa y penal**, *efectiva*, sin actuaciones judiciales delirantes, el problema que a todos preocupa no tendrá solución. Denominemos como denominemos ciertas actividades, *el problema no estará* en ellas; **el problema radica en ciudadanos indignos de esta denominación**, *en un poder legislativo incapaz de afrontar este problema* y en un poder judicial que *(aun existiendo un mínimo soporte jurídico)*, ofrece un *exquisito y comprensivo tratamiento* a este modelo de delincuencia.

Algo a considerar.- Como el disfrute del Ocio se había ido modificando, múltiples establecimientos reclamaban una prórroga del horario de cierre que finalmente el Gobierno vasco concedió con apoyo del propio Ayuntamiento.

Sin embargo, también esto generó protestas entre los establecimientos de los grupos 3 y 4 (III.a y b). En este contexto, lo ideal -quizás- hubiera sido **permitir la recalificación** (Gº 2→3) y haber aplazado el inicio de la ambientación musical a las 11 o 12 h. y siempre amparado por licencia municipal.

g) ALGUNAS SUGERENCIAS.- En un próximo apartado -en el anexo- se reproducen un conjunto de normativas básicas *(hay bastantes más)* que quizás son *las que más condicionan* el ejercicio de la actividad hostelera, bien estableciendo dotación de medios al inmueble o como medidas correctoras.

Sobre esta cuestión permítasenos dos sugerencias:

1. Sería conveniente el **consensuar institucionalmente** un dossier, en forma de *un libro de bolsillo*, que **recopilara el conjunto de estas normas** y *se hicieran llegar* a los titulares de cada actividad hostelera.

2. Previamente, quizás habría que complementar algún aspecto, y dentro de ellos incluimos uno que creemos que merece la pena implantar: el que en los establecimientos hosteleros existan -en las barras o en los frontales- recipientes suficientes

para recoger cualquier residuo (servilletas, palillos,...), evitando que el mismo se arroje al suelo. (La Asociación ya ha realizado una primera Campaña en este sentido, pero se necesita continuidad para modificar costumbres que tanto perjudican nuestra imagen comercial).

h) **VALORANDO VENTAJAS.**- Puede parecer que las diferencias entre una visión *continuista* y una *evolucionada* son de escasa entidad, pero nuestra visión es que éstas son de calado. Analicemos nuestra propuesta alternativa a la situación actual:

① Tendríamos un sector normalizado: cada establecimiento conocería perfectamente cuáles son los límites de sus servicios hosteleros.

② Existiría un control visual por el que cualquier representante institucional tendría acceso a la información más básica del establecimiento sin necesidad de requerir acreditaciones específicas al titular.

③ El consumidor -visualmente- tendría acceso a información de qué idiomas se utilizan en el establecimiento, cuál es su actividad y qué tipo de servicio puede ofrecer.

④ También la txartela identificativa permitiría conocer otros activos o reconocimientos del establecimiento.

⑤ Se introduciría al sector en un cierto entorno de seriedad y solvencia; y quizás se contribuiría a crear iniciativas de innovación o mejora para incorporar sus distintivos a la txartela.

⑥ En todo momento las instituciones podrían tener a su alcance estadísticas fiables, y en base a diferentes parámetros.

⑦ Las subvenciones podrían estar destinadas prioritariamente a quienes en su identificación contengan elementos más positivos.

⑧ Sería mucho más factible diseñar y ejecutar los catálogos de oferta hostelera en función a determinadas prioridades.

Pensamos que el conjunto de estas ventajas bien merece el esfuerzo de trabajar para adecuar el modelo actual a otro mucho más eficiente y transparente.

4 Anexo: Referencia medidas correctoras

Nos ha parecido conveniente incorporar a este breve dossier un conjunto de normativas existentes: con su reproducción en este dossier pretendemos resaltar que existe suficiente normativa reguladora del sector hostelero como para que no sea necesario incrementar el grado de exigencias.

GOBIERNO VASCO DECRETO 171/85

Comentamos por reproducir en estas páginas algunas partes del contenido de este Decreto que afectan a las actividades a las que estamos refiriéndonos en este dossier:

Normas técnicas de carácter general de aplicación a las actividades molestas, Insalubres, Nocivas y peligrosas a establecer en suelo urbano residencial. Las Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, que según los planes de ordenación urbana vigentes y Ordenanzas Municipales, puedan ubicarse en suelo urbano residencial, deberán de cumplir las normas técnicas de carácter general, que para cada actividad se indica a continuación:

SECCIÓN 1ª. **Actividad de hostelería, ocio y tiempo libre**

Capítulo 1º
Bares y restaurantes

3. **DESARROLLO**.- Calificación de la actividad: según sus características es molesta, por ruidos, vibraciones y flores.

3.1. Ventilación

3.1.1. Cuando el local de la cocina tenga dimensiones inferiores a 4 m^2 y su uso exclusivamente para preparación de tapas o pinchos será imprescindible la instalación de campana con elementos depuradores de gases, cuya evacuación se efectuará al propio recinto público.

3.1.2. Actividades con cocina, freidora, plancha, asador, etc., la ventilación y evacuación de humos y gases se efectuarán a través de conducto exclusivo, empleando los oportunos sistemas de captación y expulsión, conduciéndolos a una altura de dos metros por encima del alero de la edificación y siempre sin producir molestias de olores o ruidos y vibraciones.

3.1.3. Se requerirá ventilación con evacuación a 2 mt. del alero de la zona destinada al público cuando la superficie total sea superior a 200 m^2.

3.2. Ruidos y vibraciones

3.2.1. El anclaje de todo tipo de maquinaria se realizará con elementos antivibratorios.

3.2.2. Se evitará la transmisión de vibraciones a la estructura del edificio, locales y viviendas más próximas.

3.2.3. Con el fin de evitar la transmisión sonora directamente al exterior, cuando se superen los 60 dB (A) de 8 a 22 h. y 40 dB (A) de 22 a 8 h. medidos a 1 mt. en el exterior con la puerta abierta y enfrente de ella, será obligatoria la instalación de una doble puerta con cierre automático constituyendo un vestíbulo cortavientos, debiendo permanecer cerrada constantemente.

3.2.4. En actividades cuyos aparatos musicales sean radios, televisión e hilo musical será obligada la presentación de un proyecto de insonorización con sus cálculos correspondientes a 75 dB(A) en cualquier punto del local cuyo anclaje sonoro se efectuará a ese mismo nivel en evitación de disponer de doble puerta en el local. Las actividades que posean aparatos musicales diferentes a los anteriores para cálculo del proyecto de insonorización utilizarán como mínimo 90 dB(A) en el interior del local.

3.2.5. En el proyecto de insonorización se especificará el nivel sonoro generado dentro del local, absorción de forjado paredes, etc., absorción de los materiales aislantes, absorción total con sus cálculos correspondientes, aislamiento global.

3.2.6. En cualquier caso no se superarán los 40 dB(A) hasta las 22 horas o los 30 dB(A) hasta las 8 de la mañana en nivel continuo equivalente en 1 minuto, ni los 45 y 35 dB(A) en valores máximo en punta en los dormitorios, cocinas y salas de estar a partir de las 8 y 22 h. respectivamente, sin perjuicio de la normativa municipal específica existente.

Capítulo 2º
Discotecas, salas de fiesta y espectáculos, salas cinematográficas, bingos

1. **ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA.**- Las presentes disposiciones serán de aplicación a los locales y establecimientos abiertos al público, cuya actividad sea la de discoteca, disco-bares, casinos, cafés con espectáculo, salas de fiesta y espectáculos, salas cinematográficas, etc., las cuales se ven afectadas por el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

3. **DESARROLLO.**- Calificación de la actividad: según sus características es molesta: por ruidos, vibraciones y olores.

3.1. Ventilación.

3.1.1. Actividades sin cocina, freidora, plancha, asador, etc.: la ventilación se efectuará siempre sin producir molestias al vecindario.

3.1.2. Actividades con cocina, freidora, plancha, asador, etc: la ventilación y evacuación de humos y gases se efectuarán a través de conducto exclusivo, empleando los oportunos sistemas de captación y expulsión, conduciéndolos a una altura de dos metros por encima de alero de la edificación y siempre sin producir molestias de olores, ruidos y vibraciones.

3.1.3. Se requerirá ventilación con evacuación a 2 mt. por encima del alero de la zona destinada al público cuando la superficie sea superior a 150 m^2 empleando los oportunos sistemas de captación y expulsión.

3.2. Ruidos y vibraciones.

3.2.1. El anclaje de todo tipo de maquinaria se realizará con elementos antivibratorios.

3.2.2. Se evitará la transmisión de vibraciones a la estructura del edificio, locales y viviendas más próximas.

3.2.3. Con el fin de evitar la transmisión sonora al exterior, será obligatoria la instalación de doble puerta con cierre automático constituyendo un vestíbulo cortavientos, debiendo permanecer cerrada constantemente y a poder ser en planos perpendiculares.

3.2.4. La presentación de un proyecto de insonorización con sus cálculos correspondientes a 100 dB(A) en discotecas y similares y 90 dB(A) en pub y similares en cualquier punto del local cuyo anclaje sonoro se efectuará a ese mismo nivel.

3.2.5. En el proyecto de insonorización se especificará el nivel sonoro generado dentro del local, absorción de forjado paredes, etc., absorción de los materiales aislantes, absorción total con sus cálculos correspondientes, aislamiento global.

3.2.6. En cualquier caso no se superarán los 40 dB(A) hasta las 22 horas y los 30 dB(A) hasta las 8 de la mañana en nivel continuo equivalente Leq. en 1 minuto, ni los 45 y 35 dB(A) en valores máximos en punta en los dormitorios, cocinas y salas de estar a partir de las 8 y 22 h. respectivamente, sin perjuicio de la normativa municipal específica existente.

AYUNTAMIENTO DE BILBAO (SANIDAD)

Seguidamente, incorporamos aspectos normativos de este Ayuntamiento desde la convicción de que es el ente municipal que más desarrollado y detallado tiene este tema, y por ello, aunque en algunos aspectos coincida o se superponga con el Gobierno vasco, creemos que merece la pena que sus textos normativos sean reproducidos en este dossier.

NORMAS HIGIÉNICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA

La normativa de aplicación a los establecimientos hosteleros es amplia y diversa, ver apartado relativo a la Base Legal, por lo que con objeto de favorecer su conocimiento y aplicación se han elaborado las siguientes **Normas orientativas** que constituyen el criterio unificado de aplicación.

Para cualquier duda, ampliación o aclaración puede ponerse en contacto con la **Inspección Veterinaria Municipal** en C/ Ugalde, nº 7- Tel. -94-4204924-00.

Ámbito de aplicación:

Establecimientos hosteleros de nueva instalación, ampliaciones o reformas (en la medida de lo posible).

Condiciones Generales

1. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales deberán:

a) Permitir una limpieza y desinfección adecuada.

b) Evitar la acumulación de suciedad, condensaciones, mohos…

c) Posibilitar las prácticas correctas de higiene, incluida la prevención de la contaminación cruzada.

d) Las dimensiones de los locales de trabajo deberán permitir que los trabajadores realicen su trabajo sin riesgos para su seguridad y salud y en condiciones ergonómicas aceptables.

2. Las cocinas y locales de manipulación de alimentos no serán lugares de paso.

3. Los establecimientos que elaboren alimentos tendrán implantado un sistema de autocontrol adaptado a su actividad.

Alturas

Las alturas mínimas serán de dos metros y medio (2´50 m) en las zonas de público y trabajo, y de dos metros treinta centímetros (2´30 m) en aseos y vestuarios.

Iluminación

1. La intensidad de la luz mínima en zonas de manipulación será de 350 lux y de 150 en las de almacenamiento, incluidas las cámaras frigoríficas.

2. El sistema de iluminación de las zonas donde se manipulan o almacenan alimentos sin envasar y útiles, estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los mismos.

Desagües

Los desagües de todos los aparatos instalados en el local dispondrán de sifón.

Cocinas

1. Los establecimientos donde se elabore cualquier tipo de alimentos, incluidos pinchos y tapas, dispondrán de recinto o zona acotada de cocina.

2. La superficie mínima del recinto o zona de elaboración de alimentos (cocina) será de 4 m2.

3. La superficie destinada a cocina será superior a la suma del 10% de la superficie destinada al público (bar, cafetería), más el 20% de la del comedor, en su caso.

4. Las superficies de paredes y suelos serán impermeables, lisas, no absorbentes, y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes preferentemente de color claro.

5. Los techos serán lisos, claros y fáciles de limpiar.

6. La cocina dispondrá, al menos, de:

a) Lavamanos-fregadero conjunto, en cocinas de superficie inferior a $8m^2$, con grifo de accionamiento no manual, agua fría y caliente, y del tamaño suficiente para la limpieza de los alimentos y lavado de los útiles habitualmente empleados.

b) Si la cocina tiene más de 8 m^2 de superficie, el lavamanos será independiente del fregadero, cada uno con su grifo, y el del lavamanos será de accionamiento no manual (preferentemente a pedal).

c) Útiles de aseo (jabón líquido, toallas de papel) en todo momento, en los lavamanos.

d) Máquina lavavajillas de capacidad suficiente.

e) Cámara frigorífica para alimentos, de capacidad suficiente, y con termómetro de lectura externa. (Tª referencia entre 0 y 6ºC.)

f) Superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.

7. La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.

8. La cocina no será la única vía de acceso al almacén, al objeto de que el suministro de mercancías, no se efectúe a través de ella.

9. La anchura mínima de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, será de ochenta centímetros, (0,80 m).

10. Los establecimientos que utilicen amasadora para la harina, dispondrán de zona aislada al efecto.

11. Los establecimientos que dispongan de zonas de servicio de comidas (comedor o asimilados) con una superficie superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2), las cocinas precisarán además:

a) Cámara frigorífica exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejada de los focos de calor y de la zona de materias primas.

b) Accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada;

c) Zona exclusiva, para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.

d) Local o zona diferenciada, destinada a la limpieza de útiles y vajilla.

12. Todos los establecimientos dispondrán de armario o zona claramente delimitada, para el depósito de útiles y productos de limpieza y desinfección. Cuando la superficie útil destinada al público sea superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2) contarán con un local destinado exclusivamente a este fin.

Barra

1. El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo (no tarimas).

2. Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:

a) Una máquina lavavasos, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos a sesenta y seis grados centígrados (66° C), salvo que se encuentre ubicado en otra dependencia cercana a la barra.

b) Fregadero-lavamanos dotado de agua fría y caliente.

3. No está permitida en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidoras, planchas, etc., cuyo uso suponga la transformación de los alimentos, salvo que se habilite una zona específica al efecto que cumpla con lo establecido para cocinas.

4. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y conservados a la temperatura adecuada, debiendo disponer de instalación necesaria a tal efecto.

Almacén

1. Todos los establecimientos deberán contar con uno o varios recintos destinados exclusivamente a almacén, con una superficie mínima total del ocho por ciento (8%) de la global del local. Dispondrá de ventilación adecuada y no se verá afectado por el funcionamiento de máquinas susceptibles de elevar sustancialmente la temperatura.

2. El volumen del almacén no será inferior al resultado de multiplicar la superficie mínima por la altura mínima, dos metros treinta centímetros (2,30 m),aceptándose únicamente como tal la que disponga de al menos un metro y medio(1,50 m) de altura libre.

3. Sus paramentos serán lisos y de fácil limpieza y dispondrá de baldas, estanterías, etc., de material fácilmente lavable, de forma que se puedan depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

4. Su acceso será fácil, no considerándose como tal las escaleras escamoteables ni de caracol. Estas sólo serán válidas si son reglamentarias o para almacenes complementarios y de uso infrecuente.

5. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados, consecuentemente también la tenencia, en estado de uso, de útiles o aparatos destinados a esta manipulación.

6. La cocina no será la única vía de acceso al almacén, al objeto de que el suministro de mercancías, no se efectúe a través de ella. En los establecimientos con cocina, el almacén, o al menos una parte del mismo, se situará cerca de la cocina y será de fácil acceso.

Basuras

1. Los establecimientos con superficie destinada al público inferior o igual a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2) contarán con recipientes de uso exclusivo para la basura, de fácil limpieza y desinfección, cierre hermético y tamaño acordes con el volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje. Estos recipientes estarán ubicados fuera de la cocina y servirán para depositar en ellos las bolsas de basura llenas.

2. Los establecimientos con superficie superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2), contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Su superficie útil será de, al menos, dos metros cuadrados (2 m^2) que se irá incrementando a razón de un metro cuadrado (1 m^2) por cada cien (100 m^2) suplementarios. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos, de fácil limpieza y desinfección.

3. Los cuartos de basura de más de seis metros cuadrados (6 m^2) dispondrán de punto de agua y de suelo inclinado hacia un sumidero, y estarán debidamente ventilados.

Aseos públicos

1. Con carácter general, todo establecimiento deberá contar con dos (2) aseos.

2. Las dimensiones mínimas de los aseos, (recinto donde se ubica el inodoro) serán de 1.20 m^2. .Cuando la superficie destinada al uso público supere los 100 m^2, se incrementará la dotación de aseos en dos inodoros adicionales, uno por sexo y así sucesivamente por cada 100 m^2 adicionales. En el caso de los masculinos la mitad de los inodoros podrá ser sustituida por mingitorios.

3. Dispondrán de lavabo, con agua potable y grifos de cierre no manual, jabón liquido en dosificador, papel higiénico, perchas, secamanos de aire caliente, o bien toallas de un solo uso, en cuyo caso contarán con recipientes para depositar las usadas.

4. Los recintos de los inodoros no comunicarán directamente con locales de manipulación o consumo de alimentos.

5. Las paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección.

6. Los aseos, anteaseos y vestuarios no servirán para la circulación ni almacenamiento de productos alimenticios.

7. Los aseos de uso exclusivo para minusválidos, cuando dispongan de un sistema de control de acceso restringido, podrán comunicar directamente con zonas de público.

Vestuarios y aseos del personal

1. Los establecimientos de superficie inferior o igual a sesenta metros cuadrados (60 m^2), deberán contar con un armario o taquilla individual por persona empleada, que utilice ropa de trabajo.

2. Si la superficie es superior a sesenta metros cuadrados (60 m^2) dispondrán de un recinto de superficie no inferior al cuatro por ciento (4%) de la total del establecimiento, para vestuarios y aseos del personal. Estos recintos dispondrán de armarios y taquillas individuales en número y tamaño suficientes para el mismo, así como de asientos y espacio capaces para que pueda cambiarse de ropa sin dificultad.

3. Cuando el establecimiento tenga una superficie superior a cien metros cuadrados (100 m^2), el vestuario contará con cabina de inodoro independiente y con lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente.

4. Las cabinas de inodoro no comunicarán con zonas de consumo o manipulación de alimentos, tendrán una superficie mínima de uno coma dos metros cuadrados (1,2 m^2), dispondrán de extracción forzada al exterior y sus paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección (alicatado o similar).

5. En aquellos establecimientos que no dispongan de cocina, office u obrador, bastará con disponer de armario o taquillas para el personal, salvo que éste precise de ropa de trabajo exclusiva, en cuyo caso se sujetarán a los requisitos establecidos en los apartados anteriores.

Ventilación

Zonas de público

1. En las zonas destinadas al público se exigirá un sistema de ventilación forzada, que garantice un caudal mínimo de renovación del aire, de 20 $m^3/m^2/h$, sin producir molestias al vecindario por olores, ruidos o vibraciones.

Aseos y vestuarios

1. En los aseos se exigirá ventilación natural o forzada, con salida al exterior del establecimiento.

2. Si no se cuenta con un sistema permanente de ventilación, la extracción de aire entrará en funcionamiento al accionar o bien el interruptor de la luz o bien el mecanismo de descarga de la cisterna del inodoro.

Cocinas

1. Con carácter general, las cocinas dispondrán de un sistema adecuado de captación y expulsión de humos y gases producidos, a través de un conducto exclusivo que se elevará, al menos, hasta una altura de dos (2) metros por encima del alero de la edificación.

Cuartos de basura

1. Los recintos para residuos sólidos de más de seis metros cuadrados (6 m^2) de superficie estarán provistos de sistema de ventilación forzada con salida al exterior, sin producir olores, ruidos, u otras molestias.

Normas sanitarias para terrazas y veladores

1. Las instalaciones de cocina, barra, almacén y aseos públicos deberán disponer de la capacidad suficiente para el incremento de actividad que supone la terraza.

2. Las terrazas deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad o insalubridad.

3. Los suelos donde se instalen permitirán su limpieza eficaz.

4. Mantendrán las debidas condiciones de limpieza, salubridad y ornato.

5. Cuando la Oficina de uso de espacio público tenga dudas sobre la capacidad del establecimiento para mantener la higiene y seguridad alimentaria, debido al incremento de la actividad que supone la terraza, podrá solicitar informe sanitario al Área de Salud y Consumo.

Otros aspectos técnico sanitarios de interés

1. Los requisitos higiénicos sanitarios contenidos en el presente documento tienen el carácter de reglas generales de aplicación. No obstante, de forma excepcional, se podrá eximir el cumplimento de alguna de las mismas, en especial las relativas a superficies y alturas mínimas, cuando se solicite por escrito de forma suficientemente razonada a la inspección sanitaria municipal, quién propondrá justificadamente la solución más adecuada.

2. Las referencias a la superficie de los establecimientos contenidas en el presente documento se entenderán hechas a la superficie útil. Computarán como superficie útil de cocina las áreas de cometido complementario (offices, asadores, zonas de lavado de vajilla y útiles, etc...,) aunque no estén incluidas en el recinto de cocina. Los establecimientos que elaboren y sirvan comidas en comedores instalados en terrazas, veladores, o similares, la superficie útil mínima de su cocina se verá incrementada en un 10% de su tamaño.

3. Dispondrán de equipos frigoríficos con la capacidad y características necesarias para realizar eficazmente y con las debidas garantías sanitarias, la conservación de alimentos. Deberán estar provistos de termómetro de lectura externa (Tª referencia entre 0 y 6ºC).

4. En las cámaras frigoríficas existirá una completa separación, entre los alimentos crudos y cocinados o se conservarán en frigoríficos distintos.

5. Las tablas de corte, tajos, etc. estarán en buen estado, y serán de un tamaño que permita su correcta limpieza y desinfección en fregaderos / lavavajillas (preferible).

6. El número de tablas que debe tener la cocina de un establecimiento hostelero depende de su tamaño, tipo de elaboraciones que practica etc.., pero todas las cocinas deben disponer al menos de dos tablas. Una de ellas de uso exclusivo para los alimentos cocinados,(también denominados higienizados, descontaminados o preparados), en ella se realizarán, como ejemplo, las siguientes operaciones: preparación de pinchos, canapés y bocadillos, corte de ingredientes para ensaladas, fileteado de asados etc.. Los alimentos crudos se manipularán en la otra.

7. En cocinas grandes es aconsejable disponer de un juego de tablas para los diferentes trabajos, estarán marcadas o serán de colores, como ejemplo:

   a) Blancas para alimentos higienizados o limpios (manipulación de alimentos cocinados, cortar pan , elaboración de sándwiches, etc).

   b) Rojas para manipulación de carnes frescas (crudas).

   c) Azules para manipulación de pescados crudos.

   d) Verdes para verduras.

   e) Amarillas para pollos.

8. Los pinchos, banderillas cazuelas, etc., expuestos en barra deberán estar protegidos bajo vitrina, plástico transparente, etc., y refrigerados mediante vitrina frigorífica en el caso necesario,(sándwiches con salsas; pinchos tipo ensaladillas; tortillas, revueltos, fritos y cazuelas una vez templadas). Tª referencia < 10ºC.

9. Todo el personal manipulador de cocina o elaborador de pinchos usará ropa exclusiva y limpia para su trabajo. Además, deberá acreditar formación en materia de higiene alimentaria.

10. El responsable de cocina tendrá termómetro para efectuar controles de las temperaturas de cocinado, recalentado y conservación de los alimentos.

11. La lista de precios estará expuesta en lugar visible.

12. El establecimiento dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

Prácticas no permitidas:

1. Utilizar serrín o similares en el suelo de las zonas donde se manipulan o almacenan alimentos.

2. Almacenar alimentos, bebidas y sus útiles en:

   a) Aseos y vestuarios.
   b) Pasillos.
   c) A la intemperie o en recintos no debidamente cerrados.
   d) Cuartos de máquinas.
   e) Bajo escaleras abiertas u otras zonas de fácil de contaminación.

3. Depositar o almacenar productos tóxicos (detergentes, desinfectantes, insecticidas, etc.) junto o sobre los alimentos. Se almacenarán en lugar separado.

4. Trasvasar productos tóxicos o peligrosos (detergentes abrillantadores etc) a recipientes que pudieran dar lugar a equívocos respecto a su contenido, en especial a cualquier tipo de recipiente que haya contenido alimentos o bebidas. (botellas de agua, vino etc).

5. Almacenar cazuelas, sartenes, recipientes o envases boca arriba, salvo que estén tapados, de tal forma que estén protegidos de toda contaminación.

6. No eliminar perfectamente, mediante escurrido o secado, el agua de aclarado de los útiles de cocina y vajilla. Prestar especial atención a los recipientes de plástico.

7. Depositar la vajilla y cristalería para su secado sobre trapos húmedos.

8. Almacenar o utilizar plaguicidas considerados tóxicos o muy tóxicos, salvo por empresas autorizadas.

9. La aplicación de plaguicidas sobre alimentos, útiles, o superficies de trabajo, así como no guardar los tiempos de espera establecidos tras la aplicación.

10. Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares.

11. La elaboración de alimentos embotados o similares, sometidos a tratamientos térmicos higienizantes en el propio envase y conservados a temperatura ambiente ("conservas caseras”).

12. Dejar vajilla, útiles y/o superficies de trabajo sucios de una jornada para otra.

13. Almacenar alimentos congelados sin estar debidamente protegidos mediante envolturas aislantes.

14. La presencia de animales domésticos en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

15. La elaboración y/o el servicio de:

    a) Alimentos que contengan huevo crudo, como tortillas poco hechas, tiramisú, mayonesa casera etc..

    b) Pescado crudo o insuficientemente cocinado si previamente no ha sido congelado.

16. Manipular alimentos por personal afectado de vómitos y/o diarreas.

DIPUTACIÓN FORAL: INFORME LABEIN

Por otra parte, existe un informe respecto al tema de insonorización que nos parece interesante aportarlo a este dossier.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD						EXIGENCIAS AL PROYECTO ACÚSTICO							
Tipo de actividad		Descripción de la actividad	Focos de ruido	Límite de emisión de ruido (dBA)	Horario	Niveles ruido y vibración en recepción	Aislamiento mínimo a ruido aéreo*	Nivel máx. a ruido de impacto*	Tiempo de reverberación	Limitador de equipo de música	Cond. a la maquinaria	Cond. puertas	Cond. carga y descarga
Hostelería, ocio, y tiempo libre	A	Bares y restaurantes	Radio, TV, Hilo musical Maquinaria	75	Diurno	Ap 2.3.1	60 (Ap 2.3.2.1)	60 (Ap 2.3.2.1)	Ap.2.3.3 **	Ap.2.3.4.1	Ap.2.3.5	--	Ap 2.3.7
	B	Bares y restaurantes	Radio, TV, Hilo musical, Maquinaria	75	Nocturno	Ap 2.3.1	65 (Ap 2.3.2.1)	60 (Ap 2.3.2.1)	Ap.2.3.3. **	Ap.2.3.4.1	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.1	Ap 2.3.7
	C	Bar especial	Equipo Musical Maquinaria	90	Diurno y nocturno	Ap 2.3.1	70 (Ap 2.3.2.2)	60 (Ap 2.3.2.2)	--	Ap.2.3.4.2	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.2	Ap 2.3.7
	D	Discoteca	Equipo musical Maquinaria	100	Diurno y nocturno	Ap 2.3.1	75 (Ap 2.3.2.2)	60 (Ap 2.3.2.2)	--	Ap.2.3.4.2	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.2	Ap 2.3.7

Hostelería, ocio, y tiempo libre	A	Bares y restaurantes	Radio, TV, Hilo musical Maquinaria	75	Diurno	Ap 2.3.1	60 (Ap 2.3.2.1)	60 (Ap 2.3.2.1)	Ap.2.3.3. **	Ap.2.3.4.1	Ap.2.3.5	--	Ap 2.3.7
	B	Bares y restaurantes	Radio, TV, Hilo musical, Maquinaria	75	Nocturno	Ap 2.3.1	65 (Ap 2.3.2.1)	60 (Ap 2.3.2.1)	Ap.2.3.3. **	Ap.2.3.4.1	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.1	Ap 2.3.7
	C	Bar especial	Equipo Musical Maquinaria	90	Diurno y nocturno	Ap 2.3.1	70 (Ap 2.3.2.2)	60 (Ap 2.3.2.2)	--	Ap.2.3.4.2	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.2	Ap 2.3.7
	D	Discoteca	Equipo musical Maquinaria	100	Diurno y nocturno	Ap 2.3.1	75 (Ap.2.3.2.2)	60 (Ap 2.3.2.2)	--	Ap.2.3.4.2	Ap.2.3.5	Ap.2.3.6.2	Ap 2.3.7

ESTADO: AFORO

Finalmente, nos ha parecido interesante el reproducir la tabla de aforos en base a las actividades y que forma parte de la normativa estatal mediante la que se regulan las normas básicas de construcción y protección contra incendios. Conste que la aplicación de la norma es bastante más compleja que imputar un espacio para cada persona, pues es necesario valorar otros aspectos del establecimiento, pero para que sirva de orientación, este sería el cuadro orientativo:

Uso previsto	Zona, tipo de actividad		Ocupación (m^2/persona)
Pública concurrencia	Zonas destinadas a espectadores sentados	Con asientos definidos, fijos	1 pers/asiento
		Sin asientos definidos	0,5
	Zonas de espectadores de pie		0,25
	Zonas de público en discotecas		0,5
	Zonas de público de pie en bares, cafeterías, etc.		1
	Zonas de público en gimnasio	Con aparatos	5
		Sin aparatos	1,5
	Piscinas públicas	Zonas de baño	2
		Zonas de estancia de público en piscinas descubiertas	4
		Vestuarios	3
	Salones de uso múltiple en edificios para congresos, hoteles, etc.		1
	Zonas de público en restaurantes de comida rápida (hamburgueserías, pizzerías, etc.)		1,2
	Zonas de público sentado en bares, cafeterías, restaurantes, etc.		1,5
	Salas de espera, salas de lectura en bibliotecas, zonas de uso público en museos, galerías de arte, ferias y exposiciones		2
	Vestíbulos generales, zonas de uso público en plantas de sótano, baja y entreplanta		2
	Vestíbulos, vestuarios, camerinos y otras dependencias similares y anejas a salas de espectáculos y reunión		2
	Zonas de público en terminales de transporte		10
	Zonas de servicio en bares, cafeterías, restaurantes, etc.		10

5 Ordenanza de Bilbao: Alegaciones

Como hemos expuesto en los puntos anteriores de este dossier, desde la Asociación apostamos por evolucionar la normativa vigente; sin embargo y dado que se nos ha emplazado a aportar alegaciones a la modificación promovida por el Ayuntamiento de la Ordenanza vigente, queremos trasladar lo que a continuación exponemos.

A LAS NUEVAS MODIFICACIONES

ART. 3.-

En nuestra opinión están perfectamente recogidos los grupos, si bien, sería deseable avanzar hacia una denominación global más profesional, aunque luego se detalle qué tipos de denominaciones comerciales pueden estar incluidos en esas denominaciones genéricas de grupo (I, II y III). Hasta sería interesante hacer alguna referencia al epígrafe fiscal.

ART. 7: CONDICIONES DE EMPLAZAMIENTO.-

Tomamos nota de su criterio de someter la implantación de nuevas actividades a distancias, pero nuestra propuesta siempre ha ido en otra dirección: el sector está saturado, **sobredimensionado**, *sigue creciendo*, y hay una puerta abierta para los establecimientos *diurnos* (y *actividades complementarias de Pastelerías, Panaderías y otros*) con resultados muy complejos y **generadores de grandes críticas**. Nuestra posición siempre es la de intentar evitar este crecimiento o *someterlo a un control hasta donde la Directiva Bolkestein permita*. En todo caso, no es normal las prestaciones de servicios hosteleros que se están haciendo a través de panaderías, pastelerías, incluso tiendas de textil, y habría que intentar que los proyectos reflejaran con claridad *qué actividad* se va a instalar en cada inmueble, *qué epígrafes fiscales* va a tener y *qué normativa municipal* se va a aplicar en función a los servicios hosteleros que preste.

ART. A DETERMINAR.-

En la medida en que permanezca el modelo de Ordenanza actual, para los establecimientos del **grupo II y/o III** que cumplan con las exigencias que seguidamente detallamos:

1. Que exista **doble puerta** con cierre forzado y obligatoriedad de mantenerla cerrada **inexcusablemente** desde las 22:00 horas.

2. Aislamiento **mínimo interior** de 90 decibelios (Proyecto Técnico).

3. Proyecto Técnico que garantice que la transmisión acústica al **exterior** del local **nunca sobrepasará los 28 decibelios**.

4. Control de acceso y desalojo **(profesionales cualificados)** cuando el acceso sea superior a 75 personas: 1 pax para >75 consumidores. 2 pax >150 consumidores.

podría permitírseles **el incremento de 60 minutos** sobre el horario de cierre *(o la recalificación al grupo III a)*.

AL RESTO DE ORDENANZA

ART. 18.-

Solicitamos una reconsideración de las exigencias que se formulan para los establecimientos del **grupo C** o *complementario*: algunos (prácticamente todos) requisitos que se exigen son demasiado rigurosos cuando se trata o de actividades del grupo II ubicados en Hoteles y/o en plantas altas de edificios equipamentales.

Respecto al apartado 4 de este artículo, señalar que hoy en día la experiencia acredita un cierto incumplimiento de los requisitos que el mismo contiene, y que esto ha dado origen a una nueva oferta hostelera que progresivamente ha alcanzado niveles que saturan nuestro sector. Ciertamente, en estos locales no existe un problema de horarios y ruidos, pero creemos que se está generando una *competencia desleal* en la tributación fiscal y muy en particular en las *contraprestaciones a los asalariados* que quedan excluidos del Convenio Sectorial de Hostelería y sujetos a un Convenio que tiene *condiciones más ventajosas*.

DISPOSICIÓN ADICIONAL CUARTA.-

Queremos llamar su atención sobre la inseguridad jurídica que subyace en el contenido de esta disposición si la misma fuera de aplicación, en un momento determinado, para establecimientos ya existentes.

DISPOSICIÓN ADICIONAL SÉPTIMA.-

Quizás la distancia de 250 metros podría haberse incrementado para dar mayor facilidad a los que sean titulares de establecimientos encuadrados en el grupo II.