ORDENANZA LOCAL SOBRE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

(Aprobacíon definitiva mediante Acuerdo Plenario de 26/02/2015)

B.O.B. nº 43 de 04.03.2015

Expediente: 2014-145101

MEMORIA(*)

Al objeto de proteger el medio ambiente y el entorno urbano, y atendiendo a las quejas vecinales, se aprobó el pasado año una modificación de la Ordenanza sobre Establecimientos de Hostelería, que, entre otros aspectos, limitaba la instalación de actividades del Grupo III, a los inmuebles que tuvieran el carácter residencial, incluyendo en ellos los equipamientos en Situación 5 (residencia comunitaria).

Brevemente expuesto, esta medida vino acompañada de otras tales como la asimilación de la clasificación de locales a la establecida por la normativa autonómica, la simplificación del sistema de distancias mínimas, la posibilidad de los traslados, etc., todas en línea con las innovaciones legislativas derivadas de la Directiva Europea 2006/123/CE.

Una vez entrados en vigor, se ha observado que los cambios introducidos no han sido suficientes para obstaculizar la posibilidad de instalar grandes establecimientos de ocio nocturno ("macrodiscotecas") en pleno centro urbano, con las consiguientes molestias para el vecindario.

Resultaba, por tanto, imprescindible corregir esta deficiencia normativa con la mayor celeridad posible, a fin de adelantarse y cerrar el paso a tal eventualidad, mediante una nueva modificación del mencionado reglamento local.

Realmente, el medio más adecuado, a juicio del Area de Urbanismo, era la regulación de los usos a través de un reajuste de las Normas Urbanísticas del Plan General, si bien circunscrito a aquellos establecimientos que, conforme a la experiencia acumulada, originan las mayores perturbaciones del medio ambiente y del entorno urbano, esto es, a los encuadrados en el Subgrupo III-b, de la Ordenanza y, en concreto, a las discotecas y similares con un aforo de 300 personas o superior. Esto se ha traducido en la incorporación de un apartado 3 al art. 6.4.7 de las mencionadas normas urbanísticas, que se tramitan en el expediente 2014-143143.

Incidentalmente, conviene aclarar que este este nivel de aforo es el que, conforme a la legislación autonómica, coincide significativamente con el punto (junto a otros datos) a partir del cual ya no es suficiente la comunicación previa (o declaración responsable) y se precisa de licencia municipal.

(*)Memoria correspondiente a la Modificación de esta Ordenanza aprobada el 26-2-2015

Resumiendo, la modificación del Plan General ahora propuesta impone la ubicación de dichas actividades, con el aforo indicado, en el suelo calificado como Uso Global Productivo, debiendo aclararse que quedan al margen de esta limitación las del Subgrupo III-a (bares especiales, pubs, etc.).

Sin embargo, el Area no considera que ésta sea una regulación suficiente, y proyecta completarla con la correspondiente modificación de la Ordenanza sobre Establecimientos de Hostelería, en la que se incluirá como nuevo apartado 2 del art. 5 (con el consiguiente reajuste de su apdo. 1) un texto análogo al del apdo. 3 del art. 6.4.7 antes citado, lo que obliga a su vez, a acomodar al mismo la Disposición Transitoria Cuarta.

En cuanto a resto de los cambios de la Ordenanza, el más relevante afecta a su artículo 7.1, y consiste en el restablecimiento parcial del sistema de distancias mínimas anterior al texto del 2.013, aún vigente, si bien completándolo con un nuevo subapartado d), relativo a casos específicos, a fin de alejar los nuevos establecimientos de ocio nocturno de los equipamientos potencialmente más sensibles a las molestias que los primeros suelen originar.

Además, se ha tratado de puntualizar algunos aspectos del Grupo C o Complementario, aclarando, en el art. 3.1, que los establecimientos del Grupo III (ambos Subgrupos) sólo podrán pasar a tener ese carácter complementario cuando lo sean de un equipamiento hotelero. Dentro de este Grupo C, se han matizado además, dada la realidad socioeconómica actual, dos puntos, como son, que el edificio equipamental tenga tal carácter (o uso urbanístico), no necesariamente en su totalidad (arts. 4.1 y 18.2), sino de forma mayoritaria o principal, tomándolo en los términos del Plan General, y, por otro lado (art. 18.2, último inciso), que, cuando la actividad hostelera es del Grupo II, puede ubicarse en las plantas altas, como lo autoriza la modificación del art. 6.3.21, apdo. 3, de las Normas Urbanísticas del Plan General, recientemente aprobada con carácter definitivo.

También, se introduce una innovación, de menor relieve, como es la posibilidad de colocar los distintivos obligatorios (impuestos por las Administraciones autonómica y local) en los paramentos ciegos de la fachada, añadiendo para ello un tercer apartado en el art. 25 y modificando levemente el art. 7.4.

Por último, a propuesta del Area de Salud y Consumo se han introducido sendas modificaciones en los arts. 3.1 y 7 del Anexo 2, referidos, respectivamente, a los aseos y a la limpieza en la zona de público.

CAPITULO I.- AMBITO DE APLICACION

Art. 1.- Actividades incluidas.

1. La presente Ordenanza afecta, en cuanto actividades clasificadas, a todos los establecimientos del sector de la hostelería y asimilados a los mismos, entendiéndose como tales aquéllos en cuyo interior se consuman bebidas o alimentos, o bien dispongan de instalaciones propias del ramo (cafetera, botelleros-frigoríficos, serpentín de cerveza, etc.).

2. Quedan igualmente sujetos a la Ordenanza los establecimientos del sector de la alimentación susceptibles de utilizarse como hosteleros, tales como heladerías, bocaterías, cruasanterías, etc., cuando la superficie para el público supere el tercio (1/3) de la total del local.

Art. 2. Actividades excluidas.

1. Quedan expresamente excluidas de la presente regulación las actividades hosteleras provisionales y las temporales, tales como servicios de bar, café o restaurante en circos, barracas, “txoznas” y otras estructuras desmontables, en fechas determinadas o en recintos festivos.

2. No obstante, todas ellas precisan de la pertinente supervisión municipal y quedan sometidas al cumplimiento de las normas vigentes, sobre todo en materia de ruido, seguridad e higiene.

CAPITULO II - NORMAS GENERALES

Art. 3. Clasificación por grupos.

1. Las actividades o establecimientos incluidos, quedan clasificados, a los solos efectos de la aplicación de esta Ordenanza, en los siguientes grupos:

GRUPO I. Los locales destinados a la venta y consumición de bebidas sin alcohol, así como los contemplados en el art. 1.2, tales como degustaciones, heladerías, chocolaterías, churrerías, cruasanterías, salones de té, zumerías, y asimilables, siempre que no cuenten con superficie, instalaciones o servicio de comedor, equiparables a los propios del Grupo II.

GRUPO II. Los dedicados a la venta y consumición de bebidas alcohólicas, o a la actividad de restauración o comedor y que puedan producir molestias (ruidos, olores, …) de escasa consideración, tales como tabernas, bares, cafeterías, restaurantes, sidrerías, hamburgueserías, autoservicios, asadores, txokos, etc. El Grupo II comprende además los siguientes Subgrupos:

a) Subgrupo II-R, o “restaurantes sin barra” integrado por aquéllos que se ajusten a lo dispuesto en el art. 7.3;

b) Subgrupo II-D, o “establecimientos diurnos” sujetos al art. 7.4; y

c) Subgrupo II-T, “txokos” o establecimientos no abiertos al público.

GRUPO III. Los establecimientos susceptibles de ocasionar molestias considerables, especialmente por ruidos, incluyéndose en ellos todos los que cuenten con un equipo musical de potencia eficaz superior a cincuenta (50) watios para una carga estándar de cuatro (4) ohmios. Dentro de este grupo se distinguen dos Subgrupos: a) los que carecen tanto de espectáculo como de pista de baile (vg. pubs y similares) y b) los que cuentan con cualquiera de ambos (tales como cafés-teatro, discotecas, salas de baile, etc.), que se someterán a lo dispuesto en el art. 4.

GRUPO COMPLEMENTARIO (C). Las actividades de los grupos I y II que se desarrollan como complementarias de una actividad principal, en las condiciones señaladas en el Capítulo V de la Ordenanza En cuanto a las del Grupo III, sólo podrán considerarse complementarias, y en esas mismas condiciones, cuando el uso mayoritario del edificio sea el hotelero, y siempre con sujeción a lo dispuesto en el planeamiento y en el art. 5. No podrá incluirse en este Grupo C ninguna actividad hostelera ubicada en un local público destinado a la prostitución.

2. Corresponde a la Alcaldía, previo informe razonado de los Servicios Técnicos del área competente en materia de urbanismo, la adscripción de un establecimiento determinado a alguno de los Grupos, conforme al contenido en el Proyecto presentado o, en su caso, a la actividad real que se pretenda legalizar, siendo indiferente la denominación que adopte**.** En la licencia o

comunicación previa deberá figurar dicha adscripción, especificando, cuando se plantee como Grupo C o complementario, si su funcionamiento corresponde además al Grupo II o al III.

3.- Cuando un mismo establecimiento pueda adscribirse a más de un Grupo, y uno de ellos sea el III, será incluido en éste a todos los efectos.

4. No podrá efectuarse ningún cambio de Grupo ni de Subgrupo sin la autorización municipal o comunicación previa de actividad (CPA), bajo apercibimiento, en caso contrario, de la adopción de las medidas disciplinarias pertinentes.

Art. 4. Requisitos del Subgrupo III-b).

Los establecimientos encuadrados en el Subgrupo III-b se sujetarán a las siguientes condiciones:

1º Discotecas y similares.- Dispondrán de una pista de baile diferenciada mediante elementos arquitectónicos fijos, con una superficie mínima del diez por ciento (10%) de la total del local, y nunca inferior a veinticinco metros cuadrados (25 m2).

2º Cafés-teatro y demás establecimientos con espectáculos.- Dispondrán de un escenario diferenciado mediante elementos arquitectónicos fijos, con una superficie mínima del cinco por ciento (5%) del total del local, y nunca inferior a veinte metros cuadrados (20 m2), donde se pueda inscribir un círculo de cuatro (4) metros de diámetro, y con una altura mínima libre de dos metros y medio (2,5 m). Asimismo, se instalarán, además del vestuario reglamentario, al menos dos camerinos, así como dos aseos, además de los destinados al público, con una superficie total mínima de diez metros cuadrados (10 m2).

Art. 5.- Requisitos de emplazamiento de los establecimiento del Grupo III.

1. De conformidad con el art. 6.4.7 de las Normas Urbanísticas del Plan General, sólo podrán instalarse establecimientos hosteleros del Grupo III, en inmuebles que no estén destinados de forma reglamentaria, al uso residencial o al de equipamiento en situación 5 (residencia comunitaria), en los términos del art. 6.4.1, apdo 2, de dichas Normas Urbanísticas.

2. En todo caso las actividades integradas en el Subgrupo 3.b, con un aforo igual o superior a 300 personas, sólo podrán autorizarse en suelos calificados por el Plan General como Uso Global Productivo, conforme queda delimitados en el plano de Estructura Orgánica y Usos Globales. Esta limitación afecta tanto a las nuevas actividades, como a las ampliaciones de las ya existentes cuando supongan que el aforo del establecimiento resultante alcance o supere la indicada cifra.

Art. 6. Condiciones específicas de emplazamiento en zonas no urbanas.

El régimen de los establecimientos hosteleros en zonas fuera del suelo urbano o urbanizable se sujetará a lo previsto en el planeamiento y, en su defecto, en la presente Ordenanza,

autorizándose, en cualquier caso, únicamente los pertenecientes a los Grupos I, II y C (Complementario**)**, sin perjuicio de lo establecido en el art. 23.3

Art. 7. Condiciones generales de emplazamiento (distancias mínimas).

1. La distancia más corta, medida según lo dispuesto en el art. 8, entre la fachada de cualquier establecimiento comprendido en los Grupos II o III, ya instalado o con licencia en vigor para hacerlo, y la de aquél en el que se pretenda implantar una nueva actividad, encuadrada en dichos grupos, sin perjuicio de lo establecido en el art. 22.5, será: (Ver el esquema del Anexo 5):

a) de treinta (30) metros entre los locales del Grupo II y entre éstos y los del Subgrupo III-a) sin perjuicio de lo dispuesto en los restantes apartados de este artículo, y en la Disposición Adicional Séptima;
b) de doscientos (200) metros entre los locales del Grupo III, además de entre los del Subgrupo III-b), y los del Gupo II, sin perjuicio de lo dispuesto en los restantes apartados y en la Disposición Transitoria Cuarta; y
c) cuando un local del Subgrupo III b) tenga un aforo de setecientas (700) o más personas, será de trescientos (300) metros respecto a cualquier otro tanto del grupo III como del II, salvo que se encuentre incluido en alguno de los supuestos de los restantes apartados, y sin perjuicio de lo establecido en la Disposición Transitoria Cuarta; y
d) en todo caso, los establecimientos del Grupo III, no podrán situarse a menos de doscientos (200) metros de inmuebles cuyo uso principal sea el equipamiento sanitario, el docente de enseñanza reglada o el comunitario de residencia para la tercera edad.

2. Quedan exonerados de cumplir el requisito de distancias los establecimientos del Grupo I, asi como los del C o COMPLEMENTARIO que se ajusten a lo previsto en el Capítulo V, y los del Subgrupo II – T, o de acceso restringido, si se acredita su uso exclusivamente privado.

3. Tampoco se exige dicho requisito a los establecimientos del Grupo II dedicados exclusivamente a restaurante (Subgrupo II-R), siempre que no dispongan de barra de consumición para el público ni de elementos fijos o características de funcionamiento que los hagan equiparables, en todo o en parte, al resto de los del mismo grupo (bares, cafeterías, etc.) o a los del Grupo III. No obstante, podrán disponer de mostradores de apoyo al servicio del comedor, con una altura no superior a noventa (90) centímetros, o que por sus particularidades físicas, tales como las dimensiones de longitud y fondo, la ubicación en el local, la ocupación permanente por instalaciones propias de dicho servicio u otros aspectos objetivos, sólo quepa utilizarlos por el personal del local, para el indicado tipo de actividad auxiliar.

4. Igualmente, no se impondrá limitación alguna por distancias a las actividades del Subgrupo II-D, que sólo se desarrollen en horario diurno. Deberán disponer en un lugar de la fachada, fácilmente visible desde la vía pública, el distintivo que figura en el Anexo 3, con las dimensiones y en la posición que fije el Ayuntamiento. Se entiende como horario diurno el, comprendido entre las 8,00 y las 22,00 horas, que se prorrogará hasta las 23,00 horas los viernes, sábados y vísperas de festivos, añadiéndose media hora exclusivamente para el desalojo efectivo del local, con la consiguiente imposibilidad física de acceso a su interior, y sin perjuicio de la aplicación de la Ordenanza de Fiestas durante la Semana Grande.

5. Cuando se trate de espacios comerciales de gestión única, desarrollados en más de una planta de un determinado inmueble, se podrá admitir la instalación de actividades de hostelería del Grupo **II** sin tener en cuenta las limitaciones por distancias mínimas, en cualquiera de sus pisos altos, así como en la planta baja o bajo rasante, siempre que su acceso no dé frente a vía de dominio público. A estos efectos, se considerarán plantas altas las situadas por encima de la planta baja reglamentaria.

Art. 8. Forma de medir las distancias.

Las distancias entre los establecimientos se calcularán siempre por el método radial (Anexo **1**), conforme a los siguientes criterios:

a) se medirán entre cualesquiera puntos de sus respectivas fachadas, proyectando sendos radios sobre un mismo plano horizontal, al margen de la rasante en la que se encuentre cada local; y
b) se considera fachada de un establecimiento nuevo la obtenida por la intersección de las proyecciones del perímetro del local, en cualquiera de sus plantas, sobre la fachada del edificio, o de la galería comercial en su caso, mientras que la del ya existente se tomará en su dimensión real, sin proyección alguna de su perímetro interior.

Art. 9. Dimensiones de los locales.

1. Cuando en la Ordenanza se habla de superficie se entiende como tal la superficie útil.

2. La superficie mínima de los establecimientos, medida en planta baja y sin contar el entrepiso, si lo hubiera, será de veinte metros cuadrados (20 m²).

3. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado anterior, la parte del local situada en el sótano quedará vinculada necesariamente a la planta baja situada sobre él, por donde tendrá su acceso, debiendo tener contacto ambas plantas al menos en una superficie regular equivalente al quince por ciento (15%) de la de sótano.

4. La fachada del local ocupará vanos completos entre pilares o machones de la fachada original del edificio, no admitiéndose divisiones que no coincidan con dichos elementos.

Art. 10. Requisitos higiénico-sanitarios.

1.– Las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos se ajustarán a los requisitos contenidos en el Anexo 2 de esta Ordenanza.

2.- Dichos requisitos tienen el carácter de reglas generales. No obstante, se podrá dispensar del cumplimiento de alguno de sus apartados, por razones vinculadas a la configuración física del local (dimensiones, etc.) o a la naturaleza de la actividad, cuando se solicite de forma razonada al Área municipal competente en materia higiénico-sanitaria, quien propondrá justificadamente la solución más adecuada.

3.- En concreto, cuando se trate de establecimientos no abiertos al público, tales como sociedades gastronómicas, txokos, etc. (Subgrupo II-T), para poder fijar unos requisitos mejor ajustados a la naturaleza restringida de su acceso, el local deberá reunir un conjunto de características, físicas o estructurales, tales que garanticen su funcionamiento como actividad no abierta al público. Asimismo habrán de presentarse los estatutos o normas de funcionamiento, en que se acredite su uso exclusivamente privado.

4.- La antedicha Area será, asimismo, la competente en materia de inspección y disciplina, relativas a los requisitos higiénico-sanitarios.

CAPITULO III - CONDICIONES DE VENTILACION

Art. 11. Zonas de público.

1. Las zonas destinadas al público contarán con un sistema de ventilación que garantice un caudal mínimo de renovación de aire, de veinte metros cúbicos por metro cuadrado y hora (20 $m^3/m^2/h$), sin producir molestias al vecindario por olores, ruidos o vibraciones.

2.- En cualquier caso, se acreditará el cumplimiento de la normativa vigente sobre instalaciones térmicas en los edificios.

Art. 12. Aseos y vestuarios.

1. Los aseos y vestuarios dispondrán de 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.

Art. 13. Cuartos de basura.

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, para lo cual estarán dotados de los correspondientes sistemas de anclaje, y de un equipo de depuración que evite la acumulación de olores antes de dicha salida.

Art. 14. Cocinas.

Los establecimientos donde se contemple la elaboración de alimentos que genere humos, gases u olores dispondrán de un sistema para su captación y evacuación, a través de un conducto que se elevará hasta una altura de dos (2) metros por encima del alero de la edificación, sin producir molestias al vecindario por ruidos o vibraciones.

CAPITULO IV - INSONORIZACION

Art. 15. Niveles sonoros máximos y aislamiento acústico.

1. Con carácter general, en los locales se garantizarán los siguientes niveles mínimos de aislamiento acústico a ruido aéreo respecto al uso residencial más próximo:

a) los destinados a degustación**,** bar, cafetería, restaurante y similares (Grupos I y II), de sesenta y cinco decibelios (65 dBA);
b) los que se destinen a bar especial, pub y similares, sin pista de baile (Grupo III.a), de setenta decibelios (70 dBA); y
c) aquéllos destinados a discoteca, disco-bar, sala de fiestas y similares, con pista de baile (Grupo III.b), de setenta y cinco decibelios (75 dBA).

2. En cualquier supuesto, sea cual sea el aislamiento acústico conseguido, nunca se podrán superar los niveles de inmisión fijados en la normativa vigente en materia de ruido, para lo cual los locales habrán de ajustarse también a las demás exigencias previstas en ella (doble puerta, etc.).

3. Para autorizar el uso de equipo musical se deberá acreditar el cumplimiento de los niveles mínimos de aislamiento acústico señalados en el apartado 1, así como los límites de potencia eficaz del aparato, señalados en el art. 3.

4. El nivel máximo de emisión en los establecimientos de los Grupos I y II no superará los ochenta y cinco decibelios (85 dBA) de Leq durante un (1) minuto.

Art. 16. Proyecto de insonorización.

1. El proyecto técnico que ha de acompañar a la solicitud de licencia o a la CPA previa incluirá, en su caso, uno específico de insonorización en el que se justifique, mediante los cálculos oportunos, el cumplimiento de las condiciones establecidas en la Ordenanza de Protección del Medio Ambiente.

2. Si cualquiera de los locales colindantes en primera planta es susceptible de destinarse reglamentariamente al uso residencial, el proyecto de insonorización deberá ajustar los valores de ésta a tal circunstancia, cualquiera que sea el uso real de aquéllos en el momento de la solicitud de licencia o de la presentación de la documentación.

Art. 17. Condiciones de la fachada.

1. En los establecimientos que dispongan de equipo musical, quedan prohibidas las ventanas o huecos practicables que permitan el servicio directo al exterior, así como cualquier solución de fachada que suponga el incumplimiento de los niveles de aislamiento acústico del local, por lo que se sujetarán a las siguientes reglas:

a) con carácter general las puertas serán abatibles con eje fijo de giro vertical, contarán con un mecanismo cierrapuertas (muelle…) y no se admitirán más de dos puertas contiguas con una amplitud máxima total de un metro sesenta centímetros (1,60m);

b) en cuanto a las puertas correderas o plegables, sólo se autorizan las de apertura automática, cuyas características de diseño y funcionamiento se ajusten a la normativa vigente en materia de evacuación y de accesibilidad; y

c) cuando se proyecten cierres de fachada retranqueados, el fondo del zaguán no superará lo estrictamente necesario para cumplir con la normativa antes citada.

2. Los establecimientos de los Grupos I y II que carezcan de equipo musical no estarán sujetos a la limitación prevista en el apartado anterior, si bien dichos huecos practicables y soluciones de fachada deberán permanecer cerrados durante el horario nocturno.

3. Todos los establecimientos de hostelería dotados de equipo musical y, en especial, los incluidos en el Grupo III, deberán contar con una doble puerta para cumplir los límites acústicos establecidos en el art. 15. Estas puertas contarán con cierre automático y no podrán colocarse enfrentadas, ni permanecer las dos abiertas.

CAPITULO V.- CONDICIONES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL *GRUPO COMPLEMENTARIO*

Art. 18.- Condiciones generales.

1.- Los establecimientos del Grupo C, o Complementario, deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) serán claramente complementarios de la actividad principal;
b) tendrán el mismo régimen horario que aquélla, con el límite de que nunca podrán funcionar en horario nocturno;
c) no se podrá acceder a ellos directamente desde el espacio exterior, sino previo el paso por los controles ordinarios de la actividad principal (taquilla, recepción, admisión, etc.), debiendo situarse la zona hostelera, en todo caso, al fondo del local, lo más alejada posible de cualquier acceso al público y siempre a no menos de cinco (5) metros de la fachada del establecimiento;
d) no podrán tener anuncios, rótulos, ni ningún otro tipo de publicidad visible desde el exterior de la actividad principal;
e) su superficie no superará el diez por ciento (10%) de la total;
f) no tendrán equipo musical alguno; y
g) dispondrán de elementos arquitectónicos fijos de separación entre la actividad hostelera y el resto.

2. Sin perjuicio de lo dicho en el art. 3.1, respecto a este Grupo C, cuando se trate de un establecimiento hostelero dentro de un edificio dedicado como Uso Principal a equipamiento, habrán de cumplirse los requisitos a), e) y g) del apartado anterior y, si disponen de equipo musical, acreditarán un aislamiento acústico adecuado respecto del uso residencial colindante con el inmueble. En cuanto al horario, se ajustará al establecido por la normativa autonómica para cada Grupo. Los establecimientos del Grupo II podrán ubicarse en las plantas altas de estos edificios equipamentales.

3. En los aspectos no contemplados en este Capítulo, se aplicarán los restantes preceptos de la Ordenanza.

4. En el supuesto de que se pretenda instalar un servicio de consumición de bebidas no alcohólicas (café, chocolate, infusiones, refrescos u otras similares), como complementario de una pastelería, será considerado como actividad del Grupo C si se ajusta a los requisitos del precedente apartado 1, salvo el c), con las particularidades respecto al e) y al g) de que, en el caso de preverse en el establecimiento un espacio específico para dicho servicio, su superficie no podrá superar un tercio (1/3) de la total del local, y quedará claramente acotado.

Art. 19. Equipamiento de los establecimientos

1. A los establecimientos del Grupo C les son de aplicación los requisitos de orden higiénico-sanitario contenidos en el Anexo 2.

2. Se admiten propuestas generales integradoras en lo relativo a aseos, vestuarios y residuos sólidos, de forma que puedan plantearse dentro de las soluciones globales adoptadas para la actividad principal.

CAPITULO VI - REGIMEN JURIDICO

Art. 20. Solicitud de licencia para nuevas instalaciones. Comunicación Previa

1. La solicitud de licencia se formulará mediante instancia en la que se hagan constar los siguientes datos: nombre y apellidos de la persona solicitante, número de su Documento Nacional de Identidad, Tarjeta de Identidad Extranjera o Cédula de Identificación Fiscal, su domicilio y teléfono, así como el emplazamiento de la actividad, indicando el número fijo del Impuesto sobre Bienes Inmuebles correspondiente al local.

2. En la instancia se reflejará el carácter con el que interviene la persona solicitante, indicando si actúa en su nombre o en representación de otra, en cuyo caso acreditará ésta, así como todos los datos de la representada.

3. Junto con la solicitud deberá presentarse un proyecto técnico conforme a lo dispuesto en el artículo siguiente.

4. Serán desestimadas sin más trámite las solicitudes para la instalación de establecimientos hosteleros en edificios en proyecto o en construcción, al menos hasta la presentación del certificado final de obra, salvo que formen parte integrante de dicho proyecto global de construcción.

5. En el supuesto de que no se precise de licencia por ser suficiente la CPA, ésta se ajustará, en cuanto al modelo oficial y a su documentación adjunta, a lo previsto en el Anexo correspondiente de la Ordenanza sobre Licencias y Consultas Urbanísticas y su Tramitación**.**

Art. 21. Proyecto Técnico. Contenido

1. El Proyecto Técnico a que se refiere el artículo anterior estará redactado y firmado por profesional competente, tendrá el contenido que se especifica en el Anexo 4, y se presentará en soporte digital, junto con una copia en papel.

2. Cuando por la naturaleza de la instalación, o por su escasa relevancia, se considere innecesaria la presentación de uno o varios de los documentos relacionados en dicho Anexo, se podrá eximir de su aportación mediante informe municipal justificado, e, igualmente, cuando ya consten en el expediente vinculado de la licencia de obras.

Art. 22. Ampliación de las instalaciones.

1. Cuando se pretenda ampliar la actividad de hostelería autorizada, además de la documentación indicada en los artículos anteriores se presentará fotocopia de la licencia municipal concedida o CPA presentada y, en su caso, justificación detallada del cumplimiento del art. 24.1.

2. La implantación de nuevas actividades en el establecimiento se entenderá como ampliación de éste, a los efectos de los artículos 23 y 24.

3. No se permitirá ninguna ampliación susceptible de funcionar de forma autónoma, o que carezca de una comunicación permanente con el establecimiento originario.

4. Cualquier cambio del equipo musical que sea susceptible de un aumento de potencia del foco emisor, traerá consigo la revisión y adecuación, en su caso, de las medidas de insonorización del local.

5. Al margen de lo dispuesto en el art. 7, se permite que un establecimiento del Grupo II pueda ser objeto de una única ampliación que no se ajuste al requisito de las distancias mínimas entre locales, siempre que no aumente la superficie anterior en más de un treinta por ciento (30%), ni supere los sesenta metros cuadrados (60m^2), como tampoco suponga reducir dicha separación reglamentaria en más de un veinticinco por ciento (25%), y además el local resultante se adapte totalmente a las condiciones reglamentarias en materia de aislamiento acústico, accesibilidad, seguridad, higiénico-sanitarias y de tratamiento de fachada.

Art. 23. Situación de fuera de ordenación.

1. Los establecimientos afectados por la presente Ordenanza que no se ajusten a sus prescripciones, sobre todo en lo que se refiere a las distancias mínimas del art. 7 y al requisito del art. 5, quedarán en situación de fuera de ordenación .

2. Con carácter general queda, por tanto, prohibida cualquier ampliación (aumento del volumen o superficie del local, etc.) sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo siguiente.

3. La instalación de nuevas actividades y la ampliación de las ya existentes que, de conformidad con esta Ordenanza, cupiera, en su caso, autorizar en edificios fuera de ordenación, no podrán, en forma alguna, suponer un incremento de los costes de cara a la ejecución del planeamiento.

Art. 24. Régimen especial de fuera de ordenación.

1. No obstante lo dispuesto en el artículo anterior podrán autorizarse las actuaciones siguientes:

a) las obras de reparación y mantenimiento, así como las de mejora que, sin aumento de la superficie de la actividad, se encaminen a adaptar el local a las exigencias de la presente Ordenanza;
b) la agrupación de dos o más locales contiguos y debidamente autorizados, que no pertenezcan al Grupo III, siempre que el local resultante se adapte a las exigencias reglamentarias en materia de aislamiento acústico, accesibilidad, seguridad e higiénico-sanitario; y
c) las obras que, aún suponiendo la ampliación de la superficie, impliquen el cumplimiento total de las condiciones reglamentarias en materia de aislamiento

acústico, accesibilidad, seguridad e higiénico-sanitaria, así como las urbanísticas relativas a la fachada, siempre que la superficie total resultante no supere en un treinta por ciento (30%) la del local preexistente, ni la ampliación los sesenta metros cuadrados (60 m^2), no admitiéndose ampliaciones sucesivas.

2. Por lo que se refiere al aforo del local, se permite ajustarlo al previsto en el CTE, mediante presentación de una CPA por parte de la persona titular de la actividad, conforme al modelo oficial y a su documentación adjunta previstos en el Anexo correspondiente de la Ordenanza sobre Licencias y Consultas Urbanísticas y su Tramitación**.** Además se deberá acreditar el cumplimiento del nivel reglamentario de insonorización del local.

Art. 25. Certificado final. Carteles informativos

1. En el momento de concluirse los trabajos de instalación, la persona titular de la licencia presentará al Ayuntamiento la correspondiente CPA, acompañando un Certificado Final, firmado por la Dirección Técnica, acreditativo de la idoneidad de los mismos y de la conformidad con los términos de la autorización municipal o comunicación previa.

2. Deberá colocarse en un lugar bien visible del acceso al local, un cartel con copia del documento oficial de la licencia de actividad o de la comunicación previa presentada**,** requisito sin el cual no podrá comenzar a funcionar. Asimismo, los cambios que sucesivamente vayan produciéndose en los datos de aquél deberán quedar expuestos, a medida que sean aprobados por la Autoridad Municipal.

3. A fin de facilitar las labores de inspección municipal, se podrá imponer la colocación de los distintivos sobre el Grupo y el horario en cualquier punto de la fachada del local, incluidos sus paramentos ciegos.

Art. 26. Caducidad y prórroga.

1. Toda licencia municipal concedida, así como toda CPA presentada para desarrollar, instalar, legalizar, o ampliar los establecimientos y actividades afectadas por esta Ordenanza, se declarará caducada y sin efecto, previa audiencia de la persona interesada, en los siguientes casos:

a) cuando no se hubieran iniciado las obras o instalación en el plazo de seis (6) meses desde el otorgamiento de la licencia o presentación de la CPA;
b) cuando, con independencia de lo establecido en el apartado a), no hubiesen concluido las obras o instalación en el plazo impuesto al concederse el permiso; o
c) cuando el establecimiento permanezca cerrado al público durante un período igual o superior a seis (6) meses, siempre que la inactividad no derive directamente de obras o instalaciones reglamentariamente impuestas o autorizadas.

2. En los tres supuestos, se podrá conceder una prórroga por la mitad del plazo, a solicitud razonada de la persona interesada, formulada con anterioridad a la finalización de aquél. Tanto el plazo señalado, como la prórroga que, en su caso, se otorgue, se entenderán sin perjuicio del retraso atribuido a razones de fuerza mayor, previa y debidamente alegadas y justificadas por aquélla.

3. La caducidad afectará tanto a la licencia de actividad, como a la de apertura o funcionamiento**,** y a la comunicación previa.

4. La caducidad de la licencia o comunicación previa se declarará de plano, cuando su titular desista formal y expresamente del ejercicio de la actividad, con renuncia, en su caso, a la licencia. En caso de ser varias las personas titulares, sólo procederá dicha declaración cuando el desistimiento cuente con la conformidad de todas ellas.

Art. 27. Régimen sancionador.

1. Las sanciones por infringir esta Ordenanza se impondrán previa audiencia a las personas presuntamente responsables, y el régimen disciplinario se ajustará a lo dispuesto en la de Protección del Medio Ambiente y a la normativa sobre la materia.

2. Las sanciones son totalmente independientes de las medidas cautelares y de restablecimiento del orden jurídico infringido que imponga la autoridad competente.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.

1. En defecto de regulación expresa en el presente texto reglamentario, y sin perjuicio de lo establecido en la legislación general sobre la materia, o en las normativas sectorial correspondiente y urbanística municipal, serán de aplicación la Ordenanza de Protección del Medio Ambiente y, en cuanto al procedimiento, la de Licencias y Consultas Urbanísticas y su Tramitación.

2. Cuando se trate de establecimientos hosteleros con espectáculo, habrá de tenerse en cuenta la normativa vigente sobre espectáculos públicos y actividades recreativas, y la licencia se denominará de "establecimiento".

3. Por lo que se refiere a las instalaciones fuera del local, tales como terrazas y veladores, se sujetarán a la Ordenanza local correspondiente. En cuanto a las que quedan al margen de su ámbito de aplicación (terrazas en suelo de uso privado,…) se sujetarán, no obstante, al régimen de horarios de funcionamiento previsto en dicha normativa**.**

4. Las distancias mínimas previstas en el art. 7 regirán al margen de las que hayan de aplicarse reglamentariamente por razón de las demás actividades existentes en el establecimiento.

5. Quedan eximidos de la exigencia de guardar dichas distancias mínimas, los establecimientos del Grupo II proyectados en dominio público, y sometidos al régimen de concesión o equivalente reglamentario.

Segunda.

1. Los criterios de asimilación de la clasificación de establecimientos contenida en el art. 3 de la presente Ordenanza a la prevista en el Decreto del Gobierno Vasco sobre los horarios de los espectáculos públicos y actividades recreativas y otros aspectos relativos a estas actividades, serán, sin perjuicio de los dispuesto en el apartado siguiente, los siguientes:

a) los Grupos I y II de la Ordenanza se equiparan, respectivamente, a los correspondientes 1 y 2 del Decreto; y

b) el Grupo III de la Ordenanza equivale al 3 del Decreto, cuando en el establecimiento no exista espectáculo ni sala de baile (III.a), y al 4, cuando cuente con cualquiera de ambos (III.b).

2. En todo caso, la asimilación definitiva corresponderá a la Alcaldía, a propuesta del Área competente en materia de seguridad ciudadana, previo informe razonado, para lo cual el Area de Urbanismo dará cuenta de las licencias que se concedan, y de sus sucesivos cambios objetivos,

al Area de Seguridad, quien, es también la competente en todo lo relativo al cumplimiento de los horarios y demás requisitos fijados en el Decreto.

Tercera.

Cuando se presenten dos o más comunicaciones previas o solicitudes de licencia tendrá preferencia de tramitación, a los efectos del art. 7.1, la que se formule con anterioridad y en la debida forma. Cuando durante la primera fecha computable se presente más de una solicitud o comunicación previa, se celebrará un sorteo entre ellas para decidir cuál tendrá preferencia en la tramitación.

Cuarta.

La normativa municipal en materia medioambiental, que se apruebe en desarrollo de la legislación sobre el ruido, establecerá Zonas de Protección Acústica Especial, o fórmula equivalente, dentro de las cuales se podrán imponer restricciones, limitaciones o prohibiciones a la actividad hostelera, que prevalecerán sobre los preceptos de la presente Ordenanza.

Quinta.

Los establecimientos preexistentes del Grupo II que pretendan dedicarse exclusivamente a restaurante (Subgrupo II-R), o dejar de hacerlo, deberán ponerlo en conocimiento formal del Ayuntamiento, al objeto de comprobar la procedencia y efectividad del cambio. Asimismo habrán de hacerlo aquéllos que opten por convertirse en Subgrupo II-D ("local diurno") conforme a lo previsto en el art. 7.4.

Sexta.

Hasta que se actualice la Ordenanza de Protección del Medio Ambiente, la Autoridad municipal competente en esta materia, cuando compruebe la producción de molestias, podrá imponer, en su caso, la instalación de elementos limitadores de nivel sonoro a fin de garantizar el cumplimiento de los límites establecidos. Estos limitadores deberán poder suministrar información en tiempo real, a la inspección medioambiental del Ayuntamiento, sobre el horario de funcionamiento y los niveles sonoros generados en el local.

Séptima.

Al margen de la limitación por distancias mínimas, se permitirá, mediante la oportuna nueva licencia o CPA, que una actividad hostelera autorizada y en funcionamiento ordinario del Grupo II se traslade a otro local de la misma zona, siempre que se cumplan las siguientes condiciones: a) que ambos locales se hallen fuera de ordenación en materia de distancias, b) que se renuncie expresamente a la licencia de actividad- y de apertura, en su caso-, o bien a la CPA relativa al primero, c) que la superficie del establecimiento proyectado no supere en más de un veinte por

ciento (20%) la del de procedencia , y d) que la distancia entre las fachadas respectivas no supere los doscientos cincuenta (250) metros.

Octava.

1.- En aplicación de la Ley 7/2008, de 25 de junio, Disposición Final Segunda, sobre la actividad comercial, y por razones de orden público, se prohíbe expender bebidas alcohólicas, desde las 22 horas hasta las 7 del día siguiente, en los establecimientos no comprendidos en el ámbito de esta Ordenanza, con la expresa advertencia de que, en caso contrario, serán adoptadas las medidas disciplinarias, tanto sanciones económicas como de cese de la actividad, previstas en la legislación vigente, incluyendo las de naturaleza cautelar, tales como el cierre inmediato del local, a fin de impedir dicha venta.

2.- Queda excluidas de dicha prohibición las denominadas “tiendas de conveniencia” que se ajusten al régimen legal previsto específicamente para las mismas.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

1. La presente Ordenanza se aplicará a todas las solicitudes de licencia y de cambio de Grupo así como a las presentaciones de CPA, que se formulen con posterioridad a su entrada en vigor.

2. Los establecimientos que, a la fecha de dicha entrada en vigor, dispongan de licencia municipal para su ejercicio, deberán adecuarse gradualmente a los requisitos exigidos en la Ordenanza, conforme vayan modificando su situación, por lo que no se autorizará ningún cambio, mejora o incremento de la actividad, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 24, que no lleve aparejada dicha adecuación total o parcial, proporcional a la importancia económica de la modificación que se pretenda, según criterio municipal razonado.

3. Aquellos establecimientos que no acrediten disponer de autorización municipal para abrir ventana directamente al espacio público deberán proceder a su cierre en el plazo de tres meses, salvo que el local carezca de equipo musical. En caso de estar autorizadas se podrá no obstante imponer su cierre, cuando se exija como medida correctora al comprobarse la producción de molestias a los vecinos.

Segunda.

Con independencia de lo dispuesto en la Disposición Adicional Quinta, a aquéllos establecimientos que, de hecho, vengan funcionando exclusivamente como restaurantes a la fecha de la entrada en vigor de la Ordenanza, se les continuará aplicando el régimen de distancias mínimas del art. 7.1, salvo que quien ostente la titularidad de la licencia decida someterse, de modo formal y expreso, a lo previsto en el 7.3, en cuyo caso dejarán de regir dichos límites.

Tercera.

Los establecimientos incluidos originariamente en el antiguo Grupo I (tales como bares, cafés, tabernas, etc.) salvo las degustaciones, pasarán a integrarse automáticamente en el nuevo Grupo II.

Cuarta

1.- Los establecimientos del Grupo III, ubicados, a la entrada en vigor de esta normativa, en inmuebles dedicados al uso residencial podrán trasladarse a otro local que, aún sin ajustarse al requisito de la distancia mínima, cumpla con el art. 5, siempre que el nuevo edificio en que se ubique no se halle en colindancia con otro destinado reglamentariamente a vivienda o residencia comunitaria, y la actividad se sujete al resto de las exigencias de la presente Ordenanza

permitiéndose aumentar la superficie del nuevo local respecto de la del anterior en un treinta por ciento (30%) como máximo.

2.- En cuanto a los establecimientos del Subgrupo III-b), con trescientas (300) o más personas de aforo, no ubicados en zonas calificadas como Uso Global Productivo, sólo podrá autorizarse su traslado a esta clase de suelos, y en las condiciones señaladas en el apartado anterior.

DISPOSICIÓN FINAL.

La Ordenanza entrará en vigor a los quince (15) días de la publicación íntegra de su texto definitivo en el Boletín Oficial de Bizkaia.

A N E X O S

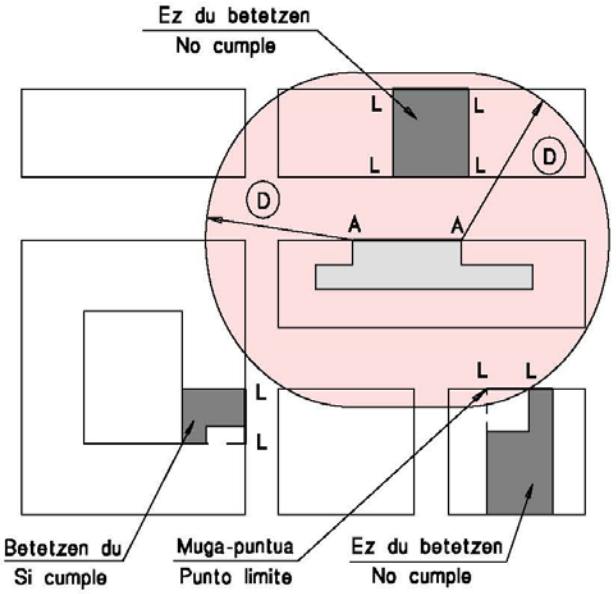
1. ERANSKINA

ANEXO 1

DISTANTZIAK ZELAN NEURTZEN DIREN ARGITZEKO IRUDIA

GRAFICO ACLARATORIO SOBRE LA FORMA DE MEDIR LAS DISTANCIAS

METODO ARRADIALA
METODO RADIAL



Lehendiko lokala
Establecimiento existente

A — Lehendiko lokalaren fatxada-muturra
Extremo de fachada del establecimiento existente

Jarri nahi den instalazioa
Establecimiento proyectado

L — Fatxadaren muga-puntua
Punto limite de la fachada

Mugapenaren eraginpeko fatxada-zatiak
Tramos de fachada afectados por la limitacion

(D) — Erradioa fatxadaren edozein puntatik
Radio desde cualquier punto de la fahada

OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUEI BURUZKO TOKIKO ORDENANTZA

ORDENANZA LOCAL SOBRE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA

Fecha Data: 25-11-2010

ANEXO *2*. REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS

Art. 1. Alturas.

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

Art. 2. Desagües.

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

Art. 3. Aseos públicos.

1. Con carácter general, todo establecimiento deberá contar con dos (2) aseos, uno por cada sexo, con sus correspondientes inodoros. En cuanto a las pastelerías con instalaciones hosteleras complementarias (Grupo C), si la superficie para consumición a que se refiere el artículo 18.4 es inferior a 25 m^2 no precisarán de aseo público (aunque sí para el personal y, ocasionalmente, a disposición de la clientela) y si tiene entre 25 y 50 m^2 sólo se exigirá uno, mientras que si superan los 50 m^2, se ajustarán a las normas de la Ordenanza que les resulte de aplicación.

2. Las dimensiones mínimas de los recintos donde se ubica el inodoro serán de uno coma veinte metros cuadrados (1,20 m^2). Cuando la superficie destinada al uso público supere los cien metros cuadrados (100 m^2) se incrementará la dotación de aseos en dos inodoros adicionales, uno por sexo, y así sucesivamente por cada cien metros cuadrados (100 m^2) suplementarios. Se repartirá de forma proporcional en aseos masculinos y femeninos; 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 líquido en dosificador, papel higiénico, colgadores, 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 los locales de manipulación o consumo de alimentos.

5. Las paredes y suelos serán de material liso (alicatado o similar), 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 personas minusválidas, cuando dispongan de un sistema de control de acceso restringido, podrán comunicar directamente con zonas de público.

Art. 4. Vestuarios y aseos del personal.

1. Los establecimientos de superficie inferior o igual a sesenta metros cuadrados (60 m²), 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 m²), 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.Tanto los vestuarios como los aseos estarán separados por sexos o se preverá su uso diferenciado.

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.

Art. 5. Normas generales sobre cocinas.

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

2. La superficie destinada a cocina será superior a la suma del diez por ciento (10%) de la superficie dedicada a público, más el veinte por ciento (20%) de la del comedor. En cualquier caso, las cocinas no tendrán una superficie inferior a cuatro metros cuadrados (4 m²).

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

4. Los techos serán de color claro y estarán diseñados, construidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas.

5. La cocina dispondrá, al menos, de:

- lavabo-fregadero conjunto, con grifos a pedal y agua fría y caliente, y del tamaño suficiente para la limpieza de los alimentos y lavado de los útiles habitualmente

empleados; y lavamanos independiente del fregadero, cada uno con su grifo, y al menos uno a pedal en las de más de ocho metros cuadrados (8 m²);

- útiles de aseo (jabón en dosificador, toallero de papel y cepillo de uñas) en todo momento, en los lavamanos;
- máquina lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice una temperatura del agua de aclarado mínima de sesenta y seis grados centígrados (66º C), en los establecimientos que sirvan cualquier tipo de comida, pincho o tapa;
- cámara frigorífica para alimentos, de capacidad suficiente, y con termómetro de lectura externa; y
- superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.

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

7. 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.

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

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

10. 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 m²), contarán con un local destinado exclusivamente a tal fin.

Art. 6. Cocinas en grandes establecimientos.

1. Cuando los establecimientos dispongan de zonas de servicio de comidas de superficie superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2), las cocinas necesitarán además:

- una cámara exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejada de los focos de calor y de la zona de materias primas;
- dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada;
- una zona exclusiva para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes; y
- un local o zona diferenciada, destinada de forma exclusiva a la limpieza de útiles y vajillas.

2. En estos establecimientos, el acceso del personal a los vestuarios no se podrá efectuar a través de la cocina.

Art. 7. Barra.

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

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

- un lavavasos, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos a sesenta y seis grados centígrados (66º C.), salvo que se encuentre ubicado en otra dependencia cercana al establecimiento; y
- un fregadero-lavamanos dotado de agua fría y caliente.

3. Se prohíbe en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidoras, planchas, etc. o cualquier otro, cuyo uso suponga la transformación de los alimentos.

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

5. La zona de barra destinada al público dispondrá de suficiente número de papeleras o similares, de fácil vaciado y limpieza, para evitar el vertido al suelo de servilletas, palillos y otros desperdicios.

Art. 8. 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 doscientos treinta centímetros (230 cm) de altura, aceptándose únicamente para tal uso la superficie 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 pueda depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

4. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados.

5. 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.

6. 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.

Art. 9. Iluminación.

1. La intensidad mínima de iluminación en zonas de manipulación será de trescientos cincuenta (350) lux, y de ciento cincuenta (150) en las de almacenamiento, incluidas las cámaras frigoríficas.

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

Art. 10. 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 y número 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 destinada al público superior a la arriba indicada 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) suplementarios. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos y 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.

ANEXO 3

Distintivo de los establecimientos hosteleros del Subgrupo II-D, con horario diurno (art.7.4 de la Ordenanza)

250 mm.

150 mm.

90 mm.

100 mm.

Ixteko Ordua: 22:00
Ostiralak, Larunbatak eta jai-bezperak: 23:00
Horario de Cierre: 22:00 h.
Viernes, Sábados y vísperas de festivo: 23:00 h.

ANEXO 4. PROYECTO TECNICO

El proyecto técnico constará de Memoria, planos y documentación adjunta.

1. La Memoria comprenderá

a) una descripción técnica detallada de
- las características de la actividad;
- la maquinaria a instalar, con indicación del tipo, características y expresión del número de C.V. de cada aparato;
- la superficie total del local y cada una de las dependencias que lo conforman (aseo, vestuario, almacén, etc.);
- los medios y sistemas correctores propuestos para reducir la transmisión de ruidos y vibraciones, con los correspondientes planos en detalle y cálculos justificativos que aseguren la obtención del aislamiento mínimo exigible o, en su caso, del nivel sonoro máximo transmisible de conformidad con el Capítulo IV;
- el procedimiento de depuración y eliminación de humos, gases, y olores, que, cuando sea exigible la instalación de chimenea, contendrá los cálculos del sistema de ventilación, con descripción de las pérdidas de carga y garantizando el volumen de renovación adecuado a cada caso, con el detalle, sobre plano, del recorrido hasta la coronación en cubierta;
- el sistema de evacuación de aguas residuales y residuos sólidos; así como las instalaciones higiénico-sanitarias;

b) una justificación del cumplimiento del Código Técnico de la Edificación (CTE) sobre seguridad en caso de incendio, seguridad de utilización, protección frente al ruido, etc.; y, en su caso,

c) una justificación del cumplimiento de la normativa general sobre espectáculos públicos y actividades recreativas.

2. La relación de planos a aportar es la siguiente:

a) del emplazamiento de la actividad, a escala 1:5.000;

b) de la manzana a escala 1:1.000 y a 1:2000 para los del Grupo III, conforme a la cartografía oficial, indicando el edificio en que se pretende instalar la actividad, así como el uso al que están destinados los inmuebles colindantes, junto con justificación expresa del cumplimiento de las limitaciones de emplazamiento a que se refieren los arts. 5 y siguientes;

c) de la cartografía oficial a escala 1:1.000 para los establecimientos de los grupos I y II, y a 1:2.000 para los del Grupo III, donde se justifique expresamente el

cumplimiento de las limitaciones de emplazamiento señaladas en los antedichos artículos;

d) en su caso, de las plantas de zonificación y sectorización del local o locales, de cara al cumplimiento del CTE;

e) de las secciones, a escala 1:50, en las que se detallará la situación relativa de la actividad proyectada respecto de las plantas inmediatamente superior e inferior, así como el destino de las mismas, figurando acotadas las distintas alturas libres resultantes en cada punto del local, de suelo a techo, una vez implantadas las instalaciones y medidas correctoras;

f) de los alzados de fachada, a escala 1:50, que abarcarán los locales inmediatos y el tránsito a la planta inmediatamente superior;

g) de los detalles, a escala 1:20, de las soluciones constructivas adoptadas para las medidas correctoras propuestas (anclajes, insonorización, etc.); y

h) esquemas a escala 1:50 de las instalaciones de electricidad, fontanería, saneamiento, ventilación, aire acondicionado y climatización en general.

3. Además se adjuntarán las siguientes separatas:

a) relación de todas las actividades situadas en el mismo inmueble;

b) nombre y apellidos de quien ejerza la Presidencia o Administración de la Comunidad, o, si no existen tales representantes, de todas las personas ocupantes, entendiéndose que, cuando el edificio esté desocupado, dicha información se referirá a los inmuebles colindantes; y

c) expresión del Grupo o subgrupo en que la persona solicitante entiende encuadrada la actividad pretendida, conforme a la clasificación establecida en el art. 3.

ANEXO 5.- ESQUEMA DE DISTANCIAS DEL ARTICULO 7.

GRUPO II

- 30 mts. a otro establecimiento del mismo grupo.
- 30 mts. a otro establecimiento del Grupo III-a)
- 200 mts. a otro establecimiento del Grupo III-b), con aforo inferior a 700 personas.
- 300 mts. a otro establecimiento del Grupo III-b) con aforo igual o superior a 700 personas.

GRUPO III-a), con aforo inferior a 700 personas

- 30 mts. a otro Grupo II
- 200 mts. a otro Grupo III
- 200 mts. a inmuebles con uso principal equipamental en los términos del art. 7.1.d

GRUPO III-a), con aforo igual o superior a 700 personas

- 30 mts. a otro Grupo II
- 300 mts. a otro Grupo III
- 200 mts. a inmuebles con uso principal equipamental en los términos del art. 7.1.d

GRUPO III-b), con aforo inferior a 700 personas

- 200 mts. a otro Grupo II o III
- 200 mts. a inmuebles con uso principal equipamental en los términos del art. 7.1.d

GRUPO III-b), con aforo igual o superior a 700 personas

- 300 mts. a otro grupo II o III
- 200 mts. a inmuebles con uso principal equipamental en los términos del art. 7.1.d