Aprobación: 27/12/2000 BOTHA, nº 21 de 19/2/2001

Última modificación: 22/12/2006 BOTHA, nº 27 de 5/3/2007

ORDENANZA MUNICIPAL DE ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE HOSTELERÍA (NO HOTELEROS)

Sección 1ª.- preliminares

Apartado 1.- Objeto

Artículo 5.04.01.-

1. Esta ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones que los establecimientos públicos de hostelería (no hoteleros) – en adelante establecimientos de hostelería - han de cumplir respecto a su ubicación, así como determinar los requisitos mínimos que con carácter general o pormenorizado han de observarse en este tipo de actividades.

2. A estos efectos se entenderá por establecimiento público todo aquel cuya actividad sea la expedición de productos de alimentación y/o bebidas para su consumo en el propio local o espacios anejos, con independencia de que en el mismo recinto se realicen o no otro tipo de actividades o que dicho establecimiento forme parte de otro con una actividad principal distinta.

Artículo 5.04.02.-

1. Tendrán la consideración de establecimiento público de temporada todas aquellas instalaciones fijas o establecimientos que sirvan comidas y/o bebidas, cuyo funcionamiento se limite a determinadas épocas del año, situados tanto en calles, plazas, vías públicas, pantanos, ríos o en parques y ferias.

2. Tendrán la consideración de establecimiento público transitorio aquellos de los descritos en el párrafo anterior cuya actividad se desarrolle durante un período inferior o igual a 21 días.

Apartado 2.- Ámbito de Aplicación

Artículo 5.04.03.-

1. Quedan sujetas al cumplimiento de la presente ordenanza todos los locales e instalaciones que expendan comidas y/o bebidas o ejerzan actividades de restauración en el término municipal de Vitoria-Gasteiz, así como todos aquellos establecimientos donde se desarrollen actividades asimilables a éstas, aunque sean de carácter privado.

2. Los establecimientos sometidos a la presente ordenanza cumplirán las prescripciones generales indicadas en la Tabla de "Tipología de establecimientos públicos" del Anexo nº I de la ordenanza.

Apartado 3. - Régimen de Aplicación

Artículo 5.04.04.-

1. En la aplicación de esta ordenanza se cumplirán tanto sus prescripciones generales como las pormenorizadas correspondientes a las distintas dependencias o zonas que pueden constituir un establecimiento público.

2. Quedan exceptuados de lo prescrito en el párrafo anterior los establecimientos públicos transitorios y de temporada, los cuales vendrán obligados exclusivamente al cumplimiento de lo regulado en la sección 6ª de esta Ordenanza.

Artículo 5.04.05.- Nuevos establecimientos

Esta ordenanza debe aplicarse íntegramente a los proyectos y a las obras que supongan la implantación de un nuevo establecimiento de hostelería.

Artículo 5.04.06.- Ampliaciones de establecimientos

Los establecimientos de hostelería que pretendan ampliar la superficie dedicada a la actividad, y siempre que en cumplimiento de la presente Ordenanza dicha ampliación sea viable, deberán acomodarse al contenido de esta.

Artículo 5.04.07.- Cambios de titularidad

Una vez notificado el cambio de titularidad a este Ayuntamiento, los Servicios Técnicos girarán la oportuna visita de inspección con objeto de comprobar la adecuación de las instalaciones, extendiendo la correspondiente Acta de Inspección en la que quedarán reflejadas las observaciones oportunas.

De ser necesario efectuar modificaciones, o la aportación de documentación técnica (memoria y planos, suscritos por técnico competente y visado por colegio oficial, que desarrollen un aspecto específico de la actividad), se dará traslado de tal circunstancia al nuevo titular de la actividad.

Artículo 5.04.08.- Cambio de grupo

1. Los establecimientos de hostelería que pretendan efectuar un cambio de grupo a otro superior, y siempre que en cumplimiento de la presente Ordenanza dicho cambio sea viable, deberán acomodarse íntegramente al contenido de esta, aportando un Proyecto de Actividad para su tramitación como si de una nueva actividad se tratara.

2. Los establecimientos de hostelería que pretendan efectuar un cambio de grupo a otro inferior, y siempre que en cumplimiento de la presente Ordenanza sea viable, deberán aportar documentación técnica que desarrolle las nuevas instalaciones, si las hubiera, o la acomodación de las existentes a los nuevos requerimientos, determinándose por el Ayuntamiento la necesidad o no de tramitarla como una nueva actividad, atendiendo a la importancia de las mismas.

Artículo 5.04.09.- Cambio de código de clasificación

Los establecimientos de hostelería que pretendan efectuar un cambio de código de clasificación, y siempre que en cumplimiento de la presente Ordenanza sea viable y además no suponga cambio de grupo, deberán aportar la documentación técnica necesaria que recoja las intervenciones constructivas y de instalaciones precisas para acomodarse a la nueva situación, determinándose por el Ayuntamiento, la necesidad o no de tramitarla como una nueva actividad, atendiendo a la importancia de las mismas.

Artículo 5.04.10.- Obras de reforma

Toda obra de reforma que afecte a un establecimiento de hostelería estará condicionada al informe previo del Servicio de Medio Ambiente, el cual tras evaluar el nivel de intervención previsto determinará las actuaciones administrativas necesarias respecto a la licencia de actividad clasificada.

Artículo 5.04.11.- Intervención Municipal

Los Servicios Técnicos Municipales podrán, de oficio o a instancia de terceros, inspeccionar cualquier establecimiento de hostelería, con objeto de comprobar la adecuación de la actividad a la licencia que disponga el local, así como a la normativa vigente.

Tras la inspección, el Ayuntamiento podrá exigir la acomodación de dicha actividad a la licencia concedida, pudiendo dictarse nuevas medidas correctoras sobrevenidas derivadas de la nueva legislación vigente, que habrán de adoptarse en el plazo que se determine. En el ejercicio de esta facultad, y a tenor de cada caso particular, podrá requerirse la presentación de un Proyecto de Actividad o Documentación Técnica para su tramitación.

Los requerimientos derivados de dichas intervenciones serán subrogados en el nuevo titular de la actividad en el supuesto de cambio de titularidad.

Apartado 4.- Régimen de licencias

Artículo 5.04.12.- Consulta previa

Los interesados que tengan alguna duda respecto al emplazamiento o requisitos que precise el ejercicio de determinada actividad podrán presentar una solicitud de consulta ante el Ayuntamiento, adjuntando plano de situación (escala 1:1000), plano de emplazamiento con especificación de las alineaciones y líneas de edificación, plano de planta y sección del local (escala 1:50).

La resolución de dicha consulta deriva del deber de información de la Administración, por tanto tiene carácter meramente informativo, no creando una situación jurídica individualizada.

Artículo 5.04.13.- Concesión de licencias

1. La persona física o jurídica que pretende la instalación de una actividad clasificada deberá solicitar ante el Ayuntamiento la aprobación previa del proyecto correspondiente, con objeto de obtener la denominada licencia de actividad.

A tal efecto, a la solicitud se acompañarán al menos cuatro ejemplares de la siguiente documentación, toda ella suscrita por técnico competente y visado por el correspondiente colegio profesional: Proyecto Técnico y memoria descriptiva en que se detallen las características de la actividad, su posible repercusión ambiental y las medidas correctoras que se propongan utilizar, con expresión de su grado de eficacia y garantía de seguridad.

Asimismo, deberán presentar en el plazo de 10 días desde la presentación de la solicitud de Licencia de Actividad, la solicitud de Licencia de Obras.

2. Otorgada la Licencia de Actividad y con carácter previo al inicio de la misma, deberá obtenerse del Alcalde la autorización de puesta en marcha.

Para obtener dicha autorización se efectuará visita de inspección por los Servicios Técnicos Municipales y así comprobar el efectivo cumplimiento de las medidas correctoras. Dicha autorización se denominara Licencia de Apertura.

A tal efecto, el titular deberá presentar ante el Ayuntamiento, conjuntamente con la solicitud correspondiente, el Certificado de Final de Instalaciones, firmado por técnico competente y la suscripción de una póliza de seguro de responsabilidad civil.

Artículo 5.04.14.-

Si la solicitud de licencia de actividad no reúne los requisitos que señala el artículo anterior y no ha presentado en el Ayuntamiento la solicitud de licencia de obras, se requerirá al interesado para que, en el plazo de diez días, subsane la falta o acompañe los documentos preceptivos, con indicación de que, si así no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, archivándose sin más trámite.

Artículo 5.04.15.-

1. El Ayuntamiento no podrá conceder licencias de obras para actividades clasificadas, en tanto no se haya otorgado la licencia de actividad correspondiente.

2. En todo caso será requisito previo la presentación del Certificado fin de obra del edificio, salvo que la intervención sea en un edificio exclusivo destinado íntegramente al uso hostelero y en parcela independiente.

3. Ante dos solicitudes de licencia que sean incompatibles por aplicación de la normativa de distancias tendrá prioridad la primera que se haya registrado.

4. Las licencias se entenderán otorgadas salvo en derecho de propiedad y sin perjuicio del de terceros, por lo que no exonerarán de las responsabilidades civiles o penales en que incurran los titulares de las licencias en el ejercicio de sus actividades.

5. Las licencias serán transmisibles, debiendo ser notificada su transmisión a la Corporación, en el plazo de quince días, a efectos de determinar el sujeto titular de la actividad. En caso de producirse dicha transmisión sin la notificación correspondiente quedarán ambos sujetos a todas las responsabilidades que se deriven para el titular.

6. El incumplimiento de los requisitos y condiciones en que concedió la Licencia, particularmente la variación sustancial de las características, condiciones, servicios o instalaciones de los locales de forma tal que ponga en peligro la seguridad de las personas o la salubridad pública, determinará la revocación de la misma, una vez tramitado el expediente sumario y con audiencia del interesado.

Artículo 5.04.16.- Denegación de la solicitud de licencia de actividad

Las solicitudes de Licencia de Actividad podrán ser denegadas de forma expresa y motivada por las siguientes razones de competencia municipal:

- Por incompatibilidad con los planes de Ordenación Urbana.

- Por incumplimiento de las Ordenanzas Municipales.

Artículo 5.04.17.- Caducidad

Toda licencia municipal concedida para desarrollar, instalar, legalizar, trasladar o ampliar los establecimientos y actividades afectadas por esta ordenanza, se declarará caducada y sin efecto, previa audiencia al interesado, en los siguientes casos:

- Cuando transcurran 6 meses desde la concesión de la licencia de obras sin haber iniciado las mismas, ó comenzadas éstas se suspenden por periodo superior a 6 meses, a no ser que por la Alcaldía, y previa petición, se conceda una prórroga de dicha licencia de obras.

- Cuando las obras no estén finalizadas a los 12 meses desde que fue concedida la licencia de obras

-Por el cese efectivo de la actividad durante un plazo continuado de seis meses, siempre que la inactividad no derive directamente de obras o instalaciones reglamentariamente impuestas o autorizadas.
-La caducidad en este caso, afectará tanto a la licencia de actividad como a la licencia de apertura.

Sección 2ª Régimen Urbanístico.

Apartado 1. - Compatibilidad Urbanística

Artículo 5.04.18.-

Los establecimientos públicos del gremio de hostelería podrán ubicarse en el término municipal de Vitoria-Gasteiz, siempre y cuando el emplazamiento propuesto para la actividad se ajuste a las normas urbanísticas y a la normativa de distancias, objeto de regulación en la presente Ordenanza.

Artículo 5.04.19.- Ampliaciones y divisiones

1. Cualquier establecimiento comprendido en la presente Ordenanza podrá realizar ampliaciones, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) El estado reformado de la actividad cumplirá con las distancias mínimas establecidas en la presente Ordenanza.

b) Entre la actividad primitiva y la ampliación existirá siempre una comunicación permanente.

c) La ampliación carecerá de los elementos necesarios para poder funcionar de una manera autónoma e independiente.

d) Que la ampliación no modifique la clasificación del establecimiento, o en el supuesto que implique dicho cambio de clasificación, cumpla las distancias establecidas para su nuevo Grupo, considerando la totalidad de la actividad.

2. Todas las solicitudes de ampliación deberán ir acompañadas de la documentación técnica y administrativa que establecen las disposiciones vigentes.

3. Ninguna de las actividades afectadas por esta normativa podrá ser subdividida en otras, o podrán segregarse de ellas secciones o dependencias de funcionamiento autónoma, que, a su vez, puedan estar incluidas en la presente Ordenanza.

Artículo 5.04.20.-

Los nuevos establecimientos, o las ampliaciones de los ya existentes, que pretendan ocupar planta de sótano, deberán disponer de una superficie en planta baja igual o mayor que la del sótano, siempre que al menos un 50% del forjado inferior de la planta baja, coincida con el forjado superior de la planta de sótano.

Apartado 2.- Zonas Saturadas

Artículo 5.04.21.-

Se entiende por Zonas Saturadas aquellos espacios urbanos o viario público que, por el elevado número de establecimientos ya instalados, están afectados por el siguiente régimen especial:

Zona A: Casco Medieval.

El régimen que se establece para el Casco Medieval, dentro de su ámbito, es el siguiente:

1. Como norma general, se prohíbe la instalación de cualquier actividad regulada por la presente Ordenanza.

2. Todas las actividades sometidas a la presente Ordenanza, que dispongan de Licencia de Puesta en marcha, no podrán llevar a cabo ampliaciones de superficie, ni cambio de su Grupo a un Grupo superior.

3. En las Plazas de España, de la Virgen Blanca y de la Provincia, y en las calles Postas, Lehendakari Aguirre, Diputación y Siervas de Jesús, cuando el acceso ordinario se realice exclusivamente desde ellas, podrán establecerse Restaurantes y Cafeterías, debiendo cumplir la Normativa de Distancias de la zona saturada B.

4. En el caso de rehabilitaciones integrales de edificios donde estén ubicadas actividades hosteleras se mantendrán las licencias de apertura de las mismas, siempre y cuando la superficie construida a ocupar en el edificio rehabilitado sea igual a la que disponía la actividad original.

Zona B: Ensanche.

La Zona Saturada B será, con la excepción de la Zona Saturada A, el espacio delimitado por las siguientes calles o plazas:

c/ Manuel Iradier (entre San Antonio y Rioja)
c/ Rioja (entre Manuel Iradier y La Paz)
c/ La Paz
c/ Francia
c/ San Ignacio de Loyola
c/ Coronación de la Virgen Blanca
c/ Domingo Beltrán (entre Coronación de la Virgen Blanca y Bruno Villarreal)
c/ Bruno Villarreal
c/ Gorbea (entre Bruno Villarreal y Basoa)
c/ Basoa (entre Gorbea y Avda. Gasteiz)
c/ Avda. Gasteiz (entre Basoa y Chile)
c/ Chile (entre Avda. Gasteiz y Enrique Eguren)
c/ Enrique Eguren
c/ Argentina (entre Enrique Eguren y Beato Tomás de Zumárraga)
c/ Beato Tomás de Zumárraga (entre Argentina y Cercas Bajas)
c/ Cercas Bajas (entre Beato Tomás de Zumárraga y Vicente Goicoechea)
c/ Vicente Goicoechea
c/ Becerro Bengoa
c/ San Antonio (entre Becerro Bengoa y Manuel Iradier).

Quedan incluidas en esta Zona Saturada B las calles y plazas que la delimitan, siempre que el acceso ordinario se haga a través de ellas.

Artículo 5.04.22.-

En la ZONA SATURADA B, el régimen de aplicación de la Normativa de Distancia será el que resulte de multiplicar por 1,5 las distancias mínimas que establecen en la presente Ordenanza.

Apartado 3.- Normativa de Distancias

Artículo 5.04.23.-

El régimen de distancias tiene por objeto regular la ubicación de los establecimientos de hostelería, con el fin de minimizar los efectos aditivos que produce la acumulación de estas actividades.

Artículo 5.04.24.-Definiciones.

1. Alineación.
Se entenderá por "alineación" la línea que separa el suelo de uso y dominio público, del suelo de dominio privado, patrimonial o público, definida por los documentos del Planeamiento vigente.

2. Alineación de Manzana.
La "alineación de manzana" será la línea poligonal, curva o mixta, que configuran las diferentes "alineaciones" que componen la manzana.

3. Línea de edificación
Es la intersección del plano de fachada de la edificación, excluyendo los cuerpos volados, con la rasante del terreno

4. Accesos
Son los elementos de comunicación del establecimiento con los espacios abiertos colindantes, públicos o privados.
Los "accesos" se clasifican de la siguiente manera:

a) Acceso ordinario: Es el destinado al público, en general, y puede ser utilizado como entrada o salida del establecimiento.

b) Acceso de servicio: Es el destinado únicamente para uso del personal empleado en el establecimiento. También puede ser utilizado para entrada o salida de mercancías y residuos.

c) Acceso de emergencia: Es el que solamente sirve para la evacuación de personas, en caso de siniestro. Dicho acceso dispondrá de los elementos necesarios para no poder ser utilizado como entrada ordinaria al local, abrirá hacia el exterior y estará situado en la línea de edificación.

Los "accesos de servicio" se ubicarán en las proximidades de la zona de cocina, almacén, vestuarios etc., del establecimiento, y nunca en el espacio destinado al público.

Tanto los "accesos de servicio", como los "accesos de emergencia", se diseñarán de acuerdo con la finalidad a que están destinados, debiendo utilizarse materiales y acabados que no destaquen de forma llamativa en las fachadas, y reúnan los requisitos técnicos para cumplir sus funciones. Así mismo, estos accesos no podrán dotarse de rótulos o inscripciones publicitarias o identificativas de ningún tipo en su lado exterior.

5. Línea de influencia del local.
5.1. Se denomina "línea de influencia del local" el conjunto de puntos característico de cada establecimiento que servirá de base para la determinación de distancias entre establecimientos del gremio de hostelería.

5.2. Cada establecimiento definirá una línea de influencia que se determinará como a continuación se detalla:

a) Se proyectará el espacio o espacios que albergarán la actividad sobre la planta a nivel de la rasante del terreno.

b) La superficie obtenida se proyectará sobre la línea de edificación donde el local tenga acceso ordinario.

c) La línea obtenida se proyectará a su vez sobre la alineación más próxima a la línea de edificación antes utilizada.

d) El punto o puntos de encuentro de dicha proyección con una o varias alineaciones constituirá la "línea de influencia del local".

5.3. Ningún punto de la proyección sobre la línea de edificación podrá estar a más de 10 metros de la alineación más próxima.

5.4. Como excepción al apartado b) del 5.2., cuando la configuración de las líneas de edificación establezca esquinas en forma de chaflán o rotonda y el acceso ordinario se realice a través de ellos, para determinar la línea de influencia del local se considerarán el conjunto de las líneas de edificación que confluyen en el chaflán o la rotonda.

Artículo 5.04.25.- Cómputo de distancias

1. La distancia a computar entre dos establecimientos de hostelería, será la más corta existente entre los puntos inicial y final siguiendo las "alineaciones"

2. Cuando para determinar dicha distancia se haya de atravesar viales o espacios de uso público, estos se cruzarán de forma perpendicular a las "alineaciones" que delimitan el espacio público, en los puntos inicial o final, siguiendo siempre el recorrido más corto.

Artículo 5.04.26.- Distancias mínimas.

1. Existirá un mínimo de 25 m. entre los establecimientos del Grupo I, y entre éstos y los pertenecientes al resto del Grupos.

2. Existirá un mínimo de 50 m entre los establecimientos del Grupo II, y entre éstos y los de los Grupos III y IV.

3. Existirá un mínimo de 200 m entre los establecimientos del Grupo III, y entre éstos y los del Grupo IV.

4. Existirá un mínimo de 400 m entre los establecimientos del Grupo IV.

5. El cumplimiento de las distancias mínimas tiene carácter recíproco.

GRUPO	I	II	III	IV
I	25 m	25 m	25 m	25 m
II	25 m	50 m	50 m	50 m
III	25 m	50 m	200 m	200 m
IV	25 m	50 m	200 m	400 m

CUADRO DE DISTANCIAS MÍNIMAS

6. Si en un establecimiento se llevasen a cabo actividades encuadradas en diferentes Grupos, se aplicará la normativa más restrictiva para el cómputo de las distancias que debe respetar dicho local respecto a los autorizados anteriormente.

Artículo 5.04.27.- Aplicación en núcleos rurales

1. Con el fin de preservar el carácter propio de los núcleos rurales, garantizando su protección contra los efectos aditivos causados por la implantación de establecimientos públicos, queda prohibida la instalación en los núcleos rurales de todas las actividades incluidas en los Grupos III y IV.

2. Para el cómputo de distancias entre aquéllos establecimientos de los Grupos I y II que se encuentren en el interior de una parcela, se considerará "línea de influencia" la línea que resulte de proyectar la totalidad de la superficie de la parcela sobre las alineaciones con viales o espacios públicos.

3. En los núcleos rurales la distancia mínima entre establecimientos públicos será de 100 m, contados a partir de los puntos más próximos de las "líneas de influencia" de ambos locales.

Artículo 5.04.28.- Exenciones

1.-Quedan fuera del régimen general de aplicación de la presente normativa los establecimientos que se hallen ubicados en centros comerciales, educativos, sanitarios, administrativos, industriales, hoteles, cines y teatros, deportivos, y de equipamiento, en general, siempre que dichos establecimientos funcionen exclusivamente dentro del horario de actividad del centro donde estén ubicados, y el acceso a los mismos no se realice directamente desde la vía pública, sino desde el centro al cual pertenecen. El acceso al recinto destinado a la actividad objeto de exención distará más de 10 m. del. acceso ordinario del centro.

En relación con la exención establecida en el apartado anterior y en lo que se refiere a su aplicación a los centros comerciales se cumplirán, además las condiciones siguientes:
a) La superficie total construida del centro será superior a 500 m2.
b) La superficie total construida del recinto destinado a la actividad objeto de la exención no será superior al 15 % de la total del centro comercial.

2.-Quedan eximidas del cumplimiento de la Normativa de distancias, en todo el término municipal, las Sociedades Gastronómicas y los Restaurantes sin Barra

Artículo 5.04.29.-

Los Centros Hospitalarios tendrán la consideración de establecimientos del Grupo IV, con respecto a la instalación de establecimientos públicos de los Grupos III y IV, a los efectos del computo de distancias.

Sección 3ª Instalaciones.

Apartado 1.- Instalaciones Eléctricas.

Artículo 5.04.30.-

1. Las instalaciones eléctricas realizadas en las actividades sujetas a la presente Ordenanza, como quiera que su inspección y control competen a la Delegación Territorial de la Consejería correspondiente del Gobierno Vasco, quedan exentas de su descripción y justificación en el proyecto de actividad previo a la concesión de la preceptiva Licencia Municipal de Actividad.

2. El control municipal se limitará a la comprobación del Boletín de Instalación Eléctrica, emitido por la administración competente.

Apartado 2.- Instalación de Gas

Artículo 5.04.31.-

1. Las instalaciones de gas realizadas en las actividades sujetas a la presente Ordenanza, como quiera que su inspección y control competen a la Delegación Territorial de la Consejería correspondiente del Gobierno Vasco, quedan exentas de su descripción y justificación en el proyecto de actividad previo a la concesión de la preceptiva Licencia Municipal de Actividad.

2. El control municipal se limitará a la comprobación del Boletín de Instalación de gas, emitido por la administración competente

Apartado 3.- Instalación de Calefacción

Artículo 5.04.32.-

1. La instalación de calefacción es preceptiva en los establecimientos públicos. Podrá utilizarse como fluido calefactor el agua y aire caliente, así como los acumuladores eléctricos. Todo ello de acuerdo con las condiciones técnicas que en cada caso se establezcan reglamentariamente.

2. En el proyecto de actividad se dará cuenta, tanto en la memoria como en la descripción gráfica, de las características técnicas y ubicación de los diferentes elementos que configuren la instalación.

Apartado 4. -Instalación de Fontanería y Saneamiento

Artículo 5.04.33.-

1. El proyecto de actividad aportará la suficiente documentación gráfica para la descripción de las instalaciones de fontanería y saneamiento, reflejándose su diseño, distribuciones en planta, trazado, secciones y materiales utilizados.

2. La justificación reglamentaria de dichas instalaciones se efectuarán en el correspondiente Proyecto de Obras.

Apartado .5- Instalación de Iluminación Artificial

Artículo 5.04.34.-

1. Todo establecimiento público dispondrá de una instalación de iluminación artificial en todos los recintos que lo compongan. El nivel mínimo de luminosidad será de 500 lux. El control de la luminosidad se efectuará sobre un plano horizontal, a 1 m. del suelo y con el luxómetro dirigido hacia el foco luminoso.

2. En aquellos establecimientos, que por las características de explotación, dispongan de sistema de iluminación muy reducido, deberán contar supletoriamente con un sistema de iluminación con la capacidad determinada en el apartado anterior.

Artículo 5.04.35.-

Todos los establecimientos públicos dispondrán de alumbrado de emergencia, que entrará en funcionamiento en caso de fallo del alumbrado ordinario. Su intensidad será suficiente para garantizar un nivel de iluminación mínimo de 5 lux, medido en la forma determinada en el apartado 1 del artículo anterior. Todos los recintos que configuran la actividad dispondrán de este tipo de alumbrado.

Artículo 5.04.36.-

Todos los establecimientos públicos dispondrán de alumbrado de señalización, que funcionará de manera permanente durante el horario de apertura de los mismos. Asimismo mantendrá su funcionamiento en caso de fallo del alumbrado ordinario, manteniéndose activado conjuntamente con la entrada del alumbrado de emergencia.

La determinación del número de puntos necesarios de señalización se realizará teniendo en cuenta que este tipo de alumbrado tiene la siguiente finalidad:

a) Señalar las direcciones en las cuales debe realizarse la evacuación desde cada punto del local.

b) Señalar el emplazamiento de los medios e instalaciones de lucha contra incendios.

c) Señalar aquellos elementos constructivos que por sus características pudieran producir accidentes durante la evacuación.

Apartado 6.- Instalación de Ventilación

Artículo 5.04.37.- Renovación ambiental.

1. A efectos de esta Ordenanza se entenderá por renovación ambiental la ventilación de aquellas zonas de los establecimientos destinados expresamente al esparcimiento público. La renovación ambiental podrá realizarse de forma natural o mecánica, con las limitaciones que en cada caso se establezcan.

2. La renovación ambiental de forma natural y directa al exterior solamente se admitirá en los establecimientos con superficie total construida inferior a 150 m2. En el resto se instalará ventilación mecánica obligatoriamente.

Asimismo se exigirá este tipo de renovación ambiental en todas las actividades ubicadas en sótano ó semisótano, cualquiera que sea su superficie.

3. La renovación ambiental de forma natural y directa al exterior, se realizará mediante rejillas formadas por lamas abatibles. La superficie total de la rejilla ó rejillas será igual ó superior al 1% de la superficie útil a ventilar por este procedimiento.

4. La instalación de ventilación mecánica dispondrá de capacidad suficiente para garantizar un mínimo de 5 renovaciones por hora del volumen a ventilar. En el diseño de la instalación se tendrá en cuenta lo dispuesto en los siguientes apartados.

4.1. Cuando se instale en establecimientos con la superficie total construida menor de 150 m2, el conducto de evacuación podrá dirigirse a la fachada de los mismos, cumpliendo las condiciones siguientes:

- La rejilla de evacuación estará situada a 3 m. de altura sobre la rasante exterior.

- La salida del aire evacuado se producirá perpendicularmente a la fachada.

- La velocidad de expulsión será tal que no produzca ruidos superiores a los establecidos legalmente.

- El ritmo de funcionamiento del sistema de extracción no permitirá la acumulación de olores molestos para el entorno residencial habitable.

- Todos los componentes de la instalación se ubicarán en el interior de la actividad, quedando prohibida la instalación de equipos y/o aparatos que sobresalgan del plano exterior de la fachada.

4.2. En los establecimientos con superficie total construida igual o superior a 150 m2, los conductos de evacuación del aire viciado se dirigirán a la cubierta de la edificación en que se sitúa la actividad, cumpliendo las condiciones establecidas en el artículo siguiente.

4.3. Para caudales superiores a 1.000 m3/h por ventilador, estos irán encerrados en un cajón provisto de material absorbente acústico. Dicho cajón se montará apoyado y no suspendido. El apoyo se realizará mediante la interposición de materiales antivibratorios. Asimismo, la embocadura de impulsión y extracción se realizará de forma hermética y elástica a los conductos respectivos.

4.4. Toda instalación de ventilación dispondrá de un sistema de mando-regulación que como mínimo controlará tres estados de la misma: parada, media potencia y máxima potencia.

Artículo 5.04.38. Extracción localizada.

1. A efectos de esta Ordenanza se entiende por extracción localizada la ventilación de aquéllas zonas de los establecimientos donde se ubiquen equipos productores de humos y olores molestos tales como cocinas, planchas, freidoras y cualquier otro que genere los efectos referidos.

2. La extracción localizada se realizará mediante campana de captación de los humos y olores, dotada de filtros de retención de grasas y sólidos en suspensión. Posteriormente los humos serán dirigidos al exterior mediante conductos exclusivos (chimeneas) cuya trayectoria terminará en un punto de evacuación que cumpla con las condiciones siguientes:

2.1. El punto de evacuación estará situado a una cota superior a 2 m. sobre el alero de la edificación en que se sitúe la actividad.

2.2. El punto de evacuación estará retranqueado al menos 1,5 m. sobre el plano de la fachada por la que discurra la chimenea (cuando sea exterior).

2.3. Cuando existan construcciones colindantes con altura superior a la del edificio en que se proyecta el conducto de evacuación de ventilación, se evitarán posibles molestias a los ocupantes de tales construcciones adoptando una de las soluciones constructivas siguientes:

- Elevación de la chimenea en cuestión por la fachada del edificio colindante afectado por la misma, hasta superarlo en las condiciones establecidas en los apartados 2.1. y 2.2.

- Separación horizontal del punto de evacuación hasta que dicho punto quede fuera de la zona de protección del edificio afectado. Esta circunstancia se dará cuando la distancia entre el punto de evacuación y el edificio afectado sea igual ó superior a la diferencia de altitud entre dicho punto y la cumbrera del edificio afectado. En cualquier caso esta distancia no será inferior a 8 m.

2.4. Cuando se instale una chimenea por la fachada de un edificio su trazado discurrirá de forma que no afecte la servidumbre de luces y vistas del mismo. Se entenderá que dicha servidumbre no queda afectada cuando la distancia comprendida entre un extremo de la chimenea y el extremo de la ventana habitable más próxima sea igual ó superior a 2 veces el fondo de la chimenea, incluido el revestimiento de la misma.

2.5. Las chimeneas se construirán con material resistente a la corrosión. Las juntas entre los distintos elementos que las componen se realizarán herméticamente, de modo que no existan fugas que puedan ocasionar molestias al entorno residencial. Cuando la chimenea discurra por una fachada principal, el diseño de la misma deberá acomodarse a la composición estética de la fachada.

2.6. Cuando la trayectoria del conducto de evacuación de humos y olores sea interior, deberán acreditarse en el proyecto de actividad los datos siguientes:

- Características materiales del conducto de evacuación.

- Mínima sección libre en toda la trayectoria del conducto.

- Cálculo de la velocidad de circulación del aire evacuado, justificando la ausencia de ruido en el entorno residencial del conducto.

- Certificación de la estanqueidad del conducto a la presión de trabajo del sistema de extracción.

2.7. Queda prohibida la utilización de los conductos comunitarios de ventilación como vías de evacuación de humos y olores. Cuando estos conductos arranquen en la planta baja o inferiores, serán sellados a fin de evitar transmisión de olores. Asimismo serán cerrados herméticamente todos los huecos constructivos por donde discurran las diferentes instalaciones comunitarias de la edificación.

3. Para el diseño de la capacidad de un sistema de extracción localizada se tendrán en cuenta los siguientes factores:

- Que la velocidad de aspiración en la campana extractora sea suficiente para la captación de los humos u olores en el punto de emisión.

- Que el caudal desplazado sirva para realizar un mínimo de 10 renovaciones por hora del volumen del recinto (cocina) donde se producen los humos u olores.

4. Queda prohibida la instalación de actividades que requieran un sistema de extracción localizado cuando no sea posible cumplir los requisitos técnicos determinados en el presente artículo.

5. Queda prohibida la instalación de ventanas practicables en las cocinas. Únicamente se admitirá la existencia de ventanales fijos para facilitar la iluminación natural.

6. La ventilación de los aseos podrá realizarse de forma natural directa al exterior ó de forma mecánica. En caso de efectuarse de forma mecánica, el sistema se ajustará a las características siguientes:

- El sistema de ventilación será independiente del resto de los equipos de ventilación.

- El caudal extraído será suficiente para garantizar 6 renovaciones por hora.

- La extracción podrá dirigirse a la fachada del establecimiento de acuerdo con lo especificado en el apartado 4.1. del art. anterior

Apartado 7.- instalación de Climatización.

Artículo 5.04.39.-

Esta instalación no es obligatoria en los establecimientos públicos. En caso de proyectarse su instalación, se realizará cumpliendo las características técnicas siguientes:

a) Las rejillas de impulsión y extracción del aire de condensación estarán a una altura mínima de 3 m. sobre la rasante exterior de vía pública.

b) La extracción del aire de condensación se efectuará perpendicularmente a la fachada, y con una velocidad tal que no produzca ruido superior al determinado en la Ordenanza Municipal de Ruidos.

c) La temperatura del aire de condensación expulsado al exterior será tal que no produzca afectación al entorno residencial existente.

d) En el proyecto de actividad se determinará la descripción técnica de la instalación, mediante la correspondiente memoria y planos de ubicación de maquinaria y distribución en planta de la red de conductos. Asimismo se justificará el montaje antivibratorio de los equipos electromecánicos.

e) En caso de ser instalados en patios, azoteas ó terrazas, sobre los que se disponga del correspondiente derecho de servidumbre de uso ó propiedad, se instalarán con la debida protección de aislamiento acústico que garantice el cumplimiento de los niveles de ruido exterior legalmente establecidos.

f) Las extracciones de aire viciado, realizadas para compensar la impulsión de aire exterior de renovación ambiental, se diseñarán de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 6.

g) En todo caso, los sistemas de climatización instalados se diseñarán de acuerdo con las normas reglamentarias sectoriales que les afecten, quedando sujetas a cuantas autorizaciones ó permisos determinen las administraciones competentes.

Apartado 8.- Instalación de Protección contra Incendios

Artículo 5.04.40.-

Deberán adecuarse a lo especificado en el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, a la actual Norma Básica de la Edificación sobre Condiciones de Protección contra Incendios y al Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Sección 4ª.- Regulación de los Aspectos técnicos

Apartado 1.- Alturas Mínimas.

Artículo 5.04.41.- Altura mínima de los locales

Para poder albergar alguna de las actividades sujetas a la presente Ordenanza, los locales en su estado original deberán disponer de la altura mínima libre de 3,20 mts. para poder garantizar una adecuada ejecución material de las diversas instalaciones que las componen. Esta altura deberá existir al menos en el 80 % de la superficie del recinto.

Con objeto de comprobar estos requisitos, se incluirá en la documentación técnica adjunta a la solicitud de Licencia de Actividad los planos necesarios del estado actual.

Artículo 5.04.42.- Altura mínima de las actividades

Una vez realizada la ejecución material de la actividad, la altura mínima libre exigida para la misma dependerá del uso a que se destinen las distintas zonas que la componen.

Estas alturas quedan fijadas en los valores mínimos siguientes:

Uso público	2,80 mts (1)
Uso de cocina / oficio	2,50 mts
Aseos	2,20 mts
Almacén	2,00 mts

(1) Se admiten cotas hasta un mínimo de 2,50 mts en la planta baja, siempre que la superficie afectada sea inferior al 20 %.
Asimismo, se admiten cotas de 2,50 mts. en las entreplantas y sótanos.

Apartado 2.- Recintos de Manipulación de alimentos.

Artículo 5.04.43.- Definiciones.

1. Se denomina cocina al recinto independizado del resto de los usos, destinado a la elaboración de alimentos, mediante tratamiento de calor.

2. Se denomina oficio al espacio, independizado del resto del local, destinado a la elaboración, manipulación y conservación de alimentos que se presentarán como raciones y pinchos fríos y/o calientes.

Artículo 5.04.44.- Superficies construidas mínimas.

La superficie destinada a cocina será superior a la suma del 10% de la zona destina a público, más el 15% de la del comedor, y siempre tendrá un mínimo de 8 m2.

La superficie destinada a oficio supondrá un 10% de las dimensiones de superficie útil de todo el local, y siempre con un mínimo de 5 m2.

Artículo 5.04.45.- Dotaciones mínimas.

1. En general:

Frigorífico para alimentos con capacidad suficiente y con termómetro de lectura exterior.

Lavavajillas de capacidad suficiente que garantice una temperatura del agua de aclarado de 80 ºC.

Superficie de manipulación de alimentos en buen estado, de material atóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y de dimensiones suficiente según el volumen de trabajo.

Cubo de basura de cierre hermético.

Agua caliente sanitaria – Lavamanos de acción no manual.

Útiles de aseo: dosificador de jabón, sistema de secados de mano de papel de un solo uso.

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

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.

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

Fregadero y lavamanos de acción no manual en número suficiente de acuerdo con el volumen de la actividad a desarrollar que se ubicarán en lugares adecuados.

Habrá zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones.

2. En cocinas de gran capacidad:

En aquellos establecimientos cuyo aforo sea superior a 120 comensales, necesitará 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, sin atravesar zonas de elaboración.

El acceso a vestuarios del personal manipulador no se realizará a través de zonas de trabajo.

Accesos independientes: uno de entrada de materias primas y otro de salida de comida preparada.

Zona exclusiva para la preparación de materias primas, con cámaras, utensilios de trabajo, lavamanos y fregaderos independientes.

Artículo 5.04.46.- Condiciones constructivas de los oficios y cocinas.

A) Techos, Suelos y Paredes:

Las superficies de las paredes y suelos serán impermeables, no absorbentes, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes estarán alicatadas en toda su altura, siendo de color claro.

Los techos 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. Serán de color claro.

Las uniones entre paredes y entre paredes y suelos no formarán ángulos ni aristas vivas.

B) Huecos:

En los oficios, los huecos de iluminación y ventilación natural deberán estar dotados de rejilla de malla adecuada para evitar el paso de insectos.

En cocinas, los huecos en fachada no podrán ser practicables.

C) Iluminación:

La iluminación natural deberá complementarse de forma artificial, proporcionando suficiente intensidad lumínica, que vendrá determinada por un mínimo de 500 lux. El sis-

tema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

Apartado 3.- Expedición de Alimentos.

Artículo 5.04.47.-

Los locales objeto de esta Ordenanza podrán optar, si las características técnicas lo permiten, por el servicio o no de alimentos, y en este caso, de su expedición en barra, en mesas dentro del mismo espacio donde se halle la barra, o en comedor independizado.

Artículo 5.04.48.-

La expedición de alimentos en locales que no posean ni cocina ni oficio, solo podrá consistir en bollería, productos envasados industriales (patatas fritas, frutos secos, sandwiches, etc.) y en cualquier caso necesitarán las instalaciones frigoríficas adecuadas en el caso de tratarse de productos que así lo requieran, asegurando una temperatura máxima de conservación de 6º C.

Artículo 5.04.49.-

El servicio de comidas, frías o calientes, para aquellos establecimientos que posean cocina u oficio, se podrá realizar en la barra, en las mesas anexas a la zona de barra o en el comedor. A estos efectos se entenderá el comedor como aquella zona separada de las del resto del local, que se utiliza preferentemente para el servicio de comidas, y se halla dotado de las correspondientes mesas y sillas.

Artículo 5.04.50.-

La conservación de alimentos mediante dispositivos caloríficos garantizará una temperatura mínima de 70º C en el interior de los mismos.

Artículo 5.04.51.-

En cualquier caso, los productos no envasados que se expongan en la barra y que no requieran conservación mediante frío o calor se protegerán mediante vitrinas expositoras u otro tipo de cobertura que garantice la imposibilidad de su contaminación.

Artículo 5.04.52.-

La superficie mínima construida independiente para uso de comedor será del 25 %, de la superficie del local con un mínimo de 15 m2.

Las mesas ocuparán un mínimo 60 % de la superficie del recinto destinado al comedor.

Apartado 4.- Zona de Barra.

Artículo 5.04.53.-

1. Se define como zona de barra el espacio no accesible al público y utilizado por el personal para la expedición y servicio de alimentos y bebidas. En el supuesto de restaurante sin barra, la denominada barra de servicio o de cortesía no superará el metro y medio de longitud.

2. En el mueble que se instale en esa zona se podrán servir alimentos y bebidas, así como exponerlos en las condiciones higiénicas, bien por calor o frío, si lo requieren los productos expuestos, descritos en los artículos 5.04.51 a 5.04.56.

Artículo 5.04.54.-

La zona de barra dispondrá de lavavasos con agua caliente para el lavado de la cristalería, vajillas y otro utillaje usado y un fregadero-lavamanos dotados de agua fría y caliente.

Artículo 5.04.55.-

En la zona exterior de la barra destinada a la permanencia del público se dispondrá de papelera o recipientes desmontables para el depósito de papeles y desperdicios. El número mínimo de estos contenedores será de uno por cada dos metros de longitud de barra.

Artículo 5.04.56.-

1. Existirá un sistema fijo y continuo de pavimento en la zona de barra.

Las paredes, suelos y techos de la zona de barra serán de material impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

2. Los escaparates, estanterías, mostradores, así como los elementos de decoración, serán de materiales a 15 cm., de forma que se facilite su limpieza.

El mobiliario utilizado se mantendrá en un correcto estado de conservación.

3. Se prohíbe en la zona de barra la tenencia de aparatos que necesitan extracción de humos o cualquier otro cuyo uso suponga la transformación y elaboración de alimentos.

Apartado 5.- Zona de Publico.

Artículo 5.04.57.-

La zona de uso público será aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico. Estará construida con materiales que posibiliten una fácil limpieza y desinfección.

Podrá estar dotada de mobiliario que se hallará en un correcto estado de mantenimiento y limpieza.

Apartado 6.- Almacenes.

Artículo 5.04.58.-

Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente a almacén con la superficie mínima de 4 m2.

Artículo 5.04.59.-

1. Los paramentos del almacén 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.

2. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

Artículo 5.04.60.-

Dispondrán de instalaciones frigoríficas y/o congeladores para los productos que requieran conservación por medio del frío, debiendo existir separación física entre productos elaborados y materias primas.

Artículo 5.04.61.-

Existirá un armario o zona específica para los productos tóxicos de limpieza, de forma que se almacenen totalmente separados de los alimentos.

Apartado 7.- Servicios Higiénicos.

Artículo 5.04.62.-

Todos los establecimientos de hostelería, dispondrán de servicios higiénicos abiertos al público, dotados de aseo y anteaseo.

Se entiende por aseo el recinto donde se ubica el inodoro y por anteaseo el espacio previo al aseo que independiza el aseo del resto del local evitando la comunicación con locales de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos.

En el anteaseo se ubicarán, al menos, un lavabo dotado de agua caliente y fría, jabón líquido, sistema de secado de manos de un solo uso y en su caso papelera.

Los aseos estarán diferenciados para cada sexo, el conjunto de los servicios higiénicos cumplirá las siguientes condiciones:

Superficie construida del local	Aseos superficie mínima	Dotaciones
entre 50 y 100 m2	2 aseos (1 adaptado) anteaseo común 7 m2	2 inodoros (1 adaptado)
entre 100 y 200 m2	2 aseos adaptados anteaseo diferenciado 12 m2	2 inodoros (adaptados) 1 urinario de hombres
entre 200 y 500 m2	2 aseos adaptados anteaseo diferenciado 17 m2	4 inodoros (2 adaptados) 2 urinarios de hombres
más de 500 m2	2 aseos adaptados anteaseo diferenciado 20 m2	6 inodoros (2 adaptados) 3 urinarios de hombres

Artículo 5.04.63.-

Las paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección. Las uniones entre paredes y suelos no presentarán aristas vivas.

Artículo 5.04.64.-

La ventilación de los aseos podrá realizarse de forma natural directa al exterior o de forma mecánica. En caso de instalar ventilación mecánica se ajustará a las siguientes características:

- El sistema de ventilación será independiente del resto de los equipos de ventilación

- El caudal extraído será suficiente para garantizar seis renovaciones por hora.

- El sistema de ventilación funcionará de forma que se garantice la ausencia de olores.

Artículo 5.04.65.-

No podrá utilizarse como vía de evacuación aquellos conductos interiores de la edificación (SHUNT) de uso compartido con el resto de la vecindad. Estos conductos serán clausurados herméticamente a fin de evitar transmisiones de olores al resto de la edificación.

Artículo 5.04.66.-

Los servicios higiénicos se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

Los aseos estarán dotados permanentemente de papel higiénico y escobilla y dispondrán además, en los de señoras, de contenedores higiénicos.

Artículo 5.04.67.-

1. Los establecimientos con oficio deberán contar con un armario o taquilla por trabajador y con compartimentos separados físicamente para el depósito de ropa de trabajo y calle, así como para los zapatos.

2. Los establecimientos con cocina dispondrán de un recinto de al menos de 4m2 con un espacio independiente para el inodoro y un vestuario-ante aseo donde podrán ubicarse las taquillas y el lavamanos que será de acción no manual con agua fría y caliente.

3. En los establecimientos con cocina de gran capacidad el recinto dispondrá de al menos 6 m2 con las características antes mencionadas.

Apartado 8.- Basuras.

Artículo 5.04.68.-

Los recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos será de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo, cierre hermético, de apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados. Se evacuarán según lo dispuesto en la Ordenanza de Limpieza.

Artículo 5.04.69.-

1. Todos los establecimientos que elaboren algún tipo de alimentos y no dispongan de un servicio de retirada de basuras diario deberá disponer de un local o zona independiente de dimensiones suficientes en función de las necesidades y construida con materiales de fácil limpieza y desinfección para el almacenamiento de basuras.

2. Si poseen desagües, los mismos estarán provistos de cierres hidráulicos y con rejillas que impidan el acceso de roedores.

3. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitándose en todo momento las molestias a los vecinos por los olores evacuados.

4. Los establecimientos con una superficie superior a 330 m2 dispondrán obligatoriamente de un recinto específico para el almacenamiento de basuras con la superficie adecuada a las características del local que será como mínimo de 5 m2.

Apartado 9.- Regulación de la Música y Espectáculos.

Artículo 5.04.70.-Definiciones.

1. Se considera como instalación MUSICAL la implantación de cualquier sistema de reproducción sonora en los establecimientos públicos.

La implantación de cualquier sistema de reproducción sonora queda sujeta a lo dispuesto al efecto en la Ordenanza Municipal de Ruidos Vigente.

2. Se considera como ESPECTÁCULO, la posibilidad de ofrecer en directo cualquier expresión artística de carácter audiovisual, en un establecimiento público.

Artículo 5.04.71.-Clasificación de las instalaciones musicales.

1. Actividades sin música. televisor, con un volumen máximo de emisión de 75 dB-A y sin posibilidad de desvincular los altavoces del propio aparato.

2. Actividades con música a volumen Medio.

Son aquellos establecimientos públicos en los que existe, o bien se pretende instalar un sistema de reproducción sonora con un nivel de emisión máximo comprendido entre 76 y 90 dB-A.

3. Actividades con música a volumen Alto.

Son aquellos establecimientos públicos en los que existe, o bien se pretende instalar un sistema de reproducción sonora con un nivel de emisión máximo comprendido entre 91 y 95 dB-A.

4. Actividades con Pista de baile.

Son aquellos establecimientos públicos en los que existe, ó bien se pretende instalar una pista de baile y/ó un sistema de reproducción sonora con un nivel de emisión máximo comprendido entre 96 y 105 dB-A.

5. Actividades con Escenario.

Son aquellos establecimientos públicos en los que se pretende ofrecer en directo espectáculos de cualquier naturaleza. Para poder optar al desarrollo de estas actividades es preceptivo considerar una hipótesis de emisión de emisión sonora comprendida entre 96y 105 dB-A para el calculo del aislamiento correspondiente.

Artículo 5.04.72.- Aislamiento acústico.

1. Nivel de exigencia.

El nivel de aislamiento acústico a ruido aéreo Ia exigido a los diversos establecimientos públicos vendrá determinado, entre otros aspectos, a partir del nivel de emisión (NEI) declarado para los equipos de reproducción sonora a implantar en la actividad.

De acuerdo con la clasificación establecida en el art. anterior, se determinan los aislamientos siguientes:

a) Actividades Sin música Ia >= 60 dB-A
b) Actividades con música Media Ia >= 65 dB-A
c) Actividades con música alta Ia >= 72 dB-A
d) Actividades con Pista de baile Ia >= 80 dB-A
e) Actividades con escenario Ia >= 80 dB-A

Asimismo el nivel de aislamiento acústico vendar determinado por el horario solicitado para la actividad y por el grupo que le corresponda en caso de resultar valores distintos de aislamiento aplicando los criterios referidos anteriormente se adoptará el más exigente.

2. Control de aislamiento.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ordenanza de Ruidos, el control del aislamiento acústico se efectuará por los Servicios Técnicos Municipales una vez ejecutada dicha partida de obra.

Sin el informe favorable del control realizado no se podrá continuar con el resto de las obras.

Artículo 5.04.73.- Pista de baile y escenario.

1. La pista de baile dispondrá de una superficie mínima del 10% del total construido de la actividad, con un mínimo absoluto de 25 m2. Este elemento constructivo es de carácter obligatorio en las actividades de Discoteca.

2. El escenario dispondrá de una superficie mínima del 5% del total construido de la actividad, con un mínimo absoluto de 20 m2. El fondo mínimo del escenario será de 4 m. La altura mínima libre del escenario será de 2,50 m. Este elemento constructivo es de carácter obligatorio en las actividades que ofrezcan espectáculos.

Artículo 5.04.74.- Camerinos.

Los camerinos son obligatorios en las actividades que presenten espectáculos. Se instalarán en número de dos, con una superficie mínima de 10 m2 y estarán dotados de los servicios siguientes:

- Mesa tocador con dos asientos.

- Armario ropero.

- Servicios higiénicos.

Apartado 10.- Protección contra incendios.

Artículo 5.04.75.-

Se dará cumplimiento a la Norma Básica de la Edificación sobre Condiciones de Protección contra Incendios y al Reglamento General de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas. Especialmente en lo referente a materiales y a las vías de evacuación.

Sección 5ª.- Otras Disposiciones.

Artículo 5.04.76.-

Con relación a las condiciones del personal, vestuario del mismo, higiene de los locales, condiciones sanitarias de las materias primas y alimentos preparados, manipulaciones permitidas y prohibidas, etc., se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2.817/1983, Reglamentación Técnico-Sanitaria de Comedores Colectivos, o reglamentaciones que lo modifiquen o sustituyan.

Artículo 5.04.77.-

Los locales de hostelería contemplados en esta Ordenanza realizarán un tratamiento de desinfección, desinsectación y desratización con una periodicidad al menos anual, y siempre que se crea oportuno si las condiciones higiénico-sanitarias lo exigen.

Este tratamiento se realizará por empresas registradas en los Servicios de Agricultura de la Diputación Foral de Álava, utilizándose productos autorizados y/o homologados por los Organismos competentes.

Artículo 5.04.78.- Venta de Alcohol.

1. Los establecimientos de hostelería recogidos en el cuadro de tipologías y objeto de esta Ordenanza podrán optar por el servicio o no de bebidas alcohólicas.

2. La expedición de bebidas alcohólicas en locales no autorizados se tipificará como infracción administrativa.

3. Queda totalmente prohibido el servicio de bebidas alcohólicas a menores de 18 años y para ello se estará a lo dispuesto en la reglamentación vigente.

Artículo 5.04.79.-

Aquellos establecimientos de hostelería cuyo aforo supere las 300 personas, deberán elaborar el correspondiente Plan de Emergencia de acuerdo con lo establecido en la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

Sección 6ª.- Condiciones Higiénico-Sanitarias en los Establecimientos de temporada y transitorios.

Apartado 1.- Establecimientos de temporada.

Artículo 5.04.80.- Emplazamiento.

1. Los establecimientos de temporada no podrán instalarse en aquellos lugares que supongan peligro para los usuarios y empleados. Debiendo estar, además, aislados de cualquier foco de contaminación.

2. La ubicación será tal que el funcionamiento de la actividad no cause molestias o peligro al vecindario, usuario, ni serán susceptibles de ser ellos mismos causa de contaminación.

3. En todo caso, la ubicación será autorizada mediante la correspondiente licencia municipal, a la que se acompañará un pliego de condiciones higiénico-sanitarias que el solicitante deberá comprometerse a cumplir.

Artículo 5.04.81.- Condiciones de los locales e instalaciones.

1. Todos los locales destinados a establecimientos de temporada, estarán convenientemente diferenciados y debidamente aislados de otros cometidos o actividades.

2. Dispondrán de capacidad de almacenamiento e instalaciones frigoríficas suficientes para aquellos productos que requieran conservación por el frío. En ambos casos los productos alimenticios estarán debidamente protegidos y aislados de otros.

3. Los materiales utilizados en la construcción de estos establecimientos serán idóneos para su uso, impermeables, fácilmente lavables y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

4. Las dependencias de servicios de comidas, elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento, deberán ser adecuadas para el uso al que se destinan, no siendo utilizadas simultáneamente para otros cometidos.

5. En caso de tener cubierto el espacio destinado a comedor, esta cubierta será de material adecuado, de fácil limpieza y que evite la caída de sustancias extrañas sobre los alimentos.

Artículo 5.04.82.- Las cocinas.

1. Los locales destinados a este uso deberán ser apropiados.

2. Las dimensiones serán suficientes y estarán debidamente iluminadas.

3. El suelo será liso, impermeable, continuo y lavable.

4. Los paramentos verticales tendrán superficies lisas no absorbentes y serán de materiales que permitan su lavado.

5. Las cubiertas o techos estarán construidas de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación y garanticen una fácil limpieza.

6. Dispondrán de agua corriente potable, fría y caliente, o depósito de agua clorada.

7. Las aguas residuales abocarán en la red de alcantarillado público, garantizando la protección sanitaria del entorno.

8. Existirá un lugar específico para el almacenamiento de residuos, que dispondrá de recipientes higiénicos, inalterables, de fácil limpieza, con tapa de cierre hermético y sin posibilidad de acceso para animales a los mismos. La evacuación de dichos recipientes se efectuará diariamente.

9. Dispondrán de dispositivos en los que los operarios y manipuladores podrán lavar las manos con jabón y toallas de un solo uso. Estos puntos de agua serán de accionamiento a pedal u otro sistema no manual.

10. Contarán con medios o instalaciones adecuadas para garantizar la conservación de los alimentos. Solo podrán elaborar y vender aquéllos que sean capaces de mantener en condiciones sanitarias adecuadas, ya sea por la conservación en frío o por medio del calor.

11. Los alimentos expuestos al público deberán estar protegidos y conservados adecuadamente, de forma que no sufran alteraciones, debiendo existir sistemas de protección, como vitrinas u otros, que impidan la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

Apartado 2.- Establecimientos transitorios.

Artículo 5.04.83.-

1. Condiciones higiénicas de los establecimientos transitorios.

- Su emplazamiento estará aislado de cualquier causa de contaminación o insalubridad y alejarlo en lo posible de viviendas que eviten molestias y peligros al vecindario o usuario.

- Estarán dotadas de agua potable, y conectadas a la red de saneamiento municipal. No se verterán a la red de alcantarillado sustancias no asimilables o aguas residuales urbanas.

- Dispondrán de lavavajillas o, en caso contrario, la vajilla será de uso desechable.

- Los materiales utilizados en la construcción de la txosna serán idóneos para su uso, impermeables, fácilmente lavables y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

- Existirán dispositivos en los que los operarios y manipuladores podrán lavarse las manos, con jabón y toallas de un solo uso.

- Contarán con los medios e instalaciones adecuadas (frigoríficos, vitrinas,...) para garantizar la conservación de los alimentos que allí se expendan. La exposición de alimentos perecederos así como natas, cremas, ensaladillas,... se realizará mediante vitrinas refrigeradoras.

- Los alimentos y bebidas procederán de Industria Autorizada y se conservarán en sus envases originales hasta el momento de ser servidos.

- En el estado de limpieza de las instalaciones se observará la máxima pulcritud. Se realizará diariamente, utilizando productos desinfectantes. Los productos empleados en la limpieza se almacenarán separadamente de los alimentos y bebidas, y estarán etiquetados con claridad.

-Los residuos se depositarán en recipientes estancos, separados convenientemente de las zonas de manipulación de alimentos, debiendo evacuarse diariamente.

2.- Otras condiciones

- Respecto al personal estará en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos.

- Dispondrán de extintores en número suficiente para prevenir los posibles incendios que se pudieran derivar.

- Se exhibirán cartas o listas de precios, de forma legible y sin necesidad de consulta alguna.

- El material susceptible de reciclaje (cartones, vidrios, etc.) será depositado de forma selectiva en los contenedores más cercanos.

Disposición Transitoria

1. Los expedientes iniciados con anterioridad a la entrada en vigor de esta Ordenanza se tramitarán con arreglo a las disposiciones vigentes en el momento de su incoación.

2. Quienes fueran titulares de autorizaciones y licencias seguirán disfrutando de sus derechos conforme al contenido de sus títulos administrativos, sin perjuicio de que hayan de adaptarse a la presente Ordenanza a tenor de las resoluciones que recaigan en virtud de los procedimientos correspondientes.

Disposición Derogatoria

Quedan derogadas la "Ordenanza Municipal Reguladora de los aspectos constructivos de establecimientos públicos y actividades recreativas", así como su Anexo aprobado definitivamente por Decreto Foral num. 910, de 24 de mayo de 1988 y la "Ordenanza Reguladora de la ubicación de los establecimientos del Gremio de Hostelería.

Anexo II: Zonificación según ordenanza especifica.

Anexo III: Horarios.

Decreto 296/1997, de 16 de diciembre, por el que se establecen los horarios de los espectáculos públicos y actividades recreativas y otros aspectos relativos a estas actividades en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Los locales o instalaciones de hostelería que a continuación se relacionan, tendrán el siguiente horario general de cierre, en función de las actividades especificadas en las correspondientes licencias municipales de establecimiento, con independencia de la actividad fiscalmente declarada:

Grupo I.- Locales e instalaciones autorizados específicamente para menores de edad, o con
autorización para expender bebidas sin alcohol y alimentos sin que suponga actividad de restauración, tales como:

Salas de baile y fiestas juveniles, discotecas juveniles, degustaciones, heladerías, chocolaterías, churrerías, croisanteries, salones de té y asimilables……..22:30 h.

Grupo II.- Locales e instalaciones con autorización para expender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración, tales como:

Tabernas, bodegas, bares, cafés-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías, autoservicios, casas de comida, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías y asimilables.....00:30 h.

GRUPO III.- Locales e instalaciones con autorización para disponer, como actividad especial, de música sin pista de baile, tales como:

Bares especiales, whiskerías, clubs, bares-americanos, pubs, disco-bares, karaokes y asimila-
bles.....02:00 h.

GRUPO IV.- Locales e instalaciones con autorización para disponer de música con pista de baile o realizar espectáculos, tales como:

Salas de fiestas, salas de baile, discotecas, cafés-teatros, restaurantes con espectáculos y asimila-
bles.....04:00 h.

El horario de cierre de los locales e instalaciones y finalización de otros espectáculos o actividades a que se refiere el presente Decreto se incrementará :

a) Una hora los viernes, sábados y vísperas de festivos.

b) Media hora desde el 1 de junio al 30 de setiembre.

c) Dos horas:

- Con ocasión de las fiestas patronales de cada municipio. A estos efectos se entenderán por fiestas patronales las establecidas oficialmente por cada Ayuntamiento en su término municipal.

- De jueves a lunes de Semana Santa, de jueves a martes de Carnavales y desde el 21 de diciembre al 6 de enero en Navidades.

- Con ocasión de otros acontecimientos de carácter ferial, certámenes, exposiciones o análogos, que hayan sido calificados como de interés turístico por el propio ayuntamiento o por el órgano competente de la Comunidad Autónoma, para fechas concretas y con máximo de diez días por año natural.

Las ampliaciones generales de horarios a que hacen referencia los apartados anteriores serán acumulativas.

Anexo I: Tipologia de Establecimientos públicos.

DATOS A CUMPLIMENTAR POR EL SOLICITANTE						CONSECUENCIAS DE LA LICENCIA								
RECINTO	EXPEDICION	BARRA	VENTA	MUSICA	ESPECTAC.	CODIGO	DENOMINACION	NIVEL	GRUPO	DISTANC.	HORARIO	SUPERFICIE C.		
MANIPUL.	ALIMENTOS		ALCOHOL					AISLAM.				MIN	MAX	
NO	NO	SI	NO	SIN	NO	A010	DEGUSTACION	BAJO	I	25	1	40	125	

NO	NO	SI	NO	SI(L)	NO	00A01010A01100A01110A01120A01131A01140	DEGUSTACION	MEDIO	I	25	1	40	125
NO	NO	SI	SI	SIN	NO		BAR	MEDIO	II	50	2	40	220
NO	NO	SI	SI	SI(L)	NO		BAR	MEDIO	II	50	2	40	220
NO	NO	SI	SI	SI(H)	NO		PUB	ALTO	III	200	3	40	220
NO	NO	SI	SI	SI	SI		SALA DE FIESTAS	ESPECIAL	IV	400	4	330	LIB
NO	NO	SI	SI	PISTA	NO		DISCOTECA	ESPECIAL	IV	400	4	220	LIB

DATOS A CUMPLIMENTAR POR EL SOLICITANTE

RECINTO	EXPEDICION	BARRA	VENTA	MUSICA	ESPECTAC.
MANIPUL.	ALIMENTOS		ALCOHOL		
OFICI	SI	SI	NO	NO	NO

CONSECUENCIAS DE LA LICENCIA

CODIGO	DENOMINACION	NIVEL	GRUPO	DISTANC.	HORARIO	SUPERFICIE C.	
		AISLAM.				MIN	MAX
B11	DEGUSTACION	BAJO	I	25	1	45	150

O						0000							
OFICIO	SI	SI	NO	SI(L)	NO	B1101	DEGUSTACION	MEDIO	I	25	1	45	150
OFICIO	SI	SI	SI	NO	NO	B1110	BAR	MEDIO	II	50	2	45	220
OFICIO	SI	SI	SI	SI(L)	NO	B1111	BAR	MEDIO	II	50	2	45	220
OFICIO	SI	SI	SI	SI(H)	NO	B1112	PUB	ALTO	III	200	3	45	220
OFICIO	SI	SI	SI	SI	SI	B1131	SALA DE FIESTAS	ESPECIAL	IV	400	4	330	LIB
OFICIO	SI	SI	SI	PISTA	NO	B1140	DISCOTECA	ESPECIAL	IV	400	4	220	LIB
OFICIO	COMEDOR	SI	NO	NO	NO	B2100	DEGUSTACION	BAJO	I	25	1	90	330
OFICIO	COMEDOR	SI	NO	SI(L)	NO	B2101	DEGUSTACION	MEDIO	I	25	1	90	330
OFICIO	COMEDOR	SI	SI	NO	NO	B2110	BAR	MEDIO	II	50	2	90	330
O	CO	S	SI	S	NO	B	BAR	M	I	5	2	9	3

FICIO	MEDOR	I	I(L)	21110	EDIO	I	0	0	30

DATOS A CUMPLIMENTAR POR EL SOLICITANTE

RECINTO	EXPEDICION	BARRA	VENTA	MUSICA	ESPECTAC.
MANIPUL.	ALIMENTOS		ALCOHOL		
COCINA	SI	SI	NO	NO	NO
COCINA	SI	SI	NO	SI(L)	NO
COCINA	SI	SI	SI	NO	NO
COCINA	SI	SI	SI	SI(L)	NO
COCINA	SI	SI	SI	SI(H)	NO
COCINA	SI	SI	SI	SI	SI

CONSECUENCIAS DE LA LICENCIA

CODIGO	DENOMINACION	NIVEL	GRUPO	DISTANC.	HORARIO	SUPERFICIE C.	
		AISLAM.				MIN	MAX
C110000	DEGUSTACION	BAJO	I	25	1	50	150
C110100	DEGUSTACION	MEDIO	I	25	1	50	150
C111000	CAFETERIA	BAJO	II	50	2	50	330
C111100	CAFETERIA	MEDIO	II	50	2	50	330
C111200	PUB-CAFETERIA	ALTO	III	200	3	50	330
C111331	SALA DE FIESTAS	ESPECIAL	IV	400	4	330	LIB

©Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz

COCINA	COMEDOR	NO	SI	NO	NO	C2010000	RESTAURANTE	BAJO	II	50	2	60	LIB
COCINA	COMEDOR	SI	SI	NO	NO	C2110000	BAR-RESTAURANTE	BAJO	II	50	2	95	LIB
COCINA	COMEDOR	NO	SI	SI(LL)	NO	C2011000	RESTAURANTE	MEDIO	II	50	2	60	LIB
COCINA	COMEDOR	SI	SI	SI(LL)	NO	C2111000	BAR-RESTAURANTE	MEDIO	II	50	2	95	LIB
COCINA	COMEDOR	SI	SI	PISTA	NO	C2114000	DISCOTECA	ESPECIAL	IV	400	4	220	LIB

Vitoria-Gasteiz, 30 de enero de 2007
EL ALCALDE-PRESIDENTE,

FDº Alfonso Alonso Aranegui,

©Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz