Ayuntamiento Udala
irun
www.irun.org

ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERIA Y SIMILARES

Pleno de 27 de setiembre de 2000
B.O.G. nº 211 de 7 de noviembre de 2000

Ayuntamiento Udala
irun
www.irun.org

INDICE

PREAMBULO 4

CAPÍTULO 1 . ÁMBITO DE APLICACIÓN. 6

ARTICULO 1 AMBITO DE APLICACIÓN 6

ARTICULO 2 . CLASIFICACIÓN DE GRUPOS. 6

ARTICULO 3 . OTROS ESTABLECIMIENTOS. 7

CAPÍTULO 2 . - ZONAS DE EMPLAZAMIENTO Y DISTANCIAS EXCLUYENTES. 7

ARTICULO 4 ZONAS. 7

ARTICULO 5 DISTANCIAS. 7

ARTICULO 6 CASOS ESPECIALES 8

CAPÍTULO 3 . CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS LOCALES, ESTABLECIMIENTOS Y SUS INSTALACIONES. 8

ARTICULO 7 SUPERFICIES Y CAPACIDAD (AFORO) 8

ARTICULO 8 DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD. 9

ARTICULO 9 CONDICIONES DE IMPLANTACIÓN. 9

ARTICULO 10 CONDICIONES DE HABITABILIDAD 10

ARTICULO 11 ACCESOS Y SALIDAS. 10

ARTICULO 12 ESCALERAS 10

ARTICULO 13 PASILLOS. 11

ARTICULO 14 DOTACIÓN DE ASEOS . 11

ARTICULO 15 VENTILACIÓN. 11

ARTICULO 16 . EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES. 12

ARTICULO 17 AISLAMIENTO ACÚSTICO. 12

ARTICULO 18 CONTROL DE EMISIÓN DE RUIDOS 13

ARTICULO 19 SANEAMIENTO Y EVACUACIÓN DE R.S.U. 15

ARTICULO 20 INSTALACIONES EN GENERAL. 15

CAPÍTULO 4 . LICENCIAS. PROCEDIMIENTO. 15

ARTICULO 21 CONSULTA PREVIA. 15

ARTICULO 22 LICENCIAS DE OBRAS. 16

ARTICULO 23 CAMBIOS DE TITULARIDAD. 16

ARTICULO 24 PUBLICIDAD DE LA LICENCIA. 16

ARTICULO 25 DOCUMENTACIÓN. 16
ARTICULO 26 CAMBIOS DE ACTIVIDAD, GRUPO; AMPLIACIÓN Y DIVISIÓN DE LOCALES. 17
ARTICULO 27 AMPLIACIONES. 18
ARTICULO 28 CADUCIDAD. 18
CAPÍTULO 5 HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE. 18
ARTICULO 29 HORARIOS. 18
ARTICULO 30 AMPLIACIONES DE HORARIOS 18
CAPÍTULO 6 INSPECCIONES 18
ARTICULO 31 INSPECCIONES. 18
CAPÍTULO 7 INFRACCIONES Y SANCIONES. 18
ARTICULO 32 INFRACCIONES Y SANCIONES 18
ARTICULO 33 SANCIONES POR OTROS INCUMPLIMIENTOS. 19
ARTICULO 34 INFRACCIONES. 19
ARTICULO 35 SANCIONES. 20
ARTICULO 36 DEFICIENCIAS EN EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD. 20
ARTICULO 37 PROCEDIMIENTO SANCIONADOR. 20
ARTICULO 38 REITERACIÓN. 21
ARTICULO 39 PRESCRIPCIÓN. 21
Disposición transitoria Primera. ***21***
Disposición transitoria Segunda. ***21***
Disposición transitoria Tercera. ***21***
Disposición final Primera. ***22***
Disposición final Segunda. ***22***
Disposición final Tercera. ***22***
ANEXO I- RELACION NO EXHAUSTIVA DE LOCALES, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES. ***23***

ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA

DE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERIA Y SIMILARES

PREAMBULO

Habiéndose constatado la necesidad de adecuar la Ordenanza Municipal reguladora de las Condiciones de Bares y similares de fecha 27 de Mayo de 1.988 a las diversas circunstancias producidas desde su aprobación, se hacía preciso introducir modificaciones en la citada norma al objeto de adaptarla y actualizarla a las circunstancias sociales del momento.

La citada Ordenanza regulaba, aunque de manera somera, tres aspectos fundamentales de este tipo de establecimientos, como son, la habitabilidad del local, la corrección de las molestias que pudieran ocasionar y la seguridad del establecimiento.

En lo referente a la habitabilidad del local, las medidas impuestas se demostraron eficientes en lo que respecta a los establecimientos de nueva creación, no así su aplicación en aquellos con licencias anteriores a la entrada en vigor de la ordenanza, ni tampoco en lo referido a aspectos puntuales, como es el caso (entre otros) de la renovación del aire interior, en los que el texto, poco explícito, precisaba de criterios de interpretación reglados.

En lo referente a la corrección de las molestias ocasionadas, el texto centró su aplicación fundamentalmente en los conceptos de ruido y de emisión de humos y gases.

Para minimizar el efecto aditivo de las molestias por ruido la norma pretendía evitar la proliferación de zonas donde, por efecto de la acumulación de establecimientos, se mostraran propensas a la generación de molestias, tanto por el ruido en el interior de los propios locales como por la estancia y tránsito de clientes en la vía pública. El instrumento adoptado, extensamente utilizado en ordenanzas de otros municipios, consiste en la fijación de distancias excluyentes en determinadas zonas, lo que, con carácter general, se ha demostrado efectivo. Como contrapartida, limita excesivamente la implantación de nuevos establecimientos en áreas con bajos niveles de perturbación, e indirectamente inhibe iniciativas de renovación de los locales existentes, lo que ha llevado a que el sector se encuentre deprimido, y los lugares de atracción hayan pasado a otros municipios, dejando de constituir Irun el polo de atracción lúdico del entorno turístico veraniego.

A este respecto, se ha de tener en cuenta que la aparición de establecimientos de este tipo genera cierto nivel de actividad social, e, indirectamente, de actividad comercial asociada. En la actualidad se ha constatado el descenso de actividad en el tipo de locales mas conflictivos y el descenso en las denuncias, produciéndose estas fundamentalmente en locales con deficiencias técnicas independientemente de la zona donde estén situadas o del horario de cierre que dispongan.

Por otro lado, la elevada cantidad de zonas de aplicación de distancias excluyentes diferenciadas, el laborioso del proceso de cálculo de los parámetros de los índices de perturbación generadores de dichas distancias y la aparición de nuevas zonas urbanizadas suscitaban dificultades de aplicación por tratarse de un proceso cambiante, con parámetros algunos de ellos hoy en día obsoletos, y con efectos de situaciones extrañas por solape entre zonas con situaciones diferenciadas ó de distancias de exclusión diferentes dentro de una misma calle en función de la inclusión de sus edificios en una u otra zona.

En lo que se refiere a las molestias ocasionadas por la emisión de humos, gases y olores, la regulación de evacuación de humos y gases de cocina que figura en la ordenanza no contempla algunas situaciones complejas ó posibles alternativas.
En lo que a la seguridad del establecimiento hace referencia, la ordenanza aplicaba de manera generalista y sin distinción los criterios del Reglamento General de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas, cuando parte de su articulado está orientado a establecimientos de espectáculos propiamente dichos, con gran afluencia de publico, y no a los pequeños establecimientos de hostelería, por lo que, determinados requisitos, como los del dimensionamiento de puertas, resulta desproporcionado. Actualmente esta norma se considera menos adecuada en cuanto a seguridad en protección contra incendios que la propia aplicable, la NBE CPI 96, aunque en detrimento de ésta se ha de indicar que no recoge un apartado específico referido al uso de publico concurrencia.
Teniendo en cuenta lo expuesto, esta nueva ordenanza pretende mantener los criterios que la experiencia ha consolidado como acertados y subsanar las deficiencias advertidas.
En cuanto a la clasificación de los establecimientos, se establecen una serie de grupos teniendo en cuenta tanto el Decreto 171/ 85 del Gobierno Vasco sobre NN.TT. de aplicación a las Actividades M.I.N.P. (B.O.P.V. 29-06-85), como el Decreto 296/97 regulador de los Horarios de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas (B.O.P.V. 19-12-97), con el fin de unificar tratamientos.
Esta nueva propuesta de ordenanza, manteniendo los niveles de protección del ciudadano en cuanto a molestias, cambia la orientación del control, sustituyendo el criterio restrictivo en la instalación de locales, por la exigencia de superiores condiciones técnicas de los mismos y por la regulación del modo de ejercicio del actividad.
El Ayuntamiento dispone actualmente de recursos técnicos de control y la ordenanza le dota de herramientas eficaces para asegurar la minimización de repercusiones en el desarrollo de las actividades, en el campo preventivo exigiendo niveles de aislamiento acústico superiores e implantación de limitadores y registradores de emisión de ruidos, y en el campo de control mediante la inspección y la regulación sancionadora.
Por ello en esta ordenanza desaparece la restricción por distancias a la instalación de locales con funcionamiento preferentemente diurno como son en general los del grupo 2 con horario hasta las 12,30, manteniendo las distancias excluyentes para los establecimientos de funcionamiento nocturno, con el fin de que no se produzcan aglomeraciones en puntos concretos.
A todos los establecimientos se les impone un nivel de aislamiento a ruido aéreo muy superior al actual, y la instalación de sistemas que aseguren que la emisión de ruido interior estará dentro de los limites autorizados.
Además se regula la forma de desarrollo de la actividad, con el fin de evitar que la actividad salga de los limites del establecimiento al exterior en los horarios nocturnos.
También se regulan con mayor precisión los requerimientos de ventilación, salidas de gases y evacuación de humos tratando de congeniar los intereses del vecinos y promotores.
En cuanto a habitabilidad se pretende la unificación de criterios con lo establecido en el Plan General de Ordenación Urbana P.G.O.U.. Se han tenido en cuenta las directrices de la Ley 20/97 para la Promoción de la Accesibilidad, entendiendo que con ello se facilita su aplicabilidad.
El texto además, incluye otra serie de regulaciones, con el fin de que se constituya en la norma de referencia que integre prácticamente todas las determinaciones de distintas normativas de aplicación a este tipo de establecimientos, de manera que sea mas fácil la redacción y supervisión de los proyectos de Actividades Clasificadas.
El texto se organiza primeramente en lo referente a la clasificación en grupos de los establecimientos según su actividad, a las distancias excluyentes para su implantación, y las condiciones técnicas de los locales. Posteriormente se regula el procedimiento de concesión de licencias, y, finalmente, se especifican las infracciones y el procedimiento sancionador.

Capítulo 1 . ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Articulo 1 Ambito de Aplicación

Sin perjuicio de lo establecido en la Ley 4/95 de 10 de Noviembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas del País Vasco, la Ley 3/98 de 27 de Febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, en el Decreto 2416/61 de 30 de Noviembre por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Nocivas, Insalubres y Peligrosas (R.A.M.I.N.P.) y disposiciones complementarias y concordantes, así como en el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, aprobado por Real Decreto 2816/1982, de 27 de Agosto, o disposiciones futuras de igual o superior jerarquía, la presente Ordenanza regulará la actuación municipal en relación con la instalación, funcionamiento e inspección de los establecimientos públicos o privados de hostelería y restauración, espectáculos públicos y actividades recreativas y asimiladas, cuya descripción no exhaustiva se realiza en el Anexo I, , en la totalidad del término municipal de Irun. .

Articulo 2 . Clasificación de grupos.

Se establecen los siguientes grupos de establecimientos:

Grupo 1:

Establecimientos donde se sirvan productos alimenticios o bebidas para su consumo en el propio local, incluso degustaciones, y que cumplan inexcusablemente todas y cada una de las condiciones siguientes:
1. No expender ningún género de bebidas alcohólicas .
2. Mantener, por autorizable, un horario de apertura y funcionamiento como máximo en régimen general de horario normal entre las ocho (8,00) y las veintidós treinta (22,30)) horas. .
Se incluirán en este grupo los salones recreativos de maquinas tipo A o equiparables.

Grupo 2:

De manera genérica, y sin solicitud expresa del titular de la actividad, cualquier tipo de establecimiento afectado por la presente Ordenanza y que no cumpla alguna de las condiciones enumeradas para el Grupo 1.
Se incluirán las actividades que sin disponer como actividad especial la de música dispongan de instalaciones o elementos emisores de ruido de manera que al reproducir ruido rosa no sea posible superar un nivel de Leq = 75 dbA en el interior del local y cuya emisión total no supere un Leq de 85 dbA ,.
Se incluirá como mínimo en este grado de grupo cualquier establecimiento no incluido en los grupos anteriores que disponga de barra abierta al publico..
Subgrupo 2.1. Se singularizan los establecimientos destinados a Sociedades gastronómicas, deportivas, o cultural - recreativas, txokos, que dispongan de barra o cocina, establecimientos o zonas específicas integradas en centros sociales, asociaciones privadas, locales municipales y sedes de partidos políticos o sindicatos.

Se incluirán en este subgrupo los salones de juego
Subgrupo 2.2. Se singularizan los establecimientos dedicados a Restaurantes sin espectáculo ni pista de baile. A este respecto se entenderá incluidos en este grupo aquellos establecimientos dedicados al servicio de comidas y bebidas, y que lo realicen exclusivamente en el espacio acondicionado para tal fin mediante mesas y sillas. No podrá existir barra abierta al público, salvo barra de servicio para la atención exclusiva de los comensales o clientes que utilicen el servicio de mesa. La longitud de desarrollo de dicha barra de servicio no será superior a dos (2) metros. En dicho concepto de barra se incluirá cualquier tipo de elemento que configure diferenciación de espacios entre el público y el personal del establecimiento.

Grupo 3:

Establecimientos que desarrollen , como actividad especial, la de música sin pista de baile, ó locales e instalaciones que dispongan elementos emisores de ruido de manera que al reproducir ruido rosa no sea posible superar un nivel de Leq = 90 dbA en el interior del local y cuya emisión total no supere un Leq de 95 dbA .
Se incluirán en este grupo las salas de bingo.

Grupo 4:

Locales e instalaciones que desarrollen , como actividad especial, la de música con pista de baile o actuaciones en directo, consideradas Espectáculos Públicos ó Actividades Recreativas, o locales e instalaciones que dispongan elementos emisores de ruido de manera que al reproducir ruido rosa sea posible superar un nivel de Leq. = 100 dbA en el interior del local y cuya emisión total supere un Leq de 105 dbA. .
Se incluirán en este grupo los casinos.

Articulo 3 . Otros establecimientos.

La clasificación en grupos contenida en el apartado anterior no tiene carácter exhaustivo ni limitativo, por lo que se clasificarán por asimilación a ellos todo tipo de establecimientos o instalaciones similares a los mencionados, y, en general, a cuantos establecimientos expendan artículos perecederos para su consumo dentro del propio establecimiento o en lugares próximos, asociados a él.

Los establecimientos se encuadraran en el grupo máximo que por cualquiera de sus actividades les sea aplicable.

Capítulo 2 . - *ZONAS DE EMPLAZAMIENTO Y DISTANCIAS EXCLUYENTES.*

Articulo 4 Zonas.

Al objeto de aplicación de la presente ordenanza se considera la totalidad del término municipal dividida en una única zona que contendrá todo el suelo con calificación global de residencial. .

Articulo 5 Distancias.

1.-Queda prohibida la instalación de establecimientos del grupo 3 o superior, en la zona definida, en los locales incluidos dentro de los círculos de proyección en planta que tengan como centro cualquier punto de otro local de los sujetos a limitación y cuyo radio sea el indicado en el cuadro que seguidamente se expone como distancia excluyente. Esta distancia excluyente es la irradiada por cada establecimiento ya instalado y legalizado, según su grupo, respecto de otros establecimientos que pretendieran instalarse.

Distancias excluyentes:

GRUPO	**RADIO EN MTS.**
Grupo 1	Exentos
Grupo 2	Exentos
Grupo 3	025
Grupo 4 (con otros grupos)	025
Grupo 4 (entre si)	050

2.-No resultarán de aplicación las distancias excluyentes en Areas específicas de carácter Comercial o de Ocio en cuya licencia, que dará cobertura a los establecimientos que acoge, se haga constar expresamente, ni a establecimientos integrados en centros públicos, hospitales o centros sanitarios generales, estadios deportivos, cinematógrafos, teatros, espectáculos taurinos, u Hoteles .. Este tipo de establecimientos no generarán derecho alguno cuando desapareciera la actividad principal (incluso sin derribo), debiendo cesar con ella.
3.- Tampoco serán de aplicación en los casos de establecimientos enclavados en zonas con calificación global diferente a la de Residencial según el Plan General de Ordenación Urbana (P.G.O.U.) de Irun y que estén situados a más de veinticinco (25) metros de la zona Residencial más próxima.

Articulo 6 Casos especiales

1.- En el caso de derribos de edificios por actuaciones privadas, los titulares de actividades afectadas dispondrán, si así lo solicitan expresamente, el derecho para su reinstalación en el edificio que sustituya al derribado, durante un periodo de tres (3) años, contados a partir de la fecha de baja o cierre del establecimiento. En este caso, y durante el transcurso del citado periodo de tiempo, se mantendrán las distancias excluyentes generadas por dicho derecho.
2.- En el caso de traslados forzosos por actuaciones urbanísticas municipales, el Ayto. valorará convenientemente las circunstancias específicas de cada caso.

Capítulo 3 . CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS LOCALES, ESTABLECIMIENTOS Y SUS INSTALACIONES.

Articulo 7 Superficies y capacidad (aforo)

1.- Los establecimientos del grupo 1 dispondrán de una superficie útil total del local no inferior a veinticinco (25) metros cuadrados. Las zonas accesibles al público tendrán una superficie útil no inferior a diez (10) metros cuadrados.
Los establecimientos del grupo 2 dispondrán de una superficie útil total del local no inferior a cuarenta (40) metros cuadrados. Las zonas accesibles al público tendrán una superficie útil no inferior a veinte (20) metros cuadrados.
Los establecimientos del grupo 3 dispondrán de una superficie útil total del local no inferior a cincuenta (50) metros cuadrados. Las zonas accesibles al público tendrán una superficie útil no inferior a treinta (30) metros cuadrados.
Los establecimientos del grupo 4 destinados a baile o espectáculos tendrán una superficie útil de zona accesible al público no inferior de ciento cincuenta (150) metros cuadrados, de la que, al menos, veinticinco (25) metros cuadrados se destinará a pista de baile o escenario, y debiendo disponer, en su caso, de camerino.
El computo de zona accesible no incluirá los aseos.
2.- La capacidad pública teórica de los locales (aforo) se calculará a partir de los parámetros expresados en la Norma Básica NBE-CPI-96 o Norma que lo substituya.
3.- Los establecimientos indicarán en lugar preferente y a la vista del público el aforo máximo del local, así obtenido.
4.- En los establecimientos en que la ocupación sea superior a trescientas (300) personas, el titular de la actividad deberá disponer de formas de control del aforo real en el local en cada momento, de tal forma que la Policía Local pueda obtener dicho dato de manera instantánea en cualquier momento.
5.- Los establecimientos del grupo 3 dispondrán a partir de la hora de cierre de los grupos inferiores de una forma de control del ejercicio de la actividad y del aforo.

Articulo 8 Desarrollo de la actividad.

1 En el horario comprendido entre las 22:00 y las 8:00 h, se prohibe utilizar cualesquiera huecos de fachada hacia el exterior del local (vía pública o espacio privado) para el servicio de productos, salvo la puerta del establecimiento en el caso de disponer autorizadamente de veladores. En este horario se prohibe servir comidas o bebidas en el interior de los establecimientos incluidos en esta Ordenanza, para ser consumidos en el exterior del local, con la excepción del servicio de los veladores instalados en la vía pública o la venta domiciliaria en las modalidades que corresponda, siempre con la consiguiente autorización municipal, para lo que se dispondrá de un sistema de control adecuado que impida la salida de los productos del establecimiento.
2 La instalación de veladores en zonas privadas requerirá también la autorización municipal debiendo constar en la documentación del proyecto de actividad, y se otorgará, en su caso, en las condiciones y limitaciones que se establezcan para cada caso. .
3 De cualquier modo, y con carácter general, en estos espacios exteriores se prohibe la instalación de música de cualquier tipo y su horario de funcionamiento será restringido, según la Regulación Municipal. de aplicación.
4 Los establecimientos podrán disponer libremente de máquinas expendedoras automáticas con expedición al interior del establecimiento para su uso en horario de apertura de la actividad de hostelería que corresponda según su clasificación o por asimilación.
5 Se prohibe la expedición de bebidas alcohólicas o tabaco a los menores de dieciocho (18) años o la edad que se establezca, en cada momento, en la reglamentación correspondiente.
6 No se admitirá la existencia de usos privados no ligados directamente a la actividad, y que únicamente tengan acceso a través del establecimiento. .
7 Las actividades del subgrupo 2.1. excluidos los salones de juego, estarán destinadas a usos recreativos-sociales de sus asociados exclusivamente, sin ánimo de lucro, no pudiendo estar abiertas al público en general. La puerta impedirá el libre acceso desde el exterior, debiendo permanecer cerrada.
8 los establecimientos ubicados en áreas comerciales o otras declaradas acogidas el punto 2 del Art. sobre regulación de distancias, las instalaciones de la actividad deberán encontrarse, en su totalidad, incluidas dentro del ámbito de la actividad principal, con acceso directo y permanente a través de ella . Tampoco podrán funcionar fuera del horario habitual de público de la actividad principal o cuando ésta se encuentre fuera de servicio.
9 El almacenaje y manipulación de alimentos se realizará en locales ajustados a la normativa sanitaria vigente y los criterios que la autoridad sanitaria establezca.

Articulo 9 Condiciones de implantación.

1. No se permitirá la implantación en locales en los que todos los recorridos de evacuación precisen salvar en sentido ascendente una altura mayor de cuatro (4) mts., aunque sea en alguno de sus tramos. Tampoco resulta admisible la implantación en locales cuyo acceso se realice por patio, pudiéndose únicamente aceptarse salidas auxiliares a dicho espacio de patio del tipo de emergencia, de uso no habitual.
2. En Planta Primera de zona definida como Residencial en el P.G.O.U. se admite únicamente el uso de comedor de los bares-restaurante ó restaurantes de los Grupos 2.2, 3 y 4, con acceso independiente del resto de usos y ocupando la totalidad de la Planta Primera. En cualquier caso, la cocina del establecimiento estará situada en Planta Baja, diferente a la de viviendas y por debajo de éstas.
3. Todas las instalaciones que correspondan al establecimiento y las necesarias para cumplimentar las medidas correctoras establecidas (salvo las que, normativamente, supongan la necesidad de alcanzar espacios exteriores como chimeneas, saneamiento, etc.) se ubicarán obligatoriamente en el interior del local.
4. Los establecimientos del grupo 1 únicamente podrán disponer de equipos de radio, televisión o hilo musical cuya reproducción sonora se realice con amplificador y altavoces integrados en el propio aparato,

de manera que al reproducir ruido rosa no sea posible superar un nivel de Leq = 75dbA en el interior del local.

Articulo 10 Condiciones de habitabilidad

1.- Con carácter general, la altura libre que han de tener los locales no será inferior a dos metros ochenta centímetros (2,80 mts.) medidos de suelo a techo terminados.
2.- En los establecimientos de grupos 1, 2.1 y 2.2 y en los casos de alturas limitadas por el Planeamiento o por las condiciones de Licencia de Construcción del edificio en que se ubiquen, esta altura libre mínima será de dos metros cuarenta centímetros (2'40.-mts.)
3.- La altura mínima de los aseos, espacios accesibles al público bajo vigas o conductos, y almacenes será de dos metros veinticinco centímetros (2'25.-mts.) siempre que la suma de todas las superficies con dicha altura no sobrepase el veinticinco por ciento (25%) de la superficie total del local
4.- La altura mínima de las puertas de paso utilizables por el público será de dos (2'00) metros

Articulo 11 Accesos y salidas.

1.Los accesos que se requieran lo serán en todo momento a la vía publica, bien de manera directa, bien a través de espacios de servidumbre o propiedad ligada directamente al local y abiertos a la vía pública. Se garantizará la posibilidad de circulación de manera autónoma por todas las personas de acuerdo a la legislación vigente.
2. Los accesos estarán situados de manera que permitan el funcionamiento normal sin interferir en las vías publicas, siendo estas de capacidad suficiente para garantizar la evacuación y la intervención de los equipos de rescate y extinción en caso de emergencia, de acuerdo al Reglamento de Policía de espectáculos y normativa concordante.
Para locales de aforo superior a cincuenta (50) personas las puertas se abrirán en el sentido de la evacuación, sin invadir la acera o espacio público ni sobresalir de la alineación de la fachada. Únicamente se admite la proyección sobre la acera de las denominadas "puertas de emergencia", las cuales serán totalmente abatibles sobre la fachada y cuya función se reserva a situaciones de emergencia, por lo que nunca podrán sustituir al número de puertas que reglamentariamente se precise en cada caso.
El ancho libre de cada una de las puertas se calculará según la Norma Básica de la Edificación NBE-CPI-96 o Norma que la substituya.
3. En cualquier caso deberán estar convenientemente señalizadas por su parte interior, con las palabras "Irteera-Salida", con placas fotoluminiscentes normalizadas de tamaño suficiente y colocadas en posición de lectura en el sentido de la evacuación.

Articulo 12 Escaleras

1. Las características de las escaleras se regirán por lo dispuesto en la Norma Básica de la Edificación NBE-CPI-96 ó Norma que la substituya y el P.G.O.U..
2. Las escaleras de servicio que sirvan únicamente a locales de ocupación nula según la NBE CPI , tendrán un ancho mínimo de ochenta centímetros (0'80.-mts.) En cualquier otro caso, el ancho mínimo será de un (1'00) metro.
3. Salvo en los supuestos contemplados en el apartado anterior, el número mínimo de escalones por tramo entre descansillos será de tres (3) y el máximo de catorce (14). La altura de cabeceo mínima será de dos metros veinte centímetros (2'20.-mts.) El fondo mínimo de los descansillos, accesos y desembarcos será, al menos, igual al ancho de la escalera y al de la medida de la hoja de la puerta que abra sobre ellos más veinte centímetros (0'20.-mts.)
4. Las escaleras de uso público deberán disponer de pilotos de señalización en cada uno de los escalones, conectados al alumbrado de emergencia, y con suficiente intensidad para que puedan iluminar su huella, a razón de uno por cada metro lineal de escalón o fracción.

Articulo 13 Pasillos.

1. Con independencia de que el cálculo ó la aplicación de otras normativas implique un ancho mayor, el ancho libre mínimo entre elementos fijos de cualquiera de los pasillos que puedan habilitarse en el interior de los locales será de un (1,00) metro. A este respecto, y en cuanto al mobiliario de zonas diáfanas se refiere se deberá indicar en Proyecto su distribución no permitiendose densidades de ocupacion superiores a las establecidas en la NBE CPI en vigor.
2. Para los establecimientos de las grupos 4 la anchura de ningún pasillo será inferior a un metro veinte centímetros (1'20 m.)
3. Se garantizará la circulación en el interior del local y acceso a los servicios y aseos de manera autónoma a todas las personas de acuerdo a la legislación vigente.

Articulo 14 Dotación de aseos .

1. Se establecerán como mínimo los siguientes aseos :
- Con aforo hasta 300 personas por cada 100 personas o fracción un mínimo de dos (2) aseos, conteniendo dos (2) inodoros, un (1) urinario y un (1) lavabo.
- Con aforo hasta 600 personas por cada 100 personas más ó fracción: se contabilizarán un (1) inodoro y un (1) urinario mas.
- Con aforo superior a 600 personas por cada 100 personas más ó fracción: se contabilizarán un (1) inodoro y un (1) urinario mas. Por cada 300 personas ó fracción se instalarán, cuatro (4) lavabos y un (1) inodoro más.
- Cada inodoro irá ubicado en su cabina independiente.
- Los urinarios se instalaran con el debido aislamiento.

2. Los establecimientos del grupo 4, grupo2.2 y todos aquellos en que la complejidad de manipulación de alimentos esté aconsejado sanitariamente, dispondrán obligatoriamente de aseos privados para el personal del servicio.
3. Con independencia de que la aplicación de otras normativas suponga, la superficie mínima del cuarto de aseo más pequeño será de un metro y cincuenta centímetros cuadrados (1,50 m²) y la anchura mínima de noventa centímetros (90.-cms.) El ancho mínimo de cualquier puerta de cuarto de aseo será de sesenta centímetros (60.-cms.) En cualquier caso, el barrido de la puerta y la disposición de los sanitarios del cuarto de aseo permitirá la existencia de un espacio mínimo en planta donde se pueda inscribir un círculo de cuarenta centímetros (40 cms.) de diámetro libre de obstáculos en toda su proyección vertical.
4. Los cuartos de aseo se instalarán con el debido alejamiento y aislamiento de la sala destinada al público, si es necesario mediante la interposición de vestíbulos.
Tampoco se podrá realizar el acceso a los cuartos de aseo públicos o privados de forma directa ni desde la cocina o el oficio, ni desde los comedores, como tampoco desde los lugares donde se elabore, manipule o almacenen alimentos, debiendo dotarse de los correspondientes vestíbulos.
5.- Los establecimientos con aforo superior a 300 personas dispondrán como mínimo un aseo que permita su uso de manera autónoma por todas las personas.

Articulo 15 Ventilación.

1. Todas las estancias deberán disponer de ventilación suficiente que garantice la aportación necesaria de aire limpio y la evacuación del aire viciado realizando un eficaz barrido del local.
Entre las 22,30 h y las 8,00 h, la función de las ventanas ó huecos de fachada se limitará a proporcionar iluminación natural, como vía adicional de evacuación de emergencia (en su caso) y la de ventilación natural en horas que no sean de servicio al público.
2. La instalación mantendrá los locales en la presión relativa necesaria para que no penetren olores de los locales de aseos, servicios, cocina etc. en los locales normalmente ocupados por las persona , ni en otros locales ajenos al establecimiento. La aportación mínima de aire limpio del exterior será de seis (6) volúmenes por hora o la que determine la Normativa aplicable (UNE 100011:1991: Climatización: La

ventilación para una calidad de aire en la climatización de los locales), debiendo preverse siempre la entrada de aire limpio del exterior, distribuido de manera que se consiga un eficaz barrido de todo el local.

Articulo 16 . Evacuación de humos y gases.

1. La evacuación de los humos y aire viciado generados en el cocinado de alimentos deberá realizarse a cubierta por medio de campana de recogida dotada de filtro de grasas acoplada a extractor mecánico y conducto exclusivo, estanco e independiente de la ventilación del resto del local. La evacuación se realizará, en cualquier caso, a espacio exterior libre y abierto.
2. Los conductos de evacuación de humos a cubierta serán de material calificado como MO. El punto de salida se situará 2 m. por encima de cualquier hueco practicable ajeno al local en una radio de 15 m..
3. En aquellos casos en que, aún asi, la salida de gases en cubierta no resultara suficiente para evitar molestias razonables a los vecinos, se impondrá la instalación de los sistemas necesarios para evitarlas. .
4. Unicamente en el caso de locales donde se cocinen alimentos de superficie inferior a cuatro (4) metros cuadrados, con potencia total calorífica instalada inferior a 4300 kilocalorías por hora (P<4.300 kcal/h.= 5 kw) y destinada a la elaboración de tapas y pinchos exclusivamente se permitirá la evacuación al propio establecimiento, previa depuración de los humos, grasas y olores mediante campana de recogida y filtros adecuados dispuestos escalonadamente.
5. Las puertas y huecos de los locales donde se cocinen alimentos dispondrán de sistema de cierre automático. El sistema extractor estará permanentemente conectado y en funcionamiento en cualquier momento en que esté accionado cualquier foco de calor o se manipulen alimentos.
6. Los conductos de evacuación de humos y aire viciado se ajustaran en sus aspectos técnicos y estéticos a las ordenanzas urbanísticas vigentes.
7. Los conductos de evacuación de humos y gases de las cocinas que se instalen en patios o patinejos o fachadas interiores guardarán la distancia mínima a huecos de fachada que se derive de la aplicación de la NBE-CPI-96 o Norma que la substituya.
8. Será obligada la limpieza y mantenimiento los filtros instalados, con periodicidad mínimamente anual, debiendo poderse acreditar dicho extremo.
9. Todo elemento susceptible de generar vibraciones dispondrá de sujeciones y uniones flexibles adecuadas sus características mecánicas para evitar la transmisión de ruidos y vibraciones. El paso de las conducciones a través de paredes o muros se realizará en todo momento mediante soportes elásticos y sin conexión directa a la pared.

Articulo 17 Aislamiento acústico.

1. El aislamiento acústico de los establecimientos se ajustará en general a los preceptos de las normas reglamentarias existentes o futuras que le sean de aplicación, y en especial a la Ordenanza Municipal de actividades .
2. Corresponde en todo momento al titular del foco del ruido la obligación de incrementar el aislamiento hasta los mínimos señalados, y la adecuación se realizará siempre en el ámbito del propio establecimiento donde se ubique dicho foco.

3. El proyecto técnico deberá prever la relación de equipos y actividades que pueden producir ruido, incluida la actividad de las personas, con indicación de sus características técnicas y situación, los niveles de emisión previstos de todos los emisores (incluidos los ocupantes) y los cálculos teóricos de los aislamientos existentes y previstos que se desarrollarán separadamente para cada uno de los elementos de cierre y de manera detallada y exhaustiva según métodos contrastados, con descripción analítica y gráfica de los materiales a utilizar, sus características y su comportamiento aplicado al recinto. Se deberá presentar detalle de la solución constructiva de cada uno de los cerramientos, los encuentros y las soluciones proyectadas para evitar puentes acústicos en las circunstancias constructivas especiales.

4. El aislamiento acústico bruto al ruido aéreo de los establecimientos objeto de esta Ordenanza respecto a cualquier otro establecimiento será como mínimo de 45 dB(A). Respecto a viviendas, el valor de dicho aislamiento mínimo será como sigue:

Grupo 1	50 dB(A)
Grupo 2	60 dB(A)
Grupo 3	65 dB(A)
Grupo 4	75 dB(A)

El valor del aislamiento acústico bruto de los elementos de separación con locales no contiguos (como fachadas, muros de patios de luces, etc.) será como sigue:

Grupo 1	35 dB(A)
Grupo 2	40 dB(A)
Grupo 3	45 dB(A)
Grupo 4	55 dB(A)

5. El acondicionamiento acústico del local se realizará en paredes, suelos, techos, pilares, instalaciones, etc. o, con carácter general, en cualquier elemento susceptible de transmitir ruidos o vibraciones, evitando puentes acústicos.
6. En cualquier caso, no se superarán los 40 dB (A) desde las 8 h. hasta las 22 h. ni los 30 dB (A) desde las 22 h. hasta las 8 h. en nivel continuo equivalente Leq.-60 en 1 minuto, ni los 45 y 35 dB (A) en valores máximos en punta Lmáx. en los dormitorios , cocinas y salas de estar a partir de las 8 y 22 h. respectivamente, sin perjuicio de las modificaciones que puedan ser establecidas por normas reglamentarias especificas.

Articulo 18 Control de emisión de ruidos

1. En todos los establecimientos de los Grupos 3 y 4 se establecerán vestíbulos cortavientos en todos los accesos al recinto de uso habitual. Estos vestíbulos y puertas estarán conformados por elementos con un aislamiento acústico bruto al ruido aéreo mínimo de 35 dB(A) que delimiten un espacio de capacidad suficiente de modo que se cumplan las disposiciones de la Norma NBE-CPI-96 o Norma que la substituya. Las puertas de acceso a dicho espacio se dispondrán cuando menos al tresbolillo (no enfrentadas) y preferentemente en planos ortogonales. Las puertas dispondrán de cierre automático y deberán estar permanentemente cerradas.
2. Los establecimientos de los Grupos 3 y 4 dispondrán obligatoriamente de sistemas limitadores por frecuencias como mínimo por bandas de octava del nivel de presión acústica de emisión de los equipos musicales, adecuados a las características acústicas del recinto, de manera que no se superen en la vivienda más afectada valores de inmisión superiores a los definidos por el espectro de la curva NC-15.. Se deberá presentar a la administración municipal informe detallado en el que se indique la caracterización acústica específica real conseguida del recinto, de acuerdo a Normas UNE y certificado de adecuación a ordenanza suscrito por técnico competente. El Ayuntamiento podrá exigir la instalación de dispositivos registradores del nivel de ruido interior del local
3. Los establecimientos de los grupos 1 y 2 dispondrán de limitadores de emisión globales que garanticen que la inmisión en la vivienda mas afectada debida a este foco sea inferior a 25 dbA. Se deberá presentar a la administración municipal informe detallado en el que se indique la caracterización acústica específica real conseguida del recinto, de acuerdo a Normas UNE . El Ayuntamiento podrá exigir la instalación de dispositivos registradores del nivel de ruido interior del local .
4. El informe de la caracterización acústica del recinto a que se hace mención conllevará mínimamente la realización de un ensayo acústico del local y de su insonorización, extendiéndose un documento con los datos obtenidos en el Ensayo, con mediciones reales de los Niveles Sonoros de emisión e inmisión, tanto en el exterior del local como en las habitaciones, cocina y sala de estar del/las viviendas adyacentes, y, también, del resto de locales adyacentes, certificándose, en consecuencia, el grado de aislamiento

acústico real obtenido, y el cumplimiento de esta norma, de acuerdo con la situación acústica real del local y equipos instalados. Deberá ser efectuado por Laboratorio acreditado o técnico titulado competente. La justificación del comportamiento real del aislamiento acústico, que deberá realizarse según la Norma UNE 74-040-84 parte 4 equivalente a la Norma ISO 140 (IV) o norma en vigor, vendrá visado por el Colegio Profesional correspondiente, y habrá de contener como mínimo:
- Nombre del Técnico responsable que realizó el ensayo, con indicación de su capacitación profesional.
- Sonómetro que se utilizó en el ensayo y sus calibraciones (con certificado de la fecha de la última calibración) Esta instrumentación será del tipo 1 según las normas IEC-651, 942 y 804.
- Método que se utilizó. Croquis de situación de la fuente de ruido y situación del sonómetro o punto de medida.
- Nivel de ruido emitido en tercios de octava. La fuente sonora deberá reunir los siguientes requisitos:
- Será la propia de la actividad.
- Proporcionará un espectro estable.
- Asegurará un nivel de presión acústica en el recinto receptor suficientemente elevado respecto del ruido de fondo (también estable) en todo el espectro.
- Viviendas y locales en que se realizó la medición del nivel de inmisión y sus valores en bandas de tercios de octava, así como la identificación de sus titulares y su aquiescencia (ó no) a la realización del ensayo.
- Aislamiento en bandas de tercios de octava, referido a ruido rosa patrón.
- Aislamiento global según Norma UNE
- Sistema de limitación utilizado y niveles de emisión, con ruido rosa, una vez limitado el equipo.
- Descripción del equipo musical instalado, focos emisores de ruido (situación, marca, modelo, características, etc.)
- Conclusión de adecuación a la Normativa.

5. El sistema de registro de nivel de ruido interior deberá reunir las condiciones mínimas siguientes:
- Se deberá poder obtener de sus datos el periodo de funcionamiento ruidoso de la actividad, la fecha y hora de inicio y final, máximo nivel continuo equivalente a un (1) minuto en dbA por sesión y la hora en que este se produce, niveles equivalentes medios de la sesión y numero de ocasiones en que el nivel esta por encima del declarado en proyecto.
- Registrar y almacenar los periodos de funcionamiento de las fuentes sonoras, con indicación de fecha y hora de encendido y apagado.
- Conservar la información registrada y almacenada durante el periodo de tiempo mínimo de un (1) mes.
- Disponer de un sistema precintable (puerto estandarizado) que permita realizar la captura de los datos para su trasladado a cualquier sistema informático. Esta captura de datos no ha de ser destructiva, ni ha de permitir la manipulación de los mismos.
- Disponer de los elementos de protección necesarios que eviten la manipulación del acceso mediante llaves electrónicas o claves de acceso. El equipo en cualquier caso será precintable mecánicamente.
- El sistema de almacenamiento estará dotado de los sistemas de seguridad que permitan su funcionamiento incluso en caso de fallos en el suministro de energía eléctrica.

6. Los instrumentos destinados al control y limitación por frecuencias del nivel de presión acústica de emisión deberán necesariamente reunir las condiciones mínimas siguientes:
- Alimentar desde su interior cualquier instalación de emisión acústica situada en el local, y de manera que en caso de falta de suministro de energía al limitador, la totalidad de la instalación de emisión acústica quede fuera de servicio.
- Disponer de sistemas de precintado.

7. Los instrumentos destinados al control y limitación global del nivel de presión acústica de emisión (limitadores globales), deberán necesariamente reunir las condiciones mínimas siguientes:
- Alimentar desde su interior cualquier instalación de emisión acústica situada en el local, y de manera que en caso de falta de suministro de energía al limitador, la totalidad de la instalación de emisión acústica quede fuera de servicio.
- Disponer de sistemas de precintado.

8. Con carácter general, todos los establecimientos y actividades cumplimentarán los siguientes requisitos:

- Deberán colocarse tacos de gomas en las patas de las mesas, sillas, etc., con el objeto de evitar las posibles molestias al vecindario al ser arrastradas.
- El soporte, cuelgue o anclaje de todo tipo de maquinaria (además de los de extracción y ventilación ya señalados) se realizará con elementos antivibratorios, evitando, en todo caso, la transmisión de vibraciones a la estructura del edificio, locales y viviendas más próximas.
- En ningún caso se permitirá la producción de molestia alguna al vecindario en las labores de recogida en el interior del local, tras el cierre del establecimiento.
- Se prohibe el uso de cualquier equipo de música fuera de los momentos de apertura al público.

Articulo 19 Saneamiento y evacuación de R.S.U.

1. Los establecimientos acometerán a la red pública de saneamiento de manera independiente y por procedimientos separativos.
2. Los desagües irán provistos de las correspondientes cebolletas o placas perforadas que eviten el vertido de sólidos a la red pública.
3. En establecimientos donde se sirvan mas de 50 comidas diarias, será precisa la instalación de arquetas separadoras de grasas en el desagüe de fregaderos de cocinas o zonas de manipulación de alimentos.
4. Se prohibe la instalación en la red de saneamiento de trituradores de sólidos de tipo doméstico o industrial.
5. Todo establecimiento afectado por la presente ordenanza deberá disponer de recipientes herméticos normalizados suficientes para la evacuación de sus propias basuras.
6. En los aspectos anteriores se seguirán las indicaciones de la empresa gestora del Agua, Saneamiento y Residuos Sólidos Urbanos (R.S.U.) "Mancomunidad de Servicios del Txingudi" o empresa que la sustituya , de la que deberá obtener y disponer la correspondiente autorización de conexión a la red pública de saneamiento.

Articulo 20 Instalaciones en general.

1. Con carácter general, y en lo que respecta a las condiciones y características de los sistemas de protección y prevención de riesgos; instalación eléctrica, ventilación y climatización, aislamiento acústico, se ajustará a los preceptos de las correspondientes normas reglamentarias o Instrucciones vigentes, existentes o futuras de aplicación.
2. Estos proyectos de instalaciones vendrán redactados y su ejecución será dirigida, necesariamente, por técnico titulado competente. Los certificados de Adecuación a Normativas que se emitan a la terminación de estas instalaciones tendrán la misma consideración y se adjuntará a la general de Fin de Obra/Dirección de Obra.

Capítulo 4 . LICENCIAS. PROCEDIMIENTO.

Articulo 21 Consulta previa.

1. Con objeto de facilitar las gestiones a los ciudadanos evitando, asimismo, gastos inútiles, y de conformidad con lo establecido en el articulo 57.1 de la ley 3/1998, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, los interesados en la apertura de establecimientos comprendidos dentro del ámbito de aplicación de la presente Ordenanza, podrán presentar una solicitud de consulta previa a la tramitación de la licencia municipal de Actividad Clasificada, que será evacuada en el plazo máximo de treinta días hábiles.
2. A toda solicitud de consulta previa para instalar una nueva actividad, se acompañará la documentación siguiente:
- Plano de escala 1:1000, en el que se señale con exactitud el emplazamiento del local, y la situación del mismo respecto a los ya existentes en el entorno y sus distancias de exclusión.
- Plano del local a escala 1:100, en el que se exprese con claridad su distribución y su afectación por las viviendas más próximas.

- Declaración expresa del Grupo al que corresponde la actividad para la que se solicita la licencia.

3. No se tramitarán consultas previas ni Licencias de Actividad hasta el momento en que se puedan determinar con exactitud el emplazamiento y características del local.

4. Esta consulta previa tendrá el carácter de Información Urbanística.

5. Aquellos solicitantes que, formulada consulta previa, hubiera sido informada favorablemente, dispondrán de un plazo de dos (2) meses para presentar la solicitud de Licencia de Actividad, acompañada de los correspondientes Proyectos Técnicos, transcurrido el cual se entenderá automáticamente desistida la pretensión formulada.

6. Para la tramitación de las solicitudes de consulta previa o de licencia de las actividades comprendidas en el ámbito de aplicación de la presente Ordenanza, se tendrá en cuenta únicamente el orden de presentación de instancias en el Registro General de Entrada de este Ayuntamiento.

Articulo 22 Licencias de obras.

Los interesados solicitarán de manera conjunta las correspondientes licencias de instalación de la actividad y de obras, las cuales serán resueltas a su vez, simultáneamente, no pudiendo ejecutarse obra alguna careciendo de las mismas.

Una vez concedidas las licencias citadas, y concluidas la ejecución de las obras necesarias para el acondicionamiento del local se solicitará la correspondiente licencia de funcionamiento o apertura, presentando la documentación que se fije expresamente.

Articulo 23 Cambios de Titularidad.

En caso de producirse cambios en la regencia de las actividades, deberá comunicarse inmediatamente al Ayuntamiento, aportando la baja en el Impuesto de Actividades Económicas. En caso contrario, los dos sujetos, anterior y nuevo titular, quedarán responsables ante la Administración.

Articulo 24 Publicidad de la licencia.

Todos los establecimientos deberán disponer en el local del documento acreditativo de la Licencia Municipal de Apertura o Funcionamiento para el ejercicio de la actividad y la expondrán en lugar preferente y a la vista del público.

Articulo 25 Documentación.

1. La solicitud para tramitar una Actividad Clasificada como M.I.N.P. se formulará mediante instancia normalizada dirigida al Ayuntamiento, en la que además de los datos personales se concretará el emplazamiento exacto de la actividad.

En la instancia se reflejará exactamente el carácter con el que interviene el solicitante, indicando si actúa en su nombre o en representación de otro, en cuyo caso acreditará ésta.

2. A la solicitud acompañará Proyecto Técnico, por cuadruplicado, redactado y firmado por Técnico competente y visado por Colegio Oficial. A este respecto se hace notar que los proyectos y planos de todas y cada una de las instalaciones contempladas en el Proyecto deberán venir firmados y visados por técnico titulado competente.

El Proyecto Técnico constará de los siguientes documentos:

- Memoria que comprenda:

a) Justificación expresa del cumplimiento de la normativa urbanística en cuanto a compatibilidad de usos y ordenanzas municipales.

b) Justificación expresa del cumplimiento de la presente Ordenanza respecto del emplazamiento según la zona en que se ubique el establecimiento.

c) Descripción técnica detallada y exhaustiva de:

· Las características de la actividad. Descripción general, procesos incluidos abastecimientos, expedición y auxiliares, datos sobre el volumen de la actividad como numero de operarios, cantidad de materias primas y productos servidos, almacenamiento, etc.
· Usos y Superficie total del local y de cada uno de los departamentos que lo conforman (aseos, cocina, barra, espacio público, vestuarios, almacenes, etc.).
· La relación de maquinaría a instalar, con indicación del tipo, función, situación y características de cada una, y expresión pormenorizada de la potencia mecánica en KW y calorífica en Kcal/hora.
· Medios y sistemas correctores propuestos para reducir la transmisión de ruidos y vibraciones con los correspondientes cálculos justificativos que garanticen la obtención del nivel sonoro admisible, de acuerdo a los artículos de esta ordenanza.
· Sistema de ventilación y procedimientos de depuración y eliminación de humos, gases y olores y aire viciado.
· Sistema de evacuación de aguas residuales y residuos sólidos.
· Instalaciones higiénico - sanitarias.
d) Justificación del cumplimiento de las Normas Básicas de la Edificación sobre condiciones acústicas y de protección contra incendios.
e) En su caso, justificación del cumplimiento de los Reglamentos General de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas y Policía de Espectáculos Públicos, así como la Ley 4/95 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
f) Justificación del cumplimiento de otras normativas de aplicación (gas, electricidad, calefacción y climatización, sanidad, etc.)
- Planos doblados a la medida DIN A-4, con pestaña, que permitan formar un expediente normalizado.
La relación mínima de planos a aportar es la siguiente:
a) De emplazamiento de la actividad a escala 1:5.000.
b) De la manzana o bloque a escala 1:1.000, copia de la cartografía oficial, indicando la ubicación del edificio en que se pretende instalar la actividad, con expresión del destino de los locales colindantes y la situación del mismo respecto a los ya existentes en el entorno y sus distancias de exclusión.
c) Plantas de distribución a escala 1:50, en las que se señalará el acotamiento de los elementos fijos, la posición de la totalidad de la maquinaría instalada y de las instalaciones,
d) Plano especifico de cumplimiento de la Norma Básica NBE-CPI-96 indicando sectorización, evacuación, medios de detección y extinción de incendios y alumbrado de emergencia y señalización.
e) Secciones, a escala 1:50, en las que se detallará la situación relativa de la actividad pretendida respecto de las plantas inmediatamente superior e inferior, así como destino de las mismas.
En estas secciones se acotarán las distintas alturas libres resultantes en cada punto del local, de suelo a techo, una vez implantadas las instalaciones y medidas correctoras.
f) Alzados de fachada, a escala 1:50, que abarcará los locales inmediatos y el tránsito a la planta inmediatamente superior e inferior, con expresión en su caso de los huecos de entrada y salida para ventilación. Plano de cubiertas con situación relativa de los conductos a las distintas construcciones.
g) Detalles, a escala 1:20, de las soluciones constructivas adoptadas para las medidas correctoras propuestas (anclajes, insonorización, etc.)
h) Planos a escala 1:50, de las instalaciones de electricidad, fontanería, saneamiento, ventilación, aire acondicionado y climatización general.

3. En cualquier caso, por la Alcaldía, previo informe favorable de los Servicios Jurídicos y Técnicos Municipales, se podrá aprobar, modificar ó derogar el manual de procedimiento y los documentos normalizados que considere oportunos.

Articulo 26 Cambios de actividad, grupo; ampliación y división de locales.

Todas las actividades instaladas con licencia podrán cambiar a otra encuadrable en distinto grupo ó en el mismo, siempre que así lo soliciten y cumplan las condiciones de la nueva actividad (justificándolo mediante Proyecto Técnico al efecto, redactado conforme a las disposiciones de la normativa vigente en el momento de la redacción).

Articulo 27 Ampliaciones.

Las ampliaciones se efectuaran previa solicitud, mediante la tramitación del correspondiente expediente de Actividad, conforme a lo dispuesto en la presente Ordenanza y demás normativa aplicable, salvo que por la escasa entidad de la reforma, a juicio de los Servicios Técnicos Municipales, proceda la presentación de anexos al proyecto anteriormente autorizado sin necesidad de nueva tramitación.

Articulo 28 Caducidad.

1. La caducidad de la Licencia de Instalación se producirá si las obras no están finalizadas en el plazo fijado en la concesión de la licencia de obras, y de no fijarse, a los seis (6) meses desde que fue concedida la licencia de obras.
2. La Licencia de Apertura de las actividades incluidas en esta Ordenanza se declarará caducada una vez transcurran seis (6) meses desde la comprobación del cese efectivo de las mismas, bien por haber causado baja en el Impuesto de Actividades Económicas o el que le substituya, o cualquier otro medio que la Administración considere suficiente.

Capítulo 5 HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE.

Articulo 29 Horarios.

El horario de apertura y cierre de las actividades aquí reguladas serán los fijados por las normativas generales gubernativas del País Vasco o las que, subsidiariamente se dicten por el Ayuntamiento.

Articulo 30 Ampliaciones de horarios

El Ayuntamiento haciendo uso de las competencias que la legislación le confiere podrá modificar los horarios establecidos, en los casos previstos por la legislación vigente y especialmente durante las fiestas patronales.

Capítulo 6 INSPECCIONES

Articulo 31 inspecciones.

1. En cualquier momento, de oficio o a instancia de parte, se podrán girar visitas de inspección por parte de personal designado por el Ayuntamiento al objeto de verificar el correcto funcionamiento de las instalaciones de los establecimientos incluidos en la presente Ordenanza.
2. Los titulares de los establecimientos deberán permitir y a su vez tendrán derecho a presenciar las inspecciones y comprobaciones pertinentes que se realicen, salvo los que por su propia naturaleza no sea posible o conveniente a los intereses públicos.

Capítulo 7 INFRACCIONES Y SANCIONES.

Articulo 32 INFRACCIONES Y SANCIONES

Sin perjuicio de lo que se establezca en la legislación de rango superior y particularmente en la Ley 3/98 General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, constituyen infracción administrativa el incumplimiento de las disposiciones contenidas en esta Ordenanza y las vulneraciones de las prohibiciones que se establezcan. Las infracciones a la presente Ordenanza tendrán la consideración de leves, graves y muy graves.
Constituirá también infracción la negativa o resistencia a la labor inspectora de la Administración, así como la omisión de datos y la negativa a facilitar los que sean requeridos.

Articulo 33 Sanciones por otros incumplimientos.

Lo dispuesto en esta Ordenanza no impedirá la aplicación del régimen sancionador previsto en aquellas normas sectoriales que califiquen como infracción las acciones u omisiones establecidas en la presente norma.

Articulo 34 Infracciones.

Las infracciones a esta Ordenanza se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Son infracciones leves:

a) Superar en hasta tres (3) dB(A) los niveles máximos de ruido admisibles, tanto en emisión como en inmisión.

b) La instalación en cualquier actividad de cualquier aparato emisor de sonido sin ajustarse a los condicionamientos de la licencia, así como la modificación y/ó sustitución de los autorizados.

c) Tener las puertas o ventanas del local abiertas fuera del horario permitido. .

d) Tener conectado el equipo musical fuera del horario de apertura al público del establecimiento.

e) Superar el aforo máximo autorizado en el establecimiento, especificado en el Capítulo 3Articulo 7

f) Evacuar ó depositar basuras en contenedores ó condiciones u horarios inadecuados.

g) Cualquier otra no calificada de grave o muy grave..

2. Son infracciones graves:

a) La comisión de dos infracciones leves en el plazo de seis (6) meses.

b) El incumplimiento de las medidas correctoras establecidas en la licencia.

c) Superar en más de tres (3) dB(A) los niveles de ruidos máximos admisibles, tanto en emisión como en inmisión.

d) La falta de instalación o desconexión de los aparatos limitador o registrador de sonido en cualquier plazo de tiempo, así como la manipulación de cualquier tipo en dichos aparatos instalados o sus precintos.

e) La falta de la toma de datos periódicos del aparato registrador de sonido y su notificación tras mediar requerimiento, o el falseo en las certificaciones emitidas con dicho motivo o en la caracterización del aislamiento sonoro del local.

f) La modificación, ampliación o cambio de uso de cualquier espacio o instalación del establecimiento sin la preceptiva licencia municipal.

g) El entorpecimiento de vestíbulos, pasillos, escaleras o puertas de salida, con cualquier tipo de obstáculo que pueda dificultar su utilización en caso de emergencia.

h) Las deficiencias en el funcionamiento de las instalaciones de alumbrado, ventilación, extracción de humos o acondicionamiento de aire, o su falta de mantenimiento, que provoquen una disminución en su rendimiento o la producción de vibraciones o emisión de ruidos por encima de los niveles autorizados.

i) Las deficiencias en las instalaciones de prevención y extinción de incendios, así como el funcionamiento defectuoso de las puertas de salida o emergencia.

j) Prohibición de acceso al establecimiento, obstrucción de las comprobaciones que pretendan efectuar las autoridades policiales, Técnicos Municipales o personal subsidiario debidamente autorizado e identificado o bien la omisión de datos asi como la negativa a facilitar los que sean requeridos, en el ejercicio de las funciones inspectoras.

k) El funcionamiento de establecimientos carentes de Licencia de Apertura.

l) Servir comidas o bebidas para su consumo en el exterior del local, bien en el interior, bien a través de puertas o ventanas o máquinas expendedoras situadas en el exterior del local, e incluso la tolerancia para que la clientela efectúe consumiciones fuera del local o la falta de diligencia para impedirlo, en los horarios establecidos, salvo que exista autorización expresa municipal para mesas de velador en sus plazos y condiciones establecidas.

m) Superar el aforo máximo autorizado en el establecimiento, según lo especificado en el Capítulo 3Articulo 7 mediante el falseo en los datos aportados o la manipulación de los instrumentos de control.

3. Son infracciones muy graves:

a) La comisión de dos infracciones graves en el plazo de seis (6) meses.

b) La transgresión de la retirada temporal de la licencia dictada con motivo de una falta grave, con la consiguiente clausura y cese de la actividad, o su ejecución en fechas no señaladas.

c) Servir cualquier tipo de tabaco o bebidas alcohólicas a los menores de dieciocho (18) años, y, en éste último caso, a personas que muestren síntomas evidentes de padecer intoxicaciones de cualquier tipo.

Articulo 35 Sanciones.

Con carácter subsidiario, en su caso, de otras medidas sancionadoras que resulten de aplicación, se podrán sancionar las infracciones antes enumeradas, de la siguiente manera:

1. Las infracciones leves podrán ser sancionadas con multa de hasta cincuenta mil pesetas (50.000.-pts.)
2. Las infracciones graves podrán ser sancionadas alternativa o acumulativamente con:
a) Multa de cien mil pesetas (100.000 pts.), cuando no haya ninguna otra previsión especial.
b) Retirada temporal de la licencia por plazo de diez (10) dias, con la consiguiente clausura o cese de la actividad mientras subsista la sanción.
3. Las infracciones muy graves podrán ser sancionadas alternativa o acumulativamente con :
a) Multa de hasta 1.000.000.- ptas.
b) Retirada temporal de la licencia por plazo de treinta (30) días, con la consiguiente clausura o cese de la actividad mientras subsista la sanción..
c) Retirada definitiva de la licencia, cuando el incumplimiento de los requerimientos a las medidas correctoras impuestas por el Ayuntamiento sea continuo, evidente y manifiesto.

Articulo 36 Deficiencias en el ejercicio de la actividad.

1.- Sin perjuicio de la sanción que corresponde en caso de infracción y previa audiencia al interesado, el Ayuntamiento en caso de comprobación por los Servicios Técnicos Municipales de la existencia de deficiencias en una actividad señalará un plazo entre uno (1) y seis (6) meses, para que el titular introduzca en la instalación las medidas correctoras necesarias, de conformidad con lo establecido en la reglamentación normativa aplicable, y especialmente, lo señalado en la Ley 3/98, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco.
2. A los efectos del apartado anterior, los Servicios Técnicos Municipales señalarán, facultativamente, las medidas correctoras genéricas a introducir en la actividad, así como las medidas de carácter eventual o cautelar a aplicar, para evitar en su caso la producción de molestias a terceros, en tanto se resuelve el expediente administrativo, y sin perjuicio de que las medidas concretas y soluciones técnicas deban ser expuestas y desarrolladas por el titular de la actividad.

Articulo 37 Procedimiento sancionador.

1. El ejercicio de la potestad sancionadora previsto en la presente Ordenanza requerirá la incoación e instrucción del correspondiente expediente administrativo de conformidad con las disposiciones legales o reglamentarias que regulan el procedimiento administrativo sancionador.
2. En el supuesto de que durante la tramitación de dicho procedimiento se produzca el levantamiento de una nueva acta de denuncia por hechos similares, este hecho será tenido en cuenta a los efectos de la imposición de las sanciones.
3.- En el caso de que las medidas correctoras señaladas en el articulo anterior no se hubieran realizado en el plazo señalado, o no sea posible introducirlas, la Administración podrá proceder a la clausura del establecimiento.

4. En caso de que el titular de la actividad se niegue a la realización de las comprobaciones pertinentes del funcionamiento de la actividad, el Ayuntamiento, previa audiencia al interesado, podrá ordenar la retirada temporal de la licencia de actividad, en tanto no se proceda a las comprobaciones antedichas.

Articulo 38 Reiteración.

Se considerará que existe actitud reiterativa a efectos de la graduación de las sanciones cuando las nuevas infracciones sean cometidas dentro de períodos inferiores a 6 meses naturales, a contar desde la fecha de imposición de la última sanción.

Articulo 39 Prescripción.

Las Infracciones a que se refiere la presente Ordenanza prescribirán en los siguientes plazos, contados desde el momento de la comisión del hecho:

- 1 año, en caso de infracciones leves.
- 3 años, en caso de infracciones graves.
- 5 años, en caso de infracciones muy graves.

Las sanciones impuestas por faltas leves prescribirán al año, las impuestas por falta grave a los dos años y las impuestas por faltas muy graves, a los tres años. El plazo de prescripción se computará desde el día siguiente a aquel en que adquiera firmeza la resolución por la que se impone las sanciones.

Disposición transitoria Primera.

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza deberán adaptarse a las prescripciones del Capítulo 3Articulo 15, Capítulo 3Articulo 16 y el Capítulo 3Articulo 18, de la presente Ordenanza, en el plazo de un (1) año, y para el resto de ordenanza en el plazo de dos (2) años, si la adaptación no implica la modificación de elementos constructivos.
En caso de que la adaptación implique la modificación de elementos constructivos, el plazo será de tres (3) años.

En caso de que las determinaciones de esta ordenanza sean técnica o económicamente de difícil implantación, previa solicitud expresa y justificación fundada por el titular, el Ayuntamiento mediante informe justificado podrá establecer prorrogas para su adaptación que nunca superaran el doble del plazo establecido.
Los establecimientos que se hallen tramitando su correspondiente expediente podrán optar por adaptar su proyecto técnico a las determinaciones de esta Ordenanza de forma previa a la resolución o bien acogerse al plazo de tres años establecido para los que disponen de licencia posterior a 1.988.

Disposición transitoria Segunda.

Asimismo, la acomodación será exigible, en todo caso, cuando se produzca un traspaso o cambio de titularidad o reforma, como requisito previo a la nueva autorización municipal.

Disposición transitoria Tercera.

Podrá eximirse del cumplimiento de alguna de las determinaciones de esta Ordenanza a los establecimientos existentes con anterioridad a la promulgación de la misma, siempre y cuando se justifique fehacientemente la absoluta imposibilidad de acomodación a sus medidas, previo informe razonado de los Servicios Técnicos Municipales, quienes podrán establecer las medidas correctoras necesarias para que se mantenga el espíritu de la ordenanza.

Disposición final Primera.

Corresponde al Ayuntamiento la interpretación de la normativa contenida en la presente Ordenanza, sin perjuicio de las competencias de la Administración de Justicia en orden a la revisión de los actos administrativos.
A los efectos de las definiciones urbanísticas o arquitectónicas se estará a lo que disponga el Plan General de Ordenación Urbana de Irun.

Disposición final Segunda.

La presente Ordenanza entrará en vigor una vez transcurridos quince días desde la publicación del texto íntegro de la misma en el B.O.G., de conformidad con lo establecido en el artículo 70.2º de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local.

Disposición final Tercera.

A partir de la citada fecha, quedará expresamente derogada a todos los efectos la Ordenanza Municipal reguladora de las Instalaciones de Bares y similares aprobada en sesión plenaria de fecha 27 de Mayo de 1.988. Igualmente quedarán derogadas cuantas otras disposiciones municipales se opongan al contenido de esta Ordenanza.

En Irun, abril de aa

ANEXO I- RELACION NO EXHAUSTIVA DE LOCALES, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES.

A título meramente enunciativo, se relacionan a continuación, de manera no exhaustiva ni limitativa, los establecimientos y actividades que resultan afectados por la presente Ordenanza.

Bares, Tabernas, Bodegas y Bodegones, Pastelerías, Chocolaterías, Churrerías, Heladerías, Horchaterías, Degustaciones, Cafés, Cafeterías, Snacks, Pubs, Disco-Bar, Karaokes, Cibercafés, Whiskerías, Clubes, Bares Americanos, Bares especiales, Boites, Discotecas, Salas de Fiesta, Salas de Baile, Cafés-teatro, Cafés-concierto, Cafés con baile, Ateneos con bar o cocina, Salones Recreativos con expedición de bebidas, Salones de Juego, Bingos, Casinos, Music-hall, Txokos, Sociedades gastronómicas, Sociedades Cultural-Recreativas con bar y/ó cocina, Restaurantes, Asadores, Freidurías, Casas de comidas, Pizzerías con degustación, Bocaterías, y otros locales, establecimientos o actividades asimilables.