

## II - ADMINISTRACIÓN LOCAL DEL TERRITORIO HISTÓRICO DE ÁLAVA

### AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ

#### SECRETARÍA GENERAL DEL PLENO

#### **Aprobación definitiva de la modificación de la ordenanza municipal de establecimientos públicos de hostelería**

El Pleno del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, en sesión ordinaria celebrada el 13 de abril de 2022, aprobó inicialmente la propuesta de modificación de la ordenanza municipal de establecimientos públicos de hostelería.

Durante el plazo de exposición al público de dicho acuerdo (BOTHA número 50, de 2 de mayo de 2022) no se ha presentado reclamación ni sugerencia alguna, por lo que el mismo, hasta entonces provisional, queda elevado a definitivo en base al artículo 49 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local.

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 70.2 de la citada Ley 7/1985, se procede a la completa publicación del texto como requisito para su entrada en vigor.

Contra esta elevación a definitivo cabe interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente anuncio en el BOTHA, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, de conformidad con los artículos 10.1 b) y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de cualquier otro que se estime pertinente.

Vitoria-Gasteiz, 19 de julio de 2022

*El Alcalde*

**GORKA URTARAN AGIRRE**

**Ordenanza municipal de establecimientos públicos de hostelería**

Indice

- Preámbulo.
- Titulo I. Condiciones Generales.
- Artículo 5.04.01. Objeto.
- Artículo 5.04.02. Clasificación de los locales.
- Artículo 5.04.03. Requisitos técnicos generales.
- Artículo 5.04.04. Cambio de Código de Clasificación.
- Artículo 5.04.05. Obras de reforma.
- Artículo 5.04.06. Intervención Municipal.
- Titulo II. Régimen de títulos habilitantes.
- Artículo 5.04.07. Consulta previa.
- Artículo 5.04.08. Concesión de licencias.
- Artículo 5.04.09. Subsanación de documentación.
- Artículo 5.04.10. Características jurídico-administrativas de los títulos habilitantes para el ejercicio de la actividad.
- Artículo 5.04.11. Cambio de categoría.
- Artículo 5.04.12. Denegación de la solicitud de licencia de actividad.
- Artículo 5.04.13. Transmisión de las licencias.
- Artículo 5.04.14. Caducidad.
- Titulo III. Régimen urbanístico.
- Artículo 5.04.15. Condición general.
- Artículo 5.04.16. Normativa de distancias.
- Artículo 5.04.17. Definiciones.
- Artículo 5.04.18. Cómputo de distancias.
- Artículo 5.04.19. Distancias mínimas.
- Titulo IV. Regímenes especiales de aplicación de la normativa de distancias.
- Artículo 5.04.20. Actividades encuadradas en la categoría C.
- Artículo 5.04.21. Sociedades gastronómicas y restaurantes sin barra.
- Artículo 5.04.22. Aplicación en núcleos rurales.
- Artículo 5.04.23. Aplicación en plazas públicas de grandes dimensiones.
- Artículo 5.04.24. Ampliaciones y divisiones.
- Artículo 5.04.25. Exenciones.
- Titulo V. Requisitos de las instalaciones.
- Artículo 5.04.26. Instalación eléctrica.
- Artículo 5.04.27. Instalación de gas.
- Artículo 5.04.28. Instalación de calefacción.
- Artículo 5.04.29. Instalación de fontanería y saneamiento.
- Artículo 5.04.30. Renovación ambiental.

Artículo 5.04.31. Extracción localizada.

Artículo 5.04.32. Instalación de climatización.

Artículo 5.04.33. Alturas mínimas de los locales.

Titulo VI. Requisitos higiénico-sanitarios.

Artículo 5.04.34. Definiciones.

Artículo 5.04.35. Superficie mínima de la cocina y oficio.

Artículo 5.04.36. Dotaciones mínimas de las cocinas.

Artículo 5.04.37. Condiciones constructivas de las cocinas y oficios.

Artículo 5.04.38. Sobre la exposición y expedición de alimentos.

Artículo 5.04.39. Sobre la zona de barra.

Artículo 5.04.40. Sobre los almacenes.

Artículo 5.04.41. Sobre los servicios higiénicos.

Artículo 5.04.42. Recinto para las trabajadoras y los trabajadores.

Artículo 5.04.43. Recogida de residuos.

Artículo 5.04.44. Condiciones higiénico-sanitarias de carácter general.

Titulo VII. Condiciones acústicas.

Artículo 5.04.45. Regulación de la música y de los espectáculos.

Artículo 5.04.46. Clasificación de las instalaciones musicales.

Artículo 5.04.47. Aislamiento acústico.

Artículo 5.04.48. Pista de baile y escenario.

Artículo 5.04.49. Camerinos.

Titulo VIII. Otras disposiciones.

Artículo 5.04.50. Reglamento de comedores colectivos.

Artículo 5.04.51. Venta de alcohol y tabaco.

Artículo 5.04.52. Reglamento de juegos y espectáculos.

Artículo 5.04.53. Plazas de aparcamiento disponibles.

Titulo IX. Establecimientos Provisionales.

Artículo 5.04.54. Definición.

Artículo 5.04.55. Emplazamiento.

Artículo 5.04.56. Requisitos para la autorización.

Artículo 5.04.57. Condiciones higiénico-sanitarias de los locales e instalaciones.

Artículo 5.04.58. Condiciones higiénico-sanitarias generales.

Disposición adicional única.

Disposiciones transitorias.

Primera.

Segunda.

Disposición derogatoria única.

Disposición final única.

Anexo I: Horarios.

Anexo II. Carteles-horario.

## Preámbulo

— I —

La Ordenanza municipal de Establecimientos Públicos de Hostelería (no hoteleros), integrante del vigente Plan General de Ordenación Urbana, fue definitivamente aprobada en sesión plenaria de 24 de septiembre de 2010 y publicada en el BOTHA 137 de 1 de diciembre de 2010.

Con fecha 6 de mayo de 2013 la Sección Segunda de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco dicta la Sentencia número 256/2013 relativa a esta ordenanza, cuyo Fundamento de Derecho Quinto establece:

“(…) El artículo 5.04.08 “concesión de licencias”, artículo. 5.04.11 (cambio de categoría) y artículo. 5.04.13 (transmisión de licencias), deben entenderse derogados por la entrada en vigor de la Ley 7/2012 de 23 de abril, que modificó la Ley 3/1998 de 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco. Se trata de una norma con rango de Ley, y posterior, por lo que debe entenderse que el presente recurso directo ha perdido su objeto (…):”

— II —

Tanto la Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas como el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de dicha ley y que recoge en su anexo I el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos implican una necesaria modificación de las categorías y tipología de establecimientos que recoge la Ordenanza municipal de Establecimientos Públicos de Hostelería.

Por otro lado, la ordenanza regula las instalaciones de calefacción y climatización y la renovación ambiental cuando el reglamento de Instalaciones Térmicas en la Edificación (RITE) ya establece las exigencias de eficiencia energética y seguridad que deben cumplir las instalaciones fijas de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación) y de producción de agua caliente sanitaria para el bienestar e higiene de las personas (bienestar térmico y calidad del aire).

La nueva normativa de espectáculos públicos y actividades recreativas arriba señalada obliga a adaptar la ordenanza a la misma a fin de evitar discordancias y contradicciones.

Aprovechando la oportunidad que presenta su necesaria modificación, se pretende realizar una remisión al RITE respecto a las instalaciones de calefacción y climatización y la renovación ambiental, así como una adición en el apartado de exenciones a la normativa de distancias relativa a las casas de cultura con sala teatral y de conciertos.

— III —

La modificación de la ordenanza responde a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Así pues, en virtud del principio de necesidad, la norma está justificada por razones de interés general, ya que afecta a todos los establecimientos públicos de hostelería, lo que exige una disposición de carácter normativo.

Por su parte, de acuerdo con el principio de eficacia, la norma cumple con el objetivo de una regulación más clara al adaptarse a la normativa vigente.

En virtud del principio de proporcionalidad, la ordenanza contiene la regulación necesaria para regular la actividad hostelera de acuerdo con la normativa aplicable.

Atendiendo al principio de seguridad jurídica, la ordenanza se ajusta y desarrolla en el ámbito de las competencias municipales, generando un marco normativo acorde con la normativa vigente.

La ordenanza obedece, así mismo, al principio de eficiencia, al eliminar categorías y tipologías, lo que simplifica y racionaliza la regulación existente.

Finalmente, en virtud del principio de transparencia, se ha utilizado el cauce de participación ciudadana en el procedimiento de elaboración de normas con rango de Ley y reglamentos, en concreto, el trámite de consulta pública a través del portal web del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz previsto en el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, para la tramitación de las disposiciones de carácter normativo.

**Título I. Condiciones generales****Artículo 5.04.01. Objeto**

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 de hostelería 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.

3. Igualmente son objeto regulación en la presente ordenanza las actividades de hostelería de naturaleza privada, como son los txokos y las sociedades gastronómicas.

**Artículo 5.04.02. Clasificación de los locales**

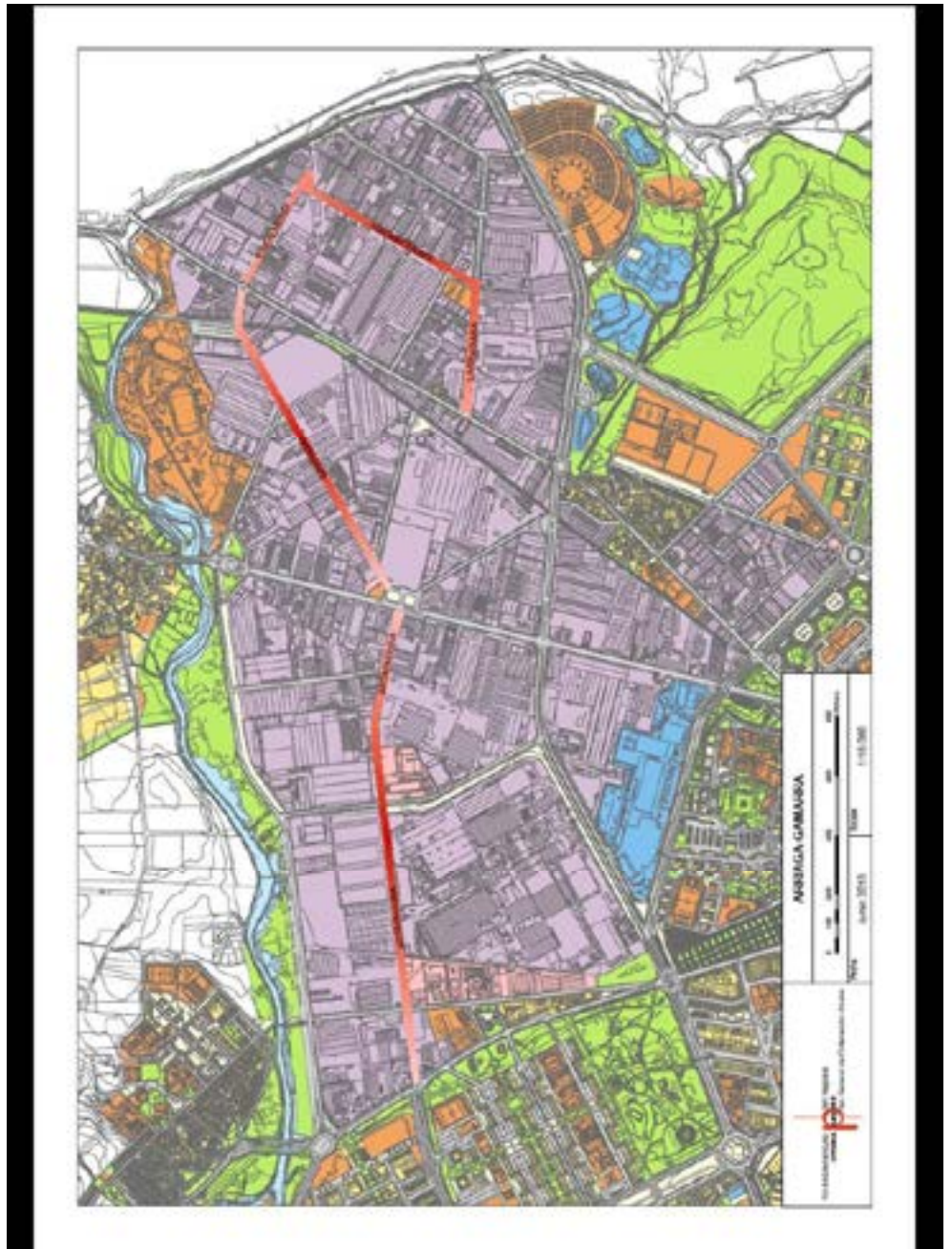
A efectos de la aplicación de la presente ordenanza se estará al anexo a la Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas que recoge el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos. En particular, a los grupos establecidos en el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como a su anexo I que recoge y desarrolla el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos.

**Artículo 5.04.03. Requisitos técnicos generales**

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 a cambio de remuneración 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. Con carácter general, se definen unas medidas correctoras que son consecuencia directa de los parámetros de identificación del tipo de establecimiento solicitado. Estas medidas correctoras quedan definidas en la siguiente tabla:

ANEXO III -



ANEXO IV.



TABLA: SUPERFICIES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE HOSTELERÍA

DENOMINACIÓN <sup>1</sup>	GRUPO HORARIO <sup>2</sup>	RECINTO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	SUPERFICIE MÍNIMA DEL ESTABLECIMIENTO (m <sup>2</sup> útiles)	SUPERFICIE MÁXIMA DEL ESTABLECIMIENTO (m <sup>2</sup> útiles) <sup>3</sup>
Degustaciones, chocolaterías, heladerías, salones de té, zumerías, croissantierías, bollerías y asimilables	GRUPO I	OFICIO <sup>4</sup>	65	150
		COCINA	70	150
		COCINA	90	LIBRE
Restaurantes <sup>5</sup>	GRUPO II	COCINA	250	LIBRE
	GRUPO II	COCINA	100	LIBRE
Tabernas, bares y cafeterías	GRUPO II	NO HAY	60	250
		OFICIO	65	250
		COCINA	70	350
Pubs y bares especiales	GRUPO III	NO HAY	60	250
		OFICIO	65	250
		COCINA	70	350
Txokos y sociedades gastronómicas	GRUPO II	OFICIO	50	100
		COCINA	60	120
Salas de fiesta y de baile	GRUPO II	COCINA	90	200
	GRUPO IV	<sup>6</sup>	250	LIBRE
Discotecas	GRUPO IV	<sup>7</sup>	250	LIBRE

<sup>1</sup> Denominación según el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas

<sup>2</sup> Grupo horario que le corresponde al establecimiento, según lo establecido en el capítulo IV del Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas

<sup>3</sup> Las superficies máximas en establecimientos ubicados en ámbito industrial serán las establecidas en las ordenanzas industriales correspondientes.

<sup>4</sup> Las degustaciones y establecimientos similares han de disponer como mínimo de un oficio para manipulación de alimentos.

<sup>5</sup> La denominación de "restaurante" se refiere a aquellos restaurantes que no disponen de barra como actividad.

<sup>6</sup> Las superficies máximas y mínimas establecidas para "salas de fiestas y baile" serán las mismas independientemente de que el establecimiento disponga de recinto para manipulación de alimentos (sin recinto, con oficio o con cocina).

<sup>7</sup> Las superficies máximas y mínimas establecidas para "discotecas" serán las mismas independientemente de que el establecimiento disponga de recinto para manipulación de alimentos (sin recinto, con oficio o con cocina).



**Artículo 5.04.04. Cambio de código de clasificación**

Suprimido.

**Artículo 5.04.05. Obras de reforma**

Toda obra de reforma que afecte a un establecimiento de hostelería estará condicionada al informe previo del servicio técnico municipal competente, el cual, tras evaluar el nivel de intervención previsto, determinará las actuaciones administrativas necesarias respecto al título habilitante de dicho establecimiento.

**Artículo 5.04.06. Intervención municipal**

El servicio técnico municipal competente podrá, de oficio o a instancia de terceros, inspeccionar cualquier establecimiento de hostelería, con el objeto de comprobar la adecuación de la actividad al título habilitante de dicho establecimiento, así como a la normativa vigente.

Tras la inspección, el ayuntamiento podrá exigir la acomodación de dicha actividad al título habilitante existente, pudiendo dictarse nuevas medidas correctoras sobrevenidas derivadas de la 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 una memoria ambiental o una documentación técnica para su tramitación.

En el supuesto de un cambio de titularidad, la nueva persona titular de la actividad asumirá, en su caso, las obligaciones derivadas de dichas intervenciones y pendientes de cumplimiento por quien tenía la titularidad anterior.

**Título II. Régimen de los títulos habilitantes****Artículo 5.04.07. Consulta previa**

Con carácter previo a la solicitud de licencia municipal de actividad se podrá solicitar consulta al ayuntamiento para que se facilite información sobre la viabilidad en cuanto al régimen de compatibilidad de usos en relación a su ubicación y los requisitos técnicos y jurídicos a considerar, con objeto de obtener la denominada licencia de actividad.

Para ello deberán adjuntar con la solicitud plano de situación (escala 1:1.000), plano de emplazamiento con especificación de las alineaciones y líneas de edificación, plano de planta y sección del local (escala 1:50).

Dicha consulta tendrá carácter meramente informativo y no generará derechos a terceras personas.

**Artículo 5.04.08. Concesión de licencias**

Para la concesión de licencias, se estará a lo establecido en los artículos 49 y siguientes de la Ley 10/2021 de Administración Ambiental de Euskadi o a la normativa que la sustituya.

**Artículo 5.04.9. Subsanción de la solicitud**

En lo que respecta a la subsanción de la solicitud, se estará a lo establecido en el artículo 68 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o a la normativa que la sustituya.

**Artículo 5.04.10. Características jurídico/administrativas de los títulos habilitantes para el ejercicio de la actividad**

1. Respecto a la relación entre la licencia de obras y actividad y las licencias urbanísticas y la comunicación previa de actividad clasificada, se estará a lo dispuesto en los artículos 19-4 y 57-1 de la Ley 10/2021 de Administración Ambiental de Euskadi o a la normativa que la sustituya.

2. Ante la presentación de varias solicitudes de licencia que sean incompatibles por aplicación de la normativa de distancias tendrá prioridad la primera que se haya registrado.

En el caso de que se presentaran varias comunicaciones previas también incompatibles por la aplicación de la normativa de distancias, tendrá prioridad aquella en la que el local cuente con las preceptivas licencias de obras y primera utilización.

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

4. Las licencias quedarán sin efecto si se incumplieran las condiciones a que estuvieran subordinadas y deberán ser revocadas cuando aparezcan circunstancias que hubieran justificado la denegación de la licencia. Todo ello de acuerdo con los procedimientos de revisión de los actos administrativos.

5. Si la actividad funciona sin las licencias pertinentes se requerirá al o a la titular de la misma para que legalice su situación, pudiéndose clausurar la actividad si fuera necesario, previa audiencia de la persona interesada.

#### **Artículo 5.04.11. Cambio de categoría**

Derogado.

#### **Artículo 5.04.12. 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:

1. Por incompatibilidad con los planes de ordenación urbana.
2. Por incumplimiento de las ordenanzas municipales.

#### **Artículo 5.04.13. Transmisión de las licencias**

Respecto a la transmisión de licencias y otros títulos habilitantes, se estará a lo establecido en el artículo 28 y artículos relacionados de la Ley 10/2021 de Administración Ambiental de Euskadi o a la normativa que la sustituya.

#### **Artículo 5.04.14. Caducidad**

En lo que se refiere a la caducidad de los títulos habilitantes para el ejercicio de la actividad, se estará a lo dispuesto en el artículo 20-4 de la Ley 10/2021 de Administración Ambiental de Euskadi o a la normativa que la sustituya.

### **Título III. Régimen urbanístico**

#### **Artículo 5.04.15. Condición general**

Los establecimientos públicos 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 5.04.16. Normativa de distancias**

El régimen de distancias tiene por objeto regular la ubicación de los establecimientos de hostelería, con el fin de minimizar los efectos aditivos que producen la acumulación de estas actividades en un reducido espacio urbano. A estos efectos y de acuerdo con lo establecido en el artículo 5.04.02 de la presente ordenanza, se estará a los grupos establecidos en el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas.

**Artículo 5.04.17. Definiciones**

Con el fin de facilitar la interpretación de los procedimientos de medición de distancias entre establecimientos parece oportuno definir los conceptos básicos que se manejan en dicho procedimiento. Estas definiciones son las siguientes:

1. Alineación. Es 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. Es la línea poligonal, curva o mixta, que configura las diferentes "alineaciones" que componen una 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:

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

4.2. 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.

Los "accesos de servicio" se ubicarán en zonas de uso privado, tal como cocina, almacén, vestuarios etc., del establecimiento, y nunca en el espacio destinado al público.

4.3. 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.

5. Línea de influencia del local. Es el segmento de recta formado por el conjunto de puntos característicos de cada establecimiento que servirá de base para la determinación de distancias entre establecimientos de hostelería.

Cada establecimiento dispondrá de una línea de influencia que se determinará como a continuación se detalla:

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

5.2. La superficie obtenida se proyectará sobre la línea de edificación donde el local tenga acceso ordinario. Cuando la configuración de las líneas de edificación generen 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 considerará el conjunto de las líneas de edificación que confluyen en el chaflán o la rotonda.

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

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

**Artículo 5.04.18. Cómputo de distancias**

1. La distancia a computar entre dos establecimientos de hostelería será la más corta existente entre las líneas de influencia (artículo 5.04.17.5) de ambos locales.

2. Cuando para determinar dicha distancia se haya de atravesar viales o espacios de uso público, éstos se cruzarán de forma perpendicular a las "alineaciones" que delimitan el espacio público.

3. En el cómputo de las distancias entre establecimientos no se tendrán en cuenta las medianas existentes en calzadas ó vía pública.

**Artículo 5.04.19. Distancias mínimas**

A partir de la entrada en vigor de la presente ordenanza, la instalación de un establecimiento hostelero de nueva planta requerirá, en función de su grupo (Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas), el cumplimiento de las distancias siguientes con los locales ya existentes de su propio grupo (sin perjuicio de lo indicado en el siguiente apartado 2):

1. La instalación de los establecimientos de grupo I no está sujeta a distancias.
2. Existirá un mínimo de 50 m. entre los establecimientos de los grupos II y III.
3. Existirá un mínimo de 200 m entre los establecimientos del grupo IV.

**Título IV. Regímenes de aplicación especial de la normativa de distancias****Artículo 5.04.20. Actividades encuadradas en el grupo IV**

1. Queda prohibida la instalación de actividades encuadradas en el grupo IV del Decreto 17/2019 en edificios de Uso Residencial. Únicamente podrán instalarse en edificios ó parcelas cuyo uso pormenorizado sea de establecimiento público de hostelería. Asimismo, podrán instalarse, en régimen de compatibilidad permitida, en aquellos edificios y/o parcelas calificadas por el planeamiento urbanístico vigente como de uso global terciario, productivo, y/o equipamiento, con las limitaciones establecidas en las ordenanzas de edificación y de usos.

En estas limitaciones se hará constar la prohibición de instalación de estas actividades en cualquier uso que requiera para su acceso vías de comunicación diferentes a las urbanas.

En los anexos III y IV se concretan los espacios de uso productivo habilitados para la implantación de actividades hosteleras del grupo IV.

**Artículo 5.04.21. Txokos, sociedades gastronómicas y restaurantes, casas de comidas, asadores y sidrerías sin barra**

1. Los txokos, sociedades gastronómicas y restaurantes, casas de comidas, asadores y sidrerías sin barra podrán instalarse en todo el término municipal, debiendo cumplir únicamente los requisitos técnicos establecidos en la presente ordenanza, quedando exentos de la normativa de distancias.

2. Los establecimientos hosteleros podrán reconvertirse en alguna de las actividades enumeradas en el apartado anterior, pero perderán su derecho de reserva de Distancia respecto al resto de establecimientos públicos, por lo que en caso de querer retornar a su actividad original deberá cumplir la normativa de distancias vigente en el momento del pretendido retorno.

3. A efectos de lo dispuesto en el apartado anterior se excepcionan aquellos establecimientos públicos que se hayan reconvertido en alguna de las actividades enumeradas en el apartado 1 del presente artículo con fecha anterior a la entrada en vigor de la presente ordenanza. No obstante, lo anteriormente dispuesto, dicha excepción estará sujeta a las limitaciones establecidas en la disposición transitoria primera.

**Artículo 5.04.22. Aplicación en núcleos rurales**

1. Con el fin de preservar el carácter propio de los núcleos rurales queda prohibida la instalación en los mismos de todas las actividades incluidas en los grupos III y IV establecidos en el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas.

2. Para el cómputo de distancias entre aquellos establecimientos autorizados 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 5.04.23. Aplicación en plazas públicas de grandes dimensiones**

Los locales que presenten fachada con acceso directo (sin mediar calzada) a plazas públicas de uso peatonal con superficie superior a 2500 m<sup>2</sup>, podrán destinarse al uso de establecimiento público de los grupos II y III establecidos en el Decreto 17/2019 sin adecuarse a la Normativa de Distancias, siempre y cuando con su superficie construida no se agote la disponibilidad otorgada a la plaza para este uso. Dicha disponibilidad se determinará computando para ello el 20 por ciento de la superficie de la plaza.

**Artículo 5.04.24. Ampliaciones y divisiones**

1. Ampliaciones- Cualquier establecimiento comprendido en la presente ordenanza podrá realizar ampliaciones de superficie siempre que el conjunto de la actividad reformada (superficie inicial más la ampliación) cumpla con las distancias mínimas establecidas en la presente ordenanza, con las consideraciones que se establecen seguidamente.

1.1. En caso de no cumplir las distancias establecidas, se eximirá de dicha condición aquella ampliación que se realice con el fin de adaptar el establecimiento antiguo a las nuevas normas en materia de seguridad, higiene, insonorización y accesibilidad a las personas con diversidad funcional. En estos casos la superficie total construida del establecimiento al final de la reforma será como máximo el doble de la superficie inicialmente autorizada, con el límite absoluto establecido en la Tabla detallada en el artículo. 5.04.03.2.

1.2. En caso de que el local esté ubicado en el casco medieval, la reforma se produzca al amparo de la rehabilitación integral del edificio al que pertenece y sea de los grupos I, II y III establecidos en el Decreto 17/2019, se permitirá triplicar su superficie inicial, con el límite (el más restrictivo) establecido en la tabla detallada en el artículo. 5.04.03.2., ó bien en el plan especial de rehabilitación integrada del casco medieval.

2. Divisiones- Ninguna de las actividades afectadas por esta normativa podrá ser subdividida en otras, o podrán segregarse de ellas secciones o dependencias de funcionamiento autónomo que, a su vez, estén incluidas en la presente ordenanza.

**Artículo 5.04.25. Exenciones**

1. Quedan fuera del régimen general de aplicación de la presente Normativa de Distancias, todos los establecimientos de hostelería del grupo II establecido en el Decreto 17/2019 del Gobierno Vasco, que se ubiquen en centros comerciales, educativos, sanitarios, administrativos, industriales, hoteles, cines, teatros, deportivos, y de equipamiento en general, siempre que dichos establecimientos funcionen exclusivamente dentro del horario de actividad del centro donde se ubiquen y el acceso a los mismos no se realice directamente desde la vía pública, sino desde el centro al cual pertenecen.

1.1. En relación con la exención establecida en el apartado anterior y en lo que concierne a su aplicación a los referidos centros se cumplirán, además, las condiciones siguientes:

1.1.1. La superficie total construida del centro será superior a 500 m<sup>2</sup>.

1.1.2. La superficie total construida del recinto destinado a la actividad hostelera objeto de la exención estará sujeta a dos limitaciones. Un límite absoluto, que en ningún caso podrá superarse, del 15 por ciento de la superficie total del centro, y un límite relativo en función del potencial de usuarios (aforo) del Centro ó actividad principal. Para obtener el porcentaje de aprovechamiento (%A) hostelero relativo del Centro se utilizará la expresión siguiente:

$\%A = 5n$ , siendo n el resultado de dividir el aforo total de la actividad principal por 400, con una aproximación de un decimal.

1.1.3. El acceso al recinto destinado a la actividad objeto de exención distará más de 15m. del acceso ordinario al centro al cual se vincula la actividad hostelera.

2. Quedan igualmente fuera del régimen general de aplicación de la Normativa de Distancias los establecimientos hosteleros que se ubiquen en grandes centros de ocio situados en parcelas destinadas expresamente para este uso ó bien compatibles con el mismo conforme a la legislación urbanística que resulte de aplicación.

3. Queda igualmente fuera del régimen general de aplicación de la Normativa de Distancias la actividad hostelera ubicada en los salones recreativos, salones de juego, locales de apuestas y salas de bingo, siempre que se instale con las limitaciones establecidas en sus respectivas reglamentaciones. Esta actividad hostelera no computa régimen de distancias para ninguno de sus efectos, siendo de aplicación lo dispuesto en los apartados 2 y 3 del artículo 5.04.21.

4. También quedan fuera del régimen general de aplicación de la Normativa de Distancias los establecimientos de hostelería del grupo III establecido en el Decreto 17/2019 del Gobierno Vasco que se ubiquen en instalaciones cuya actividad principal sea la de casa de cultura con sala teatral y de conciertos sin necesidad de que cumplan con las condiciones establecidas en el apartado 1.1 de este artículo.

## **Título V. Requisitos de las instalaciones**

### **Artículo 5.04.26. Instalación eléctrica**

1. Las instalaciones eléctricas realizadas en las actividades sujetas a la presente ordenanza, como quiera que su inspección y control competen al 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.

### **Artículo 5.04.27. Instalación de gas**

1. Las instalaciones de gas realizadas en las actividades sujetas a la presente ordenanza, como quiera que su inspección y control competen al Gobierno Vasco, quedan exentas de su descripción y justificación en el preceptivo proyecto de actividad previo a la concesión de la licencia municipal de actividad.

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

### **Artículo 5.04.28. Instalación de calefacción**

La calefacción (al igual que la refrigeración y la ventilación, así como la producción de agua caliente sanitaria) se ajustarán a lo indicado en cada momento en el RITE así como en el resto de la normativa sectorial industrial de aplicación que lo complementa o sustituya.

Esta exigencia se aplicará tanto a la nueva implantación como la reforma de las instalaciones de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación).

### **Artículo 5.04.29. Instalación de fontanería y saneamiento**

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 efectuará en el correspondiente proyecto de obras.

### **Artículo 5.04.30. Renovación ambiental**

La ventilación y renovación ambiental (al igual que la refrigeración y la calefacción, así como la producción de agua caliente sanitaria) se ajustarán a lo indicado en cada momento en el RITE así como en el resto de la normativa sectorial industrial de aplicación que lo complementa o sustituya.

Esta exigencia se aplicará tanto a la nueva implantación como la reforma de las instalaciones de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación).

**Artículo 5.04.31. Extracción localizada**

1. A efectos de esta ordenanza se entiende por extracción localizada la ventilación de aquellas 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 quienes ocupan tales construcciones adoptando una de las soluciones constructivas siguientes:

2.3.1. 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.

2.3.2. 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 al 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 que se detallan en los siguientes apartados.

2.6.1. Características materiales del conducto de evacuación.

2.6.2. Mínima sección libre en toda la trayectoria del conducto.

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

2.6.4. Justificación 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 factores que se citan seguidamente.

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

3.2. Que el caudal desplazado sirva para realizar un mínimo de 8 renovaciones por hora del volumen del recinto (cocina) donde se producen los humos u olores. Cuando el sistema se instale en la zona de bar, se tendrá en cuenta un mínimo de 5 renovaciones por hora para el cálculo de la potencia de extracción necesaria.

3.3. Que la sección útil del conducto de evacuación sea como mínimo de 200 cm<sup>2</sup>.

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 que se citan seguidamente.

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

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

6.3. La extracción podrá dirigirse a la fachada del establecimiento de acuerdo con lo especificado en el artículo 5.04.30.

#### **Artículo 5.04.32. Instalación de climatización**

La climatización (calefacción, refrigeración y la ventilación, así como la producción de agua caliente sanitaria) se ajustarán a lo indicado en cada momento en el RITE así como en el resto de la normativa sectorial industrial de aplicación que lo complementa o sustituya.

Esta exigencia se aplicará tanto a la nueva implantación como a la reforma de las instalaciones de climatización (calefacción, refrigeración y ventilación).

#### **Artículo 5.04.33. Alturas mínimas de los locales**

1. Para poder albergar alguna de las actividades sujetas a la presente ordenanza, los locales ubicados en planta baja deberán disponer, en su estado inicial, de una altura mínima libre de 3,20 m., a fin de poder garantizar una adecuada ejecución material de las diversas instalaciones que las componen. Esta altura deberá existir al menos en el 80 por ciento de la superficie del recinto.

En caso de locales situados en entreplantas ó bien en plantas a diferente nivel, se exigirá una altura mínima de partida de 2,80 m., disponible igualmente al menos en el 80 por ciento de la superficie del recinto, con las excepciones previstas en el artículo. 5.04.23.1.

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.

2. 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 que se detallan seguidamente.

2.1. Para actividades ubicadas en planta baja:

Uso público 2,80 m.(\*)

Uso de cocina / oficio 2,50 m.

Aseos 2,20 m.

Almacén 2,00 m.

(\*) Se admiten cotas hasta un mínimo de 2,50 m., siempre que la superficie afectada sea inferior al 20 por ciento.



2.2. Para actividades ubicadas en entreplanta ó planta a distinto nivel:

Uso público 2,50 m (\*).

Uso de cocina / oficio 2,40 m.

Aseos 2,20 m.

Almacén 2,00 m.

(\*). Se admiten cotas de 2.30 m. para superficies menores de 50 m<sup>2</sup>.

3. Dada la especial configuración estructural de la edificación en el casco medieval, podrán reducirse las cotas en zona de uso público en planta baja hasta 2.50 m. y en plantas a distinto nivel hasta 2.30 m.

**Artículo 5.04.33. bis. Ley 4/2019, de 21 de febrero, de Sostenibilidad Energética de la Comunidad Autónoma Vasca.**

Los establecimientos de hostelería quedan sujetos a las obligaciones impuestas por la Ley 4/2019, de 21 de febrero, de Sostenibilidad Energética de la Comunidad Autónoma Vasca.

**Título VI. Requisitos higiénico-sanitarios**

**Artículo 5.04.34. Definiciones**

1. Se denomina cocina al recinto, independizado del resto de los usos, destinado a la elaboración de alimentos mediante aplicación de calor en sus diferentes formas.

2. Se denomina oficio al espacio, independizado del resto del local, destinado a la elaboración, manipulación y conservación de alimentos fríos. El equipamiento de estos recintos contará únicamente con frigorífico, fregadero y mesa de trabajo. Asimismo, podrá disponerse en estos recintos de horno microondas para calentamiento de alimentos suministrados desde un catering autorizado para ello.

**Artículo 5.04.35. Superficie mínima de la cocina y oficio**

La superficie útil destinada a cocina se determinará a partir del 15 por ciento de la zona de público.

En caso de existir comedor se incrementará la superficie de la cocina con el 20 por ciento de la superficie destinada a dicho uso. En cualquier caso, siempre tendrá un mínimo de 10 m<sup>2</sup>.

La superficie destinada a oficio supondrá un 10 por ciento de las dimensiones de superficie útil de todo el local, y siempre con un mínimo de 5 m<sup>2</sup>.

**Artículo 5.04.36. Dotaciones mínimas de las cocinas**

1. Las cocinas dispondrán como mínimo del equipamiento descrito en los siguientes apartados.

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

1.2. Lavavajillas de capacidad suficiente que garantice una temperatura del agua de aclarado de 80° C.

1.3. Superficies de trabajo en buen estado, de material atóxico, de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión y con dimensiones y separación suficiente según el volumen de trabajo, de forma que no se puedan producir contaminaciones cruzadas entre ellas para manipular materias primas y productos higienizados.

1.4. Cubo de basura de fácil limpieza y desinfección y con tapa de cierre de accionamiento no manual.

1.5. Agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para las labores de preparación de alimentos y limpieza.

- 1.6. Útiles de aseo: dosificador de jabón, sistema de secados de mano de papel de un solo uso.
  - 1.7. La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso.
  - 1.8. Los establecimientos que utilicen amasadora para la harina dispondrán de una zona aislada al efecto.
  - 1.9. 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.
  - 1.10. Habrá zonas o superficies de trabajo diferenciadas, con dimensiones y separación suficiente, de forma que no se puedan producir contaminaciones.
  - 1.11. Dispondrán de un armario de material de fácil limpieza y desinfección para almacenar la vajilla protegida de posibles contaminaciones externas.
  - 1.12. En las cocinas con extracción de humos, la extracción será forzada y con capacidad suficiente para el volumen del local.
2. En aquellos establecimientos que dispongan de cocinas de gran capacidad (aforo superior a 150 comensales) se exigirá, además de lo establecido en el apartado anterior, el equipamiento que se describe en los apartados siguientes:
    - 2.1. 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.
    - 2.2. El acceso a vestuarios del personal manipulador no se realizará a través de zonas de trabajo.
    - 2.3. Accesos independientes para la entrada de materias primas y para la salida de comida preparada.
    - 2.4. Zona exclusiva para la preparación de materias primas, con cámaras, utensilios de trabajo, lavamanos y fregaderos independientes.
    - 2.5. Un local o zona de limpieza de los útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras, y con ventilación adecuada y suficiente.
    - 2.6. En el caso que se realice emplatado en gran volumen, se dispondrá de una zona o local separado de otras actividades de forma que se eviten contaminaciones cruzadas, y a temperatura ambiental controlada entre 12 y 15° C.

#### **Artículo 5.04.37. Condiciones constructivas de las cocinas y oficinas**

1. Condiciones para 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, contruidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán de color claro y de fácil limpieza y desinfección.

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

2. Ventanas- Los huecos previstos para la iluminación y ventilación natural en los oficinas deberán estar dotados de rejilla de malla adecuada para evitar el paso de insectos. En las cocinas no se permiten ventanas practicables, únicamente acristalamiento fijo para servicio de iluminación natural.

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

**Artículo 5.04.38. Exposición y expedición de alimentos**

1. Los locales objeto de esta ordenanza podrán optar por la expedición de alimentos en barra, en mesas dentro del mismo espacio donde se halle la barra, o en comedor independizado de la barra. Las denominaciones genéricas de la actividad a que dará lugar cada una de estas opciones será la de bar, cafetería y restaurante, respectivamente, sin perjuicio de la diversidad de denominaciones comerciales de personalización de un producto específico.

2. Los establecimientos que no posean cocina, sólo podrán vender productos envasados procedentes de empresas autorizadas y dispondrá de los medios necesarios para la conservación adecuada de dichos alimentos.

3. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y conservados a la temperatura adecuada, debiendo disponer de la instalación necesaria al efecto: vitrinas refrigeradoras o caloríficas, según el alimento se conserve en frío o en calor.

4. Los menús serán únicamente servidos en la zona de comedor habilitada al efecto. En la zona de barra sólo se podrán servir pinchos, raciones y/o platos combinados.

**Artículo 5.04.39. Zona de barra**

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 cortesía no superará el metro y medio de longitud y los servicios prestados en ella estarán relacionados con la restauración.

2. En el mobiliario instalado en dicha zona se podrán servir alimentos y bebidas, y se expondrán en condiciones higiénicas-sanitarias adecuadas.

3. La zona de barra dispondrá de lavavasos con agua caliente, de tal forma que se alcancen los 80° C, para el lavado y desinfección de la cristalería, vajillas y otro utillaje usado y un fregadero-lavamanos de acción no manual, dotado de agua fría y caliente.

4. 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.

5. 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.

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

**Artículo 5.04.40. Almacenes**

1. Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente a almacén con la superficie mínima de 6 m<sup>2</sup>.

2. En los establecimientos de mayor capacidad, el acceso de mercancías no podrá realizarse a través de zonas de trabajo.

3. Los paramentos del almacén serán lisos y de fácil limpieza y dispondrán de baldas y/o estanterías de material fácilmente lavable, de forma que se puedan depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

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

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

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

7. Cuando se utilicen como almacén altillos o dependencias situadas en la planta superior o inferior, el acceso de los mismos no se realizará desde la cocina.

**Artículo 5.04.41. Servicios higiénicos**

1. Todos los establecimientos de hostelería dispondrán de servicios higiénicos abiertos al público, dotados de aseo y ante-aseo. Se entiende por aseo el recinto donde se ubica el inodoro y por ante-aseo el espacio previo al aseo que lo independiza del resto del local, evitando su comunicación con recintos de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En el ante-aseo se ubicarán, al menos, un lavabo dotado de agua caliente y fría, jabón líquido, sistema de secado de manos de un solo uso y papelera. Los urinarios no se podrán instalar en la zona de ante-aseo.

2. Los aseos estarán diferenciados para cada sexo, disponiendo de la superficie y dotaciones que se especifican en el siguiente cuadro resumen.

SUPERFICIE DEL LOCAL (ÚTIL TOTAL)	SUPERFICIE DE LOS ASEOS (CONSTRUIDA TOTAL)	DOTACIONES
Hasta 100 m <sup>2</sup> u	2 aseos (de ellos, 1 adaptado) Ante-aseo común Superficie total > 7 m <sup>2</sup> c	2 inodoros (de ellos, 1 adaptado)
Entre 100 y 200 m <sup>2</sup> u	2 aseos adaptados Ante-aseo común Superficie total > 12 m <sup>2</sup> c	2 inodoros adaptados
Entre 200 y 400 m <sup>2</sup> u	2 aseos adaptados Ante-aseo común Superficie total > 17 m <sup>2</sup> c	4 inodoros (de ellos, 2 adaptados) y 2 urinarios de hombres
Mayor de 400 m <sup>2</sup> u	2 aseos adaptados Superficie total > 20 m <sup>2</sup> c	4 inodoros (de ellos, 2 adaptados) y 2 urinarios de hombres

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

4. 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.

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

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

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

5. No podrán utilizarse como vía de evacuación de la ventilación 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.

6. 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 mujeres, de contenedores higiénicos.

**Artículo 5.04.42. Recinto para las trabajadoras y los trabajadores**

1. Los establecimientos con oficio y los establecimientos con cocina clasificados dentro del grupo I según la Orden de 15 de marzo de 2002 del País Vasco, deberán contar con un armario o taquilla por trabajador/a y con compartimentos separados físicamente para el depósito de ropa de trabajo y calle, así como para los zapatos.

2. Los establecimientos con cocina clasificados dentro del grupo II y grupo III según la Orden de 15 de marzo de 2002 del País Vasco, dispondrán de un espacio independiente para el inodoro y un vestuario ante-aseo donde podrán ubicarse las taquillas y el lavamanos de acción no manual con agua fría y caliente y será de dimensiones adecuadas a las necesidades del establecimiento en función del número de trabajadores/as.

#### **Artículo 5.04.43. Recogida de residuos**

1. Los establecimientos con superficie destinada al público inferior o igual a 150 m<sup>2</sup> contarán con recipientes de uso exclusivo para la basura, de fácil limpieza y desinfección, apertura no manual, y tamaño y número acordes al volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje. Estos recipientes estarán ubicados fuera de la cocina y servirán para depositar en ellos las bolsas de basura llenas.

2. Los establecimientos con superficie destinada al público superior a 150 m<sup>2</sup> contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Su superficie útil será de al menos 3 m<sup>2</sup>, que se irá incrementando a razón de 1 m<sup>2</sup> por cada 75 suplementarios. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos y de fácil limpieza y desinfección.

3. Todos los establecimientos que elaboren comidas 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.

4. Los cuartos de basuras de más de 6 m<sup>2</sup> dispondrán de punto de agua y suelo inclinado hacia un sumidero, y estarán debidamente ventilados.

#### **Artículo 5.04.44. Condiciones higiénico-sanitarias de carácter general**

1. Los locales se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza. Los métodos empleados para ello serán los más idóneos para no levantar polvo, ni producir alteraciones ni contaminaciones en los alimentos. Con una periodicidad al menos diaria, y siempre que sea necesario, se llevará a cabo la limpieza y desinfección de los suelos y paredes, y en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

2. Después de cada jornada de trabajo, o antes si fuera necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles y superficies empleados que hayan estado en contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

3. Los aseos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización.

4. La desinfección, desinsectación y desratización se efectuará siempre que sea necesario, debiendo contar con un plan escrito para su aplicación. Las operaciones de desinfección, las de desinsectación y las de desratización efectuada mediante procedimientos no químicos, podrán ser aplicadas por personal propio del establecimiento. Los demás tratamientos de desinsectación y desratización deberán ser efectuados por empresas debidamente autorizadas.

5. Cuando de la apertura de ventanas y huecos pudiera resultar la contaminación de los productos alimenticios, estos permanecerán cerrados.

6. Las ventanas que dan a la vía pública no se podrán utilizar para servir alimentos o bebidas, exceptuando aquellas que, garantizando lo dispuesto en el párrafo anterior, estén previamente autorizadas.

7. Las superficies de corte y de manipulación serán diferentes para su uso con carnes, pescado y verduras, crudos o elaborados. Sólo en los establecimientos de bajo riesgo por su pequeño volumen de trabajo se permitirá la utilización de la misma superficie, asegurándose la limpieza de las mismas después de su utilización.

8. Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa externa y fuera del alcance del público mediante vitrinas expositoras u otro tipo de cobertura que lo garantice. Los alimentos perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación y temperatura.

9. El almacenamiento de los alimentos se hará de forma que haya una completa separación entre alimentos crudos y elaborados y que no puedan contaminarse o transmitirse mutuamente olores o sabores extraños. Los alimentos almacenados estarán correctamente etiquetados y/o amparados por documentación sanitaria o comercial.

10. Los alimentos estarán protegidos en compartimentos, recipientes o envolturas autorizadas para uso alimentario, no pudiendo mantenerse en latas una vez abiertas.

11. Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio exigidas por la normativa vigente y adecuadas para preservar la salubridad de los productos:

12. Comidas congeladas:

- menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 h: entre  $0$  y  $8^{\circ}\text{C}$ .
- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 h: entre  $0^{\circ}\text{C}$  y  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Comidas calientes: igual o superior a  $+65^{\circ}\text{C}$ .

13. Las comidas preparadas con tratamiento térmico elaboradas en el mismo establecimiento donde van a ser consumidas y que vayan a ser conservadas en frío, se refrigerarán, desde el final del tratamiento térmico y en el plazo de tiempo más breve posible, de tal manera que se alcance, en su parte central, una temperatura inferior o igual a  $8^{\circ}\text{C}$ . No obstante, se podrá superar el límite establecido, por razones tecnológicas, siempre que exista evidencia científica o técnica que garantice la seguridad y salubridad de las comidas preparadas. y, en cualquier caso, hayan sido verificadas por la autoridad competente.

14. Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida: de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $-10^{\circ}\text{C}$  en menos de dos horas.

15. Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible a su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o sometidas a cualquier otro tratamiento que garantice su conservación durante períodos prolongados, en cuyo caso se deberá hacer constar mediante etiquetas visibles la fecha de elaboración.

16. Los alimentos no permanecerán a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario para su elaboración o manipulación, especialmente los que entrañen un mayor riesgo sanitario.

17. Las personas responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol, de acuerdo con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP/APPCC).

18. Los residuos líquidos (aceites de fritura y grasas) serán recogidos en recipientes estancos e identificados, y retirados por empresas autorizadas, quedando la documentación que lo acredita a disposición de los servicios de inspección.

19. El almacenamiento de los productos no alimenticios, útiles y productos de limpieza, se realizará de forma separada de los productos alimenticios.

20. El personal recibirá formación adecuada y continuada en higiene de los alimentos en función de su actividad laboral. Las empresas deberán acreditar documentalmente esta formación.

21. Todo el personal dedicado a la manipulación de alimentos tendrá especial cuidado en el mantenimiento del aseo personal y utilizará ropa de color claro de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabellos cuando elabore alimentos, y calzado adecuado a su función, que se mantendrá en perfecto estado de limpieza.

22. Quienes manipulen alimentos no podrán fumar en los espacios destinados a la elaboración, almacenamiento y exposición de alimentos y bebidas.

23. Se prohíbe expresamente:

1. La utilización de setas campestres sin garantía sanitaria.
2. La utilización de conservas caseras para la elaboración de comidas.
3. La protección de las comidas elaboradas mediante paños de cocina.
4. Atemperar la comida en el almacén o en cualquier otro lugar que no sea la cocina.
5. Hacer uso de los recintos de elaboración de alimentos como zona de comedor para el personal manipulador.
6. La manipulación de alimentos en el almacén, comedor u otros espacios no adecuados distintos de la cocina.
7. La presencia de mobiliario, útiles, instrumentos u objetos que no sean propios de la actividad.
8. Manipular alimentos por personas que padezcan alguna enfermedad transmisible a los alimentos.

#### **Título VII. Condiciones acústicas**

##### **Artículo 5.04.45. Regulación de la música y de los espectáculos**

Respecto a la regulación de la música y los espectáculos se estará a lo dispuesto en la Ley 10/2015, de 23 de diciembre, de espectáculos públicos y actividades recreativas, el Decreto 17/2019, de 5 de febrero, que la desarrolla y la Ordenanza municipal contra el Ruido y las Vibraciones o a la normativa que las sustituyan.

##### **Artículo 5.04.46. Clasificación de las instalaciones musicales**

1. Actividades sin música- Están constituidas por aquellos establecimientos públicos en los que únicamente existe un aparato de televisión, radio y/o sistema de reproducción digital con un volumen máximo absoluto de emisión de 75 dB-A y sin posibilidad de desvincular los altavoces del propio aparato.
2. Actividades con música a volumen medio- Están constituidas por aquellos establecimientos públicos en los que existe, o bien se pretende instalar, un sistema de reproducción sonora con un nivel de emisión comprendido entre 76 y 90 dB-A.
3. Actividades con música a volumen alto- Están constituidas por aquellos establecimientos públicos en los que existe, o bien se pretende instalar, un sistema de reproducción sonora con un nivel de emisión 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 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 96 y 105 dB-A para el calculo del aislamiento correspondiente.

**Artículo 5.04.47. Aislamiento acústico**

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

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

- 1.1. Actividades sin música:  $la \geq 60$  dB-A.
- 1.2. Actividades con música media:  $la \geq 67$  dB-A.
- 1.3. Actividades con música alta:  $la \geq 75$  dB-A.
- 1.4. Actividades con pista de baile:  $la \geq 80$  dB-A y justificación del ruido exterior.
- 1.5. Actividades con escenario:  $la \geq 80$  dB-A y justificación del ruido exterior.

2. Asimismo el nivel de aislamiento acústico vendrá también determinado por el horario solicitado ó que le corresponda por su licencia de acuerdo con el Decreto 17/2019 del Gobierno Vasco. Según lo dispuesto a estos efectos en el artículo. 21.3 de la Ordenanza Municipal de Ruidos, los niveles de aislamiento exigido son los siguientes:

Locales del grupo 1- Grado bajo (60 dB-A).

Locales del grupo 2- Grado medio (67 dB-A).

Locales del grupo 3- Grado alto (75 dB-A).

Locales del grupo 4- Grado especial (80 dB-A).

3. En caso de resultar valores distintos de aislamiento acústico aplicando los criterios referidos en los apartados anteriores, se adoptará el más exigente.

4. Control del aislamiento acústico. - 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 5.04.48. Pista de Baile y Escenario**

1. La Pista de Baile dispondrá de una superficie mínima del 10 por ciento del total construido de la actividad, con un mínimo absoluto de 25 m<sup>2</sup>. Este elemento constructivo es de carácter obligatorio en las actividades de discoteca.

2. El Escenario dispondrá de una superficie mínima del 5 por ciento del total construido de la actividad, con un mínimo absoluto de 20 m<sup>2</sup>. 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 de los grupos II, III y IV del Decreto 17/2019 que puedan ofrecer espectáculos de acuerdo con el mismo.

**Artículo 5.04.49. Camerinos**

Suprimido.

**Título VIII. Otras disposiciones****Artículo 5.04.50. Reglamento de comedores colectivos**

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, y similares, se estará a lo dispuesto en la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco o norma que le sustituya y al resto de normativa aplicable.



**Artículo 5.04.51. Venta de alcohol y tabaco**

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

Asimismo, y en relación a la posibilidad de fumar en el establecimiento, se estará a lo dispuesto en la legislación vigente competente en la materia.

**Artículo 5.04.52. Reglamento de juegos y espectáculos**

Suprimido.

**Artículo 5.04.53. Plazas de aparcamiento disponibles**

1. Se exigirán plazas de aparcamiento propias a las actividades hosteleras ubicadas en emplazamientos a los que sea de aplicación la ordenanza OR-10, OR-11 y/o OR-13, con los porcentajes que se establecen en los puntos siguientes.

2. Una plaza de aparcamiento por cada 30 m<sup>2</sup> de superficie total construida en establecimientos de los grupos I y II del Decreto 17/2019.

3. Una plaza de aparcamiento por cada 25 m<sup>2</sup> de superficie total construida en establecimientos del grupo 3 del Decreto 17/2019.

4. Una plaza de aparcamiento por cada 20 m<sup>2</sup> de superficie total construida en establecimientos del grupo 4 del Decreto 17/2019.

**Título IX. Establecimientos provisionales****Artículo 5.04.54. Definición**

Respecto a los establecimientos provisionales, se estará a lo establecido en los artículos 96 y siguientes del Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas o a la normativa que lo sustituya.

**Artículo 5.04.55. Emplazamiento**

Igualmente, respecto al emplazamiento de los establecimientos provisionales, se estará a lo establecido en dichos artículos.

**Artículo 5.04.56. Requisitos para la autorización**

También respecto a los requisitos para la autorización de los establecimientos provisionales, se estará a lo establecido en dichos artículos.

**Artículo 5.04.57. Condiciones higiénico-sanitarias de los locales e instalaciones**

1. Todos los locales o instalaciones estarán convenientemente diferenciados y debidamente aislados de otros cometidos o actividades y no podrán ser utilizados como dormitorios.

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

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

4. Cualquier manipulación de alimentos y bebidas deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas y con sistemas que impidan el acceso del público a las zonas de almacenamiento o de manipulación de alimentos.

5. Los suelos deberán permitir la fácil limpieza y desinfección y evitar el cúmulo de residuos, tanto sólidos como líquidos.

6. Las superficies donde se manipulen alimentos que puedan entrar en contacto con ellos serán suficientes y de materiales lisos, inertes, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.

7. Las instalaciones deberán disponer preferentemente de agua potable de red, conectada a los fregaderos y lavamanos de acción no manual para la limpieza del utillaje y lavado de manos del personal; y desagüe a la red de saneamiento. En caso de manipular alimentos, los fregaderos y lavamanos deberán disponer, además de agua caliente potable. Los lavamanos estarán provistos de útiles de aseo higiénico de manos. Si no es posible disponer de una toma de agua próxima, se utilizarán bidones higiénicos para el agua (potable) con volumen suficiente para las necesidades de agua que requiera.

8. Contarán con los medios e instalaciones adecuadas para garantizar la conservación de los alimentos que allí se expendan.

9. Se dispondrá de capacidad frigorífica suficiente para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran.

#### **Artículo 5.04.58. Condiciones higiénico-sanitarias generales**

1. Los productos o materias primas para la elaboración de alimentos destinados al consumo serán de origen fácilmente identificable. Su etiquetado será el adecuado de conformidad con la Normativa vigente en la materia. No se utilizarán productos con fecha de caducidad sobrepasada o en mal estado de conservación. En cualquier caso, los alimentos cumplirán las especificaciones determinadas en la legislación alimentaria.

2. La vajilla será de material desechable de un solo uso. Se permitirá que sea vajilla reutilizable cuando se disponga de lavavajillas con agua caliente y capacidad suficiente para las necesidades del servicio.

3. Los alimentos expuestos al público estarán debidamente protegidos de contaminaciones externas, y si lo requieren, refrigerados (en vitrinas refrigeradoras).

4. Todos los productos estarán debidamente protegidos de posibles contaminaciones externas y, en ningún caso, se encontrarán en contacto directo con el suelo. Al final de la jornada se procederá a la limpieza y desinfección del recinto y de los útiles empleados, manteniendo los alimentos debidamente resguardados de la limpieza.

5. Para todo tipo de alimentos, deberá evitarse la exposición directa al sol.

6. Los productos empleados en la limpieza se almacenarán separadamente de alimentos y bebidas y estarán etiquetados con claridad.

7. El almacenamiento de las basuras se realizará en recipientes estancos, debiendo estos evacuarse con la frecuencia necesaria que garantice la salubridad de la instalación, y, en cualquier caso, diariamente.

8. Los residuos líquidos (aceites de fritura y grasas) serán recogidos en recipientes estancos e identificados, y retirados por empresas autorizadas, quedando la documentación que lo acredita a disposición de los servicios de inspección.

9. El personal en contacto con los alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y estará en posesión del certificado de Formación en materia de higiene alimentaria.

10. Se respetarán todas las normas higiénico-sanitarias preventivas durante la manipulación de alimentos, como, por ejemplo, evitar dejar alimentos frescos y cocinados a temperatura ambiente, lavarse las manos cuantas veces sea necesario y evitar contaminaciones cruzadas.

**Disposición adicional****Única.**

Sin perjuicio de lo establecido en esta ordenanza y en el resto de la normativa aplicable, las actividades y establecimientos de hostelería situados en el ámbito del casco medieval se regirán por lo dispuesto al efecto en el plan especial de rehabilitación integrada del casco medieval de Vitoria-Gasteiz.

En el marco del mencionado planeamiento especial, la Agencia para la Revitalización Integral de la Ciudad Histórica de Vitoria-Gasteiz velará por la paulatina modernización del sector hostelero ubicado en la ciudad histórica y su adecuación a los intereses generales, así como a los requerimientos de revitalización económica y cultural del casco medieval.

**Disposición transitoria****Primera.**

Los establecimientos públicos que se hayan reconvertido en txokos, sociedades gastronómicas, restaurante sin barra, locales recreativos, salones de juego, salones de apuestas y/o salón de bingo, con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la presente ordenanza, podrán retornar a su actividad original siempre que dicho retorno se efectúe en el plazo máximo de 5 años a computar desde dicha fecha.

Durante el citado plazo la actividad reconvertida computará a efectos de distancias respecto a nuevos establecimientos hosteleros que pretendan instalarse en su área de influencia.

Segunda- Los restaurantes y sociedades gastronómicas con licencia de actividad otorgada con anterioridad a la entrada en vigor de la modificación de la ordenanza de establecimientos públicos de hostelería por la que se les eximía del cumplimiento de la normativa de distancias vigente a la sazón (BOTH A número 27, de 5 marzo 2007), podrán reconvertirse en uno de los establecimientos de categoría B de acuerdo con lo dispuesto en la presente ordenanza.

A estos efectos, el cambio deberá realizarse en un plazo máximo de 2 años a computar desde la entrada en vigor de la presente ordenanza. Durante el citado plazo los establecimientos computarán a efectos de distancias con respecto a nuevos establecimientos que pretendan instalarse en su área de influencia.

**Disposición Derogatoria****Única.**

Quedan derogadas las disposiciones del mismo o inferior rango que se opongan o contradigan el contenido de la presente ordenanza.

**Disposición Final****Única.**

La presente modificación de la ordenanza entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOTH A y transcurrido el plazo previsto en el artículo 65.2 de la Ley 7/1985 de 18 de abril, reguladora de las Bases del Régimen Local.

**Anexo I.** Horarios.

Suprimido.

**Anexo II.** Carteles horario.

Respecto a los carteles horario, se estará a lo establecido en el anexo IV del Decreto 17/2019, de 5 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo de la Ley de espectáculos públicos y actividades recreativas o a la normativa que lo sustituya.

**Anexo III.** Espacios en zonas de uso productivo habilitados para la implantación de actividades hosteleras de categoría C: zona Arriaga-Gamarra.

**Anexo IV.** Espacios en zonas de uso productivo habilitados para la implantación de actividades hosteleras de categoría C: zona Ali-Gobeo.