

II - ARABAKO LURRALDE HISTORIKOAREN TOKI ADMINISTRAZIOA

VITORIA-GASTEIZKO UDALA

UDALBATZAREN IDAZKARITZA NAGUSIA

Ostalaritza-establezimendu publikoen udal-ordenantzaren aldakuntzari behin betiko onespena ematea

2022ko apirilaren 13an egindako ohiko bilkuran, hasierako onespena eman zion Gasteizko udalbatzak Ostalaritza-establezimendu publikoen udal-ordenantza aldatzeko proposamenari.

Erabaki horren jendaurreko erakustaldian (2022ko maiatzaren 2ko ALHAO, 50. zenbakia.) erreklamazio eta iradokizunik aurkeztu ez denez, behin betikotzat jotzen da behin-behineko erabakia, Toki Araubidearen Oinarriak arautzen dituen apirilaren 2ko 7/1985 Legearen 49. artikuluaen ildotik.

7/1985 Lege horren beraren 70.2 artikuluan aurreikusitakoa betetze aldera, testu oso argitara ematen da, indarrean jar dadin.

Behin betikotzat jotzearen kontra, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa aurkeztu ahal izango da Euskal Herriko Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzien Salaren aurrean, Administrazioarekiko Auzien Jurisdikzioa arautzen duen uztailaren 13ko 29/1998 Legearen 10.1. eta 46.1 artikuluen ildotik, bi hilabeteko epean, iragarki hau ALHAOn argitaratzen den egunaren biharamunetik, egokitzen jotzen den beste edozein aurkezteko aukera gorabehera.

Vitoria-Gasteizen, 2022ko uztailaren 19an

Alkatea

GORKA URTARAN AGIRRE

Ostalaritza-establezimendu publikoei buruzko udal ordenantza

Aurkibidea

Atariko

I. Titulua. Baldintza orokorrak.

5.04.01. artikulua. Xedea.

5.04.02. artikulua. Lokalen sailkapena.

5.04.03. artikulua. Betebehar tekniko orokorrak.

5.04.04. artikulua. Sailkapen-kodearen aldaketa.

5.04.05. artikulua. Eraberritze-obrak.

5.04.06. artikulua. Udalaren esku-hartzea.

II. Titulua. Gaitze-agirien erregimena.

5.04.07. artikulua. Aurretiazko kontsulta.

5.04.08. artikulua. Lizentziak ematea.

5.04.09. artikulua. Dokumentazio-akatsak zuzentzea.

5.04.10. artikulua. Jardueran aritzeko gaitze-agirien ezaugarri juridiko-administratiboak.

5.04.11. artikulua. Katetoria-aldaketa.

5.04.12. artikulua. Eskatutako jarduera-baimena ukatzea.

5.04.13. artikulua. Baimenak eskualdatzea.

5.04.14. artikulua. Iraungipena.

III. Titulua. Hirigintza-erregimena.

5.04.15. artikulua. Baldintza orokorra.

4.05.16. artikulua. Distantzien araudia.

4.05.17 artikulua. Definizioak.

5.04.18. artikulua. Distantziak neurtzea.

5.04.19. artikulua. Gutxieneko distantziak.

IV. Titulua. Distantzien araudia aplikatzeko erregimen bereziak.

5.04.20. artikulua. C kategoriako jarduerak.

5.04.21. artikulua. Gastronomia-elkarteak eta barrarik gabeko jatetxeak.

5.04.22. artikulua. Nekazaritza-guneetan aplikatzea.

5.04.23. artikulua. Neurri handiko plaza publikoetan aplikatzea.

5.04.24. artikulua. Handitzeak eta zatiketak.

5.04.25. artikulua. Salbuespenak.

V. Titulua. Instalazioen betebeharrak.

5.04.26. artikulua. Instalazio elektrikoa.

5.04.27. artikulua. Gas-instalazioa.

5.04.28. artikulua. Berokuntza-instalazioa.

5.04.29. artikulua. Iturgintza eta saneamendu instalazioa.

5.04.30. artikulua. Giro-berriztapena.

5.04.31. artikulua. Leku jakineko erauzketa.

- 5.04.32. artikulua. Aire girotuaren instalazioa.
- 5.04.33. artikulua. Lokalen gutxieneko altuerak.
- VI. Titulua. Higiene- eta osasungarritasun-betebeharrak.
- 5.04.34 artikulua. Definizioak.
- 5.04.35. artikulua. Sukaldearen eta sukalondoaren gutxieneko azalera.
- 5.04.36. artikulua. Sukaldeen gutxieneko hornikuntza.
- 5.04.37. artikulua. Sukalde eta sukalondoen eraikuntza-baldintzak.
- 5.04.38. artikulua. Janariak jendaurrean jarri eta saltzea.
- 5.04.39. artikulua. Barraren eremua.
- 5.04.40. artikulua. Biltegiak.
- 5.04.41. artikulua. Higiene-zerbitzuak.
- 5.04.42. artikulua. Langileentzako gela.
- 5.04.43. artikulua. Hondakinak biltzea.
- 5.04.44. artikulua. Higiene- eta osasungarritasun-baldintza orokorrak.
- VII. Titulua. Baldintza akustikoak.
- 5.04.45. artikulua. Musikaren eta ikuskizunen inguruko arauak.
- 5.04.46. artikulua. Musika-instalazioen sailkapena.
- 5.04.47. artikulua. Isolamendu akustikoa.
- 5.04.48. artikulua. Dantzarako pista eta agertokia.
- 5.04.49. artikulua. Artisten aldagelak.
- VIII. Titulua. Bestelako xedapenak.
- 5.04.50. artikulua. Jantoki kolektiboetako buruzko araudia.
- 5.04.51. artikulua. Alkohol- eta tabako-salmenta.
- 5.04.52. artikulua. Joko eta ikuskizunei buruzko araudia.
- 5.04.53. artikulua. Aparkalekuak.
- IX. Titulua. Behin-behineko establezimenduak.
- 5.04.54 artikulua. Definizioa.
- 5.04.55. artikulua. Kokalekua.
- 5.04.56. artikulua. Baimena ematekotan bete beharrekoak.
- 5.04.57. artikulua. Lokal eta instalazioen higiene- eta osasungarritasun-baldintzak.
- 5.04.58. artikulua. Higiene- eta osasungarritasun-baldintza orokorrak.
- Xedapen Gehigarri Bakarra.
- Xedapen Iragankorrak.
- Lehena.
- Bigarrena.
- Xedapen Indargabetzaile Bakarra.
- Azken Xedapen Bakarra.
- I. Eranskina. ordutegiak.
- II. Eranskina. ordutegi-kartelak.

Atariko

— I —

Udalbatzaren 2010eko irailaren 24 osoko bilkuran eman zitzaion behin betiko onespena Ostalaritza-establezimendu publikoei buruzko udal-ordenantzari (hotelak izan ezik), eta 2010eko abenduaren 1eko ALHAOn — 137. zk. — argitaratu zen.

2013ko maiatzaren 6an, Euskal Herriko Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzietarako Salako bigarren sekzioak 256/2013 epaia eman zuen ordenantza honen inguruan, eta honela dago jasota bosgarren zuzenbide oinarrian:

“(…) El artículo 5.04.08 “concesión de licencias”; art. 5.04.11 (cambio de categoría) y art. 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 (…).”

* “(…) 5.04.08 artikulua —lizentziak ematea—, 5.04.11 artikulua —kategoria-aldaketa— eta 5.04.13 artikulua —lizentziak eskualdatzea— indargabetuztat jo behar dira, 3/1998 Lege Orokorra, otsailaren 27koa, Euskal Autonomia Erkidegoko Ingurumena Babestekoa aldatu zeneko apirilaren 23ko 7/2012 Legea indarrean jarritz geroztik. Lege-izaera duen arau bat da, eta geroagokoa; beraz, ulertu beharra dago zuzeneko errekurtsu honek ez duela jada helbururik (…).”

— II —

Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren abenduaren 23ko 10/2015 Legeak alde batetik, eta, bestetik, lege hori garatzeko Araudia onartzen duen otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuak (jendaurreko ikuskizunen, jolas-jardueren eta establezimendu publikoen katalogoa jasotzen du 1. eranskinean), Ostalaritza-establezimendu publikoen udal-ordenantza zehazten diren establezimendu-kategoriak eta -motak nahitaez aldatu beharra dakarte.

Bestalde, berokuntza- eta klimatizazio-instalazioak eta giro berriztapena arautzen ditu ordenantzak, baina Eraikinetako Instalazio Termikoen Araudiak ere jada ezartzen ditu klimatizazio-instalazio finkoek (berokuntza, hozte-sistema eta aireztapena) eta etxeko ur beroko instalazio finkoek bete behar dituzten energia-eraginkortasuneko eta -segurtasuneko eskakizunak pertsonen ongizatea eta higiena lortze aldera (ongizate termikoa eta airearen kalitatea).

Goian aipaturiko jendaurreko ikuskizunen eta jolas-jardueren araudi berriak ordenantza araudi horretara egokitzeko beharra dakar, desadostasunak eta kontraesanak ekiditeko.

Beharrezko aldaketak dakarren aukera baliatuta, Eraikinetako Instalazio Termikoen Araudira jo nahi da berokuntza- eta klimatizazio-instalazioei eta giro berriztapenari dagokienez, eta gehigarri bat egin nahi da distantziei buruzko araudiaren salbuespenen atalean, antzerki- eta kontzertu-aretoa duten kultur etxeentzat.

— III —

Administrazio Publikoen Administrazio Prozedura Erkidearen urriaren 1eko 39/2015 Legearen 129. artikuluan jasota dauden erregulazio onaren printzipioei erantzuten die ordenantzaren aldakuntzak.

Horrenbestez, premia-printzipioaren arabera, interes orokorreko arrazoiek justifikatzen dute araua; izan ere, ostalaritza-establezimendu publiko guztiei eragiten die, eta horrek arauko xedapen bat eskatzen du.

Bestalde, eraginkortasun-printzipioari jarraiki, arauak erregulazio argiagoa lortzeko helburua betetzen du, indarrean dagoen araudira egokitzen baita.

Proporzionaltasun-printzipioaren ildotik, ostalaritza-jarduera aplikatzeko den araudiarekin bat etorri arautzeko beharrezko den erregulazioa jasotzen du ordenantzak.

Segurtasun juridikoaren printzipioari jarraituz, ordenantza udal-eskumenen eremuan egokitzen eta garatzen da, eta indarrean dagoen araudiarekin bat datorren arau-esparrua sortzen du.

Halaber, efizientzia-printzipioari erantzuten dio ordenantzak, kategoria eta tipologiak ezabatzen dituelarik, hots, egungo erregulazioa sinplifikatu eta arrazionalizatzen.

Azkenik, gardentasun-printzipioren ildotik, urriaren 1eko 39/2015 Legearen 133. artikuluan herritarrek lege-mailako arauak eta erregelamenduak egiteko prozeduran, hots, izaera arautzaileko xedapenen tramitazioan parte hartzeko aurreikusitako bidea baliatu da; zehazki, kontsulta publikoaren tramitea, Gasteizko Udalaren webgunearen bitartez.

I. Titulua. Baldintza orokorrak

5.04.01. artikulua. Xedea

1. Ordenantza honen xedea hotelak ez diren ostalaritzako establezimendu publikoek – aurrerantzean ostalaritzako establezimendu deituko dira– kokapenari dagokionez bete behar dituzten baldintzak zehaztea da, bai eta horrelako jardueretan orokorrean edo xehetasunez kontuan hartu behar diren gutxieneko betebeharrak erabakitzea ere.

2. Horri dagokionez, hauek joko dira ostalaritza-establezimendutzat: jardueratzat lokalean bertan nahiz hari atxikitako lekuren batean hartzeko janari edo edariak saltzea duen establezimendu oro, kontuan hartu gabe toki horretan bertan bestelako jarduerarik egiten den ala ez, ezta establezimendu hori jarduera nagusitzat beste bat duen beste baten parte den ala ez.

3. Era berean, ostalaritza-jarduera pribatua ere – besteak beste, txoko eta elkarte gastronomikoetan burutzen dena— arautzen da ordenantza honetan.

5.04.02. artikulua. Lokalen sailkapena

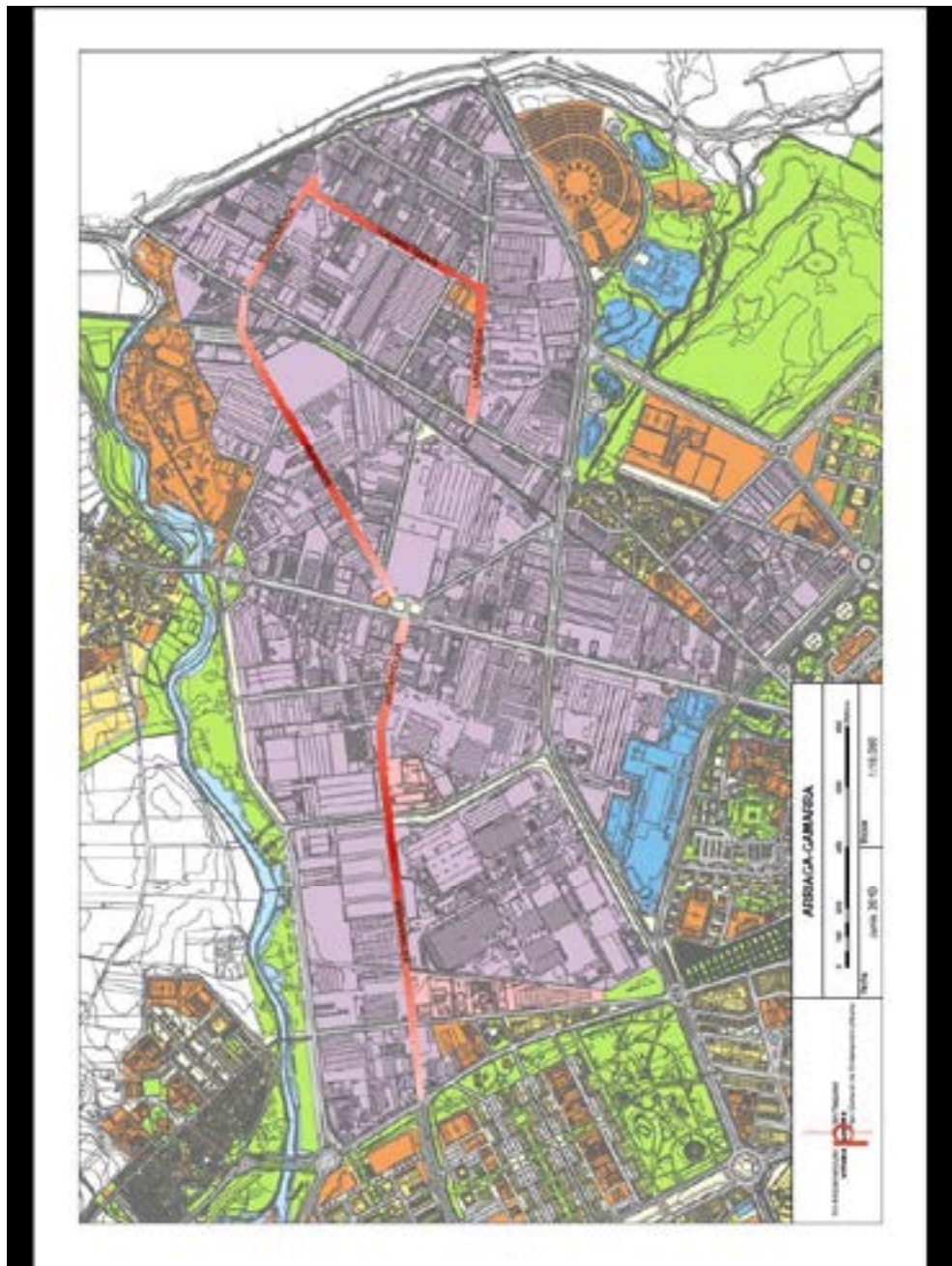
Ordenantza hau aplikatzeari dagokionez, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren abenduaren 23ko 10/2015 Legearen eranskina aintzat hartu beharko da —jendaurreko ikuskizunen, jolas-jardueren eta establezimendu publikoen katalogoa—. Eta, bereziki, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan ezarritako taldeak, eta jendaurreko ikuskizunen, jolas-jardueren eta establezimendu publikoen katalogoa jasotzen eta garatzen deneko horren I. eranskina.

5.04.03. artikulua. Betebehar tekniko orokorrak

1. Janari-edariak saltzen edo sukaldaritza-jarduera ordainduak egiten diren Gasteizko udal-terriko lokal eta instalazio guztiek bete beharko dute ordenantza honetan xedatutakoa, baita horiekin pareka daitezkeen jarduerak egiten diren bestelako establezimenduek ere, nahiz eta izaera pribatukoak izan.

2. Oro har, baimena zein motatako establezimendurako eskatzen den, horren identifikazio-parametroen ondorio zuzen diren neurri zuzentzaileak zehaztu dira. taula honetan daude definitutako neurri zuzentzaile horiek:

III ERANSKINA



IV. ERANSKINA.



TAULA: OSTALARIITZA-ESTABLEZIMENDU PUBLIKOEN GUTXIENeko ETA GEHIENeko AZALERAK

IZENDAPENA ¹	ORDUTEGI-TALDEA ²	JANARIAK MANIPULATZEKO ESPARRUA	ESTABLEZIMENDUAREN GUTXIENeko AZALERA (m ² erabiltgarriak)	ESTABLEZIMENDUAREN GEHIENeko AZALERA (m ² erabiltgarriak) ³
Dastalekuak, txokolategiak, izozki-dendak, te-aretoak, zuku, croissant, ogitariteko eta antzekoen saltokiak	I. TALDEA	SUKALONDOA ⁴	65	150
		SUKALDEA	70	150
		SUKALDEA	90	LIBRE
Jatetxeak ⁵	II. TALDEA	SUKALDEA		LIBRE
Oturuntza-aretoak	II. TALDEA	SUKALDEA		LIBRE
Taberna-jatetxeak	II. TALDEA	SUKALDEA	100	LIBRE
Taberna eta kafetegiak	II. TALDEA	EZ DAGO	60	250
		SUKALONDOA	65	250
		SUKALDEA	70	350
Pubak eta taberna bereziak	III. TALDEA	EZ DAGO	60	250
		SUKALONDOA	65	250
		SUKALDEA	70	350
Txokoak eta gastronomi-elkarteak	II. TALDEA	SUKALONDOA	50	100
		SUKALDEA	60	120
Dantzalekuak	IV. TALDEA ⁶	SUKALDEA	90	200
			250	LIBRE
Diskotekak	IV. TALDEA ⁷		250	LIBRE

¹ Jendaurreko ikusizun eta Jolas Jarduaren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuaren arabera izendapena.

² Establezimenduari dagokion ordutegi-taldea, Jendaurreko ikusizun eta Jolas Jarduaren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuaren IV. kapituluaren ezarritakoaren arabera.

³ Industria-eremuaren kokatutako establezimenduetako gehieneko azalera kasuan kasuko industria-ordenantzetan ezarritakoak izango dira.

⁴ Dastalekuak eta antzeko establezimenduetako elikagaiak manipulatzeko sukaldoko bat izan behar dute, gutxienez.

⁵ 'Jatetxe' izendapena barra-jarduerarik ez dutenei dagokie.

⁶ Dantzalekuetarako ezarritako gehieneko eta gutxieneko azalera berberak izango dira, establezimenduetako elikagaiak manipulatzeko esparrua izan edo ez (esparrurik gabe, sukaldondorekin edo sukaldorekin).

⁷ Diskoteketarako ezarritako gehieneko eta gutxieneko azalera berberak izango dira, establezimenduetako elikagaiak manipulatzeko esparrua izan edo ez (esparrurik gabe, sukaldondorekin edo sukaldorekin).

5.04.04. artikulua. Sailkapen-kodearen aldaketa

Kendu egin da.

5.04.05. artikulua. Eraberritze-obrak

Edozein ostalaritza-establezimendu eraberritzeko zeinahi obra egitekotan, udal zerbitzu eskudunaren txostena beharko da aldez aurretik. Esku-hartzearen munta balioztatu ondoren, establezimendu horren gaikuntza-tituluari dagokionez beharrezkoak diren administrazio-jardurak zehaztuko dira bertan.

5.04.06. artikulua. Udalaren esku-hartzea

Udal zerbitzu tekniko eskudunak, ofizios edo hirugarrenek eskatuta, edozein ostalaritza-establezimendu ikuskatu ahal izango du, jarduera establezimendu horren gaikuntza-tituluarekin eta indarrean dagoen araudiarekin bat datorrela egiaztatzeko.

Ikuskapena egin ondoren, jarduera gaikuntza-titulura egokitzeko eskatu ahal izango du Udalak, eta indarrean dagoen legediaren ondorioz gerora sortutako neurri zuzentzaile berriak agindu ahal izango dira, zein zehazten den epean gauzatu beharko baitira. Ahalmen hori baliaturik, eta kasu partikular bakoitzaren arabera, jarduera-proiektu bat, ingurumen-memoria bat edo dokumentazio teknikoa aurkezteko eskatu ahal izango da, tramitatzeko.

Titularra aldatuz gero, jardueraren titular berriak hartu beharko ditu bere gain esku-hartze horietatik eratorriak diren eta aurreko titularrak bete ez dituen betebeharrak, halakorik izanez gero.

II. Titulua. Gaitze-agirien erregimena**5.04.07. artikulua. Aurretizko kontsulta**

Jarduera jakin baterako udal-baimena eskatu aurretik, kontsulta egin ahal izango zaio Udalari, erabileren bateragarritasun-erregimenaren arabera jarduera hori bideragarri den jakinaraz dezan, kokalekua aintzat harturik, eta jarduera-baimena eskuratzekotan kontuan izan behar diren betebeharrak tekniko eta juridikoei buruzko informazioa eman dezan.

Horretarako, honako hauek erantsi beharko dira: kokagunearen planoak (1:1.000 eskala), eraikuntza-lerroak eta -lerroak ageri diren kokaleku-planoak eta lokalaren oinplanoak eta sekzioak (1:50 eskala).

Informazioa lortzeko baino ez da izango kontsulta hori, eta ez du inolako eskubiderik sortuko.

5.04.08. artikulua. Lizentziak ematea

Lizentziak emateko, Euskadiko Ingurumen Administrazioaren 10/2021 Legearen 49. artikuluan eta hurrengoetan edo hura ordeztzen duen araudian ezarritakoa hartuko da kontuan.

5.04.09. artikulua. Eskabideko akatsak zuzentzea

Eskabideko akatsak zuzentzeari dagokionez, Administrazio Publikoen Administrazio Prozedura Erkidearen urriaren 1eko 39/2015 Legearen 68. artikuluan edo hura ordeztzen duen araudian ezarritakoa hartuko da kontuan.

5.04.10. artikulua. Jardueran aritzeko gaitze-agirien ezaugarri juridiko-administratiboak

1. Obra- eta jarduera-lizentziaren eta hirigintza-lizentzien eta jarduera sailkatuaren aurretiko komunikazioaren arteko loturari dagokionez, Euskadiko Ingurumen Administrazioari buruzko 10/2021 Legearen 19-4 eta 57-1 artikuluetan edo hura ordeztzen duen araudian xedatutakoari jarraituko zaio.

2. Hainbat baimen-eskabide aurkezten direlarik, horietakoren batzuk bateraezinak badira distantziei buruzko araudiaren arabera, erregistratu den lehenak izango du lehentasuna.

Distantzien araudia aplikatzearen ondorioz bateraezinak diren aurretiko hainbat komunikazio aurkezten badira, lokalak nahitaezko obra-lizentzia eta lehenengoz erabiltzeko lizentzia ditueneko hark izango du lehentasuna.

3. Baimenak besteren jabetza-eskubidea salbu delarik eta inoren eskubideei kalterik ez eragitekotan ematen direla ulertu beharko da; beraz, ez dituzte baimenen titularrak beren jardueren ondorio diren erantzukizun zibil eta penaletatik libratuko.

4. Lizentziak ondorioz gabe geratuko dira bete beharreko baldintzak betetzen ez badira, eta indargabetu egin beharko dira lizentzia ukatzea justifikatu zukeen zirkunstantziarik agertuz gero. Hori guztia, administrazio-egintzak berrikusteko prozeduren arabera.

5. Jarduerak dagozkion baimenak izan gabe funtzionatzen badu, egoera legalizatzeko gal-datuko zaio haren titularrari, eta, behar izanez gero, jarduera itxi ahal izango da, interesdunari entzun ondoren.

5.04.11. artikulua. Katgoria-aldaketa

Indargabetua.

5.04.12. artikulua. Eskatutako jarduera-lizentzia ukatzea

Eskatutako jarduera-lizentziak ukatzerik izango da, berariaz eta modu arrazoituan, baldin eta udal-eskumeneko arrazoi hauetakoren bat egokitzen bada:

1. Hiri-antolamenduko planekin bateragarri ez izatea.
2. Udal-ordenantzak ez betetzea.

5.04.13. artikulua. Baimenak eskualdatzea

Lizentziak eta bestelako gaitze-agiriak eskualdatzeari dagokionez, Euskadiko Ingurumen Administrazioaren 10/2021 Legearen 28. artikuluan eta horrekin lotutako artikuluetan edo ordeztan duen araudian ezarritakoa hartuko da kontuan.

5.04.14. artikulua. Iraungipena

Jardueran aritzeko gaitze-agirien iraungipenari dagokionez, Euskadiko Ingurumen Administrazioari buruzko 10/2021 Legearen 20-4 artikuluan edo hura ordeztan duen araudian xedatutakoari jarraituko zaio.

III. Titulua. Hirigintza-erregimena

5.04.15. artikulua. Baldintza orokorra

Gasteizko udalerrian ostalaritza-establezimendu publikoak kokatzerik izango da, baldin eta dena delako jarduera jartzeko proposatzen den kokalekua ordenantza honetan jasotzen diren hirigintza-arauetara eta distantziei buruzko araudira egokitzen bada.

5.04.16. artikulua. Distantzien araudia

Ostalaritza-establezimenduen kokalekuak arautzea du xede distantziei buruzko erregimenak, hartara jarduera horiek hiri-esparru txiki batean metatzeak izan ditzakeen eragin gehigarriak murrizteko. Ondorio horietarako eta ordenantza honen 5.04.02 artikuluan ezarritakoaren ildotiki, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan ezarritako taldeak hartuko dira kontuan.

5.04.17 artikulua. Definizioak

Establezimenduen arteko distantziak neurtzeko prozeduren interpretazioa errazte aldera, egoki dirudi prozedura horretan baliatzen diren oinarriko kontzeptuak definitzea. Hona, bada, definizioak:

1. Lerrokadura. Erabilera eta jabetza publikoko lurzorua eta jabetza pribatukoa, ondarezkoa edo publikoa, bereizten dituen lerroa, indarrean dauden plangintza-agirietan zehaztua.

2. Etxadiaren lerrokadura. Etxadia osatzen duten lerrokadurek eratzen duten lerro poligonal, makotu edo bitarikoa.

3. Eraikuntza-lerroa. Eraikinaren fatxadaren planoaren —atal irtenak aintzat hartu gabe— eta lurzoruaren sestraren arteko elkargunea.

4. Sarbideak. Establezimenduek ondoko espazio ireki publiko nahiz pribatuekin dituzten komunikazio-elementuak.

Honela sailkatzen dira sarbideak:

4.1. Sarbide arrunta: Establezimenduan sartzeko nahiz bertatik ateratzeko normahik erabil dezakeena.

4.2. Zerbitzu-sarbidea: Establezimenduko langileek bakarrik erabiltzekoa da. Salgaiak eta hondakinak sartzeko nahiz ateratzeko ere erabil daiteke.

Erabilera pribatuko lekuetan jarri beharko dira zerbitzu-sarbideak, hala nola establezimenduko sukaldean, biltegian, aldageletan eta abar; inolaz ere ez bezeroentzako lekuetan.

4.3. Larrialdiko sarbidea: Ezbeharren bat gertatuz gero pertsonak bertatik ateratzeko bakarrik balio duena. Lokaleko ohiko sarbidetzat erabil ez dadin beharrezko diren elementuak izan beharko ditu; kanpoko aldera zabaldu beharko da, eta eraikinaren lerroan kokatuta egon beharko du.

5. Lokalaren eragin-lerroa. Establezimendu bakoitza ezaugarritzen duten puntuen multzoak eratzen duen zuzen-segmentua, ostalaritza-establezimenduen arteko distantziak zehazteko oinarritzat baliatuko dena.

Establezimendu bakoitzak bere eragin-lerroa izango du, ondoren adierazten den moduan zehaztuko dena:

5.1. Jarduerak hartuko duen espazioa —edo espazioak— oinplanoan proiektatuko da, lur arrasean.

5.2. Ateratzen den azalera lokalak sarbide arrunta duen eraikuntza-lerroaren gainean proiektatuko da. Eraikuntza-lerroaren konfigurazioak kantoï ebaki edo biribilak baditu, eta sarbide arrunta horietan barrena bada, dena delako kantoï ebaki edo biribilean elkartzen diren eraikuntza-lerroen multzoa hartuko da aintzat lokalaren eragin-lerroa zehazteko.

5.3. Ateratzen den lerroa, berriz, lehendik erabilitako eraikuntza-lerrotik gertuen dagoen lerrokaduraren gainean proiektatuko da.

5.4. Proiekzio horren eta lerrokadura baten edo bat baino gehiagoren arteko elkarguneek eratuko dute lokalaren eragin-lerroa.

5.04.18. artikulua. Distantziak neurtzea

1. Bi lokalen eragin-lerroen (5.04.17.5. art.) arteko distantziarik motzena izango da bi ostalaritza-establezimenduen artean neurtu beharreko distantzia.

2. Distantzia hori zehazteko bideak edo erabilera publikoko espazioak gurutzatu beharra badago, espazio publikoa mugatzen duten lerrokaduren perpendikularretik gurutzatuko dira.

3. Establezimenduen arteko distantziak neurtzerakoan ez dira kontuan izango galtzadetan edo bide publikoan dauden erdibitzaileak.

5.04.19. artikulua. Gutxieneko distantziak

Ordenantza hau indarrean jartzen denetik aurrera, oin berriko ostalaritza-establezimendu bat instalatzeko, haren taldearen arabera (17/2019 Dekretua, otsailaren 5ekoa, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zenekoa), nahitaezkoa izango da lehendik dauden talde bereko lokalekiko distantzia hauek betetzea, hurrengo 2. atalean adierazten dena gorabehera:

1. I taldeko establezimenduen instalazioa ez dago distantziei lotua.

2. II eta III. taldeko establezimenduen artean gutxienez 50 m utzi beharko dira.

3. IV. taldeko establezimenduen artean gutxienez 200 m utzi beharko dira.

IV. Titulua. Distantzien araudiaren aplikazio-erregimen bereziak

5.04.20. artikulua.. IV taldeko jarduerak

1. Debehatuta dago 17/2019 Dekretuaren IV. taldean jasotako jarduerak instalatzea bizitegi-erabilerako eraikinetan. Erabilera xehatua ostalaritza-establezimendu publikoa izatea duten eraikin edo lursailetan bakarrik instalatu ahal izango dira. Orobat instalatu ahal izango dira baimendutako bateragarritasun-erregimenean indarrean dagoen hirigintza-plangintzan hirugarren sektoreko erabilera orokor, ekoizpen edo ekipamendutzat kalifikatutako eraikin eta lursailetan, Eraikuntza eta erabileren ordenantzetan finkatutako mugekin.

Erabilera batera sartzeko hiri-bidea ez den bat baliatu behar bada, debehatua izango da bertan jarduera horiek instalatzea, eta muga horien barruan jasoko da debekua.

III. eta IV. eranskinetan zehazten dira IV. taldeko ostalaritza-jarduerak ezartzeko gaitutako ekoizpen-erabilerako espazioak.

5.04.21. artikulua. Txokoak, gastronomia-elkarteak eta barrarik gabeko jatetxe, janari-etxe, erretegi eta sagardotegiak

1. Txokoak, gastronomia-elkarteak eta barrarik gabeko jatetxe, janari-etxe, erretegi eta sagardotegiak udalerrri osoan instalatu ahal izango dira. Ordenantza honetan finkatutako betebeharrak teknikoak bete beharko dituzte, baina salbuesita egongo dira distantzietan buruzko arauak betetzetik.

2. Ostalaritza establezimenduetako jarduera aldatu ahalko da, hots, aurreko atalean zerrendatutako jardueretako bat burutu ahalko da, baina kasu horretan beste establezimendu publikoekiko distantzia gordetzeko eskubidea galdu egingo dute, beraz, jatorriz bertan burutzen zen jarduerara itzuli nahi badute, itzultzeko momentuan dagoen distantzien araudia bete beharko dute.

3. Aurreko atalean adierazitakoaren ondorioetarako, salbuespen izango dira ordenantza hau indarrean jarri aurretik artikuluko honetako 1. atalean zerrendatutako jardueretako bat izatera pasatu direnak. Dena den, lehenengo xedapen iragankorrean ezartzen diren mugak bete beharko dituzte salbuespen horiek.

5.04.22. artikulua. Nekazaritza-guneetan aplikatzea

1. Nekazaritza-guneen berezko izaera zaintze aldera, debehatuta egongo da haietan Jendurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan ezarritako III. eta IV. taldeetako jarduerak ezartzea.

2. Lursail baten barruan dauden baimendutako establezimenduen arteko distantziak neurtzerakoan, lur sailaren azalera osoa bide eta espazio publikoekiko lerrokaduren gainean proiektatzetik ateratzen den lerroa joko da eragin-lerrotzat.

3. Establezimendu publikoen arteko gutxienezko distantzia 100 metrokoa izango da nekazaritza-guneetan, bi lokalen eragin-lerroen gertueneko puntuetatik neurtuta.

5.04.23. artikulua. Neurri handiko plaza publikoetan aplikatzea

Sarbideak zuzenean (tartean galtzadarik izan gabe) 2.500 m²-tik gorako azalerako oinezkoentzako plaza publiko batera jotzen duen fatxada dutelarik lokalek, distantzien araudira egokitu gabe baliatu ahal izango dira horiek 17/2019 Dekretuan ezarritako II. eta III. taldeetako establezimendu publikoak jartzeko, baldin eta beren azalera eraikiak ez badu agortzen plazan erabilera horretarako baliagarri dagoena. Hain zuzen ere, plazaren azaleraren ehuneko 20a zenbatuko da baliagarri dagoen hori zehazteko.

5.04.24. artikulua. Handitzeak eta zatiketak

1. Handitzeak. Ordenantza honek barne hartzen duen edozein establezimenduren azalera handitzerik izango da, baldin eta eraberritutako jarduerak, bere osotasunean (hasierako azalera gehi handitzen dena), ordenantza honetan bertan finkatutako gutxienezko distantziak betetzen baditu. Nolanahi ere, hauek kontuan izan beharko dira:

1.1. Handitze-lanak lehendik dagoen establezimendu bat segurtasunaren, higiearen, hoshgabetzearen eta bestelakotasun funtzionala dutenentzako irisgarritasunaren alorreko arau berrietara egokitzeko egitekoak direlarik, finkatutako distantziak betetzen ez badira, salbuetsi egingo da baldintza hori betetzetik. Halakoetan, eraberritze-lanak bukatutakoan establezimenduren azalera eraiki osoa gehienez hasiera batean baimendutakoa halako bikoa izan ahalko da, 5.04.03.2. artikuluko taulan finkatutako muga absolutuarekin.

1.2. Baldin eta lokala Erdi Aroko hirigunean kokatuta badago, eraikinaren erabateko eraberrikuntzaren barruan egiten badira eraberritze-lanak eta 17/2019 Dekretuan ezarritako I., II. eta III. taldeetakoa bada, hasierako azalera hirukoiztea baimenduko da, 5.04.03.2. artikuluan ageri den taulan edo Erdi Aroko hirigunearen birgaitze integraturako plan berezian finkatutako mugetatik murriztaileenarekin.

2. Zatiketak. Araudi honen eraginpean dagoen jarduerarik ezingo da beste batzuetan zatitu, ezta dena delako jardueratik aparteko funtzionamendu autonomoa izango duen atal edo gelarik bereizi ere, hala eginez gero ordenantza honen eraginpeko litzatekeenik.

5.04.25. artikulua. Salbuespenak

1. Distantziei buruzko araudi honen aplikazio-erregimen orokorretik kanpo geratuko dira Eusko Jaurlaritzaren 17/1997 Dekretuan ezarritako II. taldeko ostalaritza-establezimendu guztiak, baldin eta merkataritza-, hezkuntza-, osasun-, administrazio- edo industria-zentroren batean, hotel, zinema-areto, antzoki edo kiroldegiren batean nahiz ekipamendu-zentroren batean kokatuta badaude, bertako jarduera-ordutegiaren barruan funtzionatzen badute eta sarbidea zuzenean bide publikotik ez, baizik eta barne hartzen dituen zentro horretatik bertatik badute.

1.1. Aurreko atalean aipatutako zentro horiei adierazitako salbuespena aplikatzeari dagokionez, baldintza hauek bete beharko dira gainera:

1.1.1. Zentroaren azalera eraikiak, guztira, 500 m²-tik gorakoa izango beharko du.

1.1.2. Salbuetsitako ostalaritza-jarduera bideratzeko esparruaren azalera eraiki osoak bi muga izango ditu. Muga absolutu bat, inolaz ere gaingitu ezingo dena, zentroaren azalera osoaren % 15ekoa, eta muga erlatibo bat, zentroak edo jarduera nagusiak izan ditzakeen erabiltzaileen (edukiera) arabera. Zentroaren ostalaritza ustiapenaren ehuneko erlatiboa (%A) lortzeko, adierazpen hau baliatuko da:

$%A = 5n$, non n jarduera nagusiaren edukiera zati 400 egitetik ateratzen dena izango baita, hamarreneko baten hurbilketarekin.

1.1.3. Salbuetsitako jarduera bideratuko den esparrurako sarbideak hura bere baitan hartzen duen zentroaren ohiko sarreratik gutxienez 15 metrora egon beharko du.

2. Orobat geratuko dira distantziei buruzko araudi honen aplikazio-erregimen orokorretik kanpo berariaz erabilera horretarako diren edo aplikagarri den hirigintza-legediaren arabera horrekin bateragarri diren lursailetan kokatuta dauden aisialdi-zentro handietako ostalaritza-establezimenduak.

3. Orobat geratuko da distantziei buruzko araudi honen aplikazio-erregimen orokorretik kanpo jolas-areto, apustu-lokal eta bingoetan kokatutako ostalaritza-jarduera, baldin eta dagozkien araudietan ezarritako mugen barruan instalatzen bada. Ostalaritza-jarduera hori ez da zenbatuko distantzien erregimenaren ondorioetarako, eta 5.04.21. artikuluko 2 eta 3. ataletan xedatutakoa aplikatuko zaie.

4. Distantzien Araudiaren aplikazio-erregimen orokorretik kanpo geratzen dira, halaber, Eusko Jaurlaritzaren 17/2019 Dekretuan ezarritako III. taldeko ostalaritza-establezimenduetan, baldin eta beren jarduera nagusia antzerki-aretoa duen kultura-etxea eta kontzertu-etxea bada, artikuluko honen 1.1 atalean ezarritako baldintzak bete beharrik gabe.

V. Titulua. Instalazioen betebeharrak

5.04.26. artikulua. Instalazio elektrikoak

1. Ordenantza honen menpeko jardueretarako egiten diren instalazio elektrikoak ikuskatu eta kontrolatzea Eusko Jaurlaritzari dagokienez, ez dago zertan horiek deskribatu eta justifikatu Udalak arauzko jarduera-lizentzia eman dezan aurkeztu beharreko jarduera-proiektuan.

2. Udalaren kontrola administrazio eskudunak ematen duen Instalazio Elektrikoaren Buletina egiaztatza mugatuko da.

5.04.27. artikulua. Gas-instalazioak

1. Ordenantza honen menpeko jardueretarako egiten diren gas instalazioak ikuskatu eta kontrolatzea Eusko Jaurlaritzari dagokienez, ez dago zertan horiek deskribatu eta justifikatu udalak arauzko jarduera-baimena eman dezan aurkeztu beharreko jarduera-proiektuan.

2. Udalaren kontrola administrazio eskudunak ematen duen gas instalazioaren buletina egiaztatza mugatuko da.

5.04.28. artikulua. Berokuntza-instalazioak

Berokuntza —hozketa eta aireztapena bezalaxe, baita ur bero sanitarioaren ekoizpena ere— Eraikuntzako Instalazio Termikoen Erregelamenduan eta hura osatzen edo ordeztzen duen gainerako araudi sektorial industrialean une bakoitzean adierazten dena egokituko da.

Klimatizazio-instalazio berriak ezartzean —berokuntza, hozte-sistema eta aireztapena— nahiz lehendik daudenak berritzean aplikatuko da eskakizun hori.

5.04.29. artikulua. Iturgintza eta saneamendu instalazioak

1. Iturgintza- eta saneamendu-instalazioen deskribapena jasotzen duen dokumentazio grafikoa barne hartu behar du jarduera-proiektuak; diseinua, oinplanoko banaketa, planoak, sekzioak eta erabilitako materialak azaldu behar ditu.

2. Instalazio horien arauzko justifikazioa dagokien obra-proiektuan egingo da.

5.04.30. artikulua. Giro-berriztapena

Aireztapena eta giro-berriztapena —hozketa eta berokuntza bezala, baita ur bero sanitarioaren ekoizpena ere— Eraikuntzako Instalazio Termikoen Erregelamenduan eta hura osatzen edo ordeztzen duen gainerako araudi sektorial industrialean une bakoitzean adierazten dena egokituko da.

Klimatizazio-instalazio berriak ezartzean —berokuntza, hozte-sistema eta aireztapena— nahiz lehendik daudenak berritzean aplikatuko da eskakizun hori.

5.04.31. artikulua. Leku jakineko erauzketa

1. Ordenantza honi dagozkionetarako, hauxe joko da leku jakineko erauzketatzat: dena delako establezimenduan kea eta usainak sortzen dituzten tresnak, hala nola sukaldeak, lisaburdinak, frijigailuak edo ondorio berak eragiten dituen beste edozein tresna, kokatuta dauden esparruen aireztapena.

2. Koipea eta solido esekiak harrapatzeko iragazkiz hornitutako kea eta usainak hartzeko kanpai baten bitartez egin behar da leku jakineko erauzketa. Ondoren, horretarako eta ez bestetarako hustubideetan barrena (tximiniak) bideratu behar da kea kanpora; ondorengo baldintzak betetzen dituen kanporatze gune batean bukatu behar du horiek:

2.1. Jarduera kokatua dagoen eraikinaren hegaletik gutxienez 2 m gora egon beharko du kea kanporatzeko guneak.

2.2. Tximinia kanpoaldetik badoa, kokatua dagoen fatxadaren planotik gutxienez metro eta erdi atzera eraman beharko da kea kanporatzeko gunea.

2.3. Aireztapen-hustubidea proiektatzen den eraikinaren aldamenean altuera handiagoko erakinen bat baldin badago, bertako bizilagunei eragozpenik ez sortzeko modua bilatu beharko da. Hain zuzen ere, eraikuntza-konponbide hauek baliatu beharko dira horretarako:

2.3.1. Dena delako tximinia eragiten dion aldameneko eraikinaren fatxadatik goraino eraman, eta han 2.1. eta 2.2. ataletan adierazitako baldintzak betetzea.

2.3.2. Kanporatze-gunea eragindako eraikinaren babes-eremutik kanpo geratu arte urruntzea hartatik, luzetara. Kanporatze-gunearen eta eragindako eraikinaren arteko distantzia puntu horren eta eragindako eraikinaren teilatu-gailurraren arteko altuera-tartea adinakoa edo handiagoa denean gertatuko da hori. Nolanahi ere, distantzia horrek ezingo du izan 8 m-tik beherakoa.

2.4. Tximinia eraikin baten fatxadan barrena instalatzen bada, haren argi eta ikuspen zorrari ez eragiteko modukoa izan beharko du trazatuak. Zor horri ez zaiola eragiten esan ahal izango da baldin eta tximiniaren ertzetik gertueneko bizitza-leihorainoko distantzia tximiniaren sako-nera adinakoa edo handiagoa bada, haren estaldura barne delarik.

2.5. Korrosioaren kontrako materialekin eraiki beharko dira tximiniak. Osagaien arteko junturak modu hermetikoan egin beharko dira, ez dadin inguruko biztanleei enbarazu egingo liekeen ihesik izan. Tximinia fatxada nagusitik baldin badoa, haren ezaugarri estetikoetara moldatu beharko da diseinua.

2.6. Kea eta usainak kanporatzeko hustubidea barrutik baldin badoa, ondorengo ataletan zehazten diren datuak egiaztatu beharko dira jarduera-proiektuan:

2.6.1. Hustubidearen ezaugarri materialak.

2.6.2. Hodiaren ibilbide osoko gutxienerako sekzio librea.

2.6.3. Kanporatzen den airearen lastertasunaren kalkulua, hodiak inguruko biztanleei enbarazu egingo liekeen zaratarik ez duela egingo justifikatzeko.

2.6.4. Erauzketa-sistemaren lan-presiopean hodia iragazgaitz gertatzen delako justifikazioa.

2.7. Debebatuta egongo da kea eta usainak kanporatzeko erkidego-hodiak erabiltzea. Hodi horiek beheko solairutik edo beheagokotik abiatzen badira, zigilatu egin beharko dira, usainik sor ez dadin. Era berean, hermetikoki itxi beharko dira eraikinaren instalazio komunitarioak igarotzen diren eraikuntza-bao guztiak.

3. Leku jakineko erauzketa-sistema baten ahalmena zehazteko orduan, honako faktore hauek aintzat hartu beharko dira:

3.1. Kea erauzteko kanpaiaren xurgatze-lastertasunak nahikoa izan beharko du kea eta usainak igorpen-lekuan behar bezala harrapatzeko.

3.2. Kea eta usainak sortzen diren esparruko (sukaldea) bolumena ordu betean gutxienez zortzi bider berrizatzeko adinakoa izan beharko du erauzte-emariak. Sistema tabernaren eremuan instalatzen bada, orduko gutxienez bost berriztapen burutu behar direla joko da, beharrezko den erauzte-ahalmena kalkulatzeko.

3.3. Hustubidearen sekzio erabilgarriak gutxienez 200 cm²-koa izan beharko du.

4. Debebatuta egongo da leku jakineko erauzketa-sistema ezinbesteko duten jarduerak instalatzea artikulua honetan adierazten diren betebeharrak teknikoak betetzea ezinezko denean.

5. Debebatuta egongo da sukaldeetan itxi eta ireki daitezkeen leihoak jartzea. Argiztapen naturala ahalbidetzen duten leiho zabal finkoak bakarrik onartuko dira.

6. Komunen aireztapena modu naturalean airea kanpora isuriz edo mekanikoki egin ahal izango da. Modu mekanikoan egiten bada, ondoren adierazten diren ezaugarrietara moldatu beharko da sistema:

6.1. Aireztapen-sistemak gainerako aireztapen-tresneriatik bereizia izan beharko du.

6.2. Erauzte-emariak aski izan beharko du orduko sei berriztapen bermatzeko.

6.3. Establezimenduaren fatxadara bideratu ahal izango da erauzketa, 5.04.30. artikuluan adierazitakoaren bat etorritz.

5.04.32. artikulua. Aire girotuaren instalazioa

Aire girotua —berokuntza, hozketa eta aireztapena, baita ur bero sanitarioaren ekoizpena ere— Eraikuntzako Instalazio Termikoen Erregelamenduan eta hura osatzen edo ordeztzen duen gainerako araudi sektorial industrialean une bakoitzean adierazten denera egokituko da.

Klimatizazio-instalazio berriak ezartzean —berokuntza, hozte-sistema eta aireztapena— nahiz lehendik daudenak berritzean aplikatuko da eskakizun hori.

5.04.33. artikulua. Lokalen gutxieneko altuerak

1. Ordenantza honen menpeko jardueretakoren bat barne hartzekotan, beheko solairuan kokatutako lokalek gutxienez 3,20 m-ko altuera librea izan beharko dute beren hasierako egoeran, osatzen duten instalazioak behar bezala gauzatuko direla bermatze aldera. Gutxienez barrutiaren azaleraren % 80ak izan beharko du altuera hori.

Solairuarteetan edo beste maila bateko solairuetan kokatutako lokalak direnean, hasierako altuera gutxienez 2,80 m-koa izatea galdatuko da, era berean gutxienez barrutiaren azaleraren ehuneko 80an, 5.04.23.1. artikuluan aurreikusten diren salbuespenak salbu.

Betebehar horiek betetzen direla egiaztatzeko, egungo egoeraren planoak sartu beharko dira jarduera-baimena eskuratzeko eskabideari erantsitako dokumentazio teknikoan.

2. Jardueraren gauzatze materiala egin ondoren, hura osatzen duten zona desberdinen erabilerean araberakoa izango da eskatzen den gutxieneko altuera librea.

Zehazki, ondoren adierazten direnak izango dira gutxieneko altuerak.

2.1. Beheko solairuan kokatutako jardueretarako:

Erabilera publikoa: 2,80 m (*).

Sukalde- edo sukalongo- erabilera: 2,50 m.

Komunak: 2,20 m.

Biltegia: 2,00 m.

(*) Gutxienez 2,50 m-ko kotak onartuko dira, azaleraren ehuneko 20a baino gutxiago hartzen badute.

2.2. Solairuarteetan edo beste maila bateko solairuan kokatutako jarduerak:

Erabilera publikoa: 2,50 m (*).

Sukalde- edo sukalongo- erabilera: 2,40 m.

Komunak: 2,20 m.

Biltegia: 2,00 m.

(*) 50 m²tik beherako azalera badute, 2,30 m-ko kotak onartuko dira.

3. Erdi Aroko hiriguneko eraikuntzen egituraren taxu berezia dela eta, 2,50 m-ra arte jaitsi ahal izango dira bezeroentzako eremuko kotak beheko solairuan, eta 2,30 m-ra arte beste maila bateko solairuetan.

5.04.33 bis artikulua. Euskal Autonomia Erkidegoko Jasangarritasun Energetikoari buruzko otsailaren 21eko 4/2019 Legea

Ostalaritza-establezimenduak Euskal Autonomia Erkidegoko Jasangarritasun Energetikoari buruzko otsailaren 21eko 4/2019 Legeak ezarritako betebeharren mende egongo dira.

VI. Titulua. Higiene- eta osasungarritasun-betebeharrak

5.04.34 artikulua. Definizioak

1. Hauxe joko da sukaldetzat: modu batean edo bestean beroa baliatuz janariak prestatzeko barrutia, gainerako erabileretatik bereizia.

2. Hauxe joko da sukalandotzat: janari hotzak prestatu, eskuztatu eta kontserbatzeko lekua, lokaleko gainerako espazioetatik bereizia. Hozkailua, harraska eta laneko mahaia beste hornikuntzarik ez dute izango leku horiek. Halaber, horretarako baimendutako catering zerbitzuren batek hornitzen dituen janariak berotzeko mikrouhin labea ere izan ahalko dute.

5.04.35. artikulua. Sukaldearen eta sukalondoaren gutxieneko azalera

Sukaldearen azalera erabilgarriak gutxienez bezeroentzako eremuaren ehuneko 15ekoa izan beharko du.

Jantokirik izanez gero, horretarako baliatzen den azaleraren ehuneko 20 gehitu beharko zaio sukaldearen azalerari. Nolanahi ere, gutxienez ere 10 m² izan beharko ditu beti ere.

Sukalondoaren azalera lokal osoaren azalera erabilgarriaren ehuneko 10a izan beharko du, eta, beti ere, gutxienez 5 m².

5.04.36. artikulua. Sukaldeen gutxieneko hornikuntza

1. Gutxienez ere, ondorengo ataletan adierazten den hornikuntza izan beharko dute sukaldeek.

1.1. Janariak gordetzeko nahikoa toki duen hozkailua, kanpotik irakur daitekeen termometroa duena.

1.2. Nahikoa toki duen ontzi-garbigailua, urberritzeko urak 80°C-ko temperatura hartuko duela bermatzen duena.

1.3. Lehengaiak eta higiene araupean jarritako produktuak eskuztatzeko lan-azalera egokiak, erraz garbitu eta desinfektatzeko eta korrosioa jasateko moduko material ez-toxikoz eginak, egin beharreko lana egiteko behar adinakoak izan beharko baitute, eta behar bezala bereizita egon, kutsatze gurutzaturik gerta ez dadin.

1.4. Erraz garbitu eta desinfektatzeko moduko zakarrontzia, estalkiduna, eskuak erabili gabe zabal daitekeena.

1.5. Iturriko ura, edatekoa, hotza nahiz beroa, janariak prestatu eta garbitzeko lanak egiteko nahikoa.

1.6. Garbitzeko tresnak: xaboi-dosifikagailua eta eskuak lehertzeko sistema (erabili eta botatzeko papera).

1.7. Nekez iristeko moduko tarterik utzi gabe jarrita egon beharko dute altzariek.

1.8. Irinarentzako oragailua duten establezimenduek horretarako gunere bereizi bat izan beharko dute.

1.9. Eskuz irekitzen ez diren iturriekiko harraskak eta konketak; garatuko den jardueraren bolumenaren arabera behar diren guztiak, toki egokietan kokatuta.

1.10. Ondo bereizitako zona edo lan-azalerak izango dira, kutsatzea ekiditeko.

1.11. Erraz garbitu eta desinfektatzeko moduko materialez egindako armairu bat izan beharko dute, ontziteria gordetzeko, kanpoko kutsaduratik babestuta.

1.12. Ke erauzketa duten sukaldeetan erauzketa behartua izango da, eta lokalaren bolumenerako nahikoa ahalmen izan beharko du.

2. Ahalmen handiko sukaldeak dituzten establezimenduetan (150 jankide baino gehiagorentzako lekua), ondorengo ataletan adierazten den hornikuntza eskatuko da, aurreko atalean finkatutakoaz gain:

2.1. Berariaz prestatutako jakien kontserbaziora zuzenduko den hotz-ganbara; neurri egokiak izango ditu honek, beroguneetatik eta lehengaiak dauden tokietatik urrun egongo da eta ganbara horretara jotzeko ez da beharrezkoa izango janariak lantzen diren ingurutik pasatzea.

2.2. Langileek aldageletara sartzeko ez dute lan-eremutik pasatu beharko.

2.3. Lehengaiak sartzeko eta prestatutako jakiak ateratzeko sarbide bereziak.

2.4. Berariaz lehengaiak prestatzera zuzenduko den zona; honek bere hotz-ganbara egokiak, lanabesak, konketak eta harraskak izango ditu.

2.5. Tresneria eta ontziteria garbitzeko lokal edo eremu bat, janariak eskuztatzeko eremuetatik nahiko berezia, kutsadura eta zipriztinak saiheste aldera; aireztapen egokia eta nahikoa izan beharko du gainera.

2.6. Sail handietan plateretarazten badira jakiak, beste jardueretatik bereizitako eremu edo lokal bat eduki beharko da, kutsatze gurutzaturik gerta ez dadin, eta bertako giro-tenperatura 12°C-tik 15era bitartean kontrolatuta eduki beharko da.

5.04.37. artikulua. Sukalde eta sukalondoan eraikuntza-baldintzak

1. Sabai, zoru eta hormen baldintzak. Horma eta zoruen gainazalek irazgaitzak izan behar dute, ez xurgatzaile ez toxikoak, eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak. Zoruek ez irristatzeko modukoak izan beharko dute, eta hormek alikatatuak eta kolore argikoak.

Sabaiak diseinatu eta eraikitzerakoan eta akabera ematerakoan, kontuan hartuko da ez dutela zikina bildu behar eta kondentsazioa murriztu behar dutela, lizunen agerpena saihestu behar dutela eta partikulei erortzen ez diela utzi behar. Orobat izan beharko dute kolore argikoak eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak.

Hormen arteko ageriko junturek eta horma eta zoruen artekoek ez dituzte angelu eta ertz zorrotzak eratu beharko.

2. Leihoak- Sukalondoetan argiztapen eta aireztapen naturalerako aurreikusitako zuloek intsektuei sartzeko ez uzteko sareta egokiez hornituta egon beharko dute. Sukaldeetan galarazita egongo dira zabaldu daitezkeen leihoak; beirate finkoak baino ezingo dira jarri, argiztapenerako.

3. Argiztapena. Argiztapen-sistema naturala argiztapen-sistema artifizialarekin osatu behar da, horrela lokalean nahikoa argitasun izateko (gutxienez 500 lux). Sistema hau behar bezala babestu behar da, hautsi edo hondatuz gero janariak ez kutsatzeko; argiak horman edo sabaietan finkatzerakoan, gero erraz garbitzeko moduan ezarriko dira eta ahalik eta hauts gutxien hartzeko moduan kokatuko dira.

5.04.38. artikulua. Janariak jendaurrean jarri eta saltzea

1. Ordenantza honen xede diren lokalek aukeran izango dute janariak barran eskaintzea, barra dagoen espazio bereko mahaietan edo aparteko jantokian. Aukera horietako bakoitza jarduera-izendapen orokor batek hartuko du bere baitan, hau da, hurrenez hurren, taberna, kafetegia edo jatetxea izango da, produktu jakin bat pertsonalizatzeko merkataritza-izendapen desberdinak gorabehera.

2. Sukalderik ez duten establezimenduek enpresa baimenduek hornitutako produktu ontziratuak bakarrik saldu ahal izango dituzte, eta behar diren bitartekoak izan beharko dituzte janari horiek modu egokian kontserbatzeko.

3. Barran jendaurrean jarritako janariak behar bezala estalita egon beharko dute, eta tenperatu egokian kontserbatuta. Behar den instalazioa beharko dute horretarako: hozteko edo berotzeko bitrinak, janaria hotz ala bero eduki beharrekoa den.

4. Horretarako egokitutako jantokian bakarrik zerbitzatu ahal izango dira menuak. Barraren eremuan pintxoak, puskak eta plater konbinatuak bakarrik zerbitzatu ahal izango dira.

5.04.39. artikulua. Barraren eremua

1. Barraren eremua jendeak sartu ezin duen eta janariak eta edariak zerbitzatzeko langileek erabiltzen duten ingurua izango da. Barrarik gabeko jatetxeetan, kortesiazko barra delakoak ez du metro eta erditik gorako luzera izan beharko, eta bertan ematen diren zerbitzuek zerikusia izan beharko dute otorduekin.

2. Eremu horretan instalatutako altzarietan janariak eta edariak zerbitzatu ahal izango dira; higiene eta osasungarritasun baldintza egokietan jarri beharko dira jendaurrean.

3. Erabilitako edalontziak, ontziteria eta gainerako tresnak garbitu eta desinfektatzeko ur beroko ontzi-garbigailua izan beharko du barraren eremuak, 80°C hartzen dituen, eta ur hotz eta beroko harraska edo esku-garbitokia, eskurik erabili gabe irekitzeko modukoa.

4. Jendeari zuzentzen zaion barraren kanpoaldean paperontziak edo paperak eta zaborrak botatzeko desmunta daitezkeen ontziak eduki beharko dira.

5. Barraren eremuko zoladurak finkoa eta jarraitua izan beharko du. Barraren eremuko horma, zoru eta sabaiek material irazgaitzekoak izan beharko dute, eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak.

Erabiltzen diren altzariak ondo zainduta eduki beharko dira.

5.04.40. artikulua. Biltegiak

1. Establezimendu guztiek izan behar dute biltegi modura erabiltzeko gela bat, gutxienez 6 m²-koa.

2. Edukiera handiagoko establezimenduetan, merkantziak ezingo dira lan-eremuetan barrena sartu.

3. Biltegiako paramentuek lisoak eta erraz garbitzeko modukoak izan beharko dute, eta erraz garbitzeko materialez egindako apalak eduki beharko dituzte, janariak eta gainerako tresnak modu egokian jarri ahal izateko, lurra ukitu gabe.

4. Aireztapen natural edo artifizial egokia izan beharko du; hautsa sartzea galarazi beharko da, baita kontrolik gabeko aire zirkulazioa ere.

5. Hozteko nahiz izozteko instalazioak eduki beharko dituzte, kanpotik irakur daitezkeen termometroarekin, hotzean gordetzea eskatzen duten produktuentzat, eta landutako produktuak eta lehengaiak elkarrengandik aldentuta eduki beharko dute bertan.

6. Garbiketa produktu toxikoentzako armairu edo zona berezi bat eduki beharko da, janarietatik ondo bereizita gordetzeko.

7. Goitegiak edo goiko nahiz beheko solairuko gelak erabiltzen badira biltegi gisa, bertara jotzeko sarbideek ez dute sukaldean barrena izan beharko.

5.04.41. artikulua. Higiene-zerbitzuak

1. Ostalaritza establezimendu guztiek nornahik erabiltzeko higiene-zerbitzuak eduki beharko dituzte, komunak eta komun-aurrekoak osatuak. Komun-ontzia dagoen gelatxo izango da komuna eta komun-aurrekoa, berriz, hura lokaleko gainerako aretoetatik bereizten duen espazioa, janariak prestatu, gorde edo jaten diren eremuekin komunikatuta egotea galarazten duena. Ur bero eta hotzez hornitutako konketa, xaboi likidoa, eskuak lehertzeko erabilera bakarreko sistema eta zakarrontzia jarri beharko dira komun-aurrekoan, gutxienez. Pixatokiak ezingo dira jarri komun-aurrekoan.

2. Komunek sexuaren arabera bereizita egon beharko dute, eta lauki honetan adierazten diren azalerak eta hornidurak izan beharko dituzte.

LOKALAREN AZALERA (ERABILGARRIA, GUZTIRA)	KOMUNEN AZALERA (ERAIKIA, GUZTIRA)	ZUZKIDURA
100 m ² erabilgarri arte	2 komun (horietatik 1 egokitu) Komun aurre edo sarrera komuna Azalera, guztira: > 7 m ² eraiki	2 komun-ontzi (horietatik 1 egokitu)
100 eta 200 m ² erabilgarri artean	2 komun egokitu Komun aurre edo sarrera komuna Azalera, guztira: > 12 m ² eraiki	2 komun-ontzi egokitu
200 eta 400 m ² erabilgarri artean	2 komun egokitu Komun aurre edo sarrera komuna Azalera, guztira: > 17 m ² eraiki	4 komun-ontzi (horietatik 2 egokituak) eta gizonezkoentzako 2 pixatoki
400 m ² erabilgarri baino gehiago	2 komun egokitu Azalera, guztira: > 20 m ² eraiki	4 komun-ontzi (horietatik 2 egokituak) eta gizonezkoentzako 2 pixatoki

3. Horma eta zoruek material lau, iragazkaitz, ez-xurgatzailez eginak izan beharko dute, erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak. Hormen arteko ageriko junturek eta horma eta zoruen artekoek ez dute ertz zorrotzik eratu beharko.

4. Komunen aireztapena modu naturalean airea kanpora isuriz edo mekanikoki egin ahal izango da. Aireztapen-sistema mekanikoa instalatuz gero, ezaugarri hauek izan beharko ditu:

4.1. Aireztapen-sistemak gainerako aireztapen-tresneriatik bereizia izan beharko du.

4.2. Erauzte-emariak aski izan beharko du orduko sei berriztapen bermatzeko.

4.3. Aireztapen-sistemak usain txarrak saihesten dituela bermatuko da.

5. Ezingo dira hustubide gisa erabili auzokideek ere erabiltzen dituzten eraikin barrualdeko hodiak (Shunt). Hodi horiek hermetikoki itxita egon beharko dute, eraikineko gainerako tokietara usainik zabaldu ez dadin.

6. Higiene-zerbitzuak garbi, desinfektatuta eta usainik gabe mantendu beharko dira.

Komunetan beti eduki beharko da papera eta eskuila, eta emakumezkoenetan, gainera, edukiontzi higienikoak.

5.04.42. artikulua. Langileentzako gela

1. Sukalondoa duten establezimenduek eta Euskal Autonomia Erkidegoko 2002ko martxoaren 15eko Aginduaren arabera I. multzoan sailkatuta daudenen langileentzako armairu edo armairutxo bana izan beharko dute, laneko eta kaleko jantziak eta oinetakoak uzteko atal bereiziek.

2. Sukaldea duten establezimenduek eta Euskal Autonomia Erkidegoko 2002ko martxoaren 15eko Aginduaren arabera II. eta III. multzoetan sailkatuta daudenen komunerako espazio bereizi bat izan beharko dute, eta aldagela edo komun-aurreko bat, non jarri ahal izango baitira armairutxoak eta eskurik erabili gabe irekitzeko moduko esku-garbitokia –ur beroa eta hotza–; langile kopuruaren arabera egoki diren neurriak izan beharko ditu.

5.04.43. artikulua. Hondakinak biltzea

1. Bezeroentzat 150 m² edo gutxiagoko azalera duten establezimenduek berek bakarrik erabiltzeko zakarrontziak izan beharko dituzte, erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak, eskurik erabili gabe ireki daitezkeenak —sortzen diren hondakinen bolumenaren eta birziklatzeko aukeren arabera tamaina eta kopurua—. Sukaldetik kanpo kokatuta egon beharko dute, eta betetako zabor poltsak bertan uzteko baliatuko dira.

2. Bezeroentzat 150 m²-tik gorako azalera duten establezimenduek gela itxi bat izan beharko dute zaborrak uzteko. Ezingo da egon janariak eskuztatzeko eremuekin zuzenean komunikatua. Gutxienez 3 m²-ko azalera erabilgarria izan beharko du, eta 75 m² osagarriko, m² bat gehiago. Pareta eta zoruak iragazgaitzak, lauak eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak izan beharko dituzte.

3. Janariak lantzen dituzten eta zaborrak egunero eramateko zerbitzurik ez duten establezimenduek, beharren arabera, neurri egokiko lokal edo zona bereizi bat izan beharko dute, erraz garbitu eta desinfektatzeko moduko materialez egina.

4. 6 m²-tik gorako zabor-gelek ura hartzeko leku bat izan beharko dute, eta isurbide batera inklinatutako lurzorua, eta behar bezala aireztatuta egon beharko dute.

5.04.44. artikulua. Higiene eta osasungarritasun baldintza orokorrak

1. Lokalak kontserbazio-egoera onean eta garbi eduki beharko dira. Horretarako erabiltzen diren metodoek ahalik eta egokienak izan beharko dute, hautsik ez harrotzeko, ezta janariak hondatu edo kutsatu ere. Gutxienez ere egunean behin, eta beharrezko den guztietan, zoruak eta hormak garbitu eta desinfektatu egin beharko dira, baina inolaz ere ez janariak prestatzen diren bitartean.

2. Eguneko lanaldia bukatutakoan, edo, behar izanez gero, lehenago, sistematikoki garbitu eta desinfektatu beharko dira janariekin kontaktuan egon diren tresnak eta erabilitako azalera guztiak. Egunero erabiltzen ez diren tresna eta makinak berriro erabili aurretik garbitu eta desinfektatu beharko dira.

3. Komunak garbi, desinfektatuta eta usainik gabe mantendu beharko dira.

4. Beharrezko gertatzen den guztietan egin beharko dira desinfektatzeko eta intsektu eta arratoiak hiltzeko lanak; alde aurretik, aplikazio plan idatzia egin beharko da. Kimikarik gabeko prozeduren bitartez badira desinfektatzeko eta intsektu eta arratoiak hiltzeko lanak, establezimenduko langileek berek egin ahal izango dute. Intsektuak eta arratoiak hiltzeko gainerako tratamenduak behar bezala baimendutako enpresek egin beharko dituzte.

5. Leihoak eta zuloak irekitzeak janariak kutsatzea ekar balezake berekin, itxita eduki beharko dira.

6. Bide publikora jotzen duten leihoak ezingo dira erabili janariak edo edariak zerbitzatzeko, salbu eta, aurreko paragrafoan xedatutakoa bermatzen dutelarik, alde aurretik baimenduta daudenak.

7. Haragia, arraina eta barazkiak —gordinak nahiz prestatuak— moztu eta eskuztatzeko azalera ezingo dira berberak izan. Beren lan-bolumen txikia dela-eta arrisku gutxi duten establezimenduetan bakarrik baimenduko da azalera bera erabiltzea, erabilera bakoitzaren ondoren garbituko dela bermatzen delarik.

8. Janariak babestuta egon beharko dute kanpoko eragile orotatik, eta jendearentzat esku-raezin, hau da, bitrinetan sartuta edo bestelakoez estalita. Janari galkorrak kontserbazio eta tenperatu baldintza egokietan eduki beharko dira.

9. Janariak gordetzeko orduan, erabat berezita jarri beharko dira gordinak eta prestatuak, elkar kutsatzeko modutik izan ez dadin, ezta elkarri usain edo zapore arrotzik emateko aukerarik ere.

Gordetako janariak dagozkien etiketak edo osasungarritasun edo merkataritza agiriak eduki beharko dituzte.

10. Horretarako erabiltzeko baimendutako konpartimendu, ontzi edo bilgarrietan babestuta egon beharko dute janariak, eta ezingo dira latetan eduki, ireki ondoren.

11. Janariak gorde, kontserbatu, garraiatu, saldu eta zerbitzatzeko tenperatura egokietan eduki beharko dira prestatutako janariak, indarrean dagoen araudian eskatzen denaren ildotik, janariak osasungarritasuna bermatzeko:

12. Janari izoztuak:

– 18°C edo gutxiago.

– Janari hoztuak, 24 ordu baino gutxiago irauten dutenak: 0 eta 8°C artean.

– Janari hoztuak, 24 ordutik gora irauten dutenak: 0°C eta 4°C artean.

– Janari beroak: 65°C edo gehiago.

13. Tratamendu termikoa baliatuz prestatutako janariak, jango diren establezimenduan bertan landuak eta hotzean gordetzeko direnak, tratamendu termikoa bukatzen denetik bertatik eta ahalik eta eperik laburrenean hoztu beharko dira, beren barrualdean 8°C edo gutxiagoko tenperatura lortzeraino hoztu ere. Nolanahi ere, finkatutako muga gainditu ahal izango da, arrazoï teknologikoengatik, prestatutako janarien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzen duen ziurtasun zientifikoa edo teknikoa badago eta, edonola ere, eskumena duen agintaritzak hala egiaztatu badu.

14. Azkar izozteko aukera ematen duen tresna egokia eduki beharko da janariak izozteketan: 0°C-tik -10°C-ra bi ordu baino gutxiagoan.

15. Kontsumituko diren unetik ahalik eta aurrerapenik txikienarekin prestatu beharko dira janariak, salbu eta izozteko edo luzaroan kontserbatzeko modua bermatzen duen beste tratamenduren bat emateko direnak. Halakoetan, ongi ikusteko moduko etiketen bitartez adierazi beharko da zein egunetan prestatu diren.

16. Janariak ez dute giro-tenperaturan egongo beharko prestatzeko edo eskuztatzeko behar-beharrezko den denbora besterik; bereziki, osasun-arrisku handiena dakartenek.

17. Janarien higiena bermatzeko orduan erabakigarria den beren jarduerako alderdi oro identifikatu beharko dute establezimenduen arduradunek, eta autokontrol sistemak bete eta eguneratzeaz arduratu, arriskuen analisiaren eta kontrol gune kritikoen sistemaren (HACCP/ APPCC) printzipioen haritik.

18. Hondakin likidoak (frijitze olioak eta koipeak) ontzi itxi eta identifikatuetan jaso beharko dira, eta enpresa baimenduek eraman beharko dituzte –ikuskaritza zerbitzuen eskueran geratu beharko dute hori egiaztatzen duten agiriak.

19. Jateko ez diren produktuak eta garbiketa tresna eta produktuak janarietatik bereizi gorde beharko dira.

20. Langileek prestakuntza egokia eta iraunkorra jaso beharko dute janarien higienari dagokionez, beren lan-jardueraren arabera. Enpresek agiri bidez egiaztatu beharko dute prestakuntza hori.

21. Janariak eskuztatzen dituzten langileek oro kontu berezia eduki beharko dute beren buruaren garbiketari dagokionez, eta lanean bakarrik erabiltzeko kolore argiko jantziak baliatu beharko dituzte, eta beren zereginetarako egoki diren oinetakoak, zein garbi eduki beharko baitituzte.

22. Janariak eskuztatzen dituztenek ezingo dute erre janariak eta edariak prestatu, gorde eta erakusteko lekuetan.

23. Berariaz debekatzen da:

1. Landako perretxikoak erabiltzea, osasun-bermerik gabe.
2. Janariak prestatzeko etxeko kontserbak erabiltzea.
3. Prestatutako janariak sukaldeko zapiekin babestea.
4. Janaria biltegian edo sukaldeaz beste edozein lekutan girotzea.
5. Janariak prestatzeko esparruak janariak eskuztatzen dituzten langileentzako jantoki gisa baliatzea.
6. Janariak biltegian, jantokian edo sukaldeaz beste leku ezegokietan eskuztatzea.
7. Jarduerarako egoki ez diren altzari, tresna, lanabes edo objektuak bertan edukitzea.
8. Elikagaiei kutsa dakiekeen gaixotasunen bat duten pertsonen elikagaiak manipulatzeko.

VII. Titulua. Baldintza akustikoak

5.04.45. artikulua. Musikaren eta ikuskizunen inguruko arauak

Musika eta ikuskizunak arautzeari dagokionez, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren abenduaren 23ko 10/2015 Legean, lege hori garatzen duen otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuan eta Zarataren eta Bibrazioen aurkako Udal ordenantzan edo horiek ordeztzen dituzten arauetan xedatutakoa beteko da.

5.04.46. artikulua. Musika-instalazioen sailkapena

1. Musikarik gabeko jarduerak. Telebista nahiz irratia edo erreprodukzio digitaleko sistema besterik ez duten establezimendu publikoak izango dira, dena delakoak gehienez 75 dB-A-ko emisio-bolumen osoa badu eta bozgorailuak bereiz erabiltzeko aukerarik ematen ez badu.
2. Erdi-mailako bolumeneko musika duten jarduerak. 76 dB-A-tik 90era bitarteko emisio-maila duen soinu-sistema duten edo instalatu nahi duten establezimendu publikoak izango dira.
3. Maila handiko bolumeneko musika duten jarduerak. 91 dB-A-tik 95era bitarteko emisio-maila duen soinu-sistema duten edo instalatu nahi duten establezimendu publikoak izango dira.
4. Dantzarako pista duten jarduerak. Dantzarako pista edo 96 dB-A-tik 105era bitarteko emisio-maila duen soinu-sistema duten edo instalatu nahi duten establezimendu publikoak izango dira.
5. Agertokia duten jarduerak. Edozein eratako ikuskizunak zuzenean eskaini nahi diren establezimendu publikoak izango dira. Horrelako jarduerak bideratu ahal izateko, nahitaezkoa izango da 96 dB-A-tik 105era bitarteko emisio bolumena aintzakotzat hartzea, dagokion isolamendua kalkulatzeko orduan.

5.04.47. artikulua. Isolamendu akustikoa

1. Establezimendu publikoei eskatuko zaien aireko zaratatiko isolamendu akustikoaren maila (Ia) jarduera horretan instalatutako soinu-tresneriaren emisio-maila aintzat hartuta zehaztuko da, besteak beste.

Aurreko artikuluan egindako sailkapenaren ildotik, honako isolamendu hauek zehazten dira:

- 1.1. Musikarik gabeko jarduerak: $I_a \geq 60$ dB-A.
- 1.2. Erdi-mailako musika duten jarduerak: $I_a \geq 67$ dB-A.
- 1.3. Maila handiko musika duten jarduerak: $I_a \geq 75$ dB-A.
- 1.4. Dantzarako pista duten jarduerak: $I_a \geq 80$ dB-A, eta kanpoko zarataren justifikazioa.
- 1.5. Agertokia duten jarduerak: $I_a \geq 80$ dB-A, eta kanpoko zarataren justifikazioa.

2. Orobat hartuko da aintza, isolamendu akustikoa zehazteko, eskatutako ordutegia, edo Eusko Jaurlaritzaren 17/2019 Dekretuaren arabera, establezimenduak duen lizentzia izanik, dagokiona. Zaraten inguruko udal ordenantzaren 21.3. artikulua ondo ondo ondo, honakoak dira galdatutako isolamendu mailak:

1. taldeko lokalak - Maila baxua (60 dB-A).
2. taldeko lokalak - Maila ertaina (67 dB-A).
3. taldeko lokalak - Maila altua (75 dB-A).
4. taldeko lokalak - Maila berezia (80 dB-A).

3. Aurreko ataletan adierazitako irizpideak aplikatuz isolamendu akustikoaren balio desberdinak ateratzen badira, horien arteko handiena bete beharko da.

4. Isolamendu akustikoaren kontrola. Zaratei buruzko ordenantza xedatutakoaren ildotik, Udal Zerbitzu Teknikoek kontrolatuko dute isolamendu akustikoa, obra-zati hori egin ondoren. Kontrol-lanak egin eta aldeko txostena eman arte ezingo da gainerako obrekin jarraitu.

5.04.48. artikulua. Dantzarako pista eta agertokia

1. Dantzarako pistak jarduera garatzen den lokaleko azalera eraiki osoaren ehuneko 10 hartu beharko du gutxienez, eta gutxienez 25 m². Diskoteka jardueretan nahitaezkoa izango da eraikuntza-elementu hori.

2. Agertokiak jarduera garatzen den lokaleko azalera eraiki osoaren ehuneko 5 hartu beharko du gutxienez, eta gutxienez 20 m². Agertokiak gutxienez 4 metroko sakonera izan beharko du. Orobat izan beharko du gutxienez 2,50 metroko altuera librea. Eraikuntza-elementu hori nahitaezkoa da 17/2019 Dekretuaren II., III. eta IV. taldeetako jardueretan, baldin eta horren arabera ikuskizunak eskain baditzakete.

5.04.49. artikulua. Artisten aldagelak

Kendu egin da.

VIII. Titulua. Bestelako xedapenak

5.04.50. artikulua. Jantoki kolektiboei buruzko araudia

Langileen baldintzei, haien jantziei, lokalen higienari, lehengaien eta prestatutako elikagaien osasun-baldintzei, baimendutako eta debekatutako manipulazioei eta antzekoei dagokienez, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko Osasun sailburuaren 2002ko martxoaren 15eko Aginduan edo hori ordeztzen duen arauan eta aplikatzeko den gainerako araudian xedatutakoa bete beharko da.

5.04.51. artikulua. Alkohol- eta tabako-salmenta

Erabat debekatuta egongo da 18 urtetik beherakoei edari alkoholduak eta tabakoa saltzea, eta arlo horretako araudietan xedatutakoa bete beharko da.

Era berean, establezimenduan erretzeko aukerari dagokionez, arlo horretan indarrean da goen legedian xedatutakoaren arabera jokatu beharko da.

5.04.52. artikulua. Joko eta ikuskizunei buruzko araudia

Kendu egin da.

5.04.53. artikulua. Aparkalekuak

1. OR-10, OR-11 edo OR-13 ordenantza aplikagarri zaien lekuetan kokatuta dauden ostalaritza-jardueri aparkaleku propioak izatea galdatuko zaie, ondorengo puntuetan finkatzen diren proportzioetan.
2. Guztira eraikitako azaleraren 30 m²-ko, aparkaleku bat, 17/2019 Dekretuko I. eta II. taldeetako establezimenduetan.
3. Guztira eraikitako azaleraren 25 m²-ko, aparkaleku bat, 17/2019 Dekretuko III. taldeetako establezimenduetan.
4. Guztira eraikitako azaleraren 20 m²-ko, aparkaleku bat, 17/2019 Dekretuko IV. taldeetako establezimenduetan..

IX. Titulua. Behin-behineko establezimenduak**5.04.54 artikulua. Definizioa**

Behin-behineko establezimenduei dagokienez, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuaren 96. artikuluan eta hurrengoetan edo hura ordeztzen duen araudian ezarritakoa bete beharko da.

5.04.55. artikulua. Kokalekua

Era berean, behin-behineko establezimenduen kokalekuari dagokienez, artikuluan horietan ezarritakoa bete beharko da.

5.04.56. artikulua. Baimena ematekotan bete beharrekoak

Behin-behineko establezimenduak baimentzeko betekizunei dagokienez ere, artikuluan horietan ezarritakoa beteko da.

5.04.57. artikulua. Lokal eta instalazioen higiene eta osasungarritasun baldintzak

1. Lokal eta instalazio guztiek bestelako zeregin edo jardueretatik behar bezala bereizita eta isolatuta egon beharko dute, eta ezingo dira lo egiteko leku gisa baliatu.
2. Janariak zerbitzatu, prestatu, kontserbatu eta gordetzeko lekuek horretarako egokiak izan beharko dute, eta ezingo dira aldi berean beste ezertarako erabili.
3. Horiek eraikitzeko materialek horretarako egokiak izan beharko dute, iragazgaitzak, erraz garbitzeko modukoak, eta inolako intoxikazio edo kutsadurarik sortuko ez dutenak.
4. Janari edo edaririk eskuztatzeotan, behar den estaldura duten etxola edo instalazioetan egin beharko da, eta orobat izan beharko da jendeari janariak gordeta dauden edo eskuztatzen diren lekuetara sartzea galaraziko dion sistemaren bat.
5. Zoruak erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoa izan beharko du, eta hondakin solido nahiz likidoak pilatzea saihesteko modukoa.
6. Janariak eskuztatzen diren azalerak, haiekin kontaktuan jarriko direnak, aski izan beharko dute, material lau, geldo eta ez-xurgatzailez eginak, eta erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak.
7. Instalazioek, gehienbat, sareko edateko ura eduki beharko dute, tresnak garbitzeko harraskan eta eskurik erabili gabe irekitzeko modukoa izan beharko duen langileentzako esku-garbitokian, eta saneamendu sarerako hustubidea. Janaririk eskuztatzeotan, gainera, iturriko ur beroa ere eduki beharko da harraska eta esku-garbitokietan. Eskuak garbitzeko behar direnez hornituta egon beharko dute esku-garbitokiek. Inguruan ur-hartunerik ez badago, ur bidoi higienikoak (edateko ura) erabili beharko dira, izango den ur premiari erantzuteko adina ur edukitzeko.
8. Bitarteko eta instalazio egokiak izan beharko dituzte, salduko dituzten janariak kontserbatzeko.
9. Hala gorde beharreko janariak hotzean gordetzeko nahiko leku izan beharko dute.

5.04.58. artikulua. Higiene- eta osasungarritasun-baldintza orokorrak

1. Kontsumorako janariak prestatzeko produktu edo lehengaien jatorria erraz identifikatzeko modua izan beharko da. Behar bezala etiketatuta egon beharko dute, alor horretako araudiari jarraiki. Ez da iraungitze data igaroa duen edo gaizki kontserbatuta dagoen produkturik erabiliko. Nolanahi ere, elikagaiei buruzko legedian finkatutako ezaugarriak bete beharko dituzte jakiek.

2. Behin erabili eta botatzekoak izan beharko dute ontziek. Ur beroa duen eta zerbitzuaren beharrei erantzuteko ahalmena duen ontzi-garbigailua izanez gero bai baimenduko dira behin eta berriz erabiltzeko ontziak.

3. Jendaurrean jarritako janariak kanpoko kutsaduratik behar bezala babestuta egon beharko dute, eta behar izanez gero, hotzean gordeta (hozteko bitrinetan).

4. Produktu guztiak behar bezala babestuta eduki beharko dira, kanpotik kutsa ez daitezen, eta inolaz ere ez zuzenean lurraren gainean. Lanaldia bukatu ondoren, garbitu eta desinfektatu egin beharko dira barrutia eta erabilitako tresnak, janariak garbiketa-lanetatik behar bezala babestuta.

5. Edozein motatako janariak izanik ere, ez dira eguzkitan eduki beharko.

6. Garbitzeko produktuak janari eta edarietatik bereiz gorde beharko dira, eta argi etiketatuta egon beharko dute.

7. Zaborra ontzi itxietan bota beharko da, eta, behar den guztietan, hustu egin beharko dira horiek, instalazioaren osasungarritasuna bermatze aldera; gutxienez, egunean behin.

8. Hondakin likidoak (frijitze olioak eta koipeak) ontzi itxi eta identifikatuetan jaso beharko dira, eta enpresa baimenduek eraman beharko dituzte –ikuskaritza zerbitzuen eskueran geratu beharko dute hori egiaztatzen duten agiriekin.

9. Janariak ukitu behar dituzten langileek oso zorrotz izan beharko dute une oro beren garbitasunarekin, eta elikagaien higiearen alorreko prestakuntza-ziurtagiria eduki beharko dute.

10. Jakiak manipulatzeko prebentziozko higie eta osasun arauak bete beharko dira; esaterako: janari fresko eta prestatuak giro-tenperaturan ez uztea, eskuak behar den guztietan garbitzea, kutsadura gurutzatuak eragozte eta abar.

Xedapen gehigarria

Bakarra.

Erdi Aroko hirigunean dauden ostalaritza jarduera eta establezimenduek Vitoria-Gasteizko Erdi Aroko hirigunearen birgaitze integraturako plan berezian xedatutakoari jarraitu beharko diote, aplikatu beharreko araudian zein honako ordenantzan ezarritakoa gorabehera.

Aipatutako antolamendu bereziaren baitan, Vitoria-Gasteizko hirigune historikoaren birgaitze integratutako agentziak hirigune historikoko ostalaritza sektorearen pixkanakako modernizazioa zainduko du, baita interes orokorretara zein Erdi Aroko hiriguneko berpizte ekonomiko eta kulturalaren eskaeretara egokitzen dela ere.

Xedapen iragankorra

Lehena.

Honako ordenantza indarrean sartu aurretik txoko, elkarte gastronomiko, barrarik gabeko jatetxe, jolas areto, apustu areto eta/edo bingo bihurtu diren establezimendu publikoetan jatorriz burutzen zen jarduera jarri ahalko da martxan berriro, aldaketa, gehienez, 5 urteko epean egiten bada, ordenantza indarrean sartzen denetik.

Epe horretan zehar aintzat hartuko da jarduera aldatu duen establezimendua distantzien ondorioetarako, eragin eremuan jarri nahi duten ostalaritza establezimendu berriekiko.

Bigarrena. Ostalaritza-establezimendu publikoei buruzko ordenantzaren aldaketa indarrean sartu aurretik jarduera baimena eman zitzaien jatetxe eta gastronomia elkarteak B kategoriako establezimendu bihurtu ahalko dira ordenantzan xedatutakoaren ildotik. Aldaketa horren arabera indarrean zegoen distantziei buruzko araudia betetzetik salbuetsita gelditu ziren –2007ko martxoaren 5eko ALHAO, 27. zk.

Ondorio horietarako, gehienez, 2 urteko epea izango da aldaketa egiteko, ordenantza hau indarrean sartzen denetik. Epe horretan zehar aintzat hartuko dira establezimenduak distantzien ondorioetarako, haien eragin eremuan jarri nahi diren establezimendu berriekiko.

Xedapen indargabetzailea

Bakarra.

Indargabetuta geratuko dira ordenantza honen edukiaren kontrako diren maila bereko nahiz beheragoko xedapenak oro.

Azken xedapena

Bakarra.

Arabako Lurralde Historikoaren Aldizkari Ofizialean (ALHAO) argitaratu eta Toki Araubidearen Oinarriak arautzen dituen apirilaren 18ko 7/1985 Legearen 65.2 artikuluan aurreikusitako epea igarotzen delarik jarriko da indarrean ordenantzaren aldakuntza hau.

I. Eranskina. Ordu-tegiak.

Kendu egin da.

II. Eranskina. ordu-tegi-kartelak.

Ordu-tegi-kartelei dagokienez, Jendaurreko Ikuskizunen eta Jolas Jardueren Legea garatzeko Erregelamendua onetsi zeneko otsailaren 5eko 17/2019 Dekretuaren IV. eranskinean edo hori ordeztzen duen araudian ezarritakoa bete beharko da.

III. Eranskina. C kategoriako ostalaritza-jarduerak ezartzeko gaitutako ekoizpen-erabilerako zonetako espazioak: Arriaga-Gamarra zona.

IV. Eranskina. C kategoriako ostalaritza-jarduerak ezartzeko gaitutako ekoizpen-erabilerako zonetako espazioak: Ehari-Gobeu zona.