



# ORDENANZA MUNICIPAL DE HOSTELERIA

## CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

### Artículo 1º.- OBJETO

La presente ordenanza tiene por objeto impulsar el desarrollo y mejora del sector de hostelería, mediante la implantación de las condiciones que deben cumplir los establecimientos del sector y asimilados, con respecto a su localización, requisitos higiénico sanitarios, medidas de protección y demás requisitos orientados a garantizar la salud y seguridad de los consumidores y usuarios, depurando las actividades hasta lograr el equilibrio medioambiental deseado.

Se determinan las condiciones generales de prevención de incendios, las condiciones constructivas y arquitectónicas de los locales y sus fachadas, las condiciones ambientales de los establecimientos, sus condiciones sanitarias y las medidas a tomar para evitar transmisiones de ruidos y vibraciones y se regula el sistema inspector municipal.

### Artículo 2º.- DEFINICIONES

2.1 Se entenderá por establecimiento hostelero 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.

2.2 Se entenderá por establecimiento hostelero permanente aquella instalación fija o establecimiento cuyo funcionamiento sea de carácter continuado, sin limitarse a determinadas épocas o días del año, ya se encuentre en calles, plazas, vías públicas en general, parques, ferias, ríos, instalaciones deportivas y de ocio.

2.3 Se entenderá por establecimiento hostelero transitorio a aquella instalación de temporada, ya sean fijas o desmontables, cuya actividad se desarrolle durante cortos periodos de tiempo generalmente coincidentes con celebraciones, ferias, fiestas patronales o eventos extraordinarios

### Artículo 3.- AMBITO DE APLICACIÓN

3.1 Están sujetas a la presente ordenanza:

Todas las actividades, locales e instalaciones de carácter público o privado de carácter permanente, en las que se expidan y consuman comidas y/o bebidas, o ejerzan actividades de restauración en el término municipal de Amorebieta-Etxano, así como todos aquellos establecimientos donde se desarrollen actividades asimilables a estas, incluidos aquellos en los que la actividad de suministro de comida y bebida no tenga carácter principal, sino complementaria de otra que se ejerza en el establecimiento.

En los casos en los que un establecimiento pueda estar encuadrado en dos grupos de acuerdo a la clasificación de la presente ordenanza, sus usos deberán estar claramente diferenciados en la distribución del local riéndose cada uso por su normativa correspondiente. En el caso de usos



no diferenciados físicamente, se aplicará la normativa más restrictiva a la totalidad del establecimiento.

### 3.2 Actividades excluidas

Quedan expresamente excluidas de la presente reglamentación las instalaciones de carácter transitorio que se instalen con motivo de la organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas. Todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones habrán de obtener la pertinente autorización municipal y cumplir la normativa general, fundamentalmente en materia de seguridad, higiene y protección al consumidor.

Los establecimientos de carácter transitorio se regirán de acuerdo a las especificaciones del Anexo 4, Establecimientos Hosteleros Transitorios.

## **ARTÍCULO 4º.- CRITERIOS DE APLICACIÓN DE LAS PRESENTES ORDENANZAS**

4.1 Criterios de aplicación de las ordenanzas en establecimientos existentes y que dispongan de licencia municipal para su ejercicio.

Los establecimientos existentes y con licencia municipal a la fecha de entrada en vigor de la presente ordenanza, deberán adecuarse gradualmente a ésta, por lo que no se autorizarán obras de mejora que no conlleve la adecuación total o parcial a la ordenanza del local en su integridad o de las áreas afectadas por la modificación.

4.2 Criterios de aplicación para ampliación de actividades existentes y que dispongan de licencia municipal para su ejercicio:

En el caso de ampliación de actividades existentes, la aplicación de esta ordenanza y las gestiones a realizar, serán las mismas que si de una actividad nueva se tratara.

4.3 Criterios de aplicación para cambios de grupo de actividades existentes y que dispongan de licencia municipal para su ejercicio.

En el caso de cambios de grupo de actividades existentes, la aplicación de esta ordenanza y las gestiones a realizar serán las mismas que si de una actividad nueva se tratara.

4.4 Criterios de aplicación para apertura de nuevos establecimientos:-

Aplicación íntegra de las presentes ordenanzas. A efectos de este Artículo tendrá la consideración de nuevo establecimiento todo aquel que a la fecha de entrada en vigor de la presente ordenanza no cuente con licencia municipal concedida por el Ayuntamiento.

## **Artículo 5º.-CLASIFICACIÓN, HORARIOS Y LIMITACIONES SONORAS**

La clasificación de las actividades por grupos así como sus horarios y limitaciones sonoras, se realizará de acuerdo a lo recogida en el anexo nº 5.

## **CAPÍTULO II CONDICIONES URBANÍSTICAS**

### **Artículo 6º.- ZONIFICACIÓN DEL SUELO**



Se clasifica el territorio municipal a efectos de la presente ordenanza de acuerdo a la siguiente zonificación:

#### 6.1 Zona Urbana

Comprende tanto los suelos urbanos como los suelos aptos para urbanizar.

#### 6.2 Zona no urbana

Comprende el suelo no urbanizable de régimen común (agropecuario) y núcleos rurales. En estas zonas la implantación de un establecimiento relacionado con una actividad hostelera, quedará limitado a actividades incluidas dentro del grupo 2, y en concreto a tabernas, bodegas, bares, restaurantes, asadores, casas de comida, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías y asimilables.

### **ARTÍCULO 7º.- CRITERIOS DE IMPLANTACIÓN EN ZONAS URBANAS**

7.1 Los establecimientos del grupo 1 quedan exentos del cumplimiento del requisito de distancia mínima. Los txokos, las sociedades gastronómicas así como los restaurantes sin servicio de barra, incluidos en el grupo 2, también quedan exentos de dicho cumplimiento.

7.2 La distancia mínima entre el resto de establecimientos del grupo 2 y el grupo 3, será de 25 metros desde cualquier punto de sus fachadas. Así mismo, deberán guardar una distancia de 5 metros en proyección en planta a cualquier otro local hostelero del entorno desde cualquier punto de su perímetro.

7.3 Los establecimientos ubicados en centros comerciales, educativos, sanitarios, administrativos, industriales, hosteleros, deportivos, de equipamientos, cines, teatros y similares, siempre que funcionen exclusivamente dentro del horario específico de la actividad en la que estén ubicados, quedan exentos del cumplimiento del requisito de distancia mínima.

7.4 En la proyección en planta de las viviendas correspondientes a una unidad de portal no podrá haber más de dos establecimientos o partes integrantes de estos.

7.5 Queda prohibido el uso de locales para el desarrollo de actividades de hostelería y espectáculos públicos comprendidos en el grupo 4, en todos los edificios que tengan viviendas.

### **Artículo 8º.- CRITERIOS DE IMPLANTACIÓN EN LAS ZONAS NO URBANAS**

8.1 Solo se admitirá la implantación de establecimientos del grupo 2, y con las limitaciones siguientes:

En los suelos no urbanizables de régimen común (agropecuario) con una distancia mínima de 100 metros entre establecimientos, y a cualquier otra edificación del entorno.

En los núcleos rurales con una distancia mínima de 25 metros entre establecimientos, y a cualquier otra edificación del entorno. Los txokos y las sociedades gastronómicas quedan exentos del cumplimiento del requisito de distancia mínima.

8.2 En ambas tipologías se deberán cumplir los siguientes condicionantes:

La actividad deberá desarrollarse en una edificación exenta, no compartida, y en edificación existente a la entrada en vigor de las Normas Subsidiarias, admitiéndose la existencia de una vivienda vinculada a la actividad.

En el caso de disponer de terraza exteriores, deberá sujetarse a la Ordenanza Municipal de terrazas.

Se deberá disponer de un aparcamiento, adecuado al entorno dentro de la parcela y habilitado para tantas plazas como capacidad tenga la actividad dividida entre cuatro.

8.3 En el caso de actividades preexistentes, se permitirá su ampliación con actividades complementarias, con las condiciones de superficie y aparcamiento especificadas en el Artículo 3.3.7 de las Normas Subsidiarias, sin el cumplimiento de las limitaciones de distancia establecidas para las nuevas actividades, siempre y cuando la nueva actividad sea dependiente de la actividad principal hostelera.

#### Artículo 9 criterios de medición de las distancias entre establecimientos

9.1 En la proyección en planta de las viviendas correspondientes a una unidad de portal no podrá haber más de dos establecimientos o partes integrantes de estos.

9.2 La distancia entre los locales se medirá entre los extremos más próximos de las fachadas a vial público mediante una línea paralela a la(s) alineación(es) exterior(es) a fachada y de acuerdo a la documentación gráfica adjunta.

9.3 Además de la distancia por vial público entre establecimientos se establece un criterio radial desde cualquier vértice de la proyección en planta del establecimiento que evite la colindancia de locales dentro de la edificación.

9.4 La medición de las distancias se realizará sobre cartografía municipal o croquis suficientemente definitorio a escala 1:100 y podrán ser verificadas in situ por los servicios técnicos municipales de acuerdo a los criterios gráficos expresados en el anexo 1.

### CAPÍTULO III

#### CONDICIONES ARQUITECTÓNICAS PARA ACTIVIDADES NUEVAS

##### Artículo 10.- USOS Y DIMENSIONES

10.1 La superficie útil mínima de los establecimientos de los grupos 1 y 2 en planta baja destinada al público, será de 25 m<sup>2</sup>.

10.2 Los establecimientos del grupo 3 deberán tener una superficie útil mínima en planta baja destinada al público de 50 m<sup>2</sup>.

10.3 La superficie útil mínima no incluye los espacios de servicio (cocinas, oficinas, aseos, almacén, vestuarios, etc.) ni área de barra.

10.4 Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente a almacén con una superficie útil mínima no inferior al de 5% de la superficie útil total del local.

10.5 En el caso de existencia de planta sótano, el acceso deberá realizarse a través de la planta baja, debiendo tener estas plantas una superficie de contacto equivalente al 25% de la superficie del sótano. En cualquier caso, tanto la planta baja como la planta sótano o plantas elevadas, deberán pertenecer a la misma unidad edificatoria.



El uso de la planta sótano estará limitado a las actividades de almacén, vestuarios, instalaciones o servicios. (Artículo 7.4.1. Condiciones de los sótanos).

10.6 La existencia de entresijos se limitara a las especificaciones de las Normas Subsidiarias. (Artículo 7.4.5 Entresijos en las plantas bajas y Artículo 7.4.6 Entresijos en locales industriales o terciarios)

## **Artículo 11.- OCUPACION**

Se estará a lo dispuesto en CTE DB-SI (Código Técnico de la Edificación, Documento Básico, Seguridad en caso de Incendio o norma que lo sustituya o complemente.

El espacio interior se limitará a lo establecido por la legislación correspondiente, en materia de evacuación, accesibilidad y otras.

Cada local deberá disponer en sitio visible un cartel con el máximo aforo permitido y el horario de apertura y cierre. Este requisito también se exigirá a todos los establecimientos existentes.

## **Artículo 12.- FACHADAS**

La fachada mínima de los locales deberá de ser de 4 metros para los locales nuevos, con un incremento de 1 metro de fachada por cada 25 m2 de local a partir de 100 m2.

No se admitirá la apertura de huecos practicables de ventana a fachada que permitan el servicio directo al exterior del establecimiento.

## **Artículo 13.- APARIENCIA EXTERIOR**

Los establecimientos deberán presentar una apariencia exterior acorde a la edificación en la que se sitúan. No deberán modificar los huecos propios de la edificación sobre la que se sitúan ni alterar su composición original, salvo que se justifique adecuadamente en el proyecto técnico correspondiente.

## **Artículo 14.- ALTURA DE LOS LOCALES Y DE LAS ACTIVIDADES**

En su estado de acabado, los establecimientos no podrán tener una altura inferior a lo dispuesto en las Normas Subsidiaria.

## **Artículo 15.- MATERIALES**

Los materiales serán durables y de fácil limpieza evitando materiales que retengan el polvo, la porquería y la humedad, cumpliendo las especificaciones establecidas en la legislación aplicable de protección contra incendios y sanitaria.

Los suelos tendrán características antideslizantes en todos los espacios.

## **CAPÍTULO IV**

## **DOTACIONES Y REQUISITOS HIGIENICO SANITARIOS**

Los presentes requisitos higiénicos sanitarios tienen carácter general y obligatorio para todos los establecimientos afectados por la ordenanza. A propuesta de la propiedad y siempre que haya justificación técnica que respalde una solución alternativa mas adecuada, los establecimientos podrán ser objeto de excepciones puntuales en cuanto a superficies de cocinas, almacén y otras dotaciones previstas en este capítulo.

Las condiciones higiénico-sanitarias de los locales y alimentos, se registrarán además de por directrices marcadas desde las presentes ordenanzas, por su reglamentación específica.

### **Artículo 16.- DESAGÜES**

En los locales destinados a restaurantes, las estancias dedicadas a cocina y cuarto de residuos deberán estar dotadas de sumideros-desagüe en el suelo con cierres hidráulicos y sus correspondientes tapas de rejilla, y sifón hidráulico.

### **Artículo 17.- ASEOS AL PUBLICO**

Todos los establecimientos deberán contar con dos aseos abiertos al público, uno por sexo, debidamente adecuados a la legislación de accesibilidad vigente.

### **Artículo 18.- VESTUARIOS Y ASEOS DE PERSONAL**

18.1 La aplicación de las medidas contenidas en el presente apartado deberán ser acordes al Real Decreto 486/1997 de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de seguridad y salud en los lugares de trabajo o norma que lo sustituya.

18.2 No se exigirán vestuarios en establecimientos con superficie útil destinada al consumo de bebidas y alimentos inferior a 50 m<sup>2</sup>, pudiendo sustituirse por dos taquillas por trabajador (ropa de calle y ropa de trabajo) con su correspondiente apartado para el calzado en una zona adecuada al efecto.

18.3 En locales de hasta 100 m<sup>2</sup> de superficie destinada al consumo de alimentos y bebidas, se dispondrá un recinto de al menos 4 m<sup>2</sup> para vestuario con sus correspondientes taquillas (dos por trabajador con apartado para el calzado o una taquilla con dos compartimentos diferenciados, uno para la ropa de trabajo y otro para la de calle).

18.4 En locales con superficie superior a los 100 m<sup>2</sup> destinados a consumo de alimentos y bebidas se destinaran a vestuario 6 m<sup>2</sup> por cada 100 m<sup>2</sup> de superficie siendo obligatoria la disposición de recintos específicos de inodoro. Se instalarán en los vestuarios lavamanos de pedal con agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido y secamanos de un solo uso.

18.5 En la medida de lo posible y de acuerdo a los usos previstos, se instalarán vestuarios para ambos sexos. En el uso de restaurante será obligatorio la instalación de vestuarios con duchas.

18.6 Los accesos a los vestuarios no se podrán realizar a través de la cocina.

### **Artículo 19.-COCINAS**

19.1 Será obligatoria la reserva de un espacio para cocina en aquellos establecimientos donde se elabore y/o consuma cualquier tipo de alimentos.

19.2 Quedan excluidos los alimentos envasados y preparados como aperitivos (patatas, aceitunas, helados, etc.)

19.3 La superficie útil mínima destinada a cocina será de 5 m<sup>2</sup>, con las siguientes limitaciones: no podrá ser inferior a la suma del 10% de la superficie dedicada al público más el 20% de la superficie destinada a comedor.

19.4 El resto de exigencias en cuanto a dotaciones mínimas, huecos de iluminación, ventilación y asimilables, vendrán marcadas por la reglamentación sanitaria vigente en cada momento.

## **Artículo 20.- BARRA**

El pavimento será antideslizante, no rugoso e impermeable.

Quedan prohibidos elementos como freidoras, planchas y hornos, que supongan la transformación de alimentos que deberán disponerse en cocina. Se permite el uso de microondas en la zona de barra.

La dotación mínima de mobiliario vendrá marcada por la reglamentación sanitaria en vigor en cada momento.

## **Artículo 21.- ALMACÉN**

21.1 Todos los establecimientos dispondrán de un recinto destinado a almacén con una superficie útil mínima nunca inferior al 5% de la superficie útil total del local.

21.2 El almacén deberá mantener una temperatura medianamente constante.

21.3 Los accesos a los espacios de almacén deberán ser adecuados, no admitiéndose escaleras escamoteables o de caracol para los almacenes principales.

21.4 Los productos de limpieza y desinfección deberán tener un armario específico y debidamente señalado, quedando prohibido su almacenamiento con los alimentos. No se admite la manipulación de alimentos en los espacios destinados a almacén. Este requisito se exigirá a todos los establecimientos existentes.

## **Artículo 22.- ELEMENTOS DE CONSERVACION**

Deberán disponer de instalaciones frigoríficas adecuadas y/o congeladores para aquellos productos que exijan conservación en frío, separando físicamente productos elaborados y materias primas. Los aparatos destinados a la conservación de los alimentos podrán disponerse indistintamente en cocina, almacén, o barra, en función de sus características y uso específico.

## **Artículo 23.- CUARTOS DE RESIDUOS**

Los establecimientos hosteleros vinculados a usos hoteleros con superficie destinada al público, incluido el comedor, superior a 200 m<sup>2</sup>, contarán con un recinto específico para el depósito de los residuos con una superficie mínima de 3 m<sup>2</sup> con incrementos de 1 m<sup>2</sup> por cada 100 m<sup>2</sup> de superficie. Sus paredes y suelos tendrán acabado cerámico con acabados y encuentros realizados de manera que no propicien la acumulación de suciedad y faciliten su limpieza.

Los cuartos de residuos no comunicarán con zonas de manipulación de alimentos y estarán dotados de toma de agua, sumidero en suelo y ventilación forzada.

#### **ARTÍCULO 24.- ZONA DE PÚBLICO. ENTRADA.**

Las puertas de acceso habitual al local abrirán sin invadir en su giro la vía pública. La anchura mínima de la puerta de acceso será de 90 cm, siempre y cuando otras normativas sectoriales específicas no impongan accesos o salidas de mayores dimensiones.

En el caso de escaleras, se diseñarán de acuerdo a las especificaciones del CTE DB-SI "Código técnico de la Edificación, Documento Básico, Seguridad en caso de Incendio", ó norma que lo sustituya ó complemente.

### **CAPÍTULO V**

#### **CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES**

Las medidas específicas referentes a ventilación y ruidos y vibraciones se atenderán a lo indicado en la orden 14/1983 de 12 de mayo por la que se dictan normas técnicas complementarias para la aplicación del reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas publicado en el BOPV num. 111, de 27 de julio de 1983 y decreto 171/1985, de 11 de junio, por el que se aprueban las normas técnicas de carácter general, de aplicación a las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, publicada en el BOPV num. 134, de 29 de junio de 1985 o normas que los sustituyan.

#### **ARTÍCULO 25.- ILUMINACIÓN.**

25.1 La Intensidad de iluminación será:

- En zonas de manipulación y cocina de 500 lux.
- En zonas de almacenamiento y cámaras de 150 lux.
- En zonas de público de 300 lux.

25.2 Los sistemas de iluminación, especialmente en las zonas de manipulación de alimentos y cocina, deberán estar debidamente protegidos de manera que en caso de rotura no contaminen los alimentos y sean de fácil limpieza.

25.3 Se garantizará mediante un sistema de iluminación de emergencia ,una iluminación suficiente para garantizar un desalojo en condiciones de visibilidad.

#### **ARTÍCULO 26.- VENTILACIÓN.**

Se ajustará a lo dispuesto en el Decreto 171/85 de 11-6-85 sobre Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

#### **ARTÍCULO 27.- CONDICIONES ACUSTICAS.**

Vibraciones, niveles sonoros máximos y aislamiento acústico.

27.1 Queda prohibida la transmisión de vibraciones a la estructura del edificio, locales o viviendas próximas debiendo disponerse por parte del titular de la licencia los medios necesarios para su prevención .

27.2 La solicitud de licencia de Actividad deberá acompañarse obligatoriamente de un proyecto específico de insonorización del local, con las justificaciones establecidas en la legislación que lo regula y las medidas a adoptar.

27.3 La autorización del uso de equipos musicales deberá acreditar el cumplimiento de los niveles mínimos de aislamiento y los límites de potencia eficaz del aparato con arreglo a las limitaciones establecidas en la clasificación por grupos mediante la instalación de limitadores y anclajes de potencia.

27.4 Con independencia del aislamiento acústico con que se dote a la actividad, no se podrán superar los niveles de inmisión establecidos.

27.5 En el caso de establecimientos con huecos a patios, deberá garantizarse el adecuado aislamiento acústico de puertas y ventanas que den a estos espacios.

27.6 En el caso de establecimientos con Licencia previa a la entrada en vigor de la presente Ordenanza que no pretendan adecuarse de inmediato a los estándares de aislamiento acústico establecidos con carácter de mínimos por la normativa de rango superior vigente, deberán aplicar el correspondiente anclaje de la potencia eficaz de sus aparatos emisores y sus niveles máximos de emisión de manera que no superen los parámetros que previamente hayan sido establecidos por una Entidad de Control Acreditada en función de la capacidad aislante de los paramentos que configuran el local y la consiguiente limitación de la emisión sonora en los locales colindantes. Dicho estudio, deberá ser costeado por el titular de la Licencia y presentado ante el Ayuntamiento y aplicado en el local en el plazo máximo de nueve meses desde la aprobación de la presente ordenanza.

El mencionado anclaje deberá disponer de una conexión en tiempo real con las dependencias de la Policía Municipal a fin de poder mantener un registro en continuo de la potencia emitida por los aparatos emisores. Este sistema de comunicación y registro de datos deberá ser previamente aprobado por los servicios técnicos municipales.

Los locales del grupo 4 deberán adecuarse obligatoriamente a las condiciones establecidas por la Ordenanza.

27.7 El Ayuntamiento podrá realizar las mediciones que considere oportunas para la determinación de los niveles de emisión en cada establecimiento.

27.8 Las medidas adoptadas en materia de aislamiento acústico se adecuarán al Decreto 171/1985 de 11 de junio relativo a las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas o norma que lo sustituya.

## **Artículo 28.- CONTRA INCENDIOS**

28.1 Este requisito se exigirá a todos los establecimientos existentes.

28.2 Se adecuará a lo establecido en la normativa específica vigente en cada momento:



Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.  
Código Técnico de la Edificación, Documento Básico, Seguridad en caso de Incendio.

Código Técnico de la Edificación, Documento Básico, Seguridad de Utilización.

Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades recreativas.

28.3 Se cumplirán todos los requisitos establecidos por la legislación vigente en lo relativo a compartimentación, señalización, evacuación, instalaciones de protección y características de los materiales ante el fuego.

28.4 Siempre que el establecimiento se desarrolle en un edificio de estructura de madera, dispondrá de un sistema de detección automática de incendio con independencia de sus dimensiones.

28.5 Aquellas instalaciones que utilicen gas como combustible deberán instalar un sistema de detección luminoso visible al exterior y al interior del local.

### **Artículo 29.- RESIDUOS**

Este requisito se exigirá a todos los establecimientos existentes.

Con independencia de la necesidad o no de un cuarto de residuos, todos los establecimientos dispondrán de recipientes de uso exclusivo para la basura, de fácil limpieza y desinfección con cierre hermético en número y volumen suficiente para depositar la totalidad de los residuos generados en una jornada. Dichos recipientes deberán situarse fuera del recinto de la cocina y servirán para depositar las bolsas de basura llenas y cerradas.

### **Artículo 30.- CLIMATIZACIÓN**

30.1 La instalación de climatización, no siendo de carácter obligatorio, deberá cumplir las siguientes especificaciones:

Las rejillas de impulsión y extracción se situarán a un mínimo de 2 metros sobre la rasante de la vía pública y siempre por encima del nivel de las puertas de acceso y huecos de fachada.

Se dispondrán los medios adecuados para evitar ruidos y vibraciones.

Las instalaciones deberán quedar retranqueadas con respecto al plano de fachada y adecuadamente disimuladas.

30.2 El proyecto de actividad contemplará la instalación de climatización, sus especificaciones técnicas, físicas, su ubicación, el trazado de los conductos y los sistemas antivibratorios y acústicos contemplados, adecuándose a la legislación municipal específica en cuanto a ubicación.

### **Artículo 31.- CONDICIONES DE ROTULOS Y ESCAPARATES**

Se atenderán a lo dispuesto en las Normas Subsidiarias de Amorebieta-Etxano, artículo 7.8.7 "Anuncios y marquesinas", no admitiéndose publicidad comercial sobre ellos.

Este requisito se exigirá a todos los establecimientos existentes.



## **Artículo 32.- PROHIBICIONES**

32.1 El acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, con la salvedad de perros guía de invidentes que podrán acceder exclusivamente a las zonas de público.

32.2 La utilización de serrín, cartones o cualesquiera otras sustancias para cubrir el suelo, superficies o útiles.

32.3 La utilización de medias cañas plásticas o de otro material que se coloquen sobre los paramentos existentes generando nuevas aristas que favorezcan la retención de la porquería.

32.4 La utilización de la vía pública con fines no autorizados: Instalación de máquinas expendedoras, almacenamiento de materiales, venta y consumo.

32.5 Las superficies de madera en mesas de trabajo, bandejas o cualquier recipiente destinado a la manipulación o contención de alimentos.

32.6 Estas prohibiciones se exigirán a todos los establecimientos.

## **Artículo 33.- INSTALACION DE TERRAZAS**

Se atenderán a lo dispuesto en la Ordenanza Municipal Reguladora de la Instalación de Terrazas.

## **Artículo 34.- PLANES DE EMERGENCIA**

Todos los establecimientos, incluidos los existentes, deberán elaborar el correspondiente Plan de Emergencia de acuerdo a las exigencias de la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

## **ARTÍCULO 35.- REGIMEN JURÍDICO-ADMINISTRATIVO. LICENCIAS .**

### **35.1 Solicitud de licencias. Nueva actividad o ampliación de actividad existente.**

- La documentación a presentar para solicitud de licencia, se acomodará a las exigencias indicadas en la ficha del anexo 3, siendo indispensable para su tramitación la presentación de la totalidad de la documentación solicitada y en el orden establecido en el anexo para facilitar su revisión y control a los servicios municipales.

- La solicitud se presentará acompañada de cuatro copias del proyecto de actividad redactado por técnico competente y visado por el colegio profesional correspondiente.

Junto a la licencia de actividad se solicitará la licencia de obras con el correspondiente proyecto técnico redactado igualmente por técnico competente y visado por el colegio profesional correspondiente.

- No se concederán licencias de obras en tanto no se haya otorgado la licencia de actividad correspondiente.

- Ante dos solicitudes de licencia incompatibles por aplicación de la regulación sobre distancias, tendrá prioridad la primera que se haya registrado en los servicios del Ayuntamiento, siempre y cuando, contenga la totalidad de la documentación solicitada de acuerdo al anexo 3. En caso de deficiencias en la documentación presentada, será el Ayuntamiento quien determine la prioridad de las solicitudes.

- Se tramitarán las solicitudes de licencia de actividad y obras para la instalación de actividades en edificios en proyecto o en construcción, si bien no se concederá la licencia de apertura, hasta que no se haya obtenido la Licencia de primera ocupación.

- Cuando la solicitud se refiera a ampliaciones de las instalaciones existentes, o implantación de nuevas actividades sobre locales con licencia, además de la documentación propia de la nueva solicitud deberá incorporarse copia de la licencia vigente.

- En el caso de solicitud de ampliación de un local con licencia, y siempre que no se cumpla lo dispuesto en esta ordenanza sobre distancias mínimas entre establecimientos hosteleros, la misma quedará limitada a obras encaminadas a la adecuación y cumplimientos de las condiciones reglamentarias de accesibilidad, seguridad, evacuación, prevención de incendios y similares.

- Cuando dicha ampliación permita el cumplimiento del requisito de distancias mínimas, se permitirá una ampliación máxima del 50% de la superficie útil del local existente.

- La ampliación de un establecimiento supondrá en todos los casos la solicitud de una nueva licencia y la adaptación de la integridad del local a los requerimientos de la presente ordenanza, como si de un nuevo establecimiento se tratara.

- Los servicios municipales podrán eximir al solicitante de la presentación de parte de la documentación, cuando debido a la naturaleza de la ampliación o modificación se constate que no es necesario.

### **35.2 Solicitud de licencia por cambio de grupo.**

El cambio de grupo supondrá en todos los casos la solicitud de una nueva licencia y la adaptación del local a todos los requerimientos de la presente ordenanza.

### **35.3 Concesión de licencias y apertura de la actividad**

- Previamente a la puesta en marcha de la actividad se girará visita de inspección por parte de los servicios municipales para verificar el cumplimiento de las medidas correctoras establecidas en el proyecto de actividad emitiéndose el consiguiente informe acompañado de la Licencia de Apertura o del listado de deficiencias detectadas a subsanar.

- El documento de otorgamiento de la licencia de apertura deberá colocarse en lugar visible del establecimiento.

### **35.4 Transmisión de licencias. Cambios de titularidad.**

- Las licencias serán transmisibles con los cambios de titularidad de la actividad. Antes de transmitirse la licencia deberá solicitarse obligatoriamente el cambio de titularidad ante la administración municipal.

- El cambio de titularidad de la actividad se concederá siempre condicionada a la adaptación inmediata del establecimiento a los requerimientos de la ordenanza, así como al resto de la/s normativa/s vigente/s.

- Los servicios municipales podrán efectuar la inspección de los locales emitiendo un informe relativo al nivel de adecuación de las instalaciones y con las correspondientes observaciones relativas a los trabajos a ejecutar para su adecuación.

### **35.5 Anulación y caducidad de las licencias.**

- El incumplimiento o modificación de las circunstancias, soluciones técnicas, instalaciones, locales u otros aspectos relevantes en la concesión de la Licencia de Actividad que supongan un detrimento de la seguridad de los usuarios o de la salubridad pública supondrá la anulación de la licencia. El titular de la licencia dispondrá de un plazo de 6 meses para su subsanación, transcurridos los cuales, si no se ha subsanado, la licencia caducará.

- La subdivisión o segregación de una actividad con licencia en dependencias de funcionamiento autónomo sin la correspondiente solicitud y concesión de las nuevas licencias, en el caso de que esto fuera posible, supondrá la anulación automática de la licencia (s).

- Serán declaradas caducadas las Licencias de Actividad cuando no se hubiera procedido a la apertura del local o establecimiento (siempre y cuando su apertura no esté vinculada a una Licencia de Obras) en los tres meses siguientes al acuerdo de concesión o cuando su titular, una vez iniciada, cesara la actividad o causara baja en el Impuesto sobre Actividades Económicas, por un período igual o superior a seis meses. (Ordenanzas Fiscales del Ayuntamiento.).

- Si transcurridos 6 meses desde la concesión de la licencia de obras no se ha procedido al comienzo de las obras o estas permanecen paradas por periodo superior a 6 meses, las Licencias de Actividad y obra caducarán siendo preceptivo comenzar nuevamente el procedimiento o solicitar una prórroga, que deberá explicar los motivos que han generado el retraso y que será concedida en el caso de que los servicios del ayuntamiento lo consideren causa justificada.

- Si transcurrido un año desde la concesión de la licencia de obras no se han acabado las obras o habiéndose acabado no se ha dado inicio a la actividad, las licencias caducarán, las dos en el primer caso y la de actividad en el segundo.

- Si transcurrido el plazo de adaptación otorgado por los servicios municipales, un establecimiento determinado no ha adecuado sus instalaciones, se anulará su licencia no teniéndose en cuenta a partir de este momento su situación a efectos de medición de distancias para la implantación de nuevas actividades.

- En establecimientos destinados al público se exigirá una actividad continuada y con horarios de apertura y cierre propios de su grupo, no admitiéndose aperturas esporádicas para justificar el mantenimiento de la actividad. Cuando la actividad cese por un plazo superior a 12 meses, siempre que el cese no derive directamente de obra o instalaciones que se realicen en el local, se declarará la caducidad de la licencia.

## **Artículo 36.- INSPECCIONES**

### **36.1 Inspecciones de los servicios técnicos municipales.**

- El Ayuntamiento podrá de oficio inspeccionar cualquier establecimiento al objeto de comprobar su adecuación a la licencia y a la normativa vigente, pudiendo dictar medidas correctoras que habrán de adoptarse en el plazo que se determine.

- En los establecimientos existentes con anterioridad a la aprobación de las presentes ordenanzas, se establecerá un plazo máximo de adaptación para cada local en función de su nivel de cumplimiento y adecuación, fundamentalmente en aquellos aspectos que afecten a la seguridad y salubridad de las personas, (protección de incendios, protección acústica y accesibilidad), transcurrido

el cual caducarán sus licencias. Los aspectos sanitarios quedarán regulados y controlados por las correspondientes inspecciones de las administraciones competentes.

- Cualquier interesado podrá consultar en los servicios municipales la situación de los servicios hosteleros, su ubicación, grado de adecuación y plazo de adaptación.

### **36.2 Determinación del grado de adecuación y los plazos de adaptación de los locales existentes.**

- Los servicios municipales podrán realizar un informe del grado de adaptación de la totalidad de los establecimientos hosteleros existentes del municipio de acuerdo a la ficha adjunta de manera que se evalúe su grado de adecuación a la normativa en los siguientes aspectos:

	Nula	Deficiente	Adecuada
Protección al fuego			
Generales			

- Se establecerá un plazo de adaptación de medidas para todos los establecimientos que poseen licencia, teniendo en cuenta los siguientes puntos de control fundamentales que serán, con carácter enunciativo, los siguientes:

**FUEGO** Distancias a la salida- Señalización de emergencia- Sistemas de detección- Sistemas de control.

**GENERALES** Dotaciones y requisitos higiénico sanitarios. Evacuación de gases Ventilación.

- El plazo máximo de adaptación de las medidas que regulen la protección contra incendios será de 1 año.

- El plazo máximo de adaptación de las condiciones generales será de 5 años transcurridos los cuales, si el local no se ha adaptado, el Ayuntamiento procederá a la tramitación de la anulación de la Licencia de Actividad.

- Este plazo en ningún caso podrá ser superior a los indicados por la legislación sectorial correspondiente. Cuando las modificaciones a efectuar tengan su origen en normativa de rango superior se atenderán los plazos establecidos en la citada normativa.

- El inicio del plazo comenzará con la aprobación de la presente ordenanza.

- Las licencias necesarias para adecuarse, deberán solicitarse al menos un año antes de la finalización del plazo.

- En caso de incumplimiento de los plazos anteriormente señalados se estará a lo dispuesto en el Artículo 64 de la 3/1998, de 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, o normativa que la sustituya.

## **CAPÍTULO VI**

### **INFRACCIONES Y SANCIONES**

## **Artículo 37.- INFRACCIONES**

### **37.1 Infracciones previstas en la Legislación Sectorial.**

El régimen de infracciones previstas en la legislación sectorial se sujetará a lo dispuesto en la Ley 4/1995, de 10 noviembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, la Ley 3/1998, de 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, el Decreto 296/1997, de 16 diciembre, modificado por el Decreto 210/1998, de 28 de julio, por el que se establecen los horarios de lo Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otros aspectos relativos a estas actividades en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, o Leyes posteriores que las sustituyan.

### **37.2 Infracciones en materia de ruidos.**

Las infracciones en materia de ruidos se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Son infracciones leves:

1. Las actividades que superen en más de cinco (5) dbA los límites de transmisión de ruido a viviendas e interior de edificaciones establecidos para Grupo de actividad.
2. Tener las puertas o ventanas del local abiertas fuera del horario permitido.
3. Tener conectado el equipo musical fuera del horario de apertura al público.
4. Cualquier otra infracción relacionada con la emisión de ruido prevista en esta Ordenanza, que no se encuentre tipificada como grave o muy grave.

Son infracciones graves:

1. La comisión de más de dos infracciones leves en el plazo de 1 año.
2. La omisión, ocultación o falseamiento de datos relacionados con la emisión de ruido, así como la negativa a facilitar los que sean requeridos a titulares de las actividades y la obstrucción, activa o pasiva, a la labor inspectora de la Administración.
3. Prohibición de acceso al establecimiento de las autoridades policiales o técnicos municipales que pretendan efectuar comprobaciones o inspecciones relacionadas con la emisión sonora.

Son infracciones muy graves:

1. La comisión de más de dos infracciones graves en el plazo de 1 año.

**37.3** El procedimiento sancionador deberá atenerse a lo dispuesto en la Ley 2/1998, de 20 de febrero, de la Potestad Sancionadora de las Administraciones Públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco y a los aspectos procedimentales contenidos en la Ley 3/1998, 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco, o Leyes posteriores que las sustituyan.

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

**37.5** Lo anterior se entenderá sin perjuicio de que las conductas constituyan infracción urbanística o estén tipificadas como delito.

## **Artículo 38.- SANCIONES.**



38.1 El régimen de sanciones se ajustará a lo previsto en la legislación sectorial. En materia de ruidos, a falta de previsión especial dispuesta por la legislación sectorial, las infracciones serán sancionadas de la forma siguiente:

Las infracciones leves podrán ser sancionadas con multa de hasta 750 euros.

Las infracciones graves podrán ser sancionadas alternativa o acumulativamente con:

1. Multa desde 751 euros hasta 1.500 euros
2. Retirada temporal de la licencia por un plazo de 6 meses, con la consiguiente clausura o cese de la actividad mientras subsista la sanción.

Las infracciones muy graves podrán ser sancionadas alternativa o acumulativamente con:

1. Multa desde 1.501 euros hasta 3.000 euros
2. Retirada temporal de la licencia por un plazo de 1 año, con la consiguiente clausura o cese de la actividad mientras subsista la sanción.
- c) Retirada definitiva de la licencia, cuando el incumplimiento de los requerimientos a las medidas correctoras impuestas por el Ayuntamiento sea continuo, evidente y manifiesto.

#### **Artículo 39.- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL**

Con carácter general todos los establecimientos tendrán obligación de:

Tener una lista de precios a disposición del público.

Trabajar con personal que disponga del carnet de manipulador de alimentos.

Tener un cartel indicando el horario y aforo del local.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**PRIMERA. Licencias para cambio de grupo:** No se permitirá el cambio de grupo a aquellos locales en funcionamiento a la entrada en vigor de esta Ordenanza, que incumplan el requisito de distancia mínima, con la salvedad de aquellos establecimientos en funcionamiento incluidos en el Grupo 1, que dispondrán de un plazo de dos años desde la aprobación definitiva de la presente Ordenanza para solicitar el cambio al grupo 2, y aquellos establecimientos en funcionamiento incluidos en el Grupo 2, que dispondrán de un plazo de cuatro años desde la aprobación definitiva de la presente Ordenanza para solicitar el cambio al grupo 3.

La solicitud de cambio de grupo se tramitará como una licencia de actividad nueva y deberán solicitarse al menos un año antes de la finalización del plazo otorgado.

**SEGUNDA. Licencias de ampliación:** Se permitirá la ampliación de los establecimientos en funcionamiento y con Licencia a la entrada en vigor de esta ordenanza, que incumplan el requisito de distancia mínima, siempre y cuando cumplan los siguientes requisitos:

Soliciten una nueva licencia adecuando la totalidad del establecimiento a la presente normativa



Guarden una distancia de 5 metros en proyección en planta desde cualquier punto de su perímetro a cualquier otro local hostelero del entorno, con licencia anterior a la aprobación de la presente ordenanza.

La actividad en su conjunto se mantenga indivisible.

El límite máximo de ampliación será del 50% de la superficie útil del local existente.

Estas ampliaciones se permitirán en el plazo de cinco años desde la aprobación definitiva de esta ordenanza.

### ANEXO 1 CRITERIOS DE MEDICIÓN .

### ANEXO 2

Ficha de solicitud de licencia para nuevas instalaciones, ampliaciones, cambios de titularidad o grupo...

A la Alcaldía-Presidencia del Municipio de Amorebieta-Etxano:

<b>SOLICITANTE</b>	
Nombre	
Apellidos	
DNI	
Domicilio	
Teléfono	
<b>EN REPRESENTACIÓN DE</b>	
Nombre	
Apellidos	
Razón Social	
NIF o CIF	
Domicilio	
Persona de contacto	
<b>tipo de actividad</b>	
Nueva (apertura)	
Recalificación	
Ampliación	
Cambio de grupo	
Cambio de titular	
<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<b>Tipo de ACTIVIDAD</b>	
Bar	
Restaurante con barra	
Restaurante sin barra	
Cafetería	
Pub	
Degustación	
Bodega	



Sidreria	
Asador	
Sociedades Gastronómicas	
Otros (especificar)	
Emplazamiento	
Nº del IBI del local	

El abajo firmante, D. ....solicita licencia para.....de la actividad reseñada para lo que pone a disposición de este Ayuntamiento la siguiente documentación:

Presenta proyecto de actividad	
Presenta proyecto técnico de obras	
Presenta licencia municipal (En casos de cambios de titularidad)	

En Amorebieta-Etxano a .....de.....de.....200..

### ANEXO 3

Ficha de control de solicitud de licencias.

Documentación mínima a presentar.

<b>MEMORIA</b>		
	Características de la actividad con breve descripción del uso que se le pretende dar.	
	Maquinaria. Tipo, características y potencia.	
	Número de personas que trabajarán en la actividad.	
	Superficies totales y parciales.	
	Sistemas de control de vibraciones.	
	Proyecto de insonorización. Cálculos y justificación.	
	Sistemas de ventilación previstos y extracción de humos y gases.	
	Gestión interna de los residuos.	
	Instalaciones higiénico sanitarias.	
	<b>Justificación del cumplimiento de:</b>	
	CTE DB-SU. Seguridad de Utilización.	
	CTE DB-SI. Seguridad en el caso de Incendio.	
	CTE DB-HE. Ahorro de Energía.	
	Condiciones acústicas de los edificios.	
	Condiciones de accesibilidad.	
	Normativa de espectáculos públicos y actividades recreativas.	
	Condiciones Generales.	
<b>PLANOS</b>		
	Emplazamiento	
	Estado actual	
	Del cumplimiento de distancias con respecto a establecimientos hosteleros más cercanos.	
	Planta con indicación del/os recorrido/s de evacuación hasta la salida/s.	
	Secciones acotadas del local.	
	Plantas de distribución acotadas del local.	
	Alzados de fachada en color.	
	Detalles constructivos de las soluciones adoptadas.	
	Plantas de distribución detallada de todas las instalaciones.	
<b>OTRA DOCUMENTACIÓN</b>		

### ANEXO 4

## **ESTABLECIMIENTOS HOSTELERO TRANSITORIO.**

Su ubicación deberá ser autorizada mediante la correspondiente licencia municipal.

Deberán disponer de conexión eléctrica realizada por instalador autorizado, abastecimiento de agua potable y conexión con la red municipal de saneamiento previa autorización municipal.

Deberán utilizar vajilla desechable de un solo uso.

Los materiales de construcción de estos establecimientos serán fáciles de limpiar, las estructuras prefabricadas serán homologadas con su correspondiente justificación técnica, serán fácilmente desmontables. Los materiales componentes de los establecimientos serán ignífugos.

Existirán dispositivos de limpieza para el personal con jabón y toallas de un solo uso.

Contarán con la maquinaria de conservación adecuada a los alimentos que se expendan.

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

Se realizarán limpiezas diarias y los productos de limpieza, debidamente etiquetados se guardarán separados de los alimentos. Los residuos almacenados en recipientes estancos, se evacuarán diariamente.

El personal estará en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos.

Se dispondrán los extintores necesarios en número y características.

Se dispondrá al público la lista de precios.

## ANEXO 5

### LEGISLACIÓN RELATIVA A LA CLASIFICACIÓN, HORARIOS Y LIMITACIONES SONORAS RELATIVAS A ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS

**-LEY 1995, DE 16 DE NOVIEMBRE, DE ESPECTACULOS PUBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS.**

**- DECRETO 296/1997, DE 16 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS HORARIOS DE LOS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS Y OTROS ASPECTOS RELATIVOS A ESTAS ACTIVIDADES EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO. (B.O.P.V. DE 19 DE DICIEMBRE, N° 243).**

**- DECRETO 210/1998, DE 28 DE JULIO, DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS HORARIOS DE LOS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS Y OTROS ASPECTOS RELATIVOS A ESTAS ACTIVIDADES EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PAÍS VASCO. (B.O.P.V. DE 3 DE AGOSTO, N°145).**

**- DECRETO 171/1985, DE 11 DE JUNIO, DE ACTIVIDADES MOLESTAS, INSALUBRES, NOCIVAS Y PELIGROSAS (B.O.P.V. DE 29 DE JUNIO DE 1985, N° 134).**

**GRUPO 1.** Locales e instalaciones autorizados específicamente para menores de edad, o con autorización para expender bebidas sin alcohol y alimentos sin que suponga actividad de restauración, tales como:

Salas de baile y fiestas juveniles, discotecas juveniles, degustaciones, heladerías, chocolaterías, churrerías, croisanterías, salones de té y asimilables.

Estos Establecimientos deberán cerrar antes de las 22:30 h.

Los equipos musicales de los establecimientos pertenecientes a este grupo no podrán tener una potencia eficaz superior a los 50 vatios ni un volumen máximo de emisión de 65 dB(A), con independencia de los aparatos de que dispongan.

**Grupo 2.** Locales e instalaciones con autorización para expender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración, tales como:

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

Estos Establecimientos deberán cerrar antes de las 00:30 h.

Los equipos musicales de los establecimientos pertenecientes a este grupo no podrán tener una potencia eficaz superior a los 50 vatios ni un nivel de emisión superior a los 75 dB(A)

**GRUPO 3.** Locales e instalaciones con autorización para disponer, como actividad especial, de música sin pista de baile, tales como:



*Bares especiales, whiskerías, clubes, bares americanos, pubs, disco bares, karaokes y asimilables.*

Estos Establecimientos deberán cerrar antes de las 02:00 h.

Los equipos musicales de los establecimientos pertenecientes a este grupo si podrán tener una potencia eficaz superior a los 50 vatios y su nivel de emisión no podrá superar los 90 dB(A).

**GRUPO 4.** Locales e instalaciones con autorización para disponer de música con pista de baile o realizar espectáculos, tales como:

Salas de fiestas, salas de baile, discotecas, cafés-teatros, restaurantes con espectáculos y asimilables.

Estos Establecimientos deberán cerrar antes de las 04:00 h.

Los equipos musicales de los establecimientos pertenecientes a este grupo si podrán tener una potencia eficaz superior a los 50 vatios. El nivel máximo de emisión no podrá superar los 100 dB(A).

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

- a) Una hora los viernes, sábados y vísperas de festivos.
- b) Media hora desde el 1 de junio al 30 de septiembre.
- c) Dos horas, sin perjuicio de lo establecido en el Artículo 12 del presente Decreto:

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

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

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

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

Llegada la hora establecida para el cierre, los locales e instalaciones deberán estar totalmente desalojados de clientes, permitiéndose únicamente la permanencia de empleados del local y las tareas propias de adecuación y limpieza del mismo.

Los espectáculos públicos y las actividades recreativas no podrán iniciarse, antes de las 06,00 horas.

Entre el horario de cierre o de finalización establecido para los locales o las actividades incluidas en los grupos 3 y 4 del Artículo 2 del Decreto 296/1997, de 16 de diciembre, sea éste efectivamente realizado o no, y su apertura o iniciación deberá transcurrir un período mínimo de seis (6) horas.

En todo caso, queda prohibido el funcionamiento de equipos o aparatos de música, antes de las 9,00 horas.



Corresponde a la autoridad municipal, previo informe de los Servicios Técnicos Municipales, la adscripción de un establecimiento determinado al grupo al que pertenece, a tenor de las especificaciones contenidas en el Proyecto presentado por el solicitante, o en su caso, de la realidad de la actividad ejercida o que se pretenda legalizar, con indiferencia de la denominación que adopte.

Amorebieta-Etxano a 22 de Diciembre de 2.006.

EL ALCALDE,

Fdo.: David Latxaga Ugartemendia,