

**ORDENANZA REGULADORA DE LAS ACTIVIDADES  
COMERCIALES E INDUSTRIAS INOCUAS**

Publicado en BOP el 30 de diciembre, 1991

<b>TITULO I - DISPOSICIONES GENERALES.....</b>	<b>3</b>
Artículo 1.....	3
Artículo 2.....	3
Artículo 3.....	3
Artículo 4.....	3
Artículo 5.....	3
Artículo 6.....	3
Artículo 7.....	4
Artículo 8.....	4
<b>TITULO II - RÉGIMEN JURÍDICO.....</b>	<b>4</b>
<b>CAPITULO PRIMERO.- PROCEDIMIENTO.....</b>	<b>4</b>
Artículo 9.....	4
Artículo 10.....	4
Artículo 11.....	4
Artículo 12.....	4
Artículo 13.....	5
Artículo 14.....	5
Artículo 15.....	5
Artículo 16.....	5
Artículo 17.....	5
Artículo 18.....	5
Artículo 19.....	5
Artículo 20.....	5
Artículo 21.....	6
Artículo 22.....	6
Artículo 23.....	6
Artículo 24.....	6
Artículo 25.....	6
Artículo 26.....	6
Artículo 27.....	6
Artículo 28.....	6
<b>CAPITULO SEGUNDO.- RÉGIMEN SANCIONADOR.....</b>	<b>6</b>
Artículo 29.....	7
Artículo 31.....	7
<b>TITULO III - DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS ACTIVIDADES.....</b>	<b>8</b>
Artículo 33.....	8
Artículo 34.....	8
Artículo 35.....	8
Artículo 36.....	8
Artículo 37.....	9
Artículo 38.....	9
Artículo 39.....	9
Artículo 40.....	9
Artículo 41.....	9
Artículo 42.....	9
Artículo 43.....	9
Artículo 44.....	10
Artículo 45.....	10
Artículo 46.....	10
Artículo 47.....	10
Artículo 48.....	10
Artículo 49.....	10
Artículo 50.....	10
Artículo 51.....	11
Artículo 52.....	11

Artículo 53. ....	11
<b>TITULO V - REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS. ....</b>	<b>11</b>
<i>Disposición Adicional Primera. ....</i>	<i>18</i>
<i>Disposición Adicional Segunda. ....</i>	<i>18</i>
<i>Disposición Transitoria Primera. ....</i>	<i>18</i>
<i>Disposición Transitoria Segunda. ....</i>	<i>18</i>
<i>Disposición Final. ....</i>	<i>18</i>

## **TITULO I - DISPOSICIONES GENERALES**

### **Artículo 1.**

Constituye el objeto de estas Ordenanzas la regulación de todas las condiciones que deben reunir los locales donde se vayan a ejercer actividades comerciales o industrias inocuas, así como la regulación de las condiciones del posterior ejercicio de las mismas y su control.

### **Artículo 2.**

La presente ordenanza será de aplicación al término municipal de la Ciudad de Cádiz.

### **Artículo 3.**

La interpretación de estas Normas se hará según el sentido de sus palabras, en relación con el contexto, la realidad social a la que ha de ser aplicada, a su espíritu y finalidad.

### **Artículo 4.**

Tendrán la consideración de actividades comerciales inocuas, todas aquellas que no produzcan molestias ni resulten insalubres o nocivas, ni por último, supongan riesgo para las personas o las cosas.

### **Artículo 5.**

El control del Ayuntamiento sobre estas actividades se realizará mediante el sometimiento del ejercicio de las mismas a la previa obtención de Licencia Municipal de Apertura.

El uso comercial o industrial inocuo para ser autorizado requerirá que el local donde se vaya a realizar reúna los requisitos sanitarios y técnicos que en esta Ordenanza se determinan, en cualquier caso sólo podrá ser autorizado en aquellos lugares que el vigente Plan General de Ordenación Urbana, así como la normativa urbanística que lo desarrolle o sustituya, determine.

### **Artículo 6.**

A todos los efectos se determinan las siguientes clases de Licencia:

- a) Licencias que autorizan el funcionamiento de actividades permanentes.
- b) Licencias de carácter provisional, a las que se aplicará el Régimen Jurídico fijado en el artículo 58.2 de la Ley del Suelo, así como las determinaciones antes señaladas.
- c) Licencias de carácter temporal.

Son aquellas licencias que se conceden para un período determinado de tiempo, transcurrido el cual se extinguen automáticamente sus efectos, no siéndole de aplicación, por tanto, las normas generales de caducidad.

- d) Licencias que autorizan el funcionamiento de actividades permanentes, pero cuyo ejercicio, dada la naturaleza de la actividad, es estacional.

En estos usos no será exigible nueva Licencia de Apertura, no obstante será preceptiva la intervención municipal cuando se produzca el reinicio de la actividad, para comprobar si el local, donde la misma se realizarán, sigue reuniendo los requisitos que, en su día, justificaron el otorgamiento de la Licencia.

#### **Artículo 7.**

El carácter de estas licencias habrá de ser reglado y consecuente con los motivos y fines que las justifiquen.

#### **Artículo 8.**

Las Licencias se entenderán otorgadas salvando el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero y no podrán ser invocadas para eximir o disminuir responsabilidad civil o penal en la que hubieren incurrido los beneficiarios en el ejercicio de sus actividades y se otorgan con independencia de la necesidad de otros permisos o autorizaciones de los organismos competentes por razón de la materia.

### **TITULO II - RÉGIMEN JURÍDICO**

#### ***CAPITULO PRIMERO.- PROCEDIMIENTO***

#### **Artículo 9.**

La solicitud de Licencia de Apertura se presentará en el Registro General de la Corporación o en el que, específicamente, se establezca al efecto, deberá ser dirigida al Alcalde y en el la misma se harán constar los datos determinados en el artículo 69º de la vigente Ley de Procedimiento Administrativo y todo ello, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 66 del citado texto legal.

#### **Artículo 10.**

Los peticionarios deberán acompañar a su solicitud los siguientes documentos:

- 1º. Plano del local realizado a escala, donde conste su distribución.
- 2º. Relación de situación del edificio, copia del plano oficial.
- 3º. Relación de receptores eléctricos a instalar, indicando la potencia de cada uno de ellos:
  - Protección de la instalación eléctrica.
  - Medidas de protección contra incendios.

#### **Artículo 11.**

Recibida la solicitud en la Sección correspondiente se solicitarán los siguientes informes preceptivos; que deberán ser emitidos en el plazo de diez días:

- a) De los Servicios Sanitarios Municipales.
- b) De la Oficina Técnica Municipal, tanto para las condiciones de seguridad del inmueble como para las de las instalaciones.

No obstante el expediente podrá ser sometido a tantos informes como exija la naturaleza de la actividad que se pretenda desarrollar.

#### **Artículo 12.**

Si recibida la documentación a que se ha hecho referencia, se apreciara la falta de algún documento o deficiencias subsanables, se notificará al peticionario para que, en el plazo de quince días, subsane las mismas, apercibiéndole de que, en su defecto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 71º de la Ley de Procedimiento Administrativo, el expediente se archivará sin más trámite.

### **Artículo 13.**

La solicitud de licencia de apertura habrá de resolverse en el plazo de un mes a contar desde la fecha en que la solicitud hubiese sido presentada en el Registro General, salvo en aquellos supuestos en que hubieses de informar otros organismos.

Tampoco tendrá aplicación dicho plazo en el caso de que los informes preceptivos no pudieran ser emitidos por causa imputable al peticionario.

### **Artículo 14.**

El cómputo de estos plazos quedará suspendido durante los quince días que señala el artículo 12, contados a partir de la notificación de las deficiencias.

### **Artículo 15.**

Transcurrido el plazo fijado en los artículos precedentes, se entenderá concedida la Licencia por Silencio Administrativo Positivo.

### **Artículo 16.**

Completado los informes pertinentes, el órgano administrativo competente, resolverá la concesión o denegación de la Licencia.

Dicha resolución habrá de ser motivada y notificada a los interesados con expresión de los Recursos que contra la misma procedan, produciendo sus efectos a partir del momento del recibo por el peticionario de la comunicación formal de la misma y del pago de los derechos y tasas de su expedición.

### **Artículo 17.**

Las licencias podrán ser condicionadas siempre que el establecimiento de condiciones tenga relación con la actividad que se autoriza.

### **Artículo 18.**

Las Licencias quedarán sin efectos en los siguientes casos:

- a) Cuando se incumpliesen las condiciones a que estuviesen sometidas.
- b) Cuando desaparezcan las circunstancias que motivaron su otorgamiento.
- c) Cuando sobreviniesen determinadas circunstancias que, de haber existido a la sazón, hubiesen justificado su denegación.
- d) Cuando se adoptasen nuevos criterios.
- e) Como consecuencia del cierre del local motivado por la concurrencia de algunos de los supuestos previstos en los apartados a),b) y c) de este artículo.

El supuesto previsto en el apartado d), podrá comportar el resarcimiento de los daños y perjuicios que se causen.

### **Artículo 19.**

Podrán ser anuladas las Licencias cuando resultaren otorgadas erróneamente, procediendo también el derecho a la indemnización de los posibles daños y perjuicios causados, siempre que el error fuera imputable a la Administración.

### **Artículo 20.**

La insuficiencia, incorrección u oscuridad del contenido de la Licencia, no podrá ser esgrimida como causa de vulneración de la presente Ordenanza. No obstante, en estos casos, el titular podrá exigir a la Administración que aclare los términos de la Licencia, aclaración que tendrá que ser efectuada en el plazo de diez días.

#### **Artículo 21.**

Las Licencias caducan a los SEIS MESES de su concesión, si en el referido plazo no se han indicado las actividades autorizadas o bien si se produce la interrupción de la misma durante idéntico plazo.

#### **Artículo 22.**

El cómputo del plazo a que se refiere el artículo anterior comenzará a partir del día siguiente al del recibo de la notificación de la concesión de la Licencia.

#### **Artículo 23.**

La caducidad habrá de ser expresamente declarada por el Órgano competente de la Corporación, previa audiencia del interesado.

#### **Artículo 24.**

Las Licencias podrán prorrogarse siempre que dicha prórroga no exceda de tres meses y existan circunstancias que justifiquen su otorgamiento.

#### **Artículo 25.**

Las normas sobre caducidad determinadas en los artículos anteriores, sólo serán aplicables a las Licencias de los tipos a) y b), señaladas en el artículo 6º de esta Ordenanza.

#### **Artículo 26.**

Las Licencias serán transmisibles, no obstante para que la transmisibilidad opere, será necesario que el anterior y nuevo titular lo comuniquen por escrito a la Corporación produciéndose, acto seguido, el acto administrativo pertinente para la efectividad de la transmisión.

El incumplimiento de este deber, producirá las responsabilidades que se deriven.

#### **Artículo 27.**

Una vez obtenida la licencia y estando en funcionamiento la actividad, el Ayuntamiento podrá realizar, por los servicios a su cargo, cuantas visitas periódicas de inspección sean necesarias dada la naturaleza de la actividad.

#### **Artículo 28.**

Asimismo el Ayuntamiento controlará, de oficio o a instancia de parte, el adecuado funcionamiento de la actividad y su repercusión ambiental, estableciéndose, al efecto, el siguiente procedimiento:

1º. Los servicios técnicos competentes emitirán informe indicando las deficiencias que, en su caso, aprecien.

2º. El Alcalde requerirá al titular para que, en un plazo proporcional al que resulte de las deficiencias a corregir, elimine las causas.

3º. Transcurrido el plazo indicado sin que las deficiencias obrantes hayan sido subsanadas, la Alcaldía podrá optar por alguna de las sanciones señaladas en el art. 30º.

### ***CAPITULO SEGUNDO.- RÉGIMEN SANCIONADOR.***

#### **Artículo 29.**

Constituyen infracciones en materia de ejercicio de actividades comerciales o industrias inocuas, las siguientes:

- 1º. La apertura sin Licencia.
- 2º. El ejercicio de usos distintos de los autorizados.
- 3º. El ejercicio de usos incompatibles con el principal.
- 4º. El incumplimiento de las condiciones de la Licencia.
- 5º. La desobediencia de las órdenes y directrices municipales relativas a esta materia.
- 6º. Incumplimiento, anterior o posterior, de las condiciones higiénico—sanitarias, de seguridad y todas aquellas derivadas de la naturaleza de la actividad.
- 7º. La obstrucción a la acción investigadora de la administración en general y en particular imposibilitar o dificultar las visitas de inspección a locales.
- 8º. No comunicar la transmisión en el plazo máximo de diez días.

#### **Artículo 30.**

Para la corrección de estas infracciones la Alcaldía, que podrá actuar de oficio a instancia de parte, optará por alguna o algunas de las siguientes sanciones, atendiendo a las circunstancias concurrentes que se valorarán en el expediente.

- 1º. Imposición de multa.
- 2º. Cierre temporal del establecimiento que, en ningún caso, podrá ser inferior al tiempo necesario para corregir las deficiencias que, en su caso, se hayan apreciado.
- 3º. Cierre definitivo del establecimiento, con precintado del mismo, produciéndose la pérdida de los efectos de la Licencia concedida. Este cierre podrá afectar a todo el establecimiento o sólo a la parte o partes del mismo que hayan infringido los preceptos de esta Ordenanza.

Las sanciones 1ª y 2ª y 1ª y 3ª podrán ser concurrentes.

No obstante lo señalado, la apertura sin Licencia y el incumplimiento de las condiciones de la misma, determinará el cierre inmediato del local, previa audiencia del interesado.

En cuanto a las restantes infracciones el procedimiento a seguir será el siguiente: La Alcaldía requerirá al administrado para que en un plazo no inferior a quince días corrija las deficiencias observadas o posibilite la acción investigadora de la administración, transcurrido el cual podrá optar por conceder otro plazo o bien aplicar alguna de las sanciones señaladas, siempre previo Trámite de Audiencia.

#### **Artículo 31.**

En cuanto a la imposición de multa, la graduación de la misma se efectuará de acuerdo con el artículo 59 de la vigente Ley de Régimen Local y el procedimiento será el establecido en los arts. 133 y siguientes de la Ley de Procedimiento Administrativo.

#### **Artículo 32.**

A las infracciones de los preceptos de esta Ordenanza le serán de aplicación los plazos de prescripción que establece el Código Penal para las faltas, sin perjuicio de lo que, en cada caso, establezcan las leyes.

### **TITULO III - DISPOSICIONES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADAS ACTIVIDADES.**

GUARDERÍAS.

#### **Artículo 33.**

Tendrán la consideración de guardería todos los establecimientos que tengan por objeto el cuidado, guarda y formación de todos los niños en edad preescolar.

#### **Artículo 34.**

A este tipo de establecimientos les serán aplicables las normas establecidas en los títulos I y II de esta Ordenanza, sin perjuicio de las disposiciones específicas que le sean de aplicación.

#### **Artículo 35.**

Las guarderías se clasifican en los siguientes tipos:

A) Guarderías en edificios ya existentes, y por ello limitadas por la configuración de la construcción o por la normativa urbanística aplicable.

B) Guarderías en edificios que permitan una adaptación total a esta actividad.

#### **Artículo 36.**

Como requisitos comunes a ambos tipos se establecen los siguientes:

a) Deberá existir la dotación de aseos que sigue:

— 1 Lavabo por cada 20 niños o fracción.

— 1 Inodoro por cada 20 niños o fracción.

— 1 Bañera o plato de ducha.

Todos los servicios deberán estar alicatados hasta el techo.

b) Las dependencias deberán estar suficientemente ventiladas y, además, las aulas y lugares donde los niños permanezcan deberán tener la luminosidad necesaria para que no tenga que ser utilizada la luz artificial.

C) Condiciones de seguridad. Los revestimientos y materiales deberán ser resistentes al fuego.

Todo hueco con peligro de caída deberá tener un antepecho sólido de 1,5 m. de altura.

Las instalaciones eléctricas y de gas estarán a una altura mínima de 1,40 m. de altura.

Todas las guarderías deberán contar con botiquín dotado de material de primeros auxilios.

El mobiliario deberá ser adecuado a la finalidad a la que se destina. En todo caso el conjunto de las instalaciones será de material fácilmente lavable.

La solicitud de Licencia para esta actividad se ajustará a lo dispuesto en el art. 10 de la presente Ordenanza, debiendo acompañarse además de una memoria de los materiales a emplear en suelo, paredes, techos, carpintería y mobiliario.



#### **Artículo 37.**

Las guarderías de tipo A), a que se refiere el art. 34, tendrán los standars que siguen:

— 1,3 m. por niño en las aulas.

— 1 m<sup>2</sup>. por niño en superficie al aire libre y dedicada a juego deberán estar situadas en el mismo nivel que el resto de las instalaciones.

#### **Artículo 38.**

Para las guarderías del tipo B) del artículo anteriormente citado, se establecen las dimensiones mínimas siguientes:

— 2 m<sup>2</sup>. por niño en las aulas.

— 2 m<sup>2</sup>. por niño en superficie al aire libre y dedicada a juego.

En este supuesto deberán suprimirse todas las barreras arquitectónicas en pasos, accesos y servicios y habrán de contar con un servicio para minusválidos, al menos por cada 40 plazas o fracción.

**BARES, TABERNAS, RESTAURANTES Y SIMILARES.**

#### **Artículo 39.**

Se incluyen en esta categoría aquellos establecimientos que se dediquen a la expedición de comidas y bebidas para su consumo en el mismo local.

#### **Artículo 40.**

Para que estos establecimientos puedan tener la consideración de inocuos y, por tanto, le sean de aplicación las disposiciones de esta Ordenanza, será requisito imprescindible que en los mismos no se instalen equipos musicales, salvo música ambiental y siempre que no se superen los niveles de inmisión y transmisión fijados por las Ordenanzas Municipales, ni se realice actividad alguna que pueda resultar molesta para los vecinos colindantes o los usuarios de la vía pública.

#### **Artículo 41.**

A estos locales le será de aplicación lo dispuesto en las normas sanitarias que forman el Título IV de la presente Ordenanza, así como lo dispuesto en el Título V, con independencia de las disposiciones generales para todo tipo de establecimientos recogidos en los Títulos I y II.

#### **Artículo 42.**

En los locales donde se cocine o existan instalaciones susceptibles de producir humos y olores como planchas, freidoras y similares, se deberá garantizar la adecuada eliminación de humos y olores, la forma normal de realizarla será mediante tiro o conducto que sobrepase al menos 1,5 metros, tanto la cubierta del edificio como la de cualquier edificación en un radio de 10 metros.

No obstante, se podrán admitir otras fórmulas, siempre que se justifique documentalmente que las medidas empleadas, campanas extractoras con filtro u otras, resulten eficaces. En cualquier caso si comenzado el ejercicio de la actividad se observase que se ocasionaban molestias insalvables, se habrá de proceder a la colocación del conducto hasta la azotea, en la forma descrita en el párrafo anterior, en su defecto la actividad habrá de cesar.

#### **Artículo 43.**

Las consumiciones deberán realizarse, necesariamente, en el interior del local, salvo cuando existan mesas en terrazas con autorización municipal, caso de incumplimiento de lo aquí establecido el responsable será el titular de la actividad, si ello se demuestra en el expediente que se instruya al efecto, quien, además deberá colocar en el establecimiento rótulos indicativos de esta obligación.

#### **TITULO IV - REQUISITOS TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.**

##### **Artículo 44.**

Las puertas de los locales tendrán un ancho mínimo de 0,80 mts.

El sentido de apertura de las mismas deberá ser, en circunstancias normales, el de la salida, y será obligatorio que así sea cuando las puertas, por la naturaleza de la actividad, deben permanecer cerradas.

Habrà de existir salida de emergencia en todos aquellos locales que tengan más de 100 m<sup>2</sup>. de superficie total y un aforo superior a las 50 personas.

Estos requisitos serán mínimos y exigibles a todos los establecimientos sujetos a esta Ordenanza, no obstante las condiciones de puertas y salidas serán las establecidas en la legislación estatal de aplicación y en concreto, en el Reglamento General de Policía y Espectáculos Públicos, rigiéndose específicamente por el mismo los establecimientos de hostelería.

##### **Artículo 45.**

Los locales deberán estar dotados de, al menos, un extintor de 6 Kg. cada 25 mts. de recorrido horizontal. En los locales de reducidas dimensiones y bajo riesgo intrínseco de incendio este extintor podrá ser de 2 Kg., por el contrario, cuando el riesgo de incendio sea superior al número de extintores, será determinado por la Oficina Técnica Municipal.

##### **Artículo 46.**

El alumbrado de emergencia y señalización será exigible en aquellos locales con aforo superior a 50 personas o cuando la especial configuración o características del local así lo aconsejen. Este alumbrado estará formado por aparatos autónomos y automáticos.

##### **Artículo 47.**

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con el vigente Reglamento Electrotécnico para baja tensión e instrucciones complementarias.

##### **Artículo 48.**

Todos los materiales susceptibles de arder fácilmente, deberán ser sometidos a procedimiento de ignifugación en la forma prevista en el art. 20 del Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

##### **Artículo 49.**

Todos los aparatos susceptibles de causar ruidos o vibraciones, deberán instalarse bajo dirección técnica, de forma que se garantice que su funcionamiento no perturba ni a los vecinos colindantes ni a los usuarios del local o de la vía pública.

##### **Artículo 50.**

El uso bajo rasante, es decir los locales en sótano, estará limitado a aquellas actuaciones que el Plan General de Ordenación Urbana permita. No obstante, dado el potencial riesgo que implican, su autorización estará siempre condicionada al favorable informe técnico municipal. Será requisito

imprescindible para dicha autorización que el acceso se realice desde la vía pública o zona asimilable.

#### **Artículo 51.**

Aquellas actividades que necesiten, para su funcionamiento, la utilización de receptores a gas butano, deberán acreditar la legalización de la instalación.

#### **Artículo 52.**

Las droguerías, perfumerías y otros establecimientos de naturaleza análoga, donde se almacenan productos inflamables, aunque sea al pormenor, se tramitarán como industrias peligrosas, salvo que se demuestre del expediente así como de su posterior inspección, que el riesgo intrínseco de incendio es bajo, bien por las substancias acumuladas, las características estructurales del edificio o las medidas correctoras que se establezcan.

#### **Artículo 53.**

Las actividades de almacenaje se regirán por lo dispuesto al respecto en la vigente Ordenanza Municipal contra Incendios.

#### **Artículo 54.**

Las instalaciones de climatización, para ser autorizadas, deberán de cumplir los siguientes requisitos:

- A. La altura mínima de las salidas de aire será de 2,5 metros sobre el acerado.
- B. La separación mínima de cualquier hueco o ventana situado en plano vertical habrá de ser de 2 m.
- C. Toda la maquinaria se instalará sobre soporte antivibratorio.
- D. A la salida de aire se le colocará una rejilla, enrasada con el paramento de fachada, con lamas de 45º de inclinación, que oriente convenientemente el caudal de aire hacia arriba.
- E. Se prohíbe la salida al exterior de agua procedente de la condensación de los aparatos.

Los requisitos señalados en los puntos A y B de este artículo podrán modificarse, en los edificios del casco antiguo al objeto de conseguir una adecuada composición de la fachada.

### **TITULO V - REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS.**

#### **Artículo 55. Normas técnicas sanitarias para las aperturas de locales comerciales en general e industrias.**

1. — La superficie del local será la adecuada a la actividad que desarrolla para que ésta pueda realizarse correctamente y la altura máxima será la determinada al efecto por la normativa urbanística de aplicación.

No se determina superficie mínima para el local, no obstante los Servicios Técnicos Municipales podrán informar desfavorablemente la petición de Licencia cuando se desprenda que la superficie del local sea tal que haga inviable su desarrollo desde el punto de vista higiénico—sanitario.

2. — Si la actividad del local lo requiere será obligatoria la existencia de un almacén.

3. — El pavimento será un conjunto homogéneo, liso y sin soluciones de continuidad, y las paredes serán lisas, guarnecidas o pintadas y susceptibles de fácil limpieza.

4. — Iluminación: Adecuada, ya sea natural o artificial.

5. — Ventilación, temperatura y humedad: Adecuada, se evitarán por medios naturales o artificiales el aire viciado, exceso de calor o frío, humedad o sequía, y los olores desagradables.

6. — Ruidos, vibraciones y trepidaciones: Los ruidos y vibraciones se evitarán en lo posible en su foco de origen, tratando de aminorar su propagación en los locales.

7. — Los locales de trabajo y dependencias anejas deberán mantenerse siempre en buen estado de aseo, para lo que se realizarán las limpiezas necesarias.

8. — Condiciones higiénicas de los aseos:

a) Todo local dispondrá de aseo, las dimensiones mínimas de la cabina, será de un metro por veinte de superficie, con ventilación al exterior del local natural o forzado.

b) Los aseos estarán alicatados o sus paredes revestidas con material impermeable, desde el suelo hasta dos metros de altura.

c) Cada aseo estará dotado de:

— Inodoro con descarga automática de agua corriente.

— Lavabo.

— Jabón, toallas de un sólo uso o secador eléctrico de manos, y papel higiénico.

d) Aseos para trabajadores: Se estará a lo dispuesto en la Ordenación de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

e) Aseos Públicos: Se estará a lo dispuesto en el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos.

9. — Vestuarios y duchas de trabajadores en industrias y existencia de botiquín:

Se estará a lo dispuesto en la Ordenanza de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

#### **Artículo 56. Normas técnico-sanitarias generales para locales e industrias en relación con la alimentación.**

Además de las normas generales, cumplirán las siguientes:

1. — Los materiales que intervienen en su acondicionamiento, maquinaria y utillaje serán de fácil limpieza y desinfección.

2. — Tendrán acceso directo a las vías públicas y separados de focos de suciedad o contaminación, además de no poder servir de paso ni tener comunicación directa con ninguna vivienda.

3. — Las superficies y uniones de paramentos verticales y horizontales serán lisas y sin ángulo, de modo que se impida la acumulación de suciedad y la condensación de vapores.

4. — Las aberturas o huecos al exterior estarán protegidos con dispositivos eficaces para evitar insectos, roedores, etc.

5. — Los elementos de iluminación deberán estar provistos de dispositivos protectores y no se utilizarán luces que puedan cambiar el color natural de los alimentos.

6. — Las superficies de mesas, bandejas, estanterías y demás que vayan a estar en contacto con alimentos sin envasar, serán de material liso que no altere las características del alimento ni de dichos materiales en si mismos.

7. — Los servicios y vestuarios tendrán una separación completa con la zona donde se elaboren y preparen productos alimenticios.

8. — Los alimentos se dispondrán de manera que no reciban nunca la acción directa de los rayos solares.

9. — Todos los alimentos se expondrán al público en condiciones de garantizar su calidad e higiene sanitaria, protegiéndolos de los agentes contaminantes, se depositarán en anaqueles, vitrinas, estanterías o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público.

10. — La vestimenta para el personal de este tipo de establecimiento deberá ser de uso exclusivo y apropiado para el trabajo que desempeña (colores claros).

11. — Cámaras frigoríficas.

Las cámaras frigoríficas tendrán depósitos o compartimentos estancos para cada tipo de alimentos. No existirán dentro de las cámaras materiales que puedan producir alteraciones alimenticias.

Cuando el establecimiento expendiera alimentos preparados, dispondrá de una cámara frigorífica para éstos, además de cámara para materias primas y una más para botellas o productos elaborados.

12. — Cocina y dependencias donde se elaboren productos alimenticios.

La dependencia donde se instale la cocina, debe ser adecuada para el uso a que se ha destinado, debiendo estar aislada de focos de suciedad y contaminación, así como de viviendas. La ventilación será continua forzada, con los elementos adecuados. Las paredes estarán alicatadas y los techos pintados, susceptibles de fácil limpieza.

El agua cuando no sea de la red municipal poseerá cloro libre en cantidad de 0,2 a 0,4 p.p.m., y tendrá el número necesario de tomas para asegurar la limpieza y lavado de toda la zona.

El estado de limpieza y conservación de la maquinaria y utillaje debe de ser adecuado, así como su constitución.

Para el almacenamiento de residuos, se utilizarán dispositivos de cierre hermético y se evacuarán diariamente, estando aislados de los alimentos.

Existirán rejillas o mallas en ventanas y huecos de ventilación. Toda cocina poseerá un lavabo con agua caliente y fría que se accionará por medios no manuales. Además, dicho lavabo estará provisto de jabón, toallas de un solo uso y cepillo de uñas y separado del fregadero dotado éste con agua caliente y fría.

Dispondrá de las instalaciones frigoríficas adecuadas.

13. — Comedores.

Estarán en los lugares destinados a estos fines con la conveniente separación de otras dependencias.

Los accesorios del servicio como servilletas, manteles, vajilla y cubertería serán de material adecuado y con las debidas condiciones higiénicas de conservación.

Los utensilios propios del servicio se guardarán en lugares adecuados y separados de otros productos. Se intensificará la ventilación e iluminación de estas dependencias, adecuándolas a la capacidad del local.

En el recubrimiento de paredes no se empleará ningún tipo de material que no sea susceptible de limpieza.

**Artículo 57. Normas técnico-sanitarias específicas para la apertura de establecimientos no alimenticios.**

Todos los establecimientos de carácter no alimenticios, que a continuación se relacionan, cumplirán las normas sanitarias generales:

1. Escritorios y oficinas públicas.
2. Talleres (mecánicos o eléctricos) e industrias afines, no molestas.
3. Casinos, sociedades de recreo y análogos.
4. Centros culturales, gremiales y profesionales.
5. Establecimientos expendedores de productos textiles o relacionados con ellos.
6. Industrias del calzado, artesanía, juguetes y establecimientos expendedores de dichos productos.
7. Empresas funerarias.
8. Industrias de madera, corcho, papel, prensa, artes gráficas, construcción, vidrio, cerámica, hierro y acero, no molestas.

Todos los establecimientos que se citan a continuación además de cumplir las normas sanitarias generales, deberán cumplir las siguientes específicas:

1. Peluquerías de caballeros, peluquerías de señoras e instituciones de belleza.

Los sillones e instrumentos de estos establecimientos serán de material fácilmente lavable.

Dispondrán de un esterilizador para el utillaje a manejar.

Dispondrán de una estantería separada del público para tintes, reactivos, etc...

2. Consultorios de atención sanitaria.

Las paredes deberán estar alicatadas.

Dispondrán de un esterilizador para el utillaje a manejar y el mobiliario será de fácil limpieza.

Deberá existir lavabo con agua caliente en zona de atención al público.

Habrá de existir barrera física de separación entre antesala y sala de curas.

En cuanto a la eliminación de residuos sólidos cumplirá lo especificado en el art. 44 de la Ordenanza Municipal de Limpieza.

#### **Artículo 58. Normas técnicas sanitarias específicas para determinadas actividades de alimentación.**

Todos los establecimientos cumplirán las normas sanitarias establecidas en los artículos 54 y 55 y además las siguientes:

1. Lecherías.

Dispondrán de un mostrador expositor frigorífico, para la leche pasteurizada.

Dispondrán de una cámara frigorífica para almacenar la leche pasteurizada.

Dispondrán de anaqueles, vitrinas o estanterías para colocar las cajas o botellas de leche esterilizada.

2. Fruterías.

Dispondrán de anaqueles, vitrinas o estanterías para colocar las frutas y verduras, separadas del suelo, y por clases, categorías, variedad, etc. Si no están envasadas las frutas y las verduras, se colocarán de forma que se evite la manipulación por parte del público, y en caso de no ser factible, carteles anunciando su prohibición.

### 3. Ultramarinos, Supermercados, Autoservicios e Hipermercados.

Serán Ultramarinos aquellos comercios minoristas de alimentación en los que el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos por el mismo.

Los Ultramarinos expendedores de pan, deberán cumplir las siguientes normas: Si el pan se expende no envasado, deberá tener un despacho aparte, con separación de un metro del resto de los productos del establecimiento y con un mostrador independiente, además, habrá una persona exclusivamente dedicada a la venta de pan. Cuando el pan se expendan envasado, sólo se requerirán anaqueles o vitrinas aparte, fuera del alcance del público.

Autoservicios: Serán autoservicios los establecimientos en los que el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que desee adquirir sin necesidad de la intervención del vendedor.

Los autoservicios que expendan artículos de droguería deberán estar en posesión de la Licencia que les autoriza a expender este tipo de artículos, y la conveniente separación entre las dos actividades.

Serán establecimientos de régimen mixto los que adopten las dos formas de venta antes mencionadas:

Autoservicios: Serán establecimientos de venta al por menor de productos alimenticios, cuya extensión es inferior a 120 m<sup>2</sup>.

Los superservicios tendrán una superficie comprendida entre los 120 y 400 m<sup>2</sup>.

Los supermercados serán establecimientos de venta al por menor, cuya superficie estará comprendida entre 400 y 2.500 m<sup>2</sup>. En este tipo de locales, además de toda la gama de productos alimenticios, están autorizados a expender artículos de limpieza y droguería, manteniendo como es lógico las debidas separaciones que impidan posibles contaminaciones o puedan producir confusión al comprador, tanto en la venta como en el almacenamiento.

Hipermercados: establecimientos de venta al por menor cuya superficie será superior a 2.500 m<sup>2</sup>. Podrán expender además de productos alimenticios y de limpieza y droguería, géneros de toda clase: ferretería, hogar, ropa y calzado, electrodomésticos, etc. En las salas de ventas, no habrá embalajes o envases vacíos no recuperables, en todos estos tipos de establecimientos.

Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo.

Los productos sin envasar, se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público.

En los polivalentes, los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos, que evite la asimilación de olores o sabores extraños.

Los alimentos perecederos se expondrán en frigoríficos congeladores expositores.

Los alimentos envasados para animales, así como los artículos higiénicos y de uso doméstico, se anunciarán claramente y se exhibirán y expedirán en áreas o secciones distintas a los destinados a la venta de alimentos y bebidas para el consumo humano.

Los alimentos sin envasar habrán de hallarse, como mínimo a un metro de los productos no alimenticios, entre ambas clases de productos.

### 4. Establecimientos de venta de productos congelados.

La temperatura de conservación de los productos congelados, será de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Por lo tanto, estarán expuestos al público y/o almacenados en vitrinas frigoríficas, arcones u otros sistemas que permitan

el mantenimiento de la temperatura antes indicada durante las 24 horas del día. Estarán separados los distintos tipos de productos (carne, pescados, verduras, precocinados, los que además tendrán que venderse envasados, etc.).

#### 5. Heladerías.

El almacenamiento de los helados se efectuará a temperaturas inferiores a  $-23^{\circ}\text{C}$ . Los establecimientos serán permanentes o de temporada, dispondrán de los elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados a dicha temperatura.

En el caso de los establecimientos mixtos en los que se desarrolla otra actividad (alimentación, etc.), los helados podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios, previamente congelados, siempre que estén debidamente protegidos por un envase cerrado y/o embalaje de forma que no transmitan olores ni sabores extraños. Los utensilios (espátulas, chuchillos, etc.), deberán ser de un material tal que no se transmitan a los helados sustancias extrañas, etc., y serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos conteniendo una solución de 1,50% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará al menos diariamente.

Los barquillos y galletas que se expendan con los helados, se guardarán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

El lugar donde se instale la máquina expendedora estará alejado de fuentes calóricas y de cualquier causa contaminante.

Será compatible cafetería con heladería.

#### 6. Venta de recovas.

Tanto en el almacenaje en cámara como en el expositor frigorífico, se garantizará en todo momento la separación de los distintos productos de recova, de modo que no puedan mezclarse olores ni materias, estando protegidos de cualquier fuente de contaminación.

Esto se llevará a cabo mediante la utilización de distintos expositores, con las debidas separaciones estancos, entre ellos, y recipientes estancos de material idóneo.

La instalación o instalaciones de frío garantizarán las siguientes temperaturas durante las 24 horas del día: para productos refrigerados de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$  para productos congelados  $-18^{\circ}\text{C}$  (para las aves congeladas  $-15^{\circ}\text{C}$ ). Para el almacenaje en cámaras de huevos refrigerados, es obligatorio el mantenimiento del grado higrométrico y la temperatura uniforme, disponiéndolos sobre tarimas de 10 cms. de altura mínima sobre el suelo, a 30 cms. de las paredes y a 50 del techo, con objeto de asegurar la circulación del aire.

Las bandejas y embalajes de los huevos, tanto los frescos, como los congelados y refrigerados serán para un sólo uso.

#### 7. Despacho de pastelería, confitería, bollería y repostería.

Los productos de pastelería, confitería, bollería y repostería podrán expendirse en establecimientos con autorización exclusiva para la venta de este tipo de productos y dispuestos en vitrinas protectoras, que, en el caso de los productos con cremas, natas y yema, serán refrigeradas dichas vitrinas, siendo obligatorio el uso de pinzas o paletas, envases y envolturas autorizadas.

Solamente en caso de encontrarse envasados y etiquetados, podrán venderse en panaderías, bollerías, lecherías, autoservicios, supermercados, tiendas de ultramarinos, etc...

#### 8. Establecimientos de despachos de pan, venta de pan, panes especiales y bollería ordinaria.

La venta de estos productos sin envasar se efectuará por personal dedicado especialmente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con los de repostería, pastelería, confitería y bollería, así como con otros productos alimenticios de envase íntegro y no recuperable, pero convenientemente separados.



El pan sin envasar estará colocado en anaqueles y estanterías, siempre a una distancia tal, que quede fuera del alcance del público, y siendo de material que no altere el producto.

Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan tanto sobre los mostradores como en algún lugar distinto de los anaqueles, estanterías o vitrinas.

La venta de los productos sin envasar se efectuará únicamente en los locales destinados exclusivamente a este fin, o en áreas de locales del comercio de la alimentación que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas, y que estén independizadas de la venta de otros productos de la alimentación permitidos, con mostradores independientes y con separación mínima de un metro, y en régimen de autoservicio estará envasado obligatoriamente.

Las paredes de estos establecimientos deberán estar alicatadas, disponiendo de balanzas y litas de precios.

#### 9. Comercios de caramelos, frutos secos y chucherías.

Todos los productos (caramelos, frutos secos y chucherías) se expondrán en vitrinas, estanterías, anaqueles o cualquier otro medio de exposición de forma que queden fuera del alcance del público, con la conveniente separación entre los mismos y materiales adecuados.

Estarán debidamente protegidos los productos que no estén envueltos, y obligatoriamente dispondrán de pinzas o paletas para servir o pesar.

Las chucherías estarán envasadas cuando se compatibilice con la venta de prensa.

#### 10. Comercios de venta de aceitunas de mesa y encurtidos.

Todos los productos (aceitunas, pepinillos, cebollas, zanahorias, etc.) se expondrán en recipientes tapados de material adecuado para no alterar las características del producto ni la de los mismos y es obligatorio el uso de colador para servir y para encurtidos, cuyo material será de madera o material de plástico.

Serán incompatibles las actividades de ventas de aceitunas y de carbón o camping—gas, pero sí será compatible la venta de encurtidos con frutos secos, siempre que guarde la debida separación.

#### 11. Restaurantes, cafeterías, bares, cervecerías, salones de té, colmados, tabernas, sidrerías, casas de comidas, bodegones y análogos.

Deberán estar dotadas de aseos al público para señoras y caballeros de las dimensiones y características señaladas las condiciones generales, con independencia de cumplir con las normas generales.

El concepto de restaurantes, clasificados según categorías (licencia de Turismo), comprende los establecimientos que sirven al público mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local, exceptuando los comedores de contingentes particulares.

Cafeterías serán los establecimientos clasificados, según categorías (licencia de Turismo), que además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, principalmente en barra o mostrador mediante precio, platos fríos o calientes para el refrigerio rápido.

Los bares y freidurías que estén en un mismo local comercial, deberán tener la separación correspondiente entre dos actividades.

Todos estos establecimientos dispondrán de vitrinas frigoríficas si van a exponer productos que necesiten frío o ya elaborados previamente, y no estará permitido la tenencia de tarimas de madera en estos establecimientos.

#### 12. Chiringuitos y establecimientos de temporada expendedores de bebidas y comidas.

Por sus especiales características en cuanto a no ser establecimientos fijos, se registrarán por lo dispuesto en la normativa estatal o autonómica que lo regule.

#### **Disposición Adicional Primera.**

La presente Ordenanza entrará en vigor tras su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia y transcurrido el plazo señalado en el art. 65.2 de la Ley de Bases de Régimen Local, por aplicación de lo dispuesto en el art. 70.2 de dicho texto legal.

#### **Disposición Adicional Segunda.**

Los expedientes incoados con anterioridad a la entrada en vigor de esta Ordenanza se resolverán con arreglo a lo dispuesto en la misma.

#### **Disposición Transitoria Primera.**

Las actividades comerciales e industriales que estuviesen funcionando a la entrada en vigor de esta Ordenanza y resultasen incluidas en el art. 4 de la misma, se someterán al régimen previsto en los artículos 18 a 28 del Capítulo I y el Capítulo 2º del Título II.

#### **Disposición Transitoria Segunda.**

Se concede plazo de dos años a las actividades a que se refiere el artículo anterior, para adaptarse a las normas contenidas en el Título III, arts. 39, 40, 42 y 43; Título IV, excepto el art 53; Título V, art. 55, apartados 3 a 9; art. 56, apartados 1 y 4 a 13; y arts. 57 y 58.

#### **Disposición Final.**

Además de los preceptos de esta Ordenanza serán de aplicación, a las industrias aquí citadas, tanto las Disposiciones Generales como Específicas de Ámbito Estatal y Autonómico, y en particular el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, además de la Ordenanza Municipal contra Incendios, Plan General de Ordenación Urbana, restantes documentos urbanísticos municipales y Ordenanza Municipal para la Protección del Medio Ambiente contra la Emisión de Ruidos y Vibraciones.