

### Valoración

Siendo la argumentación similar a la de las otras entidades alegantes, se debe entender aquí reproducida la respuesta dada a los mismos, y la estimación parcial de sus reclamaciones.

Una vez comentadas las alegaciones y propuestos los cambios correspondientes en los términos indicados, es preciso hacer mención a las modificaciones del Anexo propuestas a iniciativa propia por el Área de Salud y Consumo. A tal respecto, como antes se ha apuntado, se han aceptado casi en su totalidad -sin perjuicio de alguna aclaración necesaria-, en la medida en que son “traducción” de la normativa higiénico-sanitaria vigente, y no nos hallamos ante nuevos requisitos que hubieran desnaturalizado el objetivo de la presente modificación de la Ordenanza. Además, todos ellos están amparados por la razón imperiosa de interés general, consistente en “la protección de los derechos, la seguridad y la salud de los consumidores, de los destinatarios de servicios y de los trabajadores”, según está previsto en el art. 3.11 de la ley 17/09.

Con todas estas aportaciones se ha elaborado un Texto Refundido, en el que se destacan los cambios introducidos respecto del texto inicialmente aprobado, que en ningún caso cabe calificarlos de sustanciales.

Por último se hace constar que con la misma fecha, se propone igualmente al Ayuntamiento Pleno la aprobación definitiva de la correspondiente modificación puntual del Plan General que se tramita.

Cumplidos todos los trámites reglamentarios, procede someter el texto refundido de la Modificación de la Ordenanza al Ayuntamiento Pleno, para su aprobación definitiva y para la subsiguiente publicación íntegra en el Boletín Oficial de Bizkaia, en orden a su entrada en vigor.

-

Sobre la base del informe del Área de Urbanismo y Medio Ambiente, que sirve de fundamento a la presente resolución, y de acuerdo con la legalidad vigente, el Excmo. Ayuntamiento Pleno, por unanimidad de los 28 miembros presentes, de los 29 que de derecho lo constituyen, acuerda:

Primero.- Aprobar definitivamente la modificación de la Ordenanza sobre los Establecimientos Comerciales de la Alimentación, conforme al texto refundido elaborado por el Área de Urbanismo y Medio Ambiente, estimando parcialmente las alegaciones presentadas y quedando aquel texto de la siguiente manera:

“ORDENANZA SOBRE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DE LA ALIMENTACION.

## CAPITULO I.- OBJETO Y CONDICIONES GENERALES.

### Artículo 1.- Objeto y ámbito.

- 1.- El objeto de la presente Ordenanza es determinar las condiciones físicas y constructivas que han de reunir establecimientos destinados al comercio minorista de productos alimenticios, tales como detallistas polivalentes tradicionales, autoservicios, supermercados, galerías de alimentación, y similares.
- 2.- Además, quedan incluidos dentro de su ámbito los Mercados, entendiendo como tales las agrupaciones de varios puestos independientes, para la venta al por menor de productos del sector alimentario, en la modalidad tradicional de compartimentos independientes.
- 3.- La Ordenanza afectará a las nuevas instalaciones y a la ampliación de las existentes, sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 20.2.

### Artículo 2.-Exclusiones y límites generales.

- 1.- Quedan excluidos del ámbito de la presente Ordenanza:
  - a) los locales anexos, instalados en el mismo inmueble, que teniendo comunicación directa con la vía pública, no la tengan interna con el establecimiento principal; y
  - b) los locales de superficie inferior a quinientos (500) metros cuadrados.
- 2.- Las actividades excluidas a que se refiere el apartado anterior quedan, no obstante, sometidas a la normativa urbanística, a la higiénico-sanitaria recogida en el Anexo y, en su caso, a la reglamentación sobre actividades clasificadas.

### Artículo 3.- Superficie útil.

- 1.- Cuando en la Ordenanza se habla de la superficie de los establecimientos, se entiende como tal, salvo indicación expresa en contrario, la útil, es decir, la comprendida en el interior de sus paramentos verticales terminados, medida a su cara interior, y de utilización directa para el uso a que se destine.
- 2.- En caso de ampliación se considera superficie útil la suma de la existente más el incremento previsto en el nuevo proyecto.

### Artículo 4.- Ubicación.

- 1.- Se ubicarán en las plantas y condiciones que el vigente Plan General autoriza para el uso terciario (Uso 7), en Situación 2, Comercio al por menor de carácter no concentrado.
2. – Los establecimientos de superficie igual o mayor de dos mil quinientos metros cuadrados (2.500) tendrán la consideración de Centros Comerciales y se ubicarán en los lugares y condiciones previamente fijados por el planeamiento.

### Artículo 5.- Condiciones de implantación.

- 1.- Los establecimientos del ramo con superficie inferior a dos mil quinientos (2.500) metros cuadrados, tendrán acceso por las fachadas exteriores de los edificios, prohibiéndose expresamente las entradas por portales y vestíbulos, así como por locales destinados a cualquier otro uso.

2.- Cuando formen parte de complejos comerciales mayores (grandes almacenes, etc.) podrán utilizar los accesos y servicios comunes, siempre que estén suficiente y justificadamente dimensionados, a juicio municipal razonado.

3.- Los locales comerciales organizados en forma de galería se pueden establecer, cuando así se autorice por el planeamiento, en planta baja y primera y, ocasionalmente, en planta sótano. Para ello se exigirán las siguientes condiciones:

- a) la galería tendrá como mínimo dos accesos al público, de un ancho mínimo de cuatro (4) metros cada uno y situados en puntos alejados entre sí;
- b) podrán agruparse los servicios sanitarios correspondientes a los distintos locales comerciales;
- c) las escaleras entre las distintas plantas tendrán las dimensiones fijadas en el Código Técnico de la Edificación; y
- d) la superficie de carga y descarga podrá ser común.

#### Artículo 6.- Condiciones Higiénico Sanitarias.

1.- Las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos se ajustarán a los requisitos contenidos en el Anexo de esta Ordenanza, de conformidad con la normativa sectorial vigente.

2.- Dichos requisitos tienen el carácter de reglas generales. No obstante, se podrá flexibilizar la exigencia de los de carácter estructural (superficies y alturas mínimas, ....), por razones vinculadas a la configuración física del local (dimensiones, etc.) o a la naturaleza de la actividad, cuando se solicite de forma razonada al Área municipal competente en materia higiénico-sanitaria, quien propondrá justificadamente la solución más adecuada.

3.- Corresponderá, asimismo, a dicha Área todo lo referente a la inspección y a la disciplina, en la indicada materia.

### CAPITULO II.-SERVICIOS E INSTALACIONES GENERALES.

#### Artículo 7. Areas de carga y descarga.

1.- Las operaciones de carga y descarga deberán efectuarse en el interior del establecimiento, por lo que éste dispondrá de un espacio, exclusivo para las mismas, con las dimensiones suficientes para ello que, como regla general, no podrán ser inferiores a las siguientes: doce (12) metros de longitud, cuatro (4) de anchura y tres coma cuarenta (3,40) de altura libre en todo el espacio, incluida la puerta de acceso.

2.- A tal efecto se incluirá en el Proyecto Técnico un Anexo de Logística con el contenido previsto en el art. 18.2.b); cuando no fuera física o jurídicamente posible cumplir con alguna de las dimensiones indicadas, el Anexo acreditará detalladamente dicho extremo, garantizando que las operaciones se efectuarán en el interior del establecimiento.

3.- Si, al margen de la obligación de disponer de dicho local y con carácter excepcional, se pretendiera efectuar la carga y descarga en la vía pública, se deberá solicitar, de forma justificada, una autorización específica ante el Área de Circulación y Transporte, quien, dependiendo de las necesidades de aparcamiento en la zona, de la tipología de la calle, y de las características de dichas labores de carga y descarga (frecuencia, etc.), la podrá conceder siempre que se desarrolle en horario diurno.

4.- La autorización, que se concederá con carácter de precario, tendrá una vigencia máxima de un año y será renovable, en función del grado de cumplimiento de sus condiciones y de los cambios previstos en la tipología de la calle (ensanchamiento de aceras, peatonalización, etc.).

5.- En aquellos supuestos en que se pretenda efectuar la carga y descarga fuera del horario diurno, se precisará además la autorización especial prevista en la Ordenanza sobre Protección del Medio Ambiente.

#### Artículo 8.- Contadores y cuadros de mando.

1.- Sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido por las reglamentaciones generales de los distintos servicios y por las normas de las distintas empresas suministradoras, se establecerán los respectivos cuartos para los mismos (agua, gas, electricidad, telefonía, etc.).

2.- Los cuadros de mando de los servicios a que se refiere el apartado anterior se situarán en locales fuera de la zona accesible al público.

#### Artículo 9.- Ventilación.

1.- Si los locales estuvieren dotados de ventilación forzada o climatización, sus equipos mecánicos se instalarán en recinto habilitado al efecto, independiente, y que garantice las debidas condiciones de insonorización e imposibilidad de transmisión de vibraciones.

2.- A todos los efectos se exigirá el cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Protección del Medio Ambiente.

#### Artículo 10.- Ascensores y montacargas.

Se regirán por lo establecido en la normativa vigente en materia de aparatos elevadores. Frente a estas instalaciones existirá un espacio libre en el que pueda inscribirse un círculo de dos (2) metros de diámetro.

### CAPITULO III.-ACCESIBILIDAD Y PROTECCION CONTRA INCENDIOS.

#### Artículo 11.- Accesibilidad.

Los establecimientos se sujetarán a la normativa vigente en materia de accesibilidad y a lo previsto en la presente Ordenanza.

#### Artículo 12.- Pasos para el público.

1.- La anchura libre de pasos para público entre estanterías se ajustará a lo previsto en el Código Técnico de la Edificación (CTE).

2.- Estos anchos mínimos no podrán interrumpirse por ningún tipo de elemento decorativo. En el supuesto de que existiera algún elemento estructural o de instalaciones, el ancho libre mínimo, a cada lado del obstáculo, será de un metro con veinte centímetros (1,20 m).

Artículo 13.- Protección contra incendios.

- 1.- Los establecimientos se sujetarán al vigente CTE, así como a la normativa dictada sobre la materia por el Gobierno Vasco sin perjuicio de las exigencias recogidas en la presente Ordenanza.
- 2.- En el desarrollo de la actividad se tendrá en cuenta que los puestos destinados a contener productos inflamables (droguería, perfumería, pinturas, sprays, etc), se situarán alejados de las salidas y, a ser posible, contra las paredes con carteles visibles indicando la peligrosidad del producto. La carga de fuego admitida en estos productos expositores será la indicada en el CTE.

CAPITULO IV.-CONDICIONES PARTICULARES DE LOS MERCADOS.

Artículo 14.- Definición.

- 1.-Se entienden como mercados las agrupaciones de varios puestos independientes de venta de productos del ramo de la alimentación o relacionados con él, instalados en un recinto único, dispuesto en forma de compartimentos separados, agrupados por especialidades, según su actividad, pero constituyendo una unidad funcional con servicios comunes.
- 2.-Se entiende por puesto de venta el espacio comercial limitado físicamente, a cuyo interior no puede acceder el público.
- 3.- A estos mercados distribuidos por puestos de venta, además de las normas de aplicación general, incluidas las higiénico-sanitarias, les serán exigibles las condiciones particulares del presente Capítulo.

Artículo 15.- Régimen de conservación y mantenimiento.

- 1.- A la solicitud de licencia de actividad para el mercado se acompañará necesariamente un documento, elevado a escritura pública, en el que quede claramente establecido el régimen de explotación del mercado en lo relativo a la responsabilidad en el mantenimiento, conservación y reparación de sus elementos e instalaciones comunes y en la adopción de medidas correctoras, indicando, además la cuota de participación de cada puesto en dichos elementos comunes.
- 2.- La solicitud de licencia de actividad para cada puesto, incluirá la aceptación expresa, por parte del peticionario, de su participación y responsabilidad en las cargas comunes, en los términos que le hayan sido asignados en el documento aludido en el número anterior.

Artículo 16.- Pasos para el público.

- 1.- La anchura útil de pasos para el público con puestos de venta a ambos lados no será inferior a tres metros (3,00 m), si existen puestos de venta a ambos lados, y en los restantes casos no menor de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 metros).
- 2.- En el caso de que los pasos estuvieran interrumpidos por algún elemento estructural, o de instalaciones, el ancho útil a cada lado del obstáculo no podrá ser inferior a un metro con cincuenta centímetros (1,50 m).

Artículo 17.- Condiciones constructivas de los puestos.

Los puestos de venta se ajustarán a las condiciones siguientes:

- a) cada puesto estará dotado de toma de agua potable, suministro de energía eléctrica, toma de telefonía y evacuación de residuales, con sumidero y arqueta sifónica;
- b) los cierres perimetrales delimitadores serán de fábrica de albañilería, con espesor no inferior a nueve centímetros (9,00 cm);
- c) para los revestimientos interiores y exteriores se utilizarán, en toda la altura de los cierres, materiales duros, impermeables y de fácil limpieza;
- d) el suelo del puesto se elevará a veinte centímetros (20 cm.), respecto del nivel del paso público; se revestirá con materiales duros, impermeables, durables y de fácil limpieza y tendrá una pendiente del dos por ciento (2%) hacia el sumidero sifónico;
- e) estarán cerrados al público, con acceso único para el personal empleado y mostrador adecuado para la venta al público;
- f) si el acceso al interior del puesto fuera frontal, se efectuará por debajo del mostrador, y a estos efectos se rebajará el pavimento interior en la amplitud precisa sin que la puerta pueda invadir los elementos comunes;
- g) por debajo de la altura de dos metros con veinte centímetros (2,20 m), ningún elemento podrá disminuir el ancho útil del paso, mientras que por encima de esta altura se permitirán elementos salientes de veinte centímetros (20 cm), tales como barras para ganchos, luminosos o caja del bombo de persiana;
- h) los puestos se cerrarán por su parte superior a una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m), sobre el pavimento interior; y
- i) los elementos de cierre serán metálicos enrollables o similares.

## CAPITULO V.- REGIMEN JURIDICO.

### Artículo 18.- Proyecto técnico.

1.- La solicitud de licencia municipal para implantar un establecimiento comercial de la alimentación deberá venir acompañada del correspondiente proyecto técnico, firmado por profesional competente que constará de memoria, planos y documentación adjunta, así como del Anexo a que se refiere el art. 7.1, con el contenido que se detalla en los apartados siguientes.

2.- La Memoria comprenderá:

- a) una descripción técnica detallada de:
  - las características de la actividad;
  - la maquinaria a instalar, con indicación del tipo y características y expresión del número de C.V. de cada aparato;
  - la superficie total del local y de cada uno de los departamentos que lo conforman (zona de ventas, vestuario, almacén, carga-descarga, etc.);
  - los medios y sistemas correctores propuestos para reducir la transmisión de ruidos y vibraciones con los correspondientes planos en detalle y cálculos justificativos que aseguren la obtención del aislamiento mínimo exigible o, en su caso, del nivel sonoro máximo transmisible;
  - las características del sistema de ventilación y/o climatización;
  - el sistema de evacuación de aguas residuales y residuos sólidos;
  - las instalaciones higiénico-sanitarias; así como...

(...)

- del cumplimiento del CTE en cuanto a las condiciones de seguridad en caso de incendio, la seguridad de utilización y la protección frente al ruido; y
- b) el Anexo de logística previsto en el art. 7, conteniendo las medidas de distribución urbana (“última milla”) y recogida de residuos (“logística inversa”), con al menos, las siguientes especificaciones;
  - ubicación, acceso y dimensiones del espacio destinado para carga y descarga, acreditando su suficiencia;
  - acceso y maniobrabilidad externa e interna de los vehículos (radios de giro,...) así como tipología de los mismos;
  - fórmulas de suministro al establecimiento y de reparto a domicilio, detallando horarios, frecuencias, proveedores, uso de vehículos propios y ajenos, etc.;
  - concreción de los vehículos que harán las operaciones en el espacio interior, y de los que utilizarán para ello las zonas públicas reservadas para carga y descarga; y
  - cuantos datos complementarios sean exigidos justificadamente por el Area de Circulación y Transportes.

3.- La planos estarán doblados a la medida DIN-4, con pestaña, de forma que permitan formar un expediente normalizado. La relación de planos a aportar es la siguiente:

- a) del emplazamiento de la actividad, a escala 1:5.000;
- b) de la manzana a escala 1:1.000, conforme a la cartografía oficial, indicando el edificio en que se pretende instalar la actividad;
- c) planta con la distribución de la actividad y, en su caso, plantas de zonificación y sectorización del local o locales, de cara al cumplimiento del CTE;
- d) de las secciones, a escala 1:50, figurando acotadas las distintas alturas libres resultantes en cada punto del local, de suelo a techo, una vez implantadas las instalaciones y medidas correctoras;
- e) de los alzados de fachada, a escala 1:50, que abarcarán los locales inmediatos y el tránsito, de existir, a la planta inmediatamente superior;
- f) de los detalles, a escala 1:20, de las soluciones constructivas adoptadas para las medidas correctoras propuestas (anclajes, insonorización, etc.); y
- g) esquemas a escala 1:50 de las instalaciones de electricidad, fontanería, saneamiento, ventilación, aire acondicionado y climatización en general.

4.- Además se adjuntarán las siguientes separatas:

- a) una relación de todas las actividades colindantes situadas en el mismo inmueble, incluido el destino previsto de las planta superior e inferior; y
- b) el nombre y los apellidos de quien ostente la Presidencia o Administración de la Comunidad, o, si no existen tales representantes, de todas las personas ocupantes; entendiéndose que cuando el edificio esté desocupado dicha información se referirá a los inmuebles colindantes.

5.- Los servicios municipales podrán admitir la remisión de toda la documentación por vía telemática.

Artículo 19.- Caducidad y prórroga.

1.- Toda licencia municipal que se conceda para instalar, legalizar, trasladar o ampliar los establecimientos del ramo de la alimentación quedará caducada y sin efecto, previas la audiencia al interesado y la declaración expresa, en los siguientes casos:

- a) cuando no se hubieran iniciado las obras o la instalación en el plazo de seis meses desde el otorgamiento de la licencia;
- b) cuando, con independencia de lo establecido en el párrafo anterior, no se hubieran finalizado las obras o la instalación en el plazo impuesto al concederse el permiso; y
- c) cuando la actividad permanezca cerrada al público durante un período igual o superior a seis meses, siempre que la inactividad no derive directamente de obras o instalaciones reglamentariamente impuestas o autorizadas.

2.- En los tres supuestos, se concederá una prórroga, por la mitad del plazo, a solicitud razonada del interesado, formulada con anterioridad a la finalización de aquél. Tanto el plazo señalado, como la prórroga que, en su caso, se otorgue se entenderán sin perjuicio del retraso que se deba a razones de fuerza mayor, previa y debidamente alegadas y justificadas por el administrado.

Artículo 20.- Fuera de ordenación.

1.- Todos los establecimientos del ramo de la alimentación, con licencia municipal anterior a la entrada en vigor de esta Ordenanza, que no se ajustasen a las prescripciones de la misma, quedarán en situación de fuera de ordenación.

2.- Sin perjuicio de lo establecido en la Disposición Transitoria, sólo se autorizarán los trabajos de reparación, mantenimiento y mejora de la higiene e instalaciones del local, así como cuantos otros vayan encaminados a adaptar el local a las exigencias de la presente normativa.

Artículo 21.- Régimen Disciplinario.

1.- Se considera infracción todo incumplimiento de las condiciones en que se concedió la licencia, con la consiguiente imposición de las sanciones correspondientes conforme a lo previsto en la legislación vigente.

2.- A tal efecto, se considera infracción grave el efectuar las operaciones de carga y descarga, de forma reiterada y sin autorización, fuera del espacio destinado a ellas, la cual podrá ser sancionada con la suspensión temporal de la licencia y consiguiente cese de la actividad durante un plazo máximo de un mes, en función de las circunstancias de cada caso.

DISPOSICION ADICIONAL UNICA

Los establecimientos del ramo que se implanten formando parte integrante de centros comerciales, galerías, grandes almacenes, etc. podrán utilizar los servicios generales de éstos siempre que cuando mínimo el conjunto comercial cumpla las condiciones contenidas en el Anexo sin perjuicio de otras exigencias reglamentarias que pudieran plantearse en las pertinentes licencias municipales.



### DISPOSICION TRANSITORIA UNICA

1.- Las solicitudes de licencias, para instalar, reformar o ampliar los establecimientos de venta de productos del ramo de la alimentación, incluidos dentro del ámbito de aplicación de esta Ordenanza, que se formulen con anterioridad a la aprobación inicial de la misma, se resolverán conforme al régimen normativo anterior.

2.- Los establecimientos existentes con anterioridad deberán adaptarse paulatinamente al nuevo régimen de la Ordenanza, conforme se vayan modificando los locales y a tenor de la importancia de la reforma prevista. Sólo se exigirá un mayor espacio para dotaciones o equipamientos (aseos, cuarto de basuras, carga y descarga, etc.) cuando la reforma propuesta suponga un aumento de la superficie edificada, y siempre de forma proporcional a la misma.

### DISPOSICION FINAL UNICA

Corresponde a la Alcaldía-Presidencia y, en su caso, a la Delegación municipal en materia de urbanismo y medio ambiente, la interpretación de la presente ordenanza.

### ANEXO

### REGLAS GENERALES EN MATERIA HIGIENICO-SANITARIA.

#### Artículo 1.- Características constructivas.

1.- En la construcción, acondicionamiento y reparación de los locales se emplearán materiales idóneos, que, en ningún caso, sean susceptibles de resultar tóxicos y originar contaminaciones en los alimentos.

2.- La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los establecimientos, permitirán:

- . su mantenimiento, limpieza y desinfección de forma adecuada,
- la realización higiénica de todas las operaciones,
- unas condiciones adecuadas de manipulación, almacenamiento y exposición a temperatura controlada y apropiada para cada tipo de alimento.

3.- Las paredes de los locales donde se manipulen alimentos, serán fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y de superficie lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que realicen.

4.- Los suelos estarán contruidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por ácidos o álcalis empleados en la limpieza, y serán lisos, de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con juntas de dilatación descubiertas.

5.- Los techos estarán contruidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación, serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan suponer contaminación para los productos.

#### Artículo 2.- Alturas mínimas.

Las alturas mínimas de los locales serán de dos metros y medio (2,50 m.) en las zonas de público y trabajo, y de dos metros y treinta centímetros (2,30 m.) en aseos y vestuarios.

Artículo 3.- Iluminación y ventilación.

- 1.- Tanto la iluminación natural como la artificial serán suficientes para permitir una adecuada observación de las características organolépticas propias de cada alimento y del estado de limpieza y conservación de las instalaciones, maquinaria y utensilios. (...)
- 2.- En las zonas destinadas al público se exigirá un sistema de ventilación que garantice un caudal mínimo de renovación de aire, de diez metros cúbicos por metro cuadrado y hora ( $10\text{m}^3/\text{m}^2/\text{h}$ ), sin producir molestias al vecindario por olores, ruidos o vibraciones.
- 3.- Se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire procedente del exterior, por lo que los establecimientos dispondrán de al menos una puerta que los pueda aislar suficientemente de la vía pública.

Artículo 4.- Mobiliario, conservación y exposición de productos.

- 1.- Todo el mobiliario será de fácil limpieza y se colocará de tal modo que se evite la formación de huecos de difícil acceso donde se pueda acumular suciedad.
- 2.- Todos los productos alimenticios, sus envases y útiles de manipulación, se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, u otro medio que impida su contacto con el suelo y reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- 3.- Los mostradores y las superficies en las que se manipulen alimentos, serán fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales lisos, impermeables, no absorbentes, lavables y resistentes a la corrosión.
- 4.- Se dispondrá de los elementos frigoríficos necesarios para la actividad que se desarrolle, manteniendo los alimentos a temperatura que no den lugar a riesgos para la salud; y provistos de termómetros fiables y de fácil lectura que garantice su correcto control. Su capacidad y número garantizará la estiba higiénica de los alimentos.
- 5.- Durante la exposición, los productos alimenticios estarán protegidos contra cualquier foco de contaminación, y mantenidos en condiciones de conservación que no den lugar a riesgos para la salud.
- 6.- La exposición y almacenamiento de sustancias peligrosas o no comestibles (productos de limpieza, de desinfección, insecticidas, alimentos para animales, etc.) se efectuarán de forma independizada respecto a los productos alimenticios.

Artículo 5.- Servicios de agua y limpieza.

- 1.- Todos los establecimientos contarán con suministro de agua corriente potable, fría y caliente, procedente de la red general, en volumen adecuado a las necesidades del local. Las aguas residuales se evacuarán a la red general de saneamiento, mediante desagües sifónicos.
- 2 - Las basuras deben depositarse en contenedores estancos, de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección, provistos de cierre con tapa ajustada.
- 3.- Las zonas o secciones de venta o manipulación de alimentos sin envasar (charcutería, pescadería, carnicería, etc.), dispondrán de fregadero/lavamanos de dimensiones adecuadas y en número suficiente para la limpieza de manos y (...) de los equipos y utensilios de trabajo. Estarán dotados de agua fría y caliente, material de limpieza y grifería de cierre no manual.

4.- De acuerdo con la normativa sectorial vigente, se dispondrá de instalaciones específicas y adecuadas para los equipos, productos y útiles de limpieza dotadas, al menos, de toma de agua y desagüe, así como de armarios exclusivos para depositarlos.

#### Artículo 6.- Aseos y vestuarios.

1.- Los requisitos referentes a aseos y vestuarios contenidos en este artículo responden a los previstos en la normativa sectorial vigente, y tanto sus dimensiones como dotación van dirigidos a permitir su uso sin dificultad ni molestias, en función del personal empleado que vaya a utilizarlos.

2.- Los establecimientos con una superficie superior a doscientos cincuenta (250) metros cuadrados contarán con, al menos, seis (6) destinados a aseos y vestuarios para el personal, incrementándose proporcionalmente un mínimo de un (1) metro cuadrado por cada cien (100) metros suplementarios, y dispondrán de:

- a) cabinas de inodoro independientes, sin comunicación con locales donde se manipulen alimentos, y con una superficie mínima de uno coma veinte metros cuadrados ( $1,20 \text{ m}^2$ ); las paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección (alicatados o tratamiento similar), con ventilación directa o extracción forzada al exterior;
- b) lavamanos, en número suficiente, dotados de agua fría y caliente, de útiles de aseo y de grifería no manual; y
- c) taquillas, armarios o similares, bastantes para el depósito higiénico y ordenado de la ropa y el calzado del personal, asientos suficientes y espejo.

3.- Los vestuarios y aseos estarán diferenciados por sexos o bien se preverá una utilización por separado de los mismos.

4.- Los establecimientos con más de mil (1.000) metros cuadrados de superficie tendrán aseo para el público, dotado de lavamanos, y no comunicará con zonas de manipulación de alimentos.

5.- Aquellos que cuenten con una superficie superior a dos mil quinientos (2.500) metros cuadrados se sujetarán a lo que disponga al respecto instrumento de planeamiento previsto en el art. 4.2 de la Ordenanza.

#### Artículo 7.- Oficinas administrativas.

Los establecimientos dispondrán de un espacio, exclusivo y de tamaño suficiente, destinado a las tareas de administración y dirección.

#### Artículo 8.- Cuartos de basuras.

1.- Todos los establecimientos de más de trescientos (300) metros cuadrados dispondrán de un recinto cerrado y exclusivo para el depósito de basuras y envases desechables. Este recinto tendrá una superficie mínima de tres (3) metros cuadrados, que se irá incrementado a razón de medio metro cuadrado ( $0,5 \text{ m}^2$ ) por cada cien (100) suplementarios.

2.- Este recinto reunirá además las condiciones siguientes:

- a) dispondrá de sumideros para desagüe de las aguas de lavado, conectados a la red general de alcantarillado;
- b) los suelos tendrán una ligera pendiente hacia los sumideros, y serán impermeables, de fácil limpieza y desinfección;

- c) contará con grifos de agua corriente, apropiados para insertar en ellos la manga de riego, que permita el lavado fácil y directo de todo el local;
- d) habrá puntos de luz suficientes para la iluminación del local;
- e) todas las paredes del local deberán estar alicatadas hasta el techo; y
- f) poseerá ventilación suficiente al exterior del establecimiento.

#### Artículo 9.- Almacenes y cámaras.

1.- Todos los establecimientos dispondrán de uno o varios recintos de almacén y cámaras frigoríficas suficientes para las necesidades del establecimiento. La superficie útil destinada a almacenes, cámaras, y en su caso, a áreas de carga y descarga, será equivalente, como mínimo, al quince por ciento (15%) de la útil total del establecimiento.

2.- Los almacenes dispondrán de paredes y suelos de fácil limpieza y desinfección, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes y lavables.

3.- En los establecimientos con más de mil (1.000) metros cuadrados de superficie la zona de carga y descarga de los almacenes estará diferenciada del resto del almacén.”

Segundo.- Publicar el texto íntegro en el Boletín Oficial de Bizkaia, así como en la página web del Ayuntamiento, indicando que su entrada en vigor se producirá en los términos de los artículos 70/2º y 65/2º de la Ley 7/1985 de 2 de abril.

Tercero.- Notificar el acuerdo, junto con el texto aprobado e informe precedente, a la Asociación de Constructores y Promotores de Bizkaia-Bizkaiko Etxegile Sustatzaileen Bazkuna (Ascobi-Bieba), Cámara de Comercio de Bilbao, UVESCAYA S.L. –Grupo Uvesco, Desarrollos Inmobiliarios Marest S.L.– y Supermercados Rafa S.A.

Cuarto.- Asimismo, dar traslado de la nueva Ordenanza, del acuerdo y del último informe a Surbisa y al Área de Relaciones Ciudadanas.

Quinto.- Pasar el expediente, para su conocimiento y efectos oportunos, a las Subáreas de Secretaría Técnica, Planeamiento y Licencias de Obras y Aperturas.

#### **Cultura y Educación**

El C.A.C. TEATRO ARRIAGA S.A. no está obligado a realizar anualmente la auditoría de sus cuentas, en base a la legislación vigente en la materia (Real Decreto Legislativo 1/2010 de 2 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital, en cuyo art. 263.2 se exceptúa de la obligación de auditar las cuentas a aquellas sociedades que, como sucede con el Teatro Arriaga, pueden presentar balance abreviado; la Ley 19/1988, de 12 de julio, de Auditoría de Cuentas, en su redacción vigente tras ser modificada por la Ley 12/2010, de 30 de junio, para su adaptación a la normativa comunitaria y normas que la desarrollan, entre ellas el Real Decreto 180/2003, de 14 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1636/1990,