

ADMINISTRACIÓN LOCAL

MUNICIPAL

A CORUÑA

Área de Medio Ambiente, Infraestructuras y Territorio. Servicio de Urbanismo

Intervención de la Edificación y Disciplina Urbanística

Oficio ordenanza condiciones implantación

El Excmo. Ayuntamiento Pleno, en sesión ordinaria celebrada el día 21 de julio de 2014, adoptó el siguiente acuerdo:

Primero.–Resolver las alegaciones formuladas en base a la motivación contenida en el fundamento tercero.

Segundo.–Aprobar con carácter definitivo el texto de la ordenanza reguladora de las condiciones de la implantación de usos vinculados con la hostelería, ocio y comercio en base a los fundamentos contenidos en la propuesta.

Tercero.–Ordenar la publicación del texto de la ordenanza reguladora de las condiciones de la implantación de usos vinculados con la hostelería, ocio y comercio, en el Boletín Oficial de la Provincia.

A coruña, 31 de julio de 2014.

EL DIRECTOR DE URBANISMO

César de Jesús Otero Grille

ÍNDICE

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.–Objeto

Artículo 2.–Clasificación de los locales

CAPÍTULO I.–REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES

Artículo 3.–Instalaciones

Artículo 4.–Calefacción y agua sanitaria

Artículo 5.–Evacuación de humos

Artículo 6.–Climatización y aire acondicionado

Artículo 7.–Alturas mínimas

Artículo 8.–Mobiliario

Artículo 9.–Condiciones de acceso

Artículo 10.–Aforo

CAPÍTULO II.–REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS

Artículo 11.–Condiciones de cocinas y obradores

Artículo 12.–Servicios higiénicos

Artículo 13.–Condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 14.–Iluminación

CAPÍTULO III.–REPOSICIÓN DE LA LEGALIDAD Y RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 15.–Infracciones

Artículo 16.–Prescripción de las infracciones

Artículo 17.–Responsables de la infracción

Artículo 18.–Reposición de la legalidad

Artículo 19.–Sanciones

Artículo 20.–Criterios de graduación

Artículo 21.–Prescripción de las sanciones

Artículo 22.–Procedimiento y caducidad

DISPOSICIONES ADICIONALES.

Primera

Segunda

Tercera

DISPOSICION TRANSITORIA

DISPOSICION DEROGATORIA

DISPOSICIÓN FINAL

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES DE IMPLANTACIÓN DE LOS USOS VINCULADOS CON LA HOSTELERÍA, OCIO Y COMERCIO**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

Por acuerdo plenario de fecha 9 de junio de 1997 se aprobó la Ordenanza Medioambiental reguladora de la emisión y recepción de ruidos y vibraciones y del ejercicio de las actividades sometidas a Licencia.

Su elaboración se realizó de acuerdo a las determinaciones de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local que, en su artículo 25.2.f) atribuye a los Municipios competencias sobre el “medio ambiente”; la Ley 2/1995, de 2 de enero, de Protección Ambiental de Galicia y el Decreto 2414/1961, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas (RAMINP)- en la actualidad, sin aplicación en la Comunidad Autónoma de Galicia, en virtud de la Disposición Final Primera del Decreto 133/2008, de 12 de junio, por el que se regula la evaluación de incidencia ambiental excluyendo de su objeto a las actividades relacionadas con la hostelería y la restauración.

Por el Decreto 160/2005, de 2 de junio, se modifica el Decreto 292/2004, por el que se aprobó el Catálogo de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad Autónoma de Galicia que establece las denominaciones y definiciones de espectáculos públicos y actividades recreativas propias de la comunidad autónoma. La modificación del 2005 introduce nuevos apartados en la categoría de restauración atendiendo a las observaciones planteadas por los profesionales y usuarios del sector.

Estas actividades tienen en común que ofrecen actuaciones en directo, ocio y entretenimiento e implican una oferta cultural mediante la celebración de actuaciones resultando conveniente, la atención a la dimensión de la actividad de ocio que estos locales ofrecen. Igualmente se da cabida a las actividades deportivas y se incluyen referencias a la normativa de drogas en las sesiones destinadas a menores; desaparece el carácter determinante de los informes de los ayuntamientos en relación con las autorizaciones de carácter extraordinario y la disposición adicional del anterior reglamento debido a la publicación de las correspondientes órdenes de horarios. Se precisan los contenidos de las categorías de piscinas recreativas, discotecas y locales de restauración con horario especial en función del personal al que van dedicados.

En consecuencia, debe tenerse presente que la Ordenanza Municipal Medioambiental elaborada en 1997 no se circunscribió al contenido propio de la prevención de la contaminación acústica, fijado por la Ley gallega 7/1997, de 11 de agosto,

de Protección contra la Contaminación Acústica, ya derogada en virtud de la Ley gallega 12/2011, de medidas fiscales y administrativas, por no adecuarse al marco jurídico de la legislación básica del Estado en esta materia.

Esta normativa orientada a la protección contra la contaminación acústica no establece las condiciones de las instalaciones y las medidas correctoras que deben observar los establecimientos destinados a las actividades del catálogo, ni se cuenta en el marco de la Comunidad Autónoma de Galicia con un reglamento, como el Reglamento General de policía y Espectáculos Públicos, que podría regular en el sentido apuntado las condiciones de implantación de las actividades vinculadas con la hostelería y la restauración.

El ayuntamiento, que actualmente regula la materia con la Ordenanza medioambiental municipal de 1997, referida al ruido principalmente, que adolece, desde el momento de su aprobación, de una Legislación en esa materia que le confiriera la posibilidad de incorporar unos conceptos precisos que hicieran posible la fijación de objetivos de calidad acústica para cada tipo de Área Acústica y para el interior de las edificaciones; los límites de emisión e inmisión y la fijación de métodos y procedimientos de medición y evaluación del ruido y vibraciones, por ello y atendiendo al mandato contenido en la Ley del ruido, ha iniciado su proceso de revisión con la aprobación de una nueva ordenanza de protección contra la contaminación acústica centrada en este aspecto medioambiental.

La derogación de la vigente ordenanza medioambiental, en consecuencia, dejaría sin una regulación concreta y específica los requisitos exigibles para la implantación de las actividades vinculadas a la hostelería y la restauración en lo que respecta a la determinación de alturas, medidas correctoras y condiciones higiénico sanitarias, al no ser objeto de la normativa de la protección contra la contaminación acústica.

Por Orden de la C.M.A.T.I. de fecha 25.02.2013 se aprueba con carácter definitivo, con las modificaciones señaladas en aquella, la Revisión del Plan General de Ordenación Municipal cuyo TÍTULO V se refiere a las condiciones genéricas de los usos clasificados en clases, sin determinaciones concretas propias de la regulación sectorial.

Estas actividades, hostelería, ocio y recreativas, se regulan en aspectos concretos y parciales por normas sectoriales de índole diversa que comprende desde la legislación de seguridad ciudadana, medidas sanitarias frente al tabaquismo, protección contra la contaminación acústica, órdenes autonómicas sobre horarios máximos y mínimos; de sanidad e higiene, junto a la urbanística y el Código Técnico de la edificación.

Tal dispersión normativa obliga a la concreción de las condiciones de implantación que permita garantizar, como se ha señalado, la seguridad jurídica de los distintos operadores en la tramitación para la obtención de las preceptivas licencias y comunicaciones.

Tanto para la emisión de los preceptivos informes técnicos que deben constar en los expedientes como para su consideración por los particulares en sus proyectos se echa en falta la concreción de mínimos respecto a la dotación de aseos, la iluminación de los establecimientos, alturas mínimas y cálculo de aforos, parámetros necesarios para asegurar la adecuada dotación de medidas mínimas de higiene y seguridad.

Sin perjuicio de la observancia de las ordenanzas municipales relativas a la regulación específica para la protección contra el ruido, la convivencia ciudadana, las reguladoras de los procedimientos y las ordenanzas fiscales que resultan de aplicación para la obtención de las autorizaciones correspondientes.

Se hace referencia, por las mismas razones, a las dotaciones de carácter higiénico en las actividades comerciales.

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.-OBJETO.

1.-El objeto de esta ordenanza es el establecimiento de las condiciones que habrán de cumplir los establecimientos públicos para el desarrollo de las actividades vinculadas a la hostelería, restauración, ocio y recreativa.

2.-Se aplicarán las determinaciones de esta ordenanza a los locales en los que se proyecte la implantación y ejercicio de actividades en los que se expidan bebidas y alimentos de todo tipo para consumir en el establecimiento y espacios anexos, se desarrollen o no otras actividades con carácter principal o complementario en el mismo establecimiento, como en el caso de las Asociaciones Culturales, Centros de Actividades Culturales a implantar por particulares, Sociedades Gastronómicas, Clubes de Fumadores, Centros de ocio y de actividades recreativas, pastelerías, panaderías y jamonerías y similares con estancias asimilables a los de la hostelería del grupo I.

3.-Se observarán en los establecimientos comerciales, con independencia del procedimiento de tramitación al que se sujete la implantación de la actividad o servicio, los requisitos establecidos en esta ordenanza en los casos en los que complementariamente se presten servicios asimilables a los previstos en alguna de las categorías del art. 2.

Artículo 2.-CLASIFICACIÓN DE LOS LOCALES.

1.-Los locales donde se desarrollen las actividades recreativas, de ocio, restauración, hostelería y de espectáculos públicos, sin perjuicio de la observancia de la establecida por el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad Autónoma de Galicia, se clasifican en los siguientes grupos:

- GRUPO I. A. Restaurante (2.7.1), Bar y Café Bar (2.7.2), Cafetería (2.7.3) y Salón de Banquete (2.7.1.1). Actividades, todas ellas, sin equipos de reproducción o amplificación sonora, a excepción de aparatos de televisión y radio, con niveles sonoros de hasta 75 dBA.
- GRUPO I. B. Agrupa a las mismas actividades del TIPO I. A con música ambiental y sistemas de hilo musical, con niveles sonoros de hasta 75 dBA.
- GRUPO II. Pub (2.6.4). Actividades con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual y niveles sonoros previsibles hasta 80 dBA.
- GRUPO III. Karaoke (2.6.5), Tablao flamenco (2.6.8), Salón de banquetes con actividad de baile posterior (2.7.1.1), y Café Teatro, Café Concierto y Café cantante (2.6.9). Actividades con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, con actuaciones en directo y niveles sonoros previsibles hasta 90 dBA.
- GRUPO IV. Salas de Fiesta (2.6.1), Discotecas (2.6.2) y Salas baile (2.6.3). Actividades con equipo de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, que disponga de pista de baile, y niveles sonoros previsibles hasta 95 dBA.

2.-Las actividades objeto de esta ordenanza, con independencia de la denominación que se les otorgue por los solicitantes cuando sean asimilables a las de uno o varios de los grupos recogidos en la clasificación anterior habrán de observar el cumplimiento de las determinaciones de esta ordenanza para cada uno de ellos.

3.-En los casos en los que se proyecten distintas actividades en un mismo establecimiento deberá describirse, en el proyecto técnico que acompañe a la solicitud, la división de los espacios destinados a cada una de ellas, con indicación de los usos y la justificación del cumplimiento de los requisitos establecidos para cada tipo o categoría de actividad.

CAPÍTULO I.-REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES

Artículo 3.-INSTALACIONES.

1.-Los proyectos técnicos que documenten la ejecución de las obras e implantación de las actividades que se pretendan deberán justificar el cumplimiento de la normativa técnica de aplicación, código técnico de la edificación y de la legislación que establece las condiciones y requisitos de las instalaciones. Una vez ejecutadas las obras e instalaciones se aportará la documentación justificativa de su conformidad con lo proyectado.

2.-Sin perjuicio de la justificación de las instalaciones eléctricas, climatización, de protección contra incendios y contaminación acústica, el proyecto de actividad recogerá también la descripción de las instalaciones de fontanería y saneamiento reflejándose su diseño, distribuciones en planta, trazado, secciones y materiales utilizados. La justificación reglamentaria de dichas instalaciones se efectuará en el correspondiente Proyecto de Obras.

3.-Cuando los servicios técnicos municipales consideren deficiente o confusa la justificación o acreditación de las instalaciones planteada por el solicitante, emitirán el correspondiente informe técnico en el que se concretarán los extremos que deberán ser subsanados. El contenido del informe se recogerá en el requerimiento del que se dará traslado al interesado para que lo cumplimente en el plazo que a tal fin se señale.

Artículo 4.-INSTALACIÓN DE CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA.

1.-Para la instalación de calefacción en los establecimientos públicos podrá utilizarse como fluido calefactor agua y aire caliente, así como acumuladores eléctricos. Todo ello de acuerdo con las condiciones técnicas que, en cada caso, se establezcan reglamentariamente.

2.-En el proyecto de actividad se dará cuenta, tanto en la memoria como en la descripción gráfica, de las características técnicas y ubicación de los diferentes elementos que configuren la instalación.

Artículo 5.-EVACUACIÓN DE HUMOS, GASES.

1.-Con carácter general la evacuación de humos se realizará a través de chimeneas estancas y exclusivas que se canalizarán a la cubierta.

2.-Con carácter excepcional, se podrán autorizar otros sistemas alternativos de evacuación en aquellos locales en los que concurran o se acrediten alguna de las siguientes circunstancias:

a) Problemas estructurales que dificulten la instalación de la chimenea debido a que el local no sea colindante en ningún punto (perímetro o forjado de local) con patio y no sea posible llevar el conducto de extracción a la cubierta del edificio.

b) Que la instalación requiera de medios técnicos o económicos desproporcionados.

c) Que el tipo de edificio, o su grado de catalogación o de su entorno recomienden esta solución excepcional. En estos supuestos, se podrá autorizar la extracción del aire del local por otros medios, siempre que se acrediten medidas correctoras y de mantenimiento suficientes.

d) En los casos en los que tratándose de un uso urbanísticamente previsto, la imposibilidad del acondicionamiento de la chimenea venga determinada por la negativa de la comunidad de propietarios que, en su caso, deberá acreditarse.

3.–En los supuestos enumerados en el punto segundo, podrá autorizarse la extracción de aire del local por fachada, cumpliendo las siguientes condiciones:

a) La extracción se efectuará a través de sistemas depuradores de alta eficacia en sustitución de las chimeneas, con filtros que garanticen la adecuada depuración de los efluentes a evacuar

b) El sistema de evacuación de humos deberá constar de los siguientes componentes y procesos: Sistema de filtraje mecánico, sistema de filtraje húmedo condensador de grasas, sistema de filtraje electrostático, generador de ozono para tratamiento del aire contaminado, turbina extractora, circuito cerrado de caudal de aire, conducto de evacuación de aire tratado al exterior. La campana de extracción deberá disponer, en su caso, de sistema de extinción automática de incendios.

c) Las instalaciones de este tipo deberán contar con un libro de mantenimiento en el que se anoten las revisiones periódicas que se realicen por empresas especializadas, limpieza y cambio de filtros. Será obligatoria una revisión trimestral como mínimo.

4.–Se deberá justificar la eficacia y validez de la alternativa a la chimenea estanca y exclusiva, por lo que la memoria ambiental que acompañe al proyecto deberá incluir un estudio técnico cuyos contenidos mínimos serán los siguientes:

a) Justificación de la imposibilidad de realizar la evacuación de humos a cubierta.

b) Plano de planta y sección de la cocina.

c) Planos de detalle del sistema de extracción (captación, conductos, depuración y evacuación) con indicación de partes accesibles para comprobación y limpieza.

d) Aparatos productores de humos, olores o gases instalados (indicando características, situación, dimensiones, consumos, etc.) y combustible utilizado.

e) Caudal de aire a depurar.

f) Características técnicas y eficacia de los distintos filtros.

g) Características de la salida de evacuación en fachada incluyendo plano de fachada en el que se grafíen las rejillas u otros elementos necesarios de la evacuación, alturas sobre acera, distancias del punto de salida de aire a ventanas o huecos, etc.).

h) Las características técnicas mínimas que reunirán todos y cada uno de los equipos y materiales de la instalación proyectada, las condiciones de suministro y ejecución, las garantías de calidad y control de recepción en obra, las verificaciones y pruebas que deban efectuarse para realizar el control de ejecución de la instalación y el control de la instalación rematada. Igualmente, se aportarán las instrucciones de usos y mantenimiento de acuerdo con las características de la instalación, mediante la elaboración de un manual de uso y mantenimiento que contendrá las instrucciones de seguridad, manejo y maniobra, así como programas de funcionamiento y mantenimiento preventivo y gestión energética de la instalación. Se adjuntará Certificación de la empresa instaladora y/o técnico competente de adecuación del equipo de filtración a la actividad a desarrollar.

5.–Terminada la ejecución de la instalación y realizadas las comprobaciones y pruebas de servicio por la empresa instaladora, según el proyecto técnico, el promotor encargará la realización de una prueba de control a un organismo de control autorizado que certifique la correcta ejecución y funcionamiento del sistema alternativo, que se entregará con la documentación final de la obra. De igual modo, el promotor aportará copia del contrato suscrito con la empresa de mantenimiento que llevará a cabo el control de la instalación con el programa detallado del mismo, validado por la empresa instaladora (operaciones a realizar, limpieza del sistema de captación, limpieza del sistema de conducción, limpieza del sistema de filtrado, extractores, rejillas de fachada, periodicidad, etc., según el caudal de aire a depurar). En tanto no se aporte este certificado, no podrá utilizarse la instalación, y si esta fuera determinante para el desarrollo de la actividad, ésta no podría iniciarse.

6.–Las licencias de actividad concedidas, y las comunicaciones previas que se presenten, para el ejercicio de actividades en locales en los que se autoricen estos sistemas alternativos de evacuación de humos por fachada, quedarán condicionadas al correcto funcionamiento de los mismos, de tal forma que el funcionamiento incorrecto de las instalaciones de depuración, la falta de mantenimiento de las mismas o la inexistencia de contrato con empresa especializada de mantenimiento será motivo de suspensión o revocación de los efectos del título habilitante para el ejercicio de la actividad, y el cese de la misma, por incumplimiento de las condiciones esenciales de la misma, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador.

Artículo 6.–CLIMATIZACIÓN Y AIRE ACONDICIONADO.

1.–La ventilación o renovación ambiental podrá realizarse de forma natural o mecánica, con las limitaciones que en cada caso se establezcan.

2.–Se justificará la renovación ambiental o mecánica, mediante el cumplimiento del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, RITE, así como la normativa sectorial de aplicación de obligado cumplimiento.

3.–La disposición de las rejillas y equipos de ventilación, así como las de climatización cumplirán las determinaciones previstas por el Plan General y el planeamiento de desarrollo así como las condiciones estéticas determinadas por el entorno urbano.

Artículo 7.–ALTURAS MÍNIMAS DE LOS LOCALES.

1.–En nuevas edificaciones, para poder albergar alguna de las actividades sujetas a la presente Ordenanza, los locales ubicados deberán disponer, en su estado final, de acuerdo con los usos proyectados en los establecimientos las alturas mínimas siguientes:

– En la zona de uso público se establece en 2,80 m; cocinas y obradores, 2,50 m; aseos 2,20 m.

Se admiten cotas hasta un mínimo de 2,50 m., siempre que la superficie afectada sea inferior al 20 %.

2.–Atendiendo a la configuración estructural de las edificaciones construidas con anterioridad a 1982, podrán reducirse las cotas en zona de uso público en planta baja hasta 2.50 m.

Artículo 8.–MOBILIARIO.

1.–El mobiliario que se disponga en los establecimientos será estable y seguro, debiéndose retirar y sustituir en otro caso. No podrá obstaculizar los recorridos de evacuación ni las salidas de emergencia.

2.–Al menos una de las mesas que se dispongan en el establecimiento será accesible. Se dispondrá además de otra por cada 10 mesas. A tal efecto se contabilizarán las dispuestas en el exterior.

Se consideran accesibles las mesas que permitan la aproximación frontal sin obstáculos de 80 cm., con altura inferior no menor a 70 cm y superior no mayor de 85 cm. La profundidad bajo la mesa libre de obstáculos debe ser de 60 cm. mínimo.

Artículo 9.–CONDICIONES DE ACCESO A LOS ESTABLECIMIENTOS.

1.–El acceso a los establecimientos se ajustará a lo establecido por la normativa de accesibilidad y el Código Técnico de la Edificación.

2.–Se utilizaran materiales y elementos antiresbalantes.

3.–Cuando no fuesen autorizables las obras necesarias de acondicionamiento para dotar de las condiciones de accesibilidad legalmente previstas en aplicación del régimen de protección de la fachada del edificio de acuerdo a su catalogación, se dispondrá en el establecimiento de una rampa portátil para su utilización por las personas con movilidad reducida si lo necesitasen. Esta disponibilidad deberá anunciarse en la entrada del establecimiento con un indicativo SIA.

Artículo 10.–AFORO.

1.–Se calculará el aforo de los establecimientos de acuerdo con lo establecido en el apartado 2, cálculo de la ocupación, de la Sección SI 3, evacuación de ocupantes, del Documento Básico SI, seguridad en caso de incendio del Código Técnico de la Edificación.

Las actividades englobadas en el Grupo I de hostelería y restauración se dispondrá en el establecimiento de mesas y sillas al menos en un 50% del citado espacio.

2.–Con la finalidad de justificar el cumplimiento del aforo se podrá disponer en el establecimiento de un aparato de control del acceso de personas al local que disponga del correspondiente mecanismo de emisión de datos. La administración requerirá a los establecimientos que cuenten con más de dos denuncias, comprobadas, por exceso de aforo, la implantación de este sistema de control. Si requerida la disposición del mismo, éste no se dispusiese, la administración decretará el cese de la actividad en tanto no se cumplimente lo ordenado.

La disposición del citado aparato será obligatoria en establecimientos con un aforo autorizado de 150 o más personas.

Sin perjuicio de la exigencia de su obligatoriedad, el Ayuntamiento habilitará una línea de ayudas con el objeto de facilitar y promover su implantación con carácter general.

CAPÍTULO II.-REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

Artículo 11.-CONDICIONES DE LAS COCINAS Y OBRADORES.

1.-Las superficies de las paredes y suelos serán impermeables y antideslizantes, no absorbentes, no tóxicas y fáciles de limpiar y desinfectar.

Los techos estarán diseñados, contruidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas.

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

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

Artículo 12.-SERVICIOS HIGIÉNICOS.

1.-Todos los establecimientos de hostelería, de nueva implantación, dispondrán de dos servicios higiénicos abiertos al público, dotados de aseo y ante-aseo, al menos uno de los cuales observará la normativa vigente en materia de accesibilidad. En locales de superficie igual o inferior a 30 m² se dispondrá de un aseo adaptado.

2.-Se entiende por aseo el recinto donde se ubica el inodoro y por ante-aseo el espacio previo al aseo que lo independiza del resto del local, evitando su comunicación con recintos de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En el ante-aseo se ubicarán, al menos, un lavabo, jabón líquido, sistema de secado de manos de un solo uso y papelera. Los urinarios no se podrán instalar en la zona de anteaseo.

3.-Los aseos estarán diferenciados para cada sexo y dispondrán de ventilación natural o mecánica. Los locales con una superficie destinada a uso público de 100 m² o superior dispondrán de un aseo más para cada sexo por cada 150 m² o fracción que exceda de 100 m².

4.-En los locales comerciales se dispondrá de la dotación de aseos prevista de acuerdo con su categoría por el PGOM.

5.-Las actividades que se dispongan en los espacios abiertos, de tránsito o anexos a éstos, y no en locales cerrados y definidos, en Centros Comerciales justificarán en el proyecto el cumplimiento de la dotación de aseos de la actividad indicando la zona de aseos del Centro Comercial destinados a tal fin.

Artículo 13.-CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE CARÁCTER GENERAL.

1.-Los locales se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, garantizando el cumplimiento de la legislación autonómica vigente.

2.-Se cumplirán las condiciones sanitarias establecidas por la legislación sectorial para el almacenamiento, exposición y venta de alimentos.

3.-Se garantizará la obligada separación del depósito de basuras de las cocinas y obradores.

Artículo 14.-ILUMINACIÓN.

1.-La iluminación que se disponga en el local será adecuada a los usos previstos para cada estancia del local de acuerdo con el grupo o categoría de clasificación de la actividad de que se trata.

Se entenderá iluminación adecuada la iluminación que se disponga con arreglo a los niveles mínimos siguientes:

- 100 lux en las zonas de evacuación, zonas de paso, recepción, baños, vestuarios, dormitorios, (salvo zonas de lectura) y escaleras.
- 350 lux en cocinas y obradores y zonas de lectura.
- 150 lux en zonas de comedor, y salones, de los restaurantes y cafeterías, en los espacios previstos para servir comidas a los usuarios cualquiera que sea la actividad principal, y en barras o zonas de barra en las que se sirvan a los clientes comidas, tapas y similares.

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

3.–En las zonas de manipulación, almacenamiento y exposición de alimentos el sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

4.–Se dispondrá en la zona de comedor o estancias en las que se sirvan alimentos de iluminación suficiente y adecuada al uso de que se trata.

CAPÍTULO III.–REPOSICIÓN DE LA LEGALIDAD Y RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 15.–INFRACCIONES.

1.–Las acciones u omisiones que contravengan lo establecido en esta ordenanza constituyen infracciones administrativas por el incumplimiento de las condiciones de la licencia.

2.–Las infracciones se clasifican en leves, graves y muy graves, atendiendo al grado del incumplimiento, los perjuicios causados, la reiteración de la conducta y la desobediencia a las órdenes de cese de la actividad y reposición de la legalidad.

1.–Son infracciones leves:

a) La no comunicación a la Administración Municipal de los datos requeridos por ésta, en los términos y plazos establecidos al efecto.

b) La vulneración de las condiciones higiénicas en el establecimiento cuando no se requiera para su subsanación el cese de la actividad y siempre que no afecte a las de los alimentos.

c) Los usos no autorizados en los locales cuando no supongan peligro para la seguridad de los usuarios.

d) La falta de mantenimiento de los servicios de extracción cuando su reparación no requiera la adopción de medidas que impidan el ejercicio de la actividad.

e) La falta de mantenimiento de las instalaciones cuando su reparación sea compatible con la continuidad en el ejercicio de la actividad.

f) La inadecuada iluminación del establecimiento para el uso de que se trate.

g) La vulneración de los requisitos establecidos para dotar de accesibilidad a los establecimientos.

h) El incumplimiento de las prescripciones establecidas en esta Ordenanza cuando no esté tipificada como grave o muy grave.

2. Son infracciones graves:

a) Abrir un establecimiento, llevar a cabo actividades o realizar modificaciones sin efectuar la comunicación previa o sin disponer de las licencias o autorizaciones oportunas si no supusieran riesgo grave a las personas o bienes.

b) El exceso del aforo máximo permitido

c) La vulneración de las condiciones higiénicas en el establecimiento cuando su subsanación requiera el cese de la actividad o afecte a las de los alimentos.

d) La falta de mantenimiento de los servicios de extracción cuando su reparación requiera la adopción de medidas que impidan el ejercicio de la actividad.

e) La falta de mantenimiento de las instalaciones cuando su reparación no sea compatible con la continuidad en el ejercicio de la actividad.

f) La inobservancia de los requerimientos municipales para dotar de accesibilidad a los establecimientos.

g) El ejercicio de actividades no autorizadas en el exterior del establecimiento.

h) Promover el consumo de bebidas y alimentos en el exterior del establecimiento, facilitando envases o menaje desechable o permitiendo el mismo de cualquier otro modo.

i) La ocultación o alteración maliciosa de datos relativos a las condiciones de los locales aportados a los expedientes administrativos encaminados a la obtención de autorizaciones y licencias municipales relacionadas con el ejercicio de las actividades reguladas en esta Ordenanza.

j) El incumplimiento de las condiciones esenciales de la licencia o comunicación previa, siempre y cuando no se haya puesto en peligro grave la seguridad o salud de las personas.

k) No tener permanentemente instalados y conectados los sistemas de autocontrol del aforo cuando se hubiese acordado su por la administración para la autorización o continuación del ejercicio de la actividad.

l) No adoptar las medidas correctoras requeridas en el plazo otorgado o adoptarlas de forma insatisfactoria o incompleta.

m) Obstaculizar en cualquier forma la labor inspectora.

n) La reincidencia en la comisión de dos infracciones leves en el término de un año.

3.-Son infracciones muy graves:

a) Abrir un establecimiento, llevar a cabo actividades o realizar modificaciones sin efectuar la comunicación previa o sin disponer de las licencias o autorizaciones oportunas cuando supusieran riesgo grave a las personas o bienes.

b) El exceso del aforo máximo permitido en más de un 25%.

c) El incumplimiento reiterado del aforo máximo permitido.

d) El incumplimiento reiterado de las condiciones de mantenimiento de las instalaciones para evitar molestias por humos, olores y gases.

e) El incumplimiento de las obligaciones derivadas de la adopción de medidas correctoras con el levantamiento del precinto dispuesto por la administración para impedir el desarrollo de la actividad.

f) El ejercicio de la actividad sin o con deficiente mantenimiento de las condiciones del local para la protección contra incendios.

g) La disposición y manipulación habitual de alimentos sin observar las medidas higiénico sanitarias establecidas.

h) Las infracciones tipificadas como graves cuando, además, se incumplieran las órdenes de cese de la actividad, y de reposición de la legalidad

Artículo 16.-PRESCRIPCIÓN DE LAS INFRACCIONES.

1.-Las infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las infracciones graves a los dos años y las infracciones leves al año.

2.-El plazo de prescripción comenzará a contarse desde el día en que la infracción se hubiese cometido. Cuando se trate de infracciones continuadas, el plazo de prescripción comenzará a contar desde el momento de la finalización o cese de la acción u omisión que constituya la infracción.

3.-La prescripción de las infracciones se interrumpirá por la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento sancionador, reanudándose el plazo de prescripción si el expediente sancionador estuviera paralizado durante más de seis meses por causa no imputable al interesado.

Artículo 17.-RESPONSABLES DE LA INFRACCIÓN.

1.-Son personas responsables los titulares de la actividad. De haberse producido una transmisión de la titularidad de la actividad sin que se diese cuenta de ello a la administración, el antiguo, o en su caso el propietario del local, y el nuevo titular serán igualmente responsables de la falta de adecuación de los establecimientos, de las instalaciones y del incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se autorizó la actividad.

2.-Cuando en la infracción hubieren participado varias personas conjuntamente y no sea posible determinar el grado de intervención de las mismas en la infracción, la responsabilidad de todas ellas, será solidaria.

3.-Si al valorarse los hechos constitutivos de la infracción se observase la posible comisión de una falta o delito se dará traslado al Ministerio Fiscal, suspendiéndose el procedimiento administrativo que se siga por los mismos, continuándose su tramitación cuando se resuelva que configura una infracción administrativa exclusivamente.

Artículo 18.-REPOSICIÓN DE LA LEGALIDAD.

1.-En el ejercicio de las competencias legalmente establecidas la administración velará por el desarrollo responsable de las actividades y el cumplimiento de las condiciones impuestas para la autorización de la actividad o las presentadas en régimen de comunicación previa por los interesados, así como la observancia y mantenimiento en las condiciones previstas de los requisitos de los establecimientos e instalaciones de los locales.

2.-Comprobada la comisión de una infracción de las condiciones y requisitos de los establecimientos y actividades a los que obliga esta ordenanza, se incoará un expediente de reposición de la legalidad en el que se acordarán las medidas cautelares necesarias para garantizar el cumplimiento de aquellos, incluso la suspensión del desarrollo de la actividad y/o

el recinto de las instalaciones, así como la caducidad de la licencia o ineficacia de la comunicación previa presentada, previa audiencia del interesado, en los supuestos de inexactitud, falsedad u omisión de los datos aportados en la comunicación previa. Igualmente se procederá en caso de incumplimiento sobrevenido de las condiciones de la comunicación o de los requisitos legales.

El acuerdo se notificará a los responsables de la actividad con el trámite de audiencia de diez días para que aleguen cuanto estimen oportuno a su defensa o comuniquen la subsanación de las deficiencias detectadas.

Transcurrido el plazo concedido se resolverá el procedimiento con la orden de reposición de la legalidad que en cada caso proceda.

La inobservancia de la orden de reposición de la legalidad determinará el cese de la actividad en tanto no conste fehacientemente el cumplimiento de lo ordenado, sin perjuicio de su ejecución con carácter forzoso o subsidiario por la administración.

3.-La reposición de la legalidad por los obligados, con anterioridad a la resolución del expediente sancionador correspondiente, permitirá la reducción de la sanción de multa en un 80% de su importe.

Artículo 19.-SANCIONES.

1.-A las infracciones leves le corresponderá la sanción de multa de hasta 300,51 €.

2.-En el caso de las infracciones grave la sanción de multa se impondrá por importe de 300,52 a 30.050,61 €.

Con carácter alternativo o complementario podrá acordarse la suspensión de la licencia municipal de actividad o el ejercicio de la actividad comunicada por un período comprendido entre un mes y un día, y un año.

3.-Para las infracciones muy graves se impondrá la sanción de multa por un importe comprendido entre los 30.050,61 € hasta 601.012,1 €.

Con carácter alternativo o complementario podrá, además, acordarse la suspensión o prohibición de la actividad hasta tres años, así como la clausura del local o establecimiento por el mismo período.

4.-La competencia para la imposición de las sanciones por infracción de las normas establecidas en esta Ordenanza corresponderá a la Junta de Gobierno Local u Órgano en quién delegue.

Artículo 20.-CRITERIOS DE GRADUACIÓN.

1.-La imposición de las sanciones deberá guardar la debida proporcionalidad con la gravedad del hecho u omisión constitutiva de la infracción.

Para graduar la sanción que atenderá a la dimensión del daño causado, al deterioro del entorno, a los perjuicios a terceros y al interés general, al grado de intencionalidad o negligencia o la reiteración, reincidencia y grado de participación.

2.-Se considerará circunstancia agravante o atenuante la conducta observada por quien realiza la infracción en orden al cumplimiento de lo ordenado. Igualmente se habrá de considerar el beneficio económico obtenido con la infracción.

Artículo 21.-PRESCRIPCIÓN DE LAS SANCIONES.

1.-Las sanciones impuestas por infracciones muy graves prescribirán a los tres años, las impuestas por infracciones graves a los dos años y las impuestas por infracciones leves al año.

2.-El plazo de prescripción de las sanciones comenzará a contarse desde el día siguiente a aquel en que adquiera firmeza la resolución por la que se impone la sanción.

3.-La prescripción de las sanciones se interrumpirá por la iniciación, con conocimiento del interesado, del procedimiento de ejecución, volviéndose a reanudar el plazo de prescripción si el expediente sancionador estuviera paralizado durante más de seis meses por causa no imputable al interesado.

Artículo 22.-PROCEDIMIENTO Y CADUCIDAD.

1.-Para la tramitación del procedimiento sancionador se observará lo establecido por el capítulo II del título IX de la Ley 30/92 de 26 de noviembre del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora y otras disposiciones que resulten de aplicación al régimen sancionador.

2.-El procedimiento sancionador debe ser resuelto y notificada la resolución en el plazo máximo de un año desde su apertura.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.-El régimen que establece la presente Ordenanza se entiende sin perjuicio de las intervenciones que correspondan a otros organismos de las Administraciones Públicas en el ámbito de sus respectivas competencias.

Segunda.—El órgano competente para la resolución de las solicitudes de licencias y autorizaciones del ayuntamiento de A Coruña, de acuerdo con lo establecido por la ley reguladora de las Bases del Régimen Local, podrá establecer sistemas alternativos de carácter corrector en las instalaciones tanto para la ejecución de obras como para la implantación de actividades en previsión de los avances tecnológicos, así como la disposición de aparatos de control del acceso de personas a los establecimientos con sistemas del registro del aforo.

Tercera.—Las alturas mínimas establecidas por la normativa urbanística para la implantación de los usos urbanísticos resultan de aplicación a las nuevas edificaciones y construcciones. Para las existentes serán de aplicación únicamente las limitaciones derivadas de la observancia de la normativa sectorial con las excepciones que a tal fin la norma establezca

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las disposiciones de esta ordenanza serán de aplicación desde su entrada en vigor a todas las solicitudes para la nueva implantación de actividades y cambio de usos.

Se establece el plazo de tres años para que los locales en los que se ejerzan las actividades objeto de esta ordenanza al tiempo de su entrada en vigor, sean acondicionados con arreglo a las determinaciones señaladas. Esta adaptación se acreditará presentando la documentación técnica y administrativa correspondiente, o, en su caso, la que justifique la imposibilidad técnica o física de la misma o su inviabilidad económica, así como las alternativas propuestas.

El cumplimiento de la obligación de adaptación del establecimiento y sus instalaciones a los requisitos establecidos en esta ordenanza, se comprobará por la administración cuando se soliciten licencias o se presenten comunicaciones previas para la ejecución de obras en los mismos o cuando se produzca la transmisión de la titularidad del título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

La entrada en vigor de esta ordenanza determina la derogación de otras disposiciones municipales que contradigan sus disposiciones.

DISPOSICIÓN FINAL

Esta ordenanza entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Boletín Oficial de la Provincia. Se publicará en el Diario Oficial de Galicia la referencia a su aprobación y publicación.

2014/8643