

III. ADMINISTRACIÓN LOCAL

AYUNTAMIENTO DE

80

VILLAREJO DE SALVANÉS

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

En la sesión de Pleno celebrada por este Ayuntamiento, el día 20 de diciembre de 2018, se acordó la aprobación inicial de la Ordenanza municipal reguladora de las condiciones de ubicación, instalación e inspección de establecimientos de hostelería y hospedaje de Villarejo de Salvanés, cuyo texto íntegro es el siguiente:

«ORDENANZA MUNICIPAL REGULADORA DE LAS CONDICIONES DE UBICACIÓN, INSTALACIÓN E INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y HOSPEDAJE

La presente Ordenanza municipal regula el emplazamiento de actividades molestas que generan efectos sonoros aditivos en el dominio público y sin perjuicio de lo establecido en la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid, Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.

La presente Ordenanza regulará la actuación municipal en relación con la ubicación, instalación, funcionamiento e inspección de los establecimientos que dedicándose a las actividades conocidas con el nombre de bares, bodegones, cafeterías, restaurantes, cafés, whiskerías, salas de juegos recreativos, establecimientos de apuestas, pubs, discotecas y demás similares, comprendidos en los grupos clasificados en el Capítulo I.

También será de aplicación la presente Ordenanza a todo aquel establecimiento cuyo cierre se realice después de las 24:00 horas.

La presente Ordenanza tiene por objeto:

- Controlar en el plano urbanístico el uso de las plantas bajas y primeras en el suelo urbano municipal, procurando por un lado frenar cierto proceso de especialización de estos locales en determinadas áreas, preservando en contrapartida la deseable complejidad de usos del tejido urbano, posibilitando una diversidad de servicios.
- Regular la implantación de usos de hostelería y similares, que constituyan servicios complementarios de edificios comerciales, hoteleros, equipamientos, etc.
- Favorecer la implantación de nuevas actividades de ocio y hostelería en áreas menos saturadas, para conseguir una activación económica de las mismas, manteniendo las debidas condiciones de seguridad e higiene de locales y edificios.
- Establecer una gradación de distancias entre los locales, en función de su catalogación referente al tipo de actividad y molestias generadas.
- Incorporar nuevos usos de ocio tales como salas de juegos y apuestas deportivas.
- Adaptar las especificaciones al Código Técnico de Edificación y documentos básicos que lo desarrollan.
- La necesidad de una actuación municipal correctora que posibilite la creación de nuevos hábitos de relación humana y ocio creativo diferentes a los actuales, concentrados en el consumo de alcohol y de juegos pasivos, tratando de impedir la saturación que de dichos establecimientos tiene nuestro municipio.
- Prevenir, por otro lado, la formación de efectos sonoros aditivos provocados por la excesiva concentración de este tipo de establecimientos públicos que, sin duda, dan lugar a la aparición de molestias en el vecindario, que generan los establecimientos mencionados en horas que la mayoría de la población dedica al descanso, difíciles de corregir por la simple aplicación de la vigente Ordenanza Reguladora del Procedimiento para la Apertura de Actividades de servicios.

Capítulo I

Ámbito de aplicación

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*—1. Es objeto de la presente Ordenanza la regulación de la actuación municipal respecto a la instalación, funcionamiento e inspección de los establecimientos de hostelería, actividades recreativas y hospedaje que se desarrollen en el término municipal de Villarejo de Salvanés.

2. La presente Ordenanza afecta a todos los establecimientos del ramo de la hostelería y hospedaje (definidos de acuerdo a la Ley 1/1999, de 12 de marzo, de Ordenación del Turismo de la Comunidad de Madrid y el Decreto 184/1998 de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimiento, Locales e instalaciones), así como a las actividades asimiladas a los mismos y a modo enunciativo, a los siguientes:

Actividades recreativas y de restauración.

- a) Restaurantes en cualquiera de sus categorías y tabernas que, sirviendo comidas, estén asimiladas a esta categoría.
- b) Cafeterías en todas sus categorías.
- c) Cafés y bares en todas sus categorías.
- d) Servicios de café y restaurante en sociedades, círculos y casinos.
- e) Servicios de café y restaurantes en jardines, parques de recreo y juegos.
- f) Variedades en locales donde se puede bailar y consumir, y bailes (discotecas, salas de fiesta con y sin espectáculo, café-teatro y similares).
- g) Servicios de café y restaurante en hoteles, moteles-apartamento, moteles, cines, teatros, bingos, casinos e instalaciones deportivas cerradas, y en general, todos aquellos que funcionen como complementarios de otra actividad principal.
- h) Salones de juego y recreativos, salones cyber y establecimientos de apuestas, en todas las categorías que establezca la legislación.

Actividades de hospedaje:

- a) Establecimientos hoteleros.
 - Hoteles (lujo, 5, 4, 3, 2 y 1 estrellas).
 - Pensiones y Hostales (3, 2 y 1 estrellas).
 - Casas de huéspedes (sin categorías).
- b) Apartamentos turísticos.
- c) Campamentos de turismo.
- d) Establecimientos de turismo rural.
 - Hotel rural.
 - Casa rural.
 - Apartamento de turismo rural.
- e) Cualquier otra que reglamentariamente se determine.

3. Las denominaciones de los distintos tipos de actividades que proyecten los particulares habrán de corresponderse con las de Clasificación Nacional de Actividades Empresariales, o de la norma que reglamentariamente la sustituya.

4. Esta Ordenanza se aplicará tanto a las nuevas instalaciones como a la ampliación de las ya existentes y siempre referidas a instalaciones fijas, y regirá igualmente para las obras necesarias a tales fines en ambos casos.

Art. 2. *Actividades excluidas y establecimientos en zonas no urbanas.*—1. Quedan expresamente excluidas de la presente regulación las instalaciones de actividades provisionales y temporales, tales como casetas de feria, servicios de café y restaurantes en circos y barracas, organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas, etc., todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones excluidas habrán de obtener la pertinente autorización municipal y cumplir las normas generales, fundamentalmente en materia de seguridad e higiene.

2. El régimen de los establecimientos hosteleros en zonas no urbanas se sujetará a lo previsto en el planeamiento.

Art. 3. *Clasificación por grupo.*—Las actividades o establecimientos quedan clasificados, a los solos efectos de la aplicación de la Ordenanza, en los siguientes grupos:

Grupo I.

Locales e instalaciones autorizados específicamente para menores de edad, o con autorización para expender bebidas sin alcohol y alimentos sin que suponga actividad de restauración, tales como salas de baile y fiestas juveniles, discotecas juveniles, heladerías, chocolaterías, churrerías, croissanterías, salones de té y asimilables. Pueden estar equipados con cocina, freidoras, planchas y asadores.

Los valores máximos de emisión de ruidos quedan fijados en 70dB(A).

Grupo II.

Locales e instalaciones con autorización para expender bebidas con alcohol o ejercer actividades de restauración, tales como tabernas, bodegas, bares, cafés-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías, autoservicios, mesones, casas de comida y asimilables. Los valores máximos de emisión de ruidos quedan fijados en 80dB(A).

Grupo III.

Establecimientos que pueden ocasionar molestias, fundamentalmente por ruidos. Locales e instalaciones con autorización para disponer, como actividad especial, de música sin pista de baile, tales como bares especiales, pubs, disco bares, karaokes y asimilables. Los valores máximos de emisión de ruidos quedan fijados en 85dB(A).

Grupo IV.

Locales e instalaciones con autorización para disponer de música con pista de baile o realizar espectáculos, tales como Salas de fiestas, salas de baile, discotecas, cafés-teatros, restaurantes con espectáculos, salas cinematográficas y de teatros, bingos, casinos, salas de juego y asimilables. Los valores máximos de emisión de ruidos quedan fijados en 90dB(A).

Grupo V.

Establecimientos de cualquiera de los grupos previos que se desarrollan como complementarias de otra actividad principal en hoteles, hoteles-apartamento, edificios comerciales, moteles, instalaciones deportivas cerradas, cines y teatros, bingos, casinos, edificios singulares, equipamientos, etc., se registrarán por lo establecido en su grupo correspondiente.

Grupo VI.

Exclusivo para locales de apuestas, salones de juego, establecimientos de juegos colectivos de dinero y azar y casinos o cualquier otro establecimiento regulado por el Decreto 106/2006, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Apuestas en la Comunidad de Madrid, o reglamento que lo sustituya.

Art. 4. *Horario.*—Los horarios de la actividad serán regulados en base a la Orden 42/2017, de 10 de enero, de la Consejería de Presidencia, Justicia y Portavocía del Gobierno, por la que se establece el régimen relativo a los horarios de los locales de espectáculos públicos y actividades recreativas, así como de otros establecimientos abiertos al público.

Art. 5. *Zonas de emplazamiento.*—1. Las distancias mínimas (en metros) entre los diferentes grupos, para las actividades nuevas respecto de las existentes se recoge en el cuadro siguiente:

EXISTENTES	NUEVAS					
	I	II	III	IV	V	VI
I						
II						
III			50	50		
IV			50	100		
V						
VI						250

2. La distancia mínima de los locales de los Grupos I, II, III, IV, V será de 100 metros respecto de los colegios y centros de enseñanza.

3. La distancia mínima de los locales del Grupo VI será de 500 metros respecto de los colegios y centros de enseñanza y de 250 entre locales del mismo Grupo VI.

4. Las distancias entre los establecimientos se calcularán siempre por el método radial, conforme a los siguientes criterios:

- a) Se medirán entre cualquier punto de sus respectivas fachadas, proyectando sendos radios sobre un mismo plano horizontal, al margen de la rasante en la que se encuentre cada local.
- b) Se considera fachada de un establecimiento nuevo la obtenida por la intersección de las proyecciones del perímetro del local, en cualquiera de sus plantas, sobre la fachada del edificio, o de la galería comercial en su caso, mientras que la del ya existente se tomará en su dimensión real, sin proyección alguna de su perímetro interior.

Capítulo II

Características de los establecimientos

Art. 6. *Situación de la edificación. Forma de los establecimientos.*—1. Las actividades incluidas en esta Ordenanza se situarán fundamentalmente en las plantas bajas de los edificios, pudiendo complementarse con la adición de sótanos, entreplantas y plantas primeras, siempre y cuando se cumplan las condiciones señaladas en los apartados siguientes y sin perjuicio del cumplimiento de otras normas y ordenanzas que sean de aplicación.

2. Deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- a) La actividad que se desarrolla en la planta baja será la principal, debiendo ser, si las hubiere, la de sótano, entreplanta o planta 1ª complementaria de aquella.
- b) La superficie de la planta 1ª nunca será mayor del 100 por 100 de la superficie de la planta baja soporte de la actividad principal, teniendo un mínimo de un 50 por 100 de contacto en proyección vertical con la planta baja de la actividad principal.
- c) Sin perjuicio de lo establecido en el apartado anterior, la superficie de la planta baja no podrá ser inferior al 50 por 100 (50 por 100) de la superficie de la planta de sótano complementaria, debiendo existir un contacto entre ambas, en proyección vertical, no inferior a la mitad de la superficie de la planta baja.
- d) La parte del local situada en el sótano quedará vinculada necesariamente a la planta baja situada sobre él, por donde tendrá su acceso.
- e) Para que un sótano o entreplanta pueda ser utilizado como complementario de una actividad principal en planta baja, además de cumplir los requisitos en materia de seguridad y condiciones higiénico-sanitarias, deberá acreditarse por el interesado, mediante informe del técnico competente ajeno al Ayuntamiento, que no es posible su utilización como garaje-aparcamiento, que las actividades de ambas plantas pertenecen al mismo grupo y que se cumplen las condiciones del “artículo 8. Altura de los locales”.
- f) El sótano, entreplanta y/o planta primera quedarán vinculadas físicamente a la planta baja no pudiendo accederse a los mismos desde los elementos comunes del inmueble.

Art. 7. *Dimensiones de los establecimientos.*—1. En todos los casos la relación entre la longitud de fachada y la superficie total útil del establecimiento será como mínimo la de un (1) metro lineal de fachada por cada veinticinco (25) metros cuadrados de superficie del local. A estos efectos y sólo para el cumplimiento de esta ordenanza, se entiende por longitud de fachada la del segmento que une las proyecciones sobre la alineación oficial de fachada de las intersecciones del perímetro interior del local con la cara interior del cierre permanente de aquélla, siempre referido a la planta baja.

La fachada del local ocupará vanos completos entre pilares o machones de la fachada original del edificio, no admitiéndose divisiones que no coincidan con dichos elementos.

2. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 1, la dimensión mínima de fachada o frente de vía pública será de:

1. Doscientos (200) centímetros para el grupo I, V y VI.
2. Trescientos (300) centímetros para el grupo II.
3. Cuatrocientos (400) centímetros para el grupo III y IV.

Art. 8. *Altura de los locales.*—Las alturas libres mínimas acabadas de los locales serán las siguientes:

La altura libre de paso en zonas de circulación será, como mínimo, 2,10 m en zonas de uso restringido y 2,20 m en el resto de las zonas. En los umbrales de las puertas la altura libre será 2 m, como mínimo.

Todas las dimensiones se entienden como libres después de los tratamientos de insonorización y falsos techos.

Capítulo III

Equipamiento de los establecimientos

Art. 9. *Aseos públicos.*—1. Con carácter general, independientemente de los aseos destinados al personal, todos los establecimientos dispondrán de aseos abiertos al público en las debidas condiciones de salubridad e higiene.

2. Con carácter general, los aseos destinados al públicos deberán contar al menos con la siguientes características:

- a) Superficie mínima de dos con veinte metros cuadrados (2,20 m²), con lado no menor de un metro (1,00 m) y cumpliendo los criterios definidos en la normativa de accesibilidad en vigor.
- b) Los establecimientos cuya superficie útil destinada a venta o estancia de público rebase los cien metros cuadrados (100 m²) deberá contar con aseos independientes para cada sexo y aumentarán la superficie destinada a aseos a razón de dos con veinte metros cuadrados (2,20 m²) por cada treinta metros cuadrados (30 m²) o fracción de exceso, sin perjuicio de otras regulaciones.

3. El número total de aseos se repartirá proporcionalmente en masculinos y femeninos, pudiendo sustituirse en los masculinos la mitad de los inodoros por urinarios.

4. Dispondrán de lavabo, con agua potable y grifos de cierre no manual, jabón líquido en dosificador, papel higiénico, perchas en cada inodoro, secamanos de aire caliente, o bien toallas de un solo uso, en cuyo caso contarán con recipientes para depositar las usadas.

Los desagües de todos los aparatos instalados en el local dispondrán de sifón hidráulico.

5. Las paredes y suelos serán de material liso (alicatado o similar), impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección.

6. Los aseos, anteaseos y vestuarios no servirán para la circulación ni almacenamiento de productos alimenticios o productos de limpieza.

7. El acceso a los aseos no se podrá realizar de forma directa ni desde la cocina u oficio, ni desde los lugares donde se elabore, manipule o almacene alimentos.

8. En el caso de obras de reforma o modificación de un local en edificios existentes y siempre que por las características estructurales o de forma del local no sea posible aplicar los criterios de accesibilidad especificados en la normativa sobre accesibilidad, o en aquellos en los que atendiendo al presupuesto económico disponible la adaptación constituya un gasto desproporcionado, se aceptarán los criterios definidos en el “DA SUA-2 Adecuación efectiva de las condiciones de accesibilidad en edificios existentes” del Código Técnico de la edificación, previa adecuada justificación.

Art. 10. *Vestuario y aseo de personal.*—1. Todo establecimiento que cuente con 10 o más empleados deberá contar con un recinto dedicado a vestuario para uso exclusivo de los mismos, de 2m² por trabajador y dotado de los equipamientos necesarios según la normativa vigente sobre Seguridad e Higiene en el trabajo.

2. Aquellos locales en los que se prevea la realización de espectáculos en su interior con representación por parte de artistas, deberán contar con camerinos con una superficie mínima de 5,5 m², a incrementar en 2,5 m² por cada artista que se prevea que exceda de uno.

3. En el caso de que la normativa vigente requiera la implantación de un vestuario adaptado, se cumplirán las condiciones fijadas en la normativa sobre condiciones de accesibilidad de los entornos urbanos, espacios públicos y edificaciones.

Art. 11. *Cocinas.*—1. Los establecimientos que de acuerdo a la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas deban disponer de cocina y cualquier otro establecimiento con un recinto destinado a cocina, la misma dispondrá al menos de los características definidas a continuación.

- a) La superficie destinada a cocina será superior al cinco por 100 (5 por 100) de la superficie útil dedicada a público.

- b) Las superficies de suelos y paredes donde se manipulen y/o almacenen alimentos serán lisas, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Los suelos, cuando sea necesario, dispondrán de la inclinación suficiente para evitar retenciones de líquidos y estarán provistos de los desagües necesarios. Los techos serán de fácil limpieza.
- c) La iluminación natural o artificial estará debidamente protegida de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos.
- d) Los materiales de maquinaria y superficies en contacto con los alimentos, serán lisos, no tóxicos, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
- e) Dispondrá de agua corriente potable fría y caliente, en cantidad suficiente para las distintas operaciones de manipulación de los alimentos, limpieza de las instalaciones y aseo del personal.
- f) Dispondrá de un sistema de ventilación natural o forzada acorde a la normativa vigente.
- g) Próximo a las zonas de manipulación y/o envasado, se dispondrán lavamanos de accionamiento no manual (pedal, rodilla o célula fotoeléctrica) dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.
- h) Contarán con un sistema de carácter no químico para evitar la presencia de insectos.
- i) La anchura mínima de las zonas de trabajo será de ochenta centímetros (0,80 m.), libres de mobiliario.

Art. 12. *Almacén.*—1. Con carácter general todos los establecimientos deberán contar con una zona cerrada destinada exclusivamente a almacén, alejada de fuentes de posible contaminación, independiente de la cocina y de fácil acceso. En el caso de que se dedique exclusivamente a almacenar bebidas se podrá permitir su ubicación independiente del local principal siempre que el transporte del producto no genere ruidos molestos en la vía pública sobre todo en horario nocturno.

2. Para el almacenamiento de materias primas y/o productos que requieran mantener la cadena de frío, se dispondrán equipos frigoríficos diferenciados para materias primas incompatibles, productos intermedios y productos elaborados, con volumen suficiente, de modo que permitan garantizar y controlar desde el exterior temperaturas de 0 a 8 °C en el caso de materias primas refrigeradas e inferiores a -18 °C en el caso de materias primas congeladas.

Art. 13. *Residuos sólidos.*—1. Los establecimientos contarán con recipientes de uso exclusivo para la basura, de fácil limpieza y desinfección, cierre hermético, y tamaño y número acordes con el volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje. Estos recipientes estarán ubicados fuera de la cocina y servirán para depositar en ellos las bolsas de basura llenas.

2. Los establecimientos con superficie útil destinada al público superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m²) contarán con un recinto diferenciado y cerrado para el depósito de basuras, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Su superficie útil será de, al menos, dos metros cuadrados (2 m²) que se irá incrementando a razón de un metro cuadrado (1 m²) por cada cien (100 m²) suplementarios. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos con encuentros redondeados entre paredes y suelo y de fácil limpieza y desinfección.

3. Los cuartos de basura dispondrán de punto de agua y de suelo inclinado hacia un sumidero, y estarán debidamente ventilados.

Capítulo IV

Condiciones de seguridad

Art. 14. *Accesibilidad.*—La reforma y acondicionamiento de locales para los usos previstos en esta ordenanza, cumplirán las condiciones de accesibilidad exigidas por el Decreto 13/2007, de 15 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el Reglamento Técnico de Desarrollo en materia de promoción de la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas, o disposición que lo modifique o sustituya.

Art. 15. *Alumbrado.*—1. Para las instalaciones eléctricas de los locales incluidos en esta Ordenanza (independiente del grupo asignado) como norma general, será de obligado cumplimiento el Real Decreto 842/2002, Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias, incidiendo en concreto sobre los niveles de iluminación en el interior de los locales, diseñándose de forma que no se produzca zonas de penumbra, debiendo asegurarse los valores de iluminación mínima establecidos por la nor-

mativa vigente. A este respecto se consideran como aceptables los valores de iluminación establecidos en la norma UNE EN 12464-1.

2. Independientemente del alumbrado ordinario los establecimientos contarán con alumbrado de emergencia y alumbrado de señalización colocados sobre las puertas que conduzcan a las salidas, en las escaleras, pasillos y vestíbulos. Se instalarán en cada uno de los escalones del local pilotos de señalización conectados al alumbrado de emergencia cuando la normativa vigente lo requiera.

Capítulo V

Condiciones de ventilación

Art. 16. *Zona de público.*—Para garantizar la calidad del aire interior de los locales se deberá cumplir lo exigido en el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios (RITE), en lo referente a ventilación y renovación de aire por hora, definiendo la categoría de calidad del aire (IDA) y en base a éste establecer el caudal mínimo de aire exterior de ventilación, que será como mínimo 8 dm³/s y persona, equivalente a un IDA 3 que es la categoría habitual para restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiesta cines, teatros, etc..., sin producir molestias por ruidos y/o vibraciones al vecindario.

1. En todos los establecimientos de nueva implantación se requerirá ventilación con evacuación directa a cubierta, en ningún caso se permitirá la evacuación por fachada.

2. El aire exterior de ventilación se introducirá debidamente filtrado. Las clases de filtración mínimas a emplear están definidas en base a la calidad del aire exterior (ODA) y de la calidad del aire interior (IDA), todo ello de acuerdo a lo indicado en el RITE.

Art. 17. *Aseos y vestuarios.*—1. En los aseos y vestuarios se exigirá ventilación natural o forzada, con salida al exterior hasta cubierta.

2. Caso de no contar con un sistema permanente de ventilación, la extracción de aire de los aseos y vestuarios entrará en funcionamiento bien al accionar el interruptor de la luz, bien al accionar el mecanismo de descarga de la cisterna del inodoro. En el caso de cabinas de inodoros cerradas por todos sus lados se colocará una boca de extracción en cada una de ellas.

Art. 18. *Cuartos de basuras y residuos sólidos.*—Los recintos para residuos sólidos estarán provistos de ventilación forzada con salida al exterior, sin producir olores, ruidos o molestias, para lo cual estarán dotados de los correspondientes sistemas de anclaje, y dotados de un equipo de depuración que evite la acumulación de olores, previamente a su salida al exterior por cubierta, además de cumplir con la reglamentación técnico-sanitaria para estos recintos.

Art. 19. *Cocina.*—Todos los establecimientos que dispongan de cocina se atenderán a las siguientes condiciones:

Los recintos dotados de cocina(s), freidora(s), plancha(s), asador, etc. y aquellos establecimientos donde se contemple la elaboración de alimentos que genere humos, gases u olores dispondrán de un sistema para su captación y evacuación, a través de un conducto exclusivo, que se evacuará por cubierta, sin producir molestias al vecindario por ruidos o vibraciones.

Los elementos de extracción deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Campanas. Las campanas se situarán a más de 50 cm de cualquier material no protegido.
- b) Conductos. El sistema será independiente de toda otra extracción o ventilación y exclusivo para cada local de cocina.
- c) Filtros. Estarán separados de los focos de calor más de 1,20 metros si son tipo parrilla o de gas y más de 0,50 metros si son de otros tipos. Tendrán una inclinación de 45º y poseerán bandeja de recogida de grasas, siendo todo ello de fácil desmontaje para la limpieza.
- d) Ventiladores. Los equipos de extracción serán capaces de funcionar a cualquier temperatura menor de 40º C y su unión con los conductos será estanca. La instalación eléctrica contará con el grado de protección que establece el Reglamento de Baja Tensión y sus Instituciones Técnicas Complementarias. El recinto de cocina dispondrá de conducto independiente desde el exterior para aportación de caudal de aire preciso para la extracción de la campana.
- e) Iluminación: La iluminación interior de la campana será estanca y protegida contra rotura, siendo el grado de protección el que establece la reglamentación.

- f) Todas estas dotaciones se justificarán en el proyecto técnico y se ejecutarán de acuerdo con la normativa vigente de aplicación a cada instalación en particular. Los materiales cumplirán las especificaciones del Código Técnico de Edificación, según su documento básico DB-SI seguridad en caso de incendio.

Capítulo VI

Condiciones acústicas y de insonorización

Art. 20. *Niveles sonoros.*—1. Los locales, en función de sus características, deberán presentar un proyecto de insonorización y disponer de un aislamiento acústico tal que los niveles sonoros mínimos indicados en los apartados siguientes no se sobrepasen y los niveles transmitidos a usos colindantes sean como máximo los establecidos por la normativa.

2. Previamente a la puesta en marcha de la actividad, si los servicios técnicos lo consideraran necesario, se comprobará «in situ» los niveles sonoros.

3. Una vez hayan sido ejecutadas las obras de insonorización en el local, el titular del establecimiento deberá presentar un Certificado de Aislamiento Acústico firmado por técnico competente y/o entidad responsable de la insonorización. En dicho Certificado deberán reflejarse como mínimo los siguientes parámetros:

- a) Valor de aislamiento acústico a ruido aéreo en dBA, entre el recinto protegido más desfavorable en el interior del local y el exterior, en función del índice de ruido día.
- b) Aislamiento en bandas de octava de los materiales empleados.
- c) Para los cerramientos verticales; aislamiento del caso más desfavorable entre unidades de uso tanto del ruido aéreo como del ruido a impactos, según cada caso, cuya justificación abarcará todos los supuestos (separación entre recinto protegido-protegido, separación entre recinto protegido-habitable, separación entre recinto habitable-habitable y separación con cuartos de instalaciones y otros recintos de actividad).
- d) Justificación de los mismos parámetros expresados en el punto anterior para los cerramientos horizontales.
- e) Justificación de los valores límite del tiempo de reverberación y las medidas correctoras adoptadas para las zonas de comedores y restaurantes, fijándose un valor $T < 0,9$ sg.
- f) Descripción del equipo musical instalado y otros focos emisores de ruido incluidos dentro de la actividad, indicando los valores máximos de emisión de los equipos audiovisuales.
- g) Condiciones acústicas de emisión y transmisión de la maquinaria e instalaciones.
- h) Condiciones de la apertura de las puertas del local de la actividad (posible obligación de instalación de doble puerta según Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones.)
- i) Condiciones a la actividad de carga y descarga.
- j) También deberán definirse las características de los equipos limitadores/registradores, reflejando el estricto cumplimiento de lo definido en el artículo 24 de la presente ordenanza.

4. En el “Anexo III Tabla B2. Valores límite de ruido transmitido a locales colindantes por actividades” del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas o normativa que le sustituya se establecen los valores límite y los valores máximos de ruido transmitido a locales colindantes.

5. Toda actividad deberá adoptar las medidas necesarias para que se cumplan los valores límite y valores objetivo de calidad determinados en el apartado anterior o de la normativa vigente (el que sea más restrictivo).

6. Se considera que dos locales son colindantes cuando en ningún momento se produce la transmisión del ruido entre el emisor y el receptor a través del medio ambiente exterior. Para el resto de casos, en los que la transmisión del ruido se produce a través del medio ambiente exterior se deberán cumplir los valores indicados en el artículo 21.

Art. 21. *Niveles de ruido en el exterior de la actividad.*—Toda nueva actividad deberá adoptar las medidas necesarias de manera que no se sobrepasen los valores objetivo de

calidad en el espacio exterior fijados en la normativa vigente (Decreto 1367/2007), cuyos valores son:

- a) Para áreas urbanizadas existentes: “Tabla A. Objetivos de calidad acústica para ruido aplicables a áreas urbanizadas existentes” del ANEXO III del Decreto 1367/2007.
- b) Para áreas de nuevos desarrollos urbanísticos, incluidos los casos de recalificación de usos urbanísticos, tendrán objetivos de calidad en el espacio exterior 5 dBA más restrictivos que las áreas urbanizadas existentes.

Art. 22. Aislamiento a ruido aéreo y ruido a impacto.—1. Los elementos constructivos interiores de separación, así como las fachadas, las cubiertas, las medianerías y los suelos en contacto con el aire exterior que conforman cada recinto de un edificio deben tener, en conjunción con los elementos constructivos adyacentes unas características que permitan cumplir los requisitos establecidos en el Documento Básico HR-Protección frente al ruido del vigente Código Técnico de la Edificación.

2. Se entiende el período diurno el comprendido entre las 7:00-23:00 horas y el período nocturno el comprendido entre las 23:00-7:00 horas.

Art. 23. Verificación del cumplimiento de los valores límite en actividades con transmisión de ruido a locales colindantes.—1. A los efectos de la inspección de actividades, a que se refiere el artículo 27 de la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, se considerará que una actividad, en funcionamiento, cumple los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el artículo 24 del Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, cuando los valores de los índices acústicos evaluados conforme a los procedimientos establecidos en el R.D. 1367/2007 en el anexo IV, cumplan lo especificado en los apartados b. ii) y b. iii), del párrafo 1 del mismo.

2. A los efectos de la obtención de la correspondiente licencia y autorización y a la comprobación del cumplimiento en las actividades sujetas a comunicación previa o declaración responsable, la persona o entidad promotora de aquellas actividades, deberá aportar un informe emitido por una Entidad Acreditada que certifique el cumplimiento de los valores del apartado anterior.

3. Las mediciones realizadas por las Entidades Acreditadas a las que hace referencia el párrafo anterior deberán ser en relación a la Norma ISO 16283-1 de 2015 “Medición in situ del aislamiento acústico en los edificios y en los elementos de construcción” y anexo IV del Real Decreto 1367/2007 del 19 de octubre, o las normas que las sustituyan.

Art. 24. Equipo limitador.—1. Todos los equipos de música estarán regulados por un equipo limitador/registrador, que deberá contar como mínimo con las siguientes características:

- a) Deben limitar en bandas de frecuencia.
- b) Deben intervenir en la totalidad de la cadena de sonido.
- c) Deben tener un sistema de verificación interno que permita detectar al inicio de cada sesión, posibles manipulaciones o variaciones en la instalación sonora.
- d) Deben disponer de un micrófono y de un registro sonográfico o de almacenamiento de los niveles sonoros habidos en el local emisor, para cada una de las sesiones. El período mínimo de almacenamiento de datos será de cuatro (4) meses.
- e) Deberá existir un sistema de acceso mediante claves que impida la variación de la configuración inicial, o que si ésta se realiza, quede registrado en la memoria interna del equipo.
- f) Contará con un sistema de transmisión remota en tiempo real de los niveles sonoros existentes en el local y de los datos almacenados en su memoria interna.
- g) El almacenamiento de los niveles sonoros, así como de las verificaciones periódicas y los registros de los últimos accesos, deberá hacerse mediante soporte físico estable, de tal forma que no se vea afectado por fallos de tensión.
- h) Deberá existir un sistema de inspección que permita a los servicios técnicos municipales, la adquisición de los datos almacenados para que puedan ser analizados y evaluados.

2. El limitador se instalará con los aislamientos acústicos medidos más una banda de guarda de 3 dB en cada banda de frecuencia.

3. Los aislamientos acústicos en las bandas inferiores a 100 Hz, si no se han medido, se configurarán de forma que sean 2 dB inferiores al aislamiento en 100 Hz, por cada banda de tercio de octava.

4. Para las actividades, sin equipos de reproducción/amplificación sonora (y por lo tanto sin obligación de instalar el correspondiente limitador/registrador) ni sistemas audiovisuales de formato superior a 42 pulgadas, se limita el nivel de emisión sonora a 70 dBA.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los establecimientos de hostelería, actividades recreativas y hospedaje del municipio de Villarejo de Salvanés que cuenten con licencia de funcionamiento en el momento de la entrada vigor de esta Ordenanza no les será de aplicación lo dispuesto en el artículo 5 y los Capítulos II a V.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual rango que se opongan a lo establecido en la presente Ordenanza.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente ordenanza entrará en vigor aluna vez se apruebe definitivamente por el Ayuntamiento y sea publicada su texto completo en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y transcurrido el plazo previsto en el artículo 65.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local.”

La presente ordenanza entrará en vigor de acuerdo con lo establecido en los artículos 65.2 y 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, una vez transcurrido el plazo de treinta días hábiles desde su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, en su caso.

Visto el acuerdo descrito, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 17.4 de la Ley 39/1988, de 28 de diciembre, Reguladora de las Haciendas Locales, se abre un período de información pública y audiencia a los interesados por plazo de treinta días contados a partir de la inserción de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, a fin de que pueda ser examinada y presentar las alegaciones y sugerencias que se estimen pertinentes, estando de manifiesto el expediente durante el indicado plazo en la Secretaría de este Ayuntamiento, segunda planta, del Ayuntamiento (plaza España, número 1).

A tenor de lo establecido en el artículo 49 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, en el supuesto de no presentarse alegaciones se entenderán definitivamente aprobada dicha ordenanza.

Sin más, lo firmo en Villarejo de Salvanés a 16 de enero de 2019.—El alcalde, Marco Antonio Ayuso Sánchez.

(03/2.591/19)

