

BARES, CAFETERIAS, RESTAURANTES Y SIMILARES

Para Implantar un bar, cafetería, restaurante y similares tiene que cumplir, entre otros, los siguientes requisitos mínimos:

Condiciones Higiénico-Sanitarias

Existen dependencias y requisitos obligatorios para todas ellas como son:

- **Zona de uso público.**
- **Zona de manipulación diferenciada:** en los casos que exista manipulación* de alimentos.

* Manipulación de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado

- **Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo:** en los casos que exista elaboración* de alimentos.

* Elaboración de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

Las cocinas deberán disponer de campana extractora de humos con salida a chimenea exclusiva a cubierta.

Los sistemas de ventilación estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.

- **Almacén de alimentos aislado y de uso exclusivo,** teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladoras y armarios o estanterías en los términos previstos en el artículo 36.9.
- **Servicios higiénicos de uso público:** separados por sexos y dotados de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso.

Puede compatibilizarse el uso de los aseos de señoras y caballeros independientes y obligatorios en estos establecimientos, con los **servicios adaptados obligatorios** para personas con movilidad reducida.

- **Servicios higiénicos para personal:** obligatorios si se manipulan alimentos y dotados de agua corriente caliente y fría; jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso.
 - **Cuartos de vestuarios y/o taquillas.**
 - **Dependencia o zona** destinada exclusivamente al depósito de útiles **para la limpieza y desinfección** de los locales.
 - **Cuarto de Basuras:** con superficie suficiente para que puedan entrar los cubos de basura; además de tener las condiciones óptimas para su uso (ventilación, toma de agua, desagüe...) y nunca podrá comunicar, de forma directa, con la zona de manipulación o almacenamiento.
- Esta dependencia podrá ser la común del edificio, salvo que los residuos

generados en la actividad superen los doscientos cuarenta litros diarios, de acuerdo con lo dispuesto en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero de 2009, en cuyo caso, el cuarto de basuras deberá integrarse en el propio establecimiento.

Medioambiente

Estas actividades están sometidas a determinaciones medioambientales por lo que será necesario aportar junto con el proyecto técnico una **Memoria Ambiental** que incluirá:

1. Descripción de la actividad: Denominación, superficie, aforo, horario de funcionamiento, relación de maquinaria.
2. Entorno: Emplazamiento, anchura de calle, planeamiento urbanístico aplicable, actividades preexistentes, características acústicas de la zona.
3. Repercusiones ambientales: estudio acústico.
4. Emisiones de gases, humos, olores, aire caliente y enrarecido.
5. Vertidos líquidos y residuos.
6. Tráfico y demanda de aparcamiento generado.

Normativa y Procedimiento

Ley 17/1997 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas (LEPAR) y **Decreto 184/1998** Catálogo de Espectáculos.

No podrá iniciarse la actividad hasta obtener la **licencia de funcionamiento**:

1. Solicitud de comprobación por parte del titular una vez terminadas las obras.
2. Comprobación final por servicios técnicos municipales.
3. Concesión de licencia definitiva y de funcionamiento.

Tras la aprobación de la **Ley 1/2003 de 11 de febrero**, estas actividades deberán comunicar el inicio de su actividad mediante una **declaración responsable** a la dirección General competente en materia de turismo de la Comunidad de Madrid.