REGLAMENTO DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACION

PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1.

Es objeto del presente Reglamento establecer las normas para la instalación y funcionamiento de los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación en el término municipal de Madrid.

Artículo 2.

A los efectos de este Reglamento, se considera como Comercio Minorista de la Alimentación el conjunto de los establecimientos definidos en el mismo como locales de venta al público de productos destinados a la alimentación humana.

Artículo 3.

Los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación se clasifican:

a) Por razón de su materia, en especializados y polivalentes.
b) Por razón de su situación, en independientes, agrupados, seccionales y restringidos.

Artículo 4.

1. Son establecimientos especializados los autorizados para vender exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.
2. Son establecimientos polivalentes los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación, con las excepciones establecidas o que se establezca por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos de uso.

Artículo 5.

1. Son establecimientos independientes los que se hallen en planta baja, en línea exterior de fachada y constituyan por sí solos una unidad comercial.
2. Son establecimientos agrupados los que se hallen integrados en un recinto comercial sometido específicamente a un régimen administrativo aplicable a todas las unidades de venta que lo componen, con servicios y elementos comunes.

3. Son establecimientos seccionales los que se hallen integrados, como sección especial destinada a la alimentación en otros establecimientos de venta de productos no alimenticios.
4. Son establecimientos restringidos los que, cualquiera que sea su situación, no estén abiertos a todo el público en razón de que sus beneficiarios están limitados legalmente por condiciones derivadas de su adscripción a determinadas entidades públicas o privadas.

Artículo 6.

Como complemento de las condiciones exigidas por las Ordenanzas Municipales sobre Uso del Suelo y Edificación para los establecimientos comerciales en general, los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación observarán además las que este Reglamento se determinan.

Artículo 7.

Se prohibe la venta en la vía pública de los productos alimenticios objeto de este Reglamento, tanto si la venta se efectúa de modo estable como si se efectúa en ambulancia. Salvo los días que la Corporación designe como feria o día de mercadillo semanal.

CAPITULO II. PRESCRIPCIONES COMUNES PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS.

Artículo 8.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación será obligatorio tener expuesta en lugar visible del recinto comercial la licencia municipal que autorice su funcionamiento.

Artículo 9.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos sean necesarios para pesar o medir adecuadamente los productos alimenticios.
2. Asimismo, en estos establecimientos será obligatorio disponer de un juego suficiente de pesar y medidas, debidamente contrastados, para verificar, en su caso, la exactitud de las básculas y mecanismos similares.

Artículo 10.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación los productos que se expendan deberán ser entregados por los comerciantes a los compradores, convenientemente envueltos o envasados. Se exceptúan de esta obligación las verduras, hortalizas y frutas de gran volumen. El pan deberá ser envuelto en papel adecuado en todas sus modalidades y pesos.

2. Para la envoltura de alimentos no se podrán emplear periódicos o cualquier otro tipo de papel usado. En todo caso, el papel empleado en la envoltura de alimentos deberá hallarse en perfectas condiciones de higiene.
3. Los comerciantes están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el peso del papel de envolver, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.
4. Los alimentos deben ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en básculas cuyos platillos estén totalmente limpios, bien usando papel de peso inapreciable que impida contactos inconvenientes de los alimentos que se pesan, o bien deduciendo del peso total el papel utilizado.

Artículo 11.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación los productos que se expongan tendrán manifestado su precio de venta con claridad y precisión, de forma que el público quede informado de este precio por la lectura del anuncio sin necesidad de acudir a ninguna otra información complementaria.
2. A estos efectos y para la venta a granel de estos productos se considerarán como unidades el kilogramo, el litro, la doce y la pieza.
3. Se admitirá que en el mismo rótulo y en caracteres de menor tamaño de los que indican los precios por kilogramo, litro o docena, figuren precios por unidades inferiores.
4. Los rótulos indicadores de los precios de venta de los productos tendrán las dimensiones apropiadas, serán de fondo de color adecuados, y los guarismos y letras que se empleen deberán estar delineados con caracteres tales que sean perfectamente legibles.

Artículo 12.

1. En los establecimientos de Comercio Minorista de la Alimentación los productos se expondrán clasificados por especies, y dentro de cada especie, por sus variedades, calidades o pesos, según convenga, y de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.
2. Todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados.

Artículo 13.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación las personas dedicadas a la venta al público deberán vestir, durante las horas de despacho, prendas adecuadas al ejercicio de la actividad a que se dedique el comercio que ejerzan.

Artículo 14.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación se observarán las normas que, sobre los horarios de apertura y cierre, se dicten por la Autoridad competente.

Artículo 15.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación queda prohibida la exposición o depósito de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial.
2. Quedan prohibidos terminantemente los salientes llamados exposición de géneros" en las aceras, galerías comerciales, mercados municipales y en todos los sitios donde se expenden artículos de uso y consumo.

Artículo 16.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación las personas dedicadas a la venta deberán permanecer en perfectas condiciones de aseo e higiene y observarán en su vestuario y actividad laboral las prescripciones higiénico sanitarias determinadas en la legislación vigente.

Artículo 17.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación, sus titulares y dependientes velarán por mantener en todo momento el máximo grado de aseo, limpieza y decoro de los locales y de sus pertenencias, así como del utillaje de trabajo que utilicen y de las instalaciones industriales propias del establecimiento.
2. Las paredes y suelos estarán recubiertos de material impermeable y fácilmente lavable. En consecuencia se dispondrá de una instalación de suministro de agua que permita la completa limpieza del local.

Artículo 18.

1. En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación los productos que se destinen a la venta deberán mantener íntegramente sus propiedades en perfectas condiciones sanitarias. Los titulares y dependientes de los establecimientos deberán extremar de modo permanente su cuidado en evitación de cualquier influencia perjudicial para la sanidad de sus productos.
2. Queda prohibido que por el público se toque o maneje los productos no protegido con algún tipo de envoltura artificial o natural no comestible.
3. Los mostradores y escaparates que se instalen serán de mármol o de cualquier material que garantice condiciones higiénicas y resulte de color apropiado, y los primeros tendrán una anchura mínima de 75 centímetros. Tales mostradores podrán sustituirse por los de tipo "vitrina frigorífica". En cualquier caso, los mostradores estarán provistos de vidrios u otros dispositivos que mantengan las

condiciones higiénicas e impidan el contacto del público con los productos no envasados que en ellos se expongan. Con el mismo fin, los colgaderos que se instalen serán de acero inoxidable, y estarán situados a la altura conveniente.

4. La instalación frigorífica de conservación será obligatoria para todos los establecimientos que comercialicen los productos frescos de origen animal y congelados en general, y deberán tener la capacidad y las características adecuadas al volumen y a la naturaleza de los productos comercializados.

Artículo 19.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación se observará la máxima pulcritud y limpieza de los mismos y cuantas disposiciones se refieren al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

Artículo 20.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación, los titulares de los mismos serán responsables tanto de las propias infracciones como de las que cometan las personas de su dependencia en las materias que regula el presente Reglamento.

CAPITULO III. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

Artículo 21.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación clasificados como "Especializados", según la definición del apartado 1 del artículo 4, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular para los de cada clase definida.

Artículo 22.

1. Carnicería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado vacuno, lanar, cabrío, porcino y equino, así como de caza mayor, con las salvedades siguientes:

a) La venta de carnes de reses de caza mayor no se podrá simultanear con la de ganado lanar, cabrío o porcino y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultanear con la de ganado vacuno, y será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.

c) La venta de carne y despojos de ganado equipo sólo podrá efectuarse en las carnicerías exclusivamente autorizadas a este fin.
2. No se permitirá la venta de carne picada con anterioridad, debiendo realizarse esta operación en presencia del comprador que lo solicite, y sólo en la cantidad y clase que este interese. Las llamadas "hamburguesas" sólo podrán venderse envasadas y debidamente etiquetadas con el número de registro de la Dirección General de Sanidad y el peso neto de su contenido.

Artículo 23.

1. Salchichería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes de ganado porcino, tanto frescas como elaboradas, así como de los correspondientes despojos, cuando vayan adheridos a las canales de estas reses.
2. Adicionalmente, en la salchichería se podrá autorizar la elaboración de morcillas o salchichas, siempre que para este fin se disponga de un local distinto del destinado al despacho del público y sea adecuado a la fabricación con arreglo a la normativa vigente. Este local deberá cumplir las condiciones del apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento fuera de la vista del público y dotado de adecuada ventilación. Asimismo, deberá tener autorización de fabricantes, registro de la Dirección General de Sanidad y todas las licencias, como son: ventilación para oreo, cámara frigorífica y licencia de apertura.
3. En todo caso, los productos elaborados que se expendan en estos establecimientos irán provistos del correspondiente marchamar de garantía.

Artículo 24.

1. Carnicería-Salchichería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de carnes, tanto frescas como elaboradas de ganado vacuno, lanar, cabrío y porcino.
2. En las carnicerías-salchicherías se observarán las prescripciones de los artículos 22 y 23 para los establecimientos de carnicería y salchichería.

Artículo 25.

Despacho de despojos es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de despojos comestibles de ganado vacuno, lanar, cabrío y porcino.

Artículo 26.

1. Despacho de aves, huevos y caza, es el establecimiento exclusivamente autorizado, para la venta de toda clase de animales volátiles y de caza menor, así como toda clase de huevos.

2. En los despachos de Aves, Huevos y Caza no se podrán sacrificar Aves, Conejos, etc., ni desplume de las mismas debiendo todos estos géneros proceder de un matadero autorizado para tal sacrificio con el correspondiente marchamo de garantía.

Artículo 27.

1. Pescadería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pescados y mariscos.
2. Los mostradores inclinados que se instalen para la exposición de pescados y mariscos serán de material rígido, fácilmente lavable y completamente inocuo para los productos.
3. La exposición de arenques y pescados en escabeche se efectuará en sus envases de origen, así como los mariscos foráneos.
4. En todo caso se evitará que las aguas procedentes de los mostradores viertan directamente a la zona del público.
5. Se prohibe terminantemente la venta y exposición de pescados congelados fuera de los frigoríficos o vitrinas que mantengan su congelación en todo momento, así como se prohibe bajo severas sanciones la venta de pescado congelado por fresco.

Artículo 28.

1. Frutería-Verdulería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutos y productos hortícolas.
2. El local de frutería-verdulería estará dotado de estanterías de material fácilmente lavable.

Artículo 29.

Despacho de pan es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de pan, así como de productos de bollería.

Artículo 30.

1. Lechería es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de leche, así como de yogur, nata, mantequilla y demás derivados lácteos.
2. La leche se expenderá necesariamente en recipientes herméticos y precintados.
3. Queda prohibida la venta de leche natural de leche a granel, de cualquier clase que sea.
4. Se prohibe, en todo caso, la venta de leche reconstituida a partir de la concentrada.

Artículo 31.

No obstante las anteriores prescripciones, y para la venta exclusiva de determinados productos, se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos especializados que no figuren entre los definidos en este capítulo. En cada caso, la licencia determinará con precisión la denominación

correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma.

Artículo 32.

Con independencia de los rótulos exigidos por el artículo 11, en los establecimientos autorizados será obligatoria la exposición permanente de la lista de precios de los productos que se expendan. La lista se presentará con caracteres bien visibles y referidos a la unidad de venta.

CAPITULO IV. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES.

Artículo 33.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación clasificados como “Polivalentes”, según la definición del apartado 2 del artículo 4º, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinen con carácter particular.

Artículo 34.

Los establecimientos polivalentes adoptarán en todo caso la denominación genérica de “Alimentación”, que deberá figurar como rótulo del local.

Artículo 35.

En los establecimientos polivalentes los productos estarán separados por secciones comerciales, de modo que se mantengan en las mejores condiciones higiénico-sanitarias y se evite cualquier alteración de sus propiedades como consecuencia de influencias por la proximidad de otros productos.

Artículo 36.

En los establecimientos polivalentes la venta de los productos propios de los establecimientos especializados se ajustará a las prescripciones establecidas en el capítulo III. La venta de pan en los establecimientos polivalentes, de acuerdo con la orden de la Presidencia del Gobierno de 9 de agosto de 1974, art. 1, se podrá efectuar en todos los supermercados y autoservicios sin limitación de su superficie útil de venta, que reúnan las condiciones de higiene y salubridad exigidas en la legislación vigente y cumplan las Ordenanzas del Municipio, proveyéndose de la correspondiente licencia municipal.

Artículo 37.

Si en los establecimientos polivalentes se empleara el sistema de autoservicio, los productos frescos de origen animal ofrecidos por este sistema se expondrán en vitrinas frigoríficas. En cualquier caso, los productos que se ofrezcan en autoservicios estarán perfectamente envasados, de modo que se mantengan en las mejores condiciones higiénico-sanitarias, aunque sean manejados por el público.

Artículo 38.

En ningún caso se permitirá que los productos refrigerados o congelados de distintas clases, que sanitariamente sean incompatibles, se mezclen entre sí en las cámaras frigoríficas, vitrinas o mostradores que se utilicen para su conservación.

CAPITULO V. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS INDEPENDIENTES.

Artículo 39.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación clasificados como “Independientes”, según la definición el apartado 1 del artículo 5, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II) se observarán obligatoriamente la que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Artículo 40

En los establecimientos independientes se cumplirán puntualmente, según que sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

Artículo 41.

1. En los establecimientos independientes se exigirá como mínimo una superficie útil de 50 metros cuadrados para los especializados y de 60 metros para los polivalentes, así clasificados con arreglo al artículo 4.
2. A estos efectos se entiende por superficie útil la del recinto del establecimiento que se destine a exposición de productos, estancia del público y de los vendedores, mostradores, vitrinas, etc., con excepción de la destinada a almacén, oficinas y demás dependencias de acceso restringido.

Artículo 42.

En los establecimientos independientes de carnicería y para el despiece de las reses y canales será necesario disponer de un local distinto del destinado al despacho del público. Este local deberá cumplir las condiciones señaladas en el apartado 2 del artículo 17, así como las de estar con el debido aislamiento y dotado de adecuada ventilación.

CAPITULO VI. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS AGRUPADOS.

Artículo 43.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la alimentación clasificados como “Agrupados”, según la definición del apartado 2 del artículo 5, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las determinaciones según los casos por el Reglamento del Régimen de los Abastos y Mercados o por el de Galerías de Alimentación, únicas agrupaciones comerciales que se reconocen a los efectos de este Reglamento.

Artículo 44.

En los establecimientos agrupados se cumplirán puntualmente, según sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO VII. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS SECCIONALES

Artículo 45.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación clasificamos como “Seccionales” según la definición del apartado 3 del artículo 5, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (capítulos I y II), se observarán obligatoriamente las que en este capítulo se determinan con carácter particular.

Artículo 46.

En los establecimientos seccionales se cumplirán puntualmente, sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

Artículo 47.

Los establecimientos seccionales deberán estar instalados con suficiente separación con respecto a las restantes secciones del establecimiento principal a que pertenezcan.

CAPITULO VIII. PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS RESTRINGIDOS.

Artículo 48.

En los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación clasificados como “Restringidos” según la definición del apartado 4 del Artículo 5, ya tengan la denominación genérica de “Economato” o cualquier otra similar, además de las prescripciones generales y de las comunes a todos los establecimientos (Capítulos I y III) se observarán obligatoriamente las disposiciones particulares de su propia constitución legal.

Artículo 49.

En los establecimientos restringidos se cumplirán puntualmente, según sean especializados o polivalentes, las prescripciones señaladas para tales en los capítulos III y IV.

CAPITULO IX. RÉGIMEN DE LICENCIAS

Artículo 50.

1. Para el ejercicio de las actividades que se regulan en este Reglamento será indispensable la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.
2. La licencia fiscal del Impuesto Industrial no supondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentre legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

Artículo 51.

La solicitud, tramitación y obtención de la licencia para ejercer cualquiera de las actividades comprendidas en el presente Reglamento se ajustarán a las prescripciones que al respecto tenga determinadas el Ayuntamiento de Alcorcón y aquellas otras que sean de aplicación con carácter general.

CAPITULO X. INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 52.

Las infracciones que se cometan contraviniendo la presente normativa, las sanciones procedentes y el procedimiento para determinar unas y otras se encuentran definidas, reguladas y cuantificadas en los capítulos tercero, cuarto y quinto del Reglamento de Inspección de Abastos y Mercados del Municipio de Alcorcón, aprobado por el Pleno Corporativo de fecha 20 de julio de 1981, por lo que, dichos capítulos son de íntegra aplicación a la presente Ordenanza.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.

1. El presente Reglamento se aplicará íntegramente a los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación para los que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite licencia.
2. Los establecimientos con licencia de apertura concedida o en trámite a la entrada en vigor de este Reglamento se regirán por las disposiciones vigentes en la fecha de su concesión o solicitud, las que serán también de aplicación íntegramente para la renovación de las licencias de apertura en los supuestos de cambio de titular por cualquier causa.

Segunda.

Las normas de carácter general contenidas en el Capítulo II de este Reglamento serán de aplicación a todos los establecimientos del Comercio Minorista de la Alimentación, cualquiera que sea la fecha de su licencia.

DISPOSICIÓN FINAL

Quedan derogadas expresamente cuantas disposiciones en la Ordenanza de Policía Urbana y Rural de 89 de junio de 1962 del Ayuntamiento de Alcorcón se opongan al presente Reglamento.