Ordenanza Reguladora de los Establecimientos de Venta de productos del ramo de la Alimentacion

Aprobación definitiva: Pleno 17 Octubre 1.995.
Publicación en B.O.B. nº 238 de 15 de Diciembre de 1995
Espte. 94.1020.2

INDICE

CAPITULO I OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN 4

ARTÍCULO 1.-OBJETO Y ÁMBITO 4
ARTÍCULO 2 -EXCLUSIONES Y LÍMITES GENERALES. 4
ARTÍCULO 3.-CLASIFICACIÓN.- 4
ARTÍCULO 4.-SUPERFICIE MÁXIMA OCUPADA.- 5

CAPITULO II.- CONDICIONES GENERALES.- 6

ARTÍCULO 5.-UBICACIÓN.- 6
ARTÍCULO 6.-CONDICIONES DE LAS CALLES: 6
ARTÍCULO 7.-DISTANCIAS ENTRE ESTABLECIMIENTOS. 6

CAPITULO III.-CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS.- 8

ARTÍCULO 8.-PARAMENTOS, SOLADOS Y ACABADOS.- 8
ARTÍCULO 9.-ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN.- 8
ARTÍCULO 10.-MATERIALES.- 9
ARTÍCULO 11.-MOBILIARIO Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS.- 9
ARTÍCULO 12.- CONTROL HIGIÉNICO - SANITARIO.- 10
ARTÍCULO 13.-SERVICIOS DE AGUA Y LIMPIEZA.- 10
ARTÍCULO 14.- INSPECCIÓN Y COMPETENCIA.- 10

CAPITULO IV.-CONDICIONES DE IMPLANTACION 11

ARTÍCULO 15.- ACCESOS Y LIMITACIONES.- 11
ARTÍCULO 16.- GALERÍAS COMERCIALES, GRANDES ALMACENES Y CENTROS COMERCIALES. DEFINIFICIONES 11

CAPITULO V.-SERVICIOS GENERALES.- 12

ARTÍCULO 17.- ASEOS Y VESTUARIOS.- 12
ARTÍCULO 18.-CONDICIONES DE LOS ASEOS.- 12
ARTÍCULO 19.- OFICINAS DE DIRECCIÒN O ADMINISTRATIVAS.- 12
ARTÍCULO 20.- BOTIQUÍN.- 13
ARTÍCULO 21.- APARCAMIENTOS Y VADO DE VEHÍCULOS.- 13
ARTÍCULO 22.- CUARTOS DE BASURAS Y DE ENVASES DESECHADOS.- 13
ARTÍCULO 23.- AREAS DE CARGA Y DESCARGA.- 14
ARTÍCULO 24.- ALMACENES Y CÁMARAS.- 14
ARTÍCULO 25.- CONTADORES Y CUADROS DE MANDO.- 15

CAPITULO VI..-PASOS Y ESTANCIAS PARA EL PUBLICO 16

ARTÍCULO 26.- PASOS PARA EL PÚBLICO.- 16
ARTÍCULO 27.- DESNIVELES, ESCALERAS Y RAMPAS.- 16

CAPITULO VII.- PROTECCION CONTRA INCENDIOS E INSTALACIONES 17

ARTÍCULO 28.- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.- 17
ARTÍCULO 29.- VENTILACIÓN.- 17
ARTÍCULO 30.- ASCENSORES Y MONTACARGAS.- 17

CAPITULO VIII.-CONDICIONES PARTICULARES DE LOS MERCADOS PRIVADOS... 18

ARTÍCULO 31.- DEFINICIÓN.- 18
ARTÍCULO 32.- RÉGIMEN DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO. 18
ARTÍCULO 33.- CONDICIONES DE SUPERFICIE DE LOS PUESTOS DE VENTA 18
ARTÍCULO 34.- PASOS PARA EL PÚBLICO. SEPARACIONES.- 19
ARTÍCULO 35.- CONDICIONES CONSTRUCTIVAS DE LOS PUESTOS 19

CAPITULO IX.- REGIMEN JURIDICO 21

ARTÍCULO 36.- SUJECIÓN A OTRAS NORMAS.- 21

ARTÍCULO 37.- FUERA DE ORDENACIÓN.- 21
ARTÍCULO 38.- CADUCIDAD Y PRÓRROGA.- 21

DISPOSICIONES ADICIONALES 23

PRIMERA.- 23
SEGUNDA.- 23

DISPOSICION TRANSITORIA 24

CAPITULO I Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1.-Objeto y ámbito

1.- El objeto de la presente Ordenanza es determinar y regular las condiciones urbanísticas, físicas y constructivas que han de reunir los locales y establecimientos destinados al comercio al por menor de productos alimenticios tales como detallistas polivalentes tradicionales, autoservicios, supermercados, galerías de alimentación, mercados y similares, promovidos y dirigidos por la iniciativa privada.

2.- En concreto el ámbito de aplicación abarca además de a los enunciados en el apartado anterior, a los Mercados privados, entendiendo como tales las agrupaciones de seis (6) ó más puestos independientes, para la venta al por menor de productos del sector alimentario, promovidas y dirigidas por la iniciativa privada, en la modalidad tradicional de compartimentos independientes, que se regulan en el Capítulo VIII.

3.- La Ordenanza afectará a las nuevas instalaciones y a la ampliación de las existentes, sin perjuicio de lo dispuesto en el Art. 37.3.

4.- Los establecimientos que forman parte integrante de galería comercial, gran almacén, o centro comercial, estarán a lo establecido en el Disposición Adicional Primera, en cuanto a la exigencia del cumplimiento del Capítulo V de la Ordenanza.

Artículo 2 -Exclusiones y límites generales.

1.- Quedan excluídos del ámbito de la presente Ordenanza:

a) - Los locales anexos, instalados en el mismo inmueble, que teniendo comunicación directa con la vía pública, no la tengan interna con el establecimiento principàl.
b) - Los locales de superficie máxima ocupada inferior a doscientos (200) metros cuadrados.

2.- Las actividades excluidas a que se refiere el apartado 1 de este artìculo quedan, no obstante, sometidas a las Ordenanzas Generales, a la normativa higièni-co-sanitaria y, en su caso, a la reglamentaciòn sobre actividades calificadas.

Artículo 3.-Clasificación.-

A los solos efectos de aplicación de la presente Ordenanza, los establecimientos e instalaciones sujetos a ella se clasifican de la siguiente forma:

a) Clase Primera**:** Instalaciones con superficie máxima ocupada superior a doscientos (200) metros cuadrados, e inferior a seiscientos (600) metros cuadrados.
b) Clase Segunda**:** Establecimientos con superficie máxima ocupada -expresada en metros cuadrados- superior a quinientos noventa y nueve (599), e inferior a mil quinientos (1.500).
c) Clase Tercera**:** Comercios del ramo cuya superficie ocupada -medida en metros cuadrados-, oscila entre mil cuatrocientos noventa y nueve (1.499), y dos mil cuatrocientos noventa y nueve (2.499).
d) Clase Cuarta **:** Establecimientos con superficie igual o superior a dos mil quinientos (2.500) metros cuadrados.

Todo ello conforme al siguiente cuadro:

CLASE	Superficie ocupada (m²)	
	Mínimo	Máximo
Primera	200	599
Segunda	600	1.499
Tercera	1.500	2.499
Cuarta	2.500	---

Artículo 4.-Superficie máxima ocupada.-

1.- Se entiende como superficie máxima ocupada la totalidad de la superficie consumida por la instalación proyectada, incluyéndose tanto los pasos para público como los accesos, aseos, servicios generales, vestuarios, área de carga y descarga, almacenes, cámaras, etc.

2.- En caso de ampliación se considera superficie máxima ocupada, la suma de la existente más la prevista en el proyecto de ampliación.

CAPITULO II.- CONDICIONES GENERALES.-

Artículo 5.-Ubicación.-

Se ubicarán en las plantas y condiciones que el vigente Plan General autoriza para el uso terciario (Uso 7), en Situación 2, Comercio al por menor de carácter no concentrado, y en Situación 3, Comercio al por menor de carácter concentrado.

Artículo 6.-Condiciones de las calles:

1 - La posibilidad de instalar establecimientos de las clases segunda, tercera y cuarta, quedará supeditada al resultado y aprobación por el Pleno Municipal de la clasificación de las calles del Municipio, en función de su nivel de servicio. Esto es, de su capacidad para soportar distintas instalaciones y los tráficos que éllas generan, en base al nivel de saturación existente y previsible. Todo ello sin perjuicio del Art. 21.2 de esta Ordenanza, en relación a las restricciones al horario de carga y descarga.

2 - El estudio al que alude el número anterior fijará las condiciones exigibles a la calle para soportar estas instalaciones.

Artículo 7.-Distancias entre establecimientos.

1 - Las autorizaciones para la instalación o ampliación de establecimientos de alimentación sujetos a la presente Ordenanza, quedan supeditadas al cumplimiento de distancias mínimas, respecto a otro del mismo ramo que estuviera regularmente funcionando por disponer de licencia para ello, conforme al siguiente cuadro:

Dimensiones mínimas (metros)		Clase			
		Primera	Segunda	Tercera	Cuarta
Clase	Primera	25	30	50	70
	Segunda	30	50	70	150
	Tercera	50	70	150	200
	Cuarta	70	150	200	350

2. Las distancias a que se refiere el número anterior se medirán por circunferencias trazadas con centro en los extremos de las fachadas -sean o no de acceso- de la instalación preexistente, y radio igual a la distancia mínima.

3. No podrán implantarse nuevas instalaciones o ampliarse las existentes, si sus fachadas o los puntos límite de las mismas quedan dentro de la circunferencia o circunferencias a que se refiere el apartado anterior.

4 - A estos efectos se consideran puntos límite de las fachadas, los obtenidos por intersección de las proyecciones del perímetro del local sobre las fachadas del edificio a las que da frente.

CAPITULO III.-CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS.-

Artículo 8.-Paramentos, solados y acabados.-

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

2.- Las paredes tendrán la superficie lisa, no absorbente, de color claro y revestidas de material o pintura que permita su lavado sin deterioro.

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

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

5.- La intersección de los paramentos verticales con los horizontales, se efectuará en forma curva, y no en ángulo recto, al objeto de facilitar su limpieza a fondo, utilizando, si las soluciones constructivas lo permiten, material cerámico en las uniones.

Artículo 9.-Iluminación y ventilación.-

1.- Tanto la iluminación natural como la artificial serán suficientes para permitir una adecuada observación de las características organolépticas propias de cada alimento. Los puntos de iluminación donde se expongan o almacenen alimentos sin envasar estarán cubiertos mediante cajetillas protectoras o similares, de forma que su rotura no suponga la contaminación de los alimentos.

2.- Los locales podrán recibir iluminación natural, pero no ventilación natural, de los patios propios de parcela o patios mancomunados.

3.- En caso de que los locales sólo dispongan de ventilación natural, tendrán una superficie de ventilación equivalente a la octava parte (1/8) de la superficie destinada a la venta al público, sin perjuicio de lo previsto en el Art. 29.1.

4.- Se evitará al máximo la entrada de polvo y las circulaciones no controladas de aire.

Artículo 10.-Materiales.-

1.- Los mostradores serán de mármol, azulejo, aluminio, acero inoxidable u otros materiales lavables, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, y, además, no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

2.- No se permitirá la utilización de madera ni de materiales oxidados u oxidables en los casos siguientes:

- superficies sobre las que se manipulen alimentos (mesas, tablas, etc) a excepción de los tajos de corte autorizados en la actividad de carnicería;
- aparatos susceptibles de entrar en contacto directo o indirecto con alimentos y/o útiles de manipulación y/o vajilla (cajones, secaplatos, estanterías, etc);
- aparatos de frío.

Artículo 11.-Mobiliario y exposición de productos.-

1.- Todo el mobiliario se colocará de tal modo que se evite la formación de huecos de difícil acceso donde se pueda acumular suciedad. En el caso de que el mobiliario se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

2.- Todos los productos alimenticios, sus envases y útiles de manipulación, se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, u otro medio que impida su contacto con el suelo.

3.- Las características propias de los expositores, o su situación en la sala de ventas, impedirán el régimen de autoservicio de los productos no envasados, a excepción de las frutas de corteza dura e incomestible.

4.- Se dispondrá de los elementos frigoríficos necesarios para la actividad que se desarrolle; todos los sistemas frigoríficos estarán dotados de termómetro fiable y de fácil lectura que garantice su correcto control. La exposición y almacenamiento frigoríficos dispondrán de la separación adecuada entre cada tipo de productos: pescado, productos cárnicos, productos lácteos, huevos y platos preparados o precocinados.

5.- La exposición y almacenamiento de material de limpieza, de desinfección, tóxico, parasiticida, etc, se efectuarán de forma independizada respecto a los produc^tos alimenticios.

6.- Tanto las materias primas como los productos cocinados, cuando sean expuestos, estarán aislados y protegidos mediante armario o vitrina de material adecuado u otro tipo de sistema idóneo autorizado por la Inspección higiénico-sanitaria, y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación.

Artículo 12.- Control higiénico - sanitario.-

1.- Quedan prohibidas la permanencia, venta o exposición de alimentos en la vía pública y en el exterior de los establecimientos, salvo los alimentos envasados o frutas de corteza dura, que podràn exponerse en àreas acotadas al tràfico, siempre que cumplan las condiciones higiènico-sanitarias exigibles en cada circunstancia, conforme a la Normativa vigente.

2 - Se tomarán medidas generales contra insectos y roedores, incorporando para ello las técnicas más actualizadas.

3.- Todos los establecimientos se someterán a desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones periódicas en los plazos marcados por la Inspección higiénico - sanitaria, y, en todo caso, siempre que ello fuera necesario.

Artículo 13.-Servicios de agua y limpieza.-

1.- Todos los establecimientos dispondrán de servicios de agua corriente potable, procedente de la red general, en volumen adecuado a las necesidades del local, y con servicio de lavabo y equipo de útiles de aseo. Las aguas residuales se evacuarán a la red general de saneamiento.

2 - Las basuras deben depositarse en recipientes entancos, de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza, y con tapa ajustada, que, a su vez, estarán situados en los lugares señalados en el art. 22.

3 - Las zonas o puestos de venta de alimentos sin envasar (charcutería, pescadería, carnicería, etc.), dispondrán de servicio de lavabo con grifería de cierre no manual.

Artículo 14.- Inspección y competencia.-

La comprobación del cumplimiento de las normas higiénico - sanitarias contenidas en este capítulo, así como su exigencia y la adopción de las medidas disciplinarias que, en tal materia, proceden, serán de competencia de los servicios higiénico - sanitarios municipales y se tramitarán a través del Departamento municipal al que éstos se hallen adscritos.

CAPITULO IV.-CONDICIONES DE IMPLANTACION

Artículo 15.- Accesos y limitaciones.-

1 - Los establecimientos del ramo de superficie inferior a mil quinientos (1.500) metros cuadrados, que no formen parte de galerías comerciales, grandes almacenes, o centros comerciales, tendrán acceso por las fachadas exteriores de los edificios, prohibiéndose expresamente las entradas por portales y vestíbulos, así como por locales destinados a cualquier otro uso.

2 - Las instalaciones de clases primera y segunda que formen parte de galerías comerciales, grandes almacenes, o centros comerciales podrán utilizar los accesos y servicios del conjunto comercial siempre y cuando estuvieran suficientemente dimensionados.

3 - Los establecimientos de clase tercera podrán instalarse en forma de galería comercial exclusiva, o en grandes almacenes, pudiendo en este último caso utilizar los accesos y servicios comunes del conjunto comercial.

4 - Por último, las instalaciones de superficie igual o superior a dos mil quinientos (2.500) metros cuadrados sólo podrán implantarse en centros comerciales (Uso 7, Situación 3.3), pudiendo igualmente utilizar los accesos y servicios comunes del conjunto.

Artículo 16.- Galerías Comerciales, Grandes Almacenes y Centros Comerciales. Definificiones

1 - A los efectos de aplicación de las presentes ordenanzas se consideran como Gelerías Comerciales, Grandes Almacenes y Centros Comerciales los usos así definidos en el vigente Plan General de Ordenación Urbana de Bilbao como Uso 7, en Situaciones 3.1, 3.2., y 3.3, respectivamente.

2 - A estos locales se les exigirá el cumplimiento de las condiciones del Artículo 6.3.44. "Condiciones Particulares del Uso Comercial" del vigente Plan General de Ordenación Urbana de Bilbao.

CAPITULO V.-SERVICIOS GENERALES.-

Artículo 17.- Aseos y vestuarios.-

1. Todos los establecimientos incluídos en la presente Ordenanza destinarán unas superficies mínimas tanto para vestuarios y áreas de personal, como para el público, conforme al siguiente cuadro.

Clase	Aseos y vestuarios Personal (m²)	Aseos para el público (m²)	Total (m²)
Primera	8,00 (1)	2,40 (2)	10,40
Segunda	16,00 (1)	4;50 (3)	20,50
Tercera	25,00 (1)	4,50 (3)	29,50
Cuarta	Informe previo en cada caso	Informe previo en cada caso	Informe previo en cada caso

(1) Se distribuirán separados por sexos.
(2) Como mínimo una cabina de inodoro de 1,50 m² de superficie, y un lavabo exterior a élla e independiente del resto del local.
(3) Como mínimo dos cabinas de inodoro de 1,50 m² de superficie, separadas pos sexos y una lavabo exterior a éllas e independiente del resto del local.

2.- Los aseos serán independientes de los que dispongan los locales a que se refiere el Art. 2.1.a)., y no podrán prestar servicio a éstos.

3.- En las zonas masculinas, la mitad de los inodoros puede ser sustituída por urinarios.

Artículo 18.-Condiciones de los aseos.-

1.- Las cabinas de aseos tendrán un lado mínimo de ochenta centímetros (80 cms), y estarán dotadas de ventilación directa al exterior, natural o forzada (extractor, etc).

2.- Las paredes estarán alicatadas hasta el techo.

3.- Se dispondrá, como mínimo, de un inodoro con cisterna de descarga automática de agua.

Artículo 19.- Oficinas de Direcciòn o Administrativas.-

1.- Los establecimientos dispondrán de un espacio cerrado e independiente, correctamente iluminado y ventilado, por medios naturales o artificiales, destinado a la tramitación de la documentación diaria, y, en su caso, a tareas de administración y dirección.

2.- Este departamento tendrá ocho (8) metros cuadrados de superficie mínima, con lado no menor de dos (2) metros, y altura útil no inferior a dos con cincuenta (2,50) metros.

Artículo 20.- Botiquín.-

En los establecimientos con superficie total superior a quinientos noventa y nueve (599) metros cuadrados, existirá un recinto independiente destinado a botiquín, con una superficie no inferior a 4,00 m², dotado, como mínimo, de camilla e intercomunicador ó teléfono.

Artículo 21.- Aparcamientos y vado de vehículos.-

1.- No se exigirá reserva de aparcamiento para los establecimientos regulados por las presentes normas, pero sí la reserva de vado.

2.- La reserva de vado requerirá de informe del Area Municipal competente y se hará constar en la autorización que, por razones de eficacia en el tráfico rodado o peatonal, y en función del nivel de servicio de la calle, podrá restringirse y/o cambiarse el horario de carga y descarga.

Artículo 22.- Cuartos de basuras y de envases desechados.-

1. Todos los establecimientos del ramo dispondrán de un recinto cerrado y exclusivo para el depósito de basuras y envases desechados, con comunicación directa e inmediata con la vialidad oficial y con el propio establecimiento. Este recinto tendrá una superficie mínima de dos (2) metros cuadrados por cada cien (100) metros cuadrados o fracción, para los locales de hasta seiscintos (600) metros cuadrados. Los locales con superficie superior a seiscientos metros cuadrados, dispondrán de doce (12) metros cuadrados, más medio (0,5) metro cuadrado por cada cien (100) ó fracción de exceso sobre los seiscientos.

2.- Este recinto reunirá además las condiciones siguientes:

a) - Dispondrá de sumideros para desagüe de las aguas de lavado, conectados a la red general de alcantarillado.
b) - Los suelos tendrán una ligera pendiente hacia los sumideros, y serán totalmente impermeables.
c) - Contará con grifos de agua corriente, apropiados para insertar en ellos la manga de riego, que permita el lavado fácil y directo de todo el local.
d) - Habrá puntos de luz suficientes para la iluminación del local, con interruptores situados junto a cada una de las puertas de acceso al mismo.

e) - Todas las paredes del local deberán estar alicatadas hasta el techo.
f) - Poseerá ventilación forzada.
g) - Dispondrá de obstáculos físicos, como rejillas,etc., para evitar el acceso de ratas, insectos y otros animales.

3.- En dicho local habrá un número de recipientes de basura normalizados --generalmente contenedores de mil cien litros (1.100 litros), según norma DIN 30.700--, en cantidad suficiente para cubrir las necesidades en lo que a volumen de residuos se refiere.

Artículo 23.- Areas de carga y descarga.-

1.- Las operaciones de carga y descarga se realizarán en el interior del propio establecimiento, a través de un área de carga y descarga con acceso por el vado a que se refiere el Art. 21.

2. A estos efectos se dispondrá de las superficies siguientes:

Clase	Nº Plazas	Sup. Por plaza (m^2)	Sup. Total (m^2)
Primera	2	3 x 7	42
Segunda	3	3 x 7	63
Tercera	4	3 x 7	84
Cuarta	A determinar en cada proyecto a jucio municipal razonado		

3.- Este área de carga y descarga no podrá estar directamente comunicada más que con los almacenes y cámaras frigoríficas.

Artículo 24.- Almacenes y cámaras.-

1.- La superficie construída destinada a almacenes, cámaras, y en su caso, a áreas de carga y descarga, será equivalente, como mínimo, a la quinta parte (1/5) de la superficie máxima ocupada por la instalación.

2.- Los almacenes se situarán en local cerrado e independiente, contiguo, en su caso, a la zona de carga y descarga, y dispondrán de ventilación natural o forzada, debiendo quedar protegidos los huecos de ventilación con obstáculos físicos que impidan el paso de ratas, insectos u otros animales.

Artículo 25.- Contadores y cuadros de mando.-

1.- Sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido por los Reglamentos Generales de los distintos servicios y por las normas de las distintas empresas suministradoras, se establecerán cuartos para contadores, distintos para cada uno de los servicios de agua, gas, electricidad, telefonía, etc.

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

CAPITULO VI..-PASOS Y ESTANCIAS PARA EL PUBLICO

Artículo 26.- Pasos para el público.-

1 - La anchura libre de pasos para el público entre góndolas o expositores no será inferior a:

a) Dos (2) metros en establecimientos de clase primera y segunda, y
b) Dos con cincuenta (2,5) metros para establecimientos de clase tercera y cuarta

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

Artículo 27.- Desniveles, escaleras y rampas.-

Los establecimientos se sujetarán a la normativa vigente, en cada caso, sobre prevención de incendios y sobre supresión de barreras arquitectónicas.

CAPITULO VII.- PROTECCION CONTRA INCENDIOS E INSTALACIONES

Artículo 28.- Protección contra incendios.-

1.- Los establecimientos se sujetarán a las Normas Básicas sobre Prevención de Incendios, que se hallen vigentes, y a la normativa dictada por el Gobierno Vasco sobre la materia, sin perjuicio de las exigencias recogidas en la presente Ordenanza.

2.- En el desarrollo de la actividad se tendrá en cuenta que los puestos destinados a contener productos inflamables (droguería, perfumería, pinturas, sprays, etc), se situarán alejadas de las salidas , con carteles visibles indicando la peligrosidad del producto, y, a ser posible, contra las paredes. La carga de fuego admitida en estos expositores será de 100 Mcal / m2., de expositor en planta.

Artículo 29.- Ventilación.-

1.- Caso de que la ventilación natural no pudiera ajustarse a lo previsto en el Art. 10.3, los establecimientos dispondrán de ventilación forzada que asegure un mínimo de cuatro (4) renovaciones/hora, referidas al volumen total de las zonas de acceso público.

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

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

Artículo 30.- Ascensores y montacargas.-

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

CAPITULO VIII.-CONDICIONES PARTICULARES DE LOS MERCADOS PRIVADOS

Artículo 31.- Definición.-

1.- A los mercados privados por puestos, además de las normas de aplicación general, les serán exigibles las condiciones particulares del presente Capítulo.

2.- Se entienden como mercados privados las agrupaciones de de seis o más puestos independientes de venta de productos del ramo de la alimentación o relacionados con él, promovidas y dirigidas por la iniciativa privada, instalados en un recinto único, dispuesto en forma de compartimentos separados, agrupados por especialidades, según su actividad, pero constituyendo una unidad funcional con servicios comunes.

3.- Se entiende por puesto de venta el espacio comercial limitado físicamente, a cuyo interior no puede acceder el público.

Artículo 32.- Régimen de conservación y mantenimiento.

1.- A la solicitud de licencia de actividad calificada o apertura se acompañará necesariamente un documento, elevado a escritura pública, en que quede claramente establecido el régimen de explotación del mercado en lo relativo a la responsabilidad en el mantenimiento , conservación y reparación de sus elementos e instalaciones comunes y en la adopción de medidas correctoras, indicando, además la cuota de participación de cada puesto en dichos elementos comunes.

2.- La solicitud de licencia de actividad calificada o apertura de cada puesto, incluirá la aceptación expresa, por parte del peticionario, de su participación y responsabilidad en las cargas comunes, en los términos que le hayan sido asignados en el documento aludido en el número anterior.

Artículo 33.- Condiciones de superficie de los puestos de venta

1.- La superficie construída por puesto de venta, excluídos, en su caso, cámaras de albañilería y almacenes propios del puesto, oscilará entre cinco (5) y quince metros cuadrados (15 m2), con frente no inferior a dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m). y fondo mínimo de dos metros (2,00 m).

2.- El sesenta por ciento (60%), como mínimo, del número total de puestos obtenidos tendrá superficie comprendida entre ocho (8) y doce metros cuadrados (12 m2), el diez por ciento (10%), como mínimo, tendrá superficie inferior a ocho me-

tros cuadrados (8 m2), y los restantes podrán ser de superficie superior a doce metros cuadrados (12 m2).

3.- La superficie de almacén y cámara, vinculada al puesto, se contabilizará a los efectos de lo dispuesto en el Art. 24.1.

4 - En todo caso la superficie útil mínima del puesto será de dos (2) metros cuadrados por trabajador, no computándose a estos efectos la ocupada por aparatos, máquinas e instalaciones.

Artículo 34.- Pasos para el público. Separaciones.-

1.- La anchura útil de pasos para el público con puestos de venta a ambos lados no será inferior a tres metros (3,00 m), si existen puestos de venta a ambos lados, y en los restantes casos no menor de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 metros).

2.- En el caso de que los pasos estuvieran interrumpidos por algún elemento estructural, o de instalaciones, el ancho útil a cada lado del obstáculo no podrá ser inferior a un metro con cincuenta centímetros (1,50 m).

Artículo 35.- Condiciones constructivas de los puestos

Los puestos de venta se ajustarán a las condiciones siguientes:

a) - Cada puesto estará dotado de toma de agua potable, suministro de energía eléctrica, toma de telefonía y evacuación de residuales, con sumidero y arqueta sifónica.
b) - Los cierres perimetrales delimitadores serán de fábrica de albañilería, con espesor no inferior a nueve centímetros (9,00 cm).
c) - Para los revestimientos interiores y exteriores se utilizarán, en toda la altura de los cierres, materiales duros, impermeables y de fácil limpieza.
d) - El suelo del puesto se elevará a veinte centímetros (20 cm.), respecto del nivel del paso público; se revestirá con materiales duros, impermeables, durables y de fácil limpieza y tendrá una pendiente del dos por ciento (2%) -punto inferior- hacia el sumidero sifónico.
e) - Estarán cerrados al público, con acceso único para el personal empleado y mostrador adecuado para la venta al público.
f) - Si el acceso al interior del puesto fuera frontal, se efectuará por debajo del mostrador, y a estos efectos se rebajará el pavimento interior en la amplitud precisa. El giro de la puerta será hacia el interior del puesto.
g) - Por debajo de la altura de dos metros con veinte centímetros (2,20 m), ningún elemento podrá disminuir el ancho útil del paso. Por encima de esta altura se permitirán elementos salientes de

veinte centímetros (20 cm), tales como: barras para ganchos, luminosos y caja del bombo de persiana.

h) - Los puestos se cerrarán por su parte superior a una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m), sobre el pavimento interior.

i) - Se proveerán elementos de cierre metálicos enrollables o similares.

CAPITULO IX.- REGIMEN JURIDICO

Artículo 36.- Sujeción a otras normas.-

1.- La sujeción de los establecimientos del ramo de venta de alimentos a la presente Ordenanza lo es sin perjuicio de su sometimiento a las normas contenidas en las reglamentaciones sobre seguridad e higiene en el trabajo y alimentaria, y sobre prevención de incendios, y a otras normas generales que le sean de aplicaciòn.

2.- En consecuencia con el anterior apartado, los proyectos para implantar establecimientos con superficie de venta superior a dos mil (2.000) metros cuadrados, o para modificarlos hasta tal superficie, deberán venir acompañadas de la autorización del Departamento de Comercio, a los efectos establecidos en el art. 8 del Decreto 82/95, 31 de Enero.

Artículo 37.- Fuera de ordenación.-

1.- Todos los establecimientos del ramo de la alimentación, con licencia municipal anterior a la entrada en vigor de esta Ordenanza, que no se ajustasen a las prescripciones de la misma, quedarán en situación de fuera de ordenación, con las limitaciones que ello supone en cuanto a la posibilidad de efectuar obras o instalaciones en áquellos.

2.- Queda, por tanto, prohibido cualquier aumento de volumen o de superficie de ocupación autorizándose os trabajos de reparación, mantenimiento y mejora de la higiene del local.

3.- También se permitirán, sin embargo, aquellas obras o instalaciones encaminadas a adaptar el establecimiento, de forma total o parcial, a las exigencias de la presente normativa.

Artículo 38.- Caducidad y prórroga.-

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

a) a)- cuando no se hubieran iniciado las obras o la instalación en el plazo de seis meses desde el otorgamiento de la licencia;
b) b)- cuando, con independencia de lo establecido en el párrafo anterior, no se hubieran finalizado las obras o la instalación en el plazo impuesto al concederse el permiso; y

c) c)- cuando la actividad permanezca cerrada al público durante un período igual o superior a seis meses, siempre que la inactividad no derive directamente de obras o instalaciones reglamentariamente impuestas o autorizadas.

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

DISPOSICIONES ADICIONALES

PRIMERA.-

Los establecimientos del ramo que se implanten formando parte integrante de una Galería Comercial, Gran Almacén, o Centro Comercial, podrán utilizar los servicios generales de éstos siempre que cuando mínimo el conjunto comercial cumpla las condiciones del Capítulo V, y sin perjuicio de otras exigencias que pudieran plantearse en las pertinentes licencias municipales.

SEGUNDA.-

Hasta tanto se apruebe el estudio a que alude el Artículo 6 de la presente Ordenanza, no existirá limitación a la instalación de establecimientos del ramo por razón de las condiciones de las calles, salvo las ya establecidas en el Plan General para las calles peatonales.

Ello no obstante, para instalar actividades de las clases segunda, tercera y cuarta, se recabará informe del Servicio Municipal competente en materia de Circulación, que deberá ser emitido en el plazo máximo de diez días, transcurridos los cuales se entenderá favorable, prosiguiéndose la normal tramitación del expediente.

DISPOSICION TRANSITORIA

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

2.- Hasta tanto se modifique la vigente normativa sobre supresión de Barreras Arquitectónicas, a los establecimientros regulados por la presente Ordenanza se les exigirá:

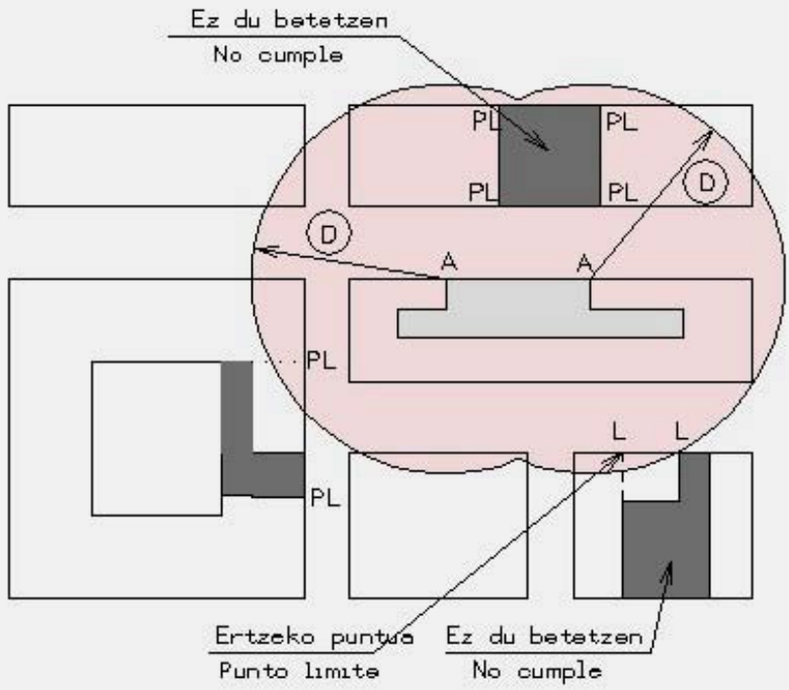
a) - A los de las clases Primera y Segunda, el cumplimiento de los artículos 5 a 11, ambos inclusive, del Decreto 291/1.983, de 19 de Diciembre, sobre "NORMATIVA PARA LA SUPRESION DE BARRERAS ARQUITECTONICAS".
b) - Para los de las clases Tercera y Cuarta será de aplicación íntegra el Decreto 16/1984, de 19 de Diciembre.

3.- El supuesto de caducidad derivado del cierre al público durante seis meses, será también de aplicación a todos los establecimientos que dispusiesen de licencia de apertura con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de esta Ordenanza. En este caso, no podrá computarse, a tales efectos, el período de inactividad transcurrido con anterioridad a dicha entrada en vigor.

AREA DE URBANISMO **Octubre de 1.995**

ANEXO: Grafico correspondiente al Art:7 distancias entre establecimierntos

ERANSKINA: /garren atalari dagokion graficoa: establezimenduen arteko distanziak



Lehendik dagoen instalazioa
Establecimiento existente

A — Fatxada-muturra
Extremo de fachada

Jarri nahi den instalazioa
Instalación que se pretende

PL — Fatxadaren ertxeko puntua
Punto límite de la fachada

Mugaketaren eraginpeko fatxadaren zatiak
Tramos de fachada afectados por la limitación

D — Zirkunferentziaren erradioa
Radio de la circunferencia