

## **ORDENANZAS DE GALERIAS Y CENTROS PRIVADOS DE ALIMENTACION**

### **CAPITULO I.- DISPOSICIONES GENERALES.**

**Art.1.-** La presente Ordenanza, de obligatoria observancia tiene por objeto regular la concesión de licencias municipales para las actividades definidas como Centros Privados de Alimentación y Galerías Privadas de Alimentación estableciendo el procedimiento administrativo para su obtención y las condiciones técnicas e higiénico sanitarias que las mismas deben reunir.

**Art. 2.-** A los efectos de las presente Ordenanza, se entiende por Centro Privado de Alimentación a Galería Privada de Alimentación la agrupación promovida y realizada por la iniciativa privada de puestos de venta independientes del ramo de la alimentación o relacionados con el mismo, instalados en un solo recinto, en número variable y dispuestos en forma de compartimentos separados, pero constituyendo una unidad funcional con servicios comunes tal como se determina en los apartados siguientes.

2.- Las agrupaciones a que se refiere el apartado anterior se considerarán Galerías Privadas de Alimentación cuando el número de puestos a instalar en el recinto, este comprendido entre los 6 y 30, cuando el número de puestos a instalar sea superior a 30, se denominarán Centros Privados de Alimentación.

3.- No se considerarán incluidos como CPA o GPA, los locales de menos de 6 puestos a los cuales no les será de aplicación las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza. Dichos locales deberán contar con una sola dirección comercial y administrativa, una sola caja de cobro y una sola licencia de apertura.

4.- Los locales comerciales anexos al Centro de Alimentación abiertos a fachada exterior de la finca no se considerarán integrados en la GPA a CPA, aunque se hallen comunicados interiormente con los mismos, y se regirán a todos los efectos por las normas de general aplicación a los comercios independientes.

**Art. 3.-** El obligatorio cumplimiento de la presente Ordenanza se entiende sin perjuicio de las demás disposiciones de carácter general, que les afecten emanadas de la Administración Civil del Estado y de la Generalitat de Catalunya, dentro del ámbito de competencia que compete con carácter específico a este tipo de actividades.

### **CAPITULO II.- DE LOS PUESTOS DE VENTA Y CONDICIONES DE DISEÑO.**

**Art. 4.-** Se entiende por puesto de venta, en las CPA o GPA, el espacio comercial limitado físicamente a cuyo interior no tiene acceso el público.

**Art. 5.-** Los puestos de venta, deberán ajustarse a las siguientes condiciones de diseño:

- a) Serán cerrados con acceso para el personal.
- b) Las paredes que han de atajar los puestos serán de fábrica de 0,10 metros de espesor mínimo.
- c) El revestido de los distintos paramentos interiores y exteriores que definen el puesto, estarán realizadas como materiales de garantizada durabilidad dureza, impermeabilidad y de fácil limpieza.
- d) El suelo del puesto se levantará 0,20 metros con respecto al nivel del paso público; será continuo de material impermeable, de fácil limpieza, de

durabilidad y dureza garantizada, y tendrá la pendiente del 2% en cuyo punto más bajo se dispondrá el pertinente sumidero, un riquete sifónico de conexión a la red general de desagües.

- e) Las esquinas estarán formadas con piezas redondeadas que impidan acumulación de material.
- f) En caso de que el acceso al puesto sea por la delantera, se ha de efectuar por debajo del mostrador, y a tal efecto se interrumpirá en toda la anchura del mismo, la bancada a pavimento interior, siendo el giro de la puerta hacia el interior de la parada.
- g) Ningún elemento podrá sobrepasar la línea que delimita los pasos generales para público definidos en el artículo siguiente, hasta una altura de 2,20; a partir de la cual únicamente se permitirá que sobrepasen un máximo de 0,20 metros los siguientes elementos; barra para garabatos, luminarias, caja del bombo de la persiana de cierre y rótulos.
- h) En cada puesto deberá existir una toma de agua potable y un suministro eléctrico de potencia 2,2 Kw, como mínimo.
- i) Los puestos estarán cerrados superiormente, a una altura mínima de 2,50 metros sobre el pavimento interior.
- j) La superficie construida del puesto de venta, limitada por paramentos y mostradores, será como mínimo de 12 m<sup>2</sup> con unas dimensiones no inferiores a 4,00 metros de frente y 2,50 metros de fondo.

### **CAPÍTULO III.- CONDICIONES GENERALES DE LOS EDIFICIOS O LOCALES DONDE SE UBIQUEN LOS CPA O GPA.**

**Art. 6.-** 1. La actividad comercial en las CPA a GPA deberá desarrollarse en planta baja en caso de contar con una sola planta. En todo caso el número de plantas dedicadas a la venta será de dos, como máximo, siempre que constituyan una unidad funcional y arquitectónica, debiendo ser una de ellas planta baja.

2. A los efectos señalados en el párrafo anterior, la planta sótano únicamente podrá utilizarse cuando el desnivel respecto a la planta sea inferior a 4 metros.

**Art. 7.-** Los accesos para el público a los CPA o GPA será por las fachadas del edificio sin que puedan realizarse por portales o vestíbulos de vivienda, oficinas y otros usos, o a través de otros locales autorizándose el acceso por una galería a pasaje comercial en las formas definidas en el art. 79,3 de las Ordenanzas Metropolitanas de Edificación, siempre y cuando disponga de otro acceso independiente por alguna de las fachadas.

**Art. 8.-** El número de accesos o salidas del local, deberá acomodarse a las siguientes normas:

1º.- Todo local deberá tener una anchura de salida al exterior igual a la que resulte de aplicar un módulo de 0,60 metros por cada 100 personas o fracción. Igual medida será aplicable cuando se trate de conectar una planta adicional con la planta baja. En ambos casos la anchura mínima de acceso será de 1,80 metros.

2º.- A efectos de cálculo de personal, se contabilizará a razón de una persona por m<sup>2</sup> de la zona abierta al público en las plantas sótano o primera. En la planta baja, se considerará en la misma proporción en el interior de los puestos, y de dos personas por m<sup>2</sup> en las zonas de paso de acceso.

3º.- Los locales con capacidad de más de 500 personas deberán contar con dos salidas. Cuando la capacidad sea superior a 1.000 personas, el número

mínimo de salidas será de tres aumentadas con una salida más por cada 1.000 personas o fracción. A efectos contables los accesos tendrán una anchura mínima de 0,90 metros, y se considerarán salidas distintas, cuando sus centros de paso disten en una longitud superior a los 4,5 metros.

4º.- La distancia desde cualquier punto del local a algunas de las salidas deberá ser inferior a la mayor que resulte de las dos cantidades siguientes: Una vez y media la anchura media del local o 30 metros, en las plantas sótano y primera se referirá a los accesos de la planta baja.

**Art. 9.-** El volumen del local de venta será como mínimo de 42 m<sup>3</sup> por puesto de venta y su altura no será inferior a 3,50 metros. Dicha altura podrá reducirse a 3 metros en los puestos de venta situados bajo elementos estructurales y puntuales, en los pasos de puertas y bajo canalizaciones de instalaciones, elementos decorativos y de señalizaciones.

#### **CAPÍTULO IV.- DE LAS CONDICIONES DE LOS PASOS Y LUGARES DE PERMANENCIA DEL PÚBLICO.**

**Art. 10.-** 1º.- La anchura de los pasos en puestos de venta de ambos lados será en las GPA. de 3 metros y en las CPA. de 3,60 metros. En los restantes casos será de 2,50 metros y 2,70 metros respectivamente.

2º.- Sin embargo, en cuanto constituyen parte de la red de vías de evacuación del local, sus características, longitud y anchura estarán calculadas en función de los parámetros de evacuación establecidos en el Art. 8 nº 1 de esta Ordenanza.

**Art. 11.-** Cuando los pasos tuvieran que salvar un desnivel, se podrá resolver mediante escalera a rampa, cuya anchura mínima corresponderá a la de los pasos principales. Las escaleras mecánicas no serán contabilizadas cuando se utilicen en sentido contrario al de evacuación.

**Art. 12.- ESCALERAS Y RAMPAS.-**1º.- Cada tipo tendrá un máximo de 18 peldaños y un mínimo de tres; la relación t/h será constante a lo largo de toda la escalera y cumplirá con la expresión siguiente  $60 - 2 \cdot h = 65$ , donde t. es la tabica comprendida entre 13 y 17 cm y ha es la dimensión de la huella, como mínimo 28 cm.

2º.- Para que las escaleras o rampas interiores puedan contabilizar a efectos de cálculo o evacuación, deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Cada tipo tendrá un máximo de 18 peldaños y un mínimo de 3.
- b) La relación t/h, será constante a lo largo de toda la escalera y cumplirá la relación  $60 - 2 \cdot h = 65$ , donde: t es la dimensión de la tabica, que estará comprendida entre 13 y 18,5 cm., h es la dimensión de la huella, que será como mínimo de 28 cm.
- c) Estarán provistas de al menos un pasamanos para anchos libres comprendidos entre 1,50 y 2,39 m. Para anchos iguales o superiores a 2,40 m. se dispondrá pasamanos intermedios en los tramos incluídas, a distancias no superiores a 1,80 m. ni inferiores a 1,20. Estos pasamanos intermedios serán rígidos, estarán situados a una altura comprendida entre los 80 y 100 cm, y dispondrán de un elemento vertical señalado de una altura mínima de 1,80 m en cada arranque de los mismos. Dichos elementos señaladores podrán eliminarse cuando se proceda a un tratamiento adecuado del

arranque de los mismos de forma que se eviten posibles daños a personas.

- d) No se considerarán a efectos de cálculo de la evacuación las escaleras curvas, salvo las que tengan al menos 28 cm de huella, medida a 50 cm del extremo interior, no sobrepasando dicha huella los 42 cm en el borde exterior.
- e) Las rampas no tendrán una pendiente superior al 12 por ciento.
- f) Cuando la solución para salvar desniveles sea la escalera, deberá proyectarse una rampa adicional de un metro de anchura como mínimo y pendiente no superior al 12% con las mismas características que las descritas anteriormente, o bien existirá por lo menos un ascensor con plataforma en la que se pueda inscribir un círculo de 1,50 m. diámetro y será apto para minusválidos. En los accesos a la galería se colocará el distintivo homologado indicando la no existencia de barreras arquitectónicas para minusválidos.

**Art. 13.-** En los laterales de las escaleras o rampas no podrán abrirse puestos de venta. Dicha prohibición se entenderán hasta un metro más allá del inicio o final de la rampa o escalera. Si la rampa tuviera una pendiente inferior al 4% no regirá esta última limitación.

**Art. 14.-** El local estará dotado de boca de riego y de una red de sumideros o imbornales, en número y disposición adecuada para garantizar la necesaria limpieza, debiendo dotarse al pavimento de la zona de paso público de las pendientes necesarias para que desagüen convenientemente, siendo este pavimento de la resistencia, dureza y porosidad necesarios para garantizar su durabilidad e higiene.

**Art. 15.-** El recinto estará incomunicado con el resto de la finca, cuando éste se destina a usos distintos, e incluso con los patios de parcela, propios o ajenos que pudieran existir, de los cuales sólo podrá recibir luces, pero en ningún caso ventilación.

**Art. 16.-** 1º.- Si la ventilación fuera natural, las aberturas correspondientes tendrán como mínimo una superficie equivalente al octavo de la superficie en plantas, correspondientes al local de ventas. Dichas aberturas, que sólo podrán practicarse en fachadas en patios interiores de manzana, cenitalmente a en patios de parcela exclusivos, deberán estar alejados, como mínimo 10 m, de otras ajenas.

2º.- Si la ventilación natural no fuera suficiente, ésta deberá realizarse por medios mecánicos, garantizándose un mínimo de 4 renovaciones/hora, referido al volumen total del local de ventas. Será preceptiva que las bocas de extracción, cuando la ventilación se haga por medios mecánicos, se sitúen sobre la superficie de venta de los puestos, para impedir que los olores se introduzcan en los pasillos de venta.

## **CAPITULO V. DE LOS SERVICIOS GENERALES.**

Mínimo de los servicios generales que se establecen en el presente capítulo:

**Art. 18.-** En los CPA. existirá un local adoptado para oficinas de dirección con una superficie mínima de 6 m<sup>2</sup> por cada 20 puestos o fracción. En los GPA., sólo existirá obligatoriamente cuando sea el número superior a los 12 puestos.

Art. 19.- Botiquín.- En los CPA. y GPA. Existirá un botiquín que en el caso de CPA. de 2ª categoría deberá ubicarse en un recinto independiente con una superficie mínima de 10 m<sup>2</sup>.

**Art. 20.- ASEOS Y VESTUARIOS.** 1º.- Estarán dotados de aseos para el público y de aseos y vestuarios para el personal, en el número y condiciones que establecen los artículos 78 y 79 de las Ordenanzas Metropolitanas de Edificación. En ningún caso, los servicios sanitarios y vestuarios podrán estar comunicados directamente con el local de ventas siendo previa la interposición de un ante-vestíbulo, en doble puerta.

2º.- Los locales comerciales anexos a que se refiere el artículo 2.4, dispondrán de sus propios servicios con la dotación y disposiciones que prevén las Ordenanzas Metropolitanas de Edificación.

3º.- Deberán quedar diferenciados los aseos para el uso público de los aseos y vestuarios de uso exclusivo para el personal.

**Art. 21.- APARCAMIENTO.** 1º.- Independientemente de la zona de carga y descarga a que se refiere el artículo 24, deberá preverse una reserva de aparcamiento en el propio edificio de acuerdo con el módulo fijado en el artículo 298-2 de las Normas Urbanísticas del Plan General Metropolitano. En todo caso podrá ser de aplicación el artículo 299 de dichas Normas.

2º.- El uso de estos espacios de aparcamiento durante el horario de funcionamiento del Centro, se atribuye únicamente al público y no al personal mismo, sin que, por tanto, pueda formar parte de la reserva obligatoria de aparcamiento para los restantes usos del edificio.

**Art. 22.- DEPOSITO Y EVACUACION DE BASURAS.** 1º. Existirá un espacio o departamento exclusivo y cerrado, para el depósito y extracción de basuras adecuado en cuanto a volumen, capacidad, accesibilidad, condiciones higiénicas y ventilación.

2º.- En el caso de que estuviera en comunicación con el local de ventas, el acceso al mismo deberá realizarse indirectamente a través de un vestíbulo de independencia con doble puerta, y superficie útil será como mínimo equivalente a la que resulte de multiplicar el número total de puertas por el índice 0,4 m<sup>2</sup> hasta 25 puestos, y 0,2 m<sup>2</sup> por lo que excedan de este número.

**Art. 23.- CUARTOS CENTRALIZADOS DE CONTADORES,** sin perjuicio de que deban ajustarse a lo establecida en las Normas particulares de las respectivas Compañías de Servicios y Reglamentos de carácter general, establecerán cuartos de contadores distintos para los distintos suministros; aguas electricidad, gas, telefonía etc.; los cuadros generales de mando se ubicarán fuera de la zona accesible al público.

2º.- Las redes de distribución cualquiera que sean sus usos, han de permitir que se aislen del resto, zonas de 250 m<sup>2</sup> para que posibles reparaciones en dichas áreas, no afecten al funcionamiento del resto del local.

**Art. 24.- ZONA DE CARGA Y DESCARGA.** 1º.- Será preciso prever un acceso independiente de cualquier otro, para el movimiento de mercancías que se realizará a

través de una zona de carga y descarga que únicamente podrá estar comunicada directamente con la zona de almacenes y cámaras frigoríficas.

2º.- El acceso a la zona de carga y descarga deberá realizarse por calle a vial de 8 m. de anchura como mínimo si a ella sólo deben acceder furgonetas, y de 10 m. como mínimo, si además deben entrar camiones.

3º.- El acceso a la zona de carga y descarga podrá ser común con el del aparcamiento de la propia actividad descrito en el apartado 4 de este artículo siempre que las operaciones de carga y descarga no interfieran la correcta circulación de los restantes vehículos.

4º.- Esta zona de carga y descarga, tendrá como mínimo la capacidad que se indica a continuación, en relación con el número de puestos de venta:

- a) Locales de 6 a 15 puestas - 1 plaza.
- b) Locales de 15 a 25 puestos- 2 plazas.
- c) Locales de 25 a 50 puestas- 3 plazas.
- d) Locales de mas de 50 puestas deberán contar con 3 plazas más una, por cada 15 puestas.

La superficie de la zona de carga y descarga se considerara apta para furgonetas cuando, por aplicación de los módulos anteriores, sea hasta 3 plazas; a partir de esta última cifra, la superficie de la mitad de las plazas deberán ser aptas para camiones.

5º.- Las plazas de estacionamiento de furgonetas será de 3x5 y de las de camión de 3,20 x 5.

6º.- Los accesos a la zona de carga y descarga, tendrán la anchura, altura, radios de giro, etc..., necesarios para el acceso so de estos vehículos.

**Art. 25.- ALMACENES Y CAMARAS FRIGORIFICAS.** 1º.- Los CPA. y GPA. deberán constar con un almacén general, en una superficie equivalente a 2 m<sup>2</sup> como mínimo, por cada puesto de venta, sin perjuicio de que en cada una de estos se instale un pequeño almacén a cámara, según sus dimensiones.

2.- Deberán constar, asimismo con las generales para pescado, carne y frutas y hortalizas, con un volumen de 4 m<sup>3</sup>. Por cada puesta de venta específico, sin perjuicio de que deberá tender se a equipar el máximo número de puestos con instalaciones individualizadas de frío. Las cámaras generales deberán disponer de termómetros que midan la temperatura en su interior y deberán estar colocados en un lugar visible.

3.- Los almacenes dispondrán de ventilación natural o forzada, con aberturas superiores a un 5% de la superficie total del almacén a 5 m<sup>3</sup> / 4 m<sup>2</sup>, con las condiciones que se indican en él.

4.- Frente a los montacargas, ascensores, escaleras rampas, etc. se dispondrá de un espacio libre en el que se pueda inscribir un círculo de diámetro no inferior a 2,40 m.

5.- El pavimenta del local del almacenamiento, de los pasos y accesos, será antideslizante, pero liso, con las pendientes necesarios para el desagüe y dispondrá de desagüe y sifón antimuro conectado a la red general.

## **CAPITULO VI.- DE LAS INSTALACIONES.**

**Art. 26.-** Las estaciones transformadoras deberán cumplimentar las exigencias de ubicación de las Compañías suministrado, sin perjuicio de la dispuesta en la normativa general.

**Art. 27.- DESAGUES.** 1º.- La red de saneamiento del local será independiente de la del resto del edificio, cuando en este existan otras usas, y dispondrá de arquetas registradoras en cada cambia de dirección ni nunca a intervalos superiores a 20 m. Caso de que se precise

2º.- El tramo desde el albañal de salida hasta la red pública tendrá un diámetro no inferior a 20 cm. con una pendiente mínima del 2%.

**Art. 26.- INSTALACION DE VENTILACIÓN FORZADA.** 1º.- Cuando se proyectase instalar ventilación forzada o acondicionamiento de aire, los equipos se ubicaran en un recinto "ad hoc", independiente, debidamente insonorizado, sustentándose sobre los elementos antivibratorios, realizándose la totalidad de las conexiones mediante la interposición de elementos eléctricos.

2º.- La evacuación de aire al exterior se efectuará en las condiciones correspondientes a las chimeneas de categoría de la Ordenanza, sobre protección de la atmósfera.

**Art. 29.- DOTACION DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.** 1º.- El edificio deberá dividirse en sectores de incendios, de manera que el fuego iniciado en uno de ellos quede localizado.

2º.- Quedarán independizados de la zona de ventas tanto el aparcamiento como la zona de almacenamiento como la zona de almacenes generales a través de vestíbulos con doble puerta resistentes al fuego.

3º.- La protección de la estructura deberá resistir a un fuego de tipo de 120 minutos, así como los cerramientos y puertas de cada sector a un fuego tipo de 60 minutos.

4.- Deberá disponerse un extintor por cada 150 m. Los extintores estarán emplazados en lugares que permitan su fácil acceso y una rápida maniobra. Dispondrán de una capacidad mínima de 5 Kg. los de anhídrico carbónico a polvo, y de 10 c. las de agua.

5º.- Se situarán en cada planta bocas de agua contra incendios, de 45 mn. en las inmediaciones de los accesos, en un número tal, que bajo su acción quede cubierta la totalidad de la superficie. La presión mínima en cada boca será de 4 kg por cm<sup>2</sup>.

6º.- En aquellos casos en que la presión sea insuficiente, se dispondrá de depósito con capacidad suficiente para garantizar una hora de funcionamiento de, al menos una boca de agua contra incendios por planta, depósito que estar dotado de su correspondiente grupo de presión.

7º.- Se dispondrá un hidratante en la fachada del muelle de carga y descarga y otro hidratante en la fachada del acceso principal, de las características reglamentarias, para su utilización del Servicio contra Incendios, en lugares de fácil acceso, de forma que no se encuentre en sus inmediaciones ningún obstáculo.

En los restantes aspectos se ajustarán a la establecido en la vigente legislación.

**Art. 30.- ASCENSORES Y MONTACARGAS.** Se regirán por lo dispuesto en los artículos 155 y siguientes de la Ordenanza Metropolitana de Edificación, y el Reglamento de Aparatos Elevadores de ámbito nacional, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 12 de esta la presente Ordenanza.

## **CAPÍTULO VII.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.**

**Art. 31.- INTERVENCIÓN MUNICIPAL.** Cualquiera que fuere la forma de gestión y funcionamiento de los GPA y CPA el Ayuntamiento ejercerá en ellos la necesaria intervención administrativa sobre la disciplina de mercado, la vigilancia sanitaria y cuantas funciones impliquen el ejercicio de la autoridad y sean de su competencia.

**Art. 32.- LIBRO DE RECLAMACIONES.** En los GPA. y CPA. deberá existir a disposición del público un libro de reclamaciones debidamente legalizado por la autoridad competente y estará bajo la custodia del administrador. Su existencia deberá ser anunciada en lugar visible.

**Art. 33.- ADMINISTRACIÓN.** Al frente de las GPA. y CPA. habrá un administrador, que con el personal adecuado, tendrá a su cargo el cumplimiento de las funciones que le asigne el reglamento interior y que como mínimo deberán ser las siguientes:

- a) Permanecer en las GPA. o CPA. Durante las horas de apertura al público y dirigir, inspeccionar y velar para el adecuado funcionamiento de los Servicios e instalaciones, manteniendo el orden adecuado.
- b) Facilitar la función inspectora de los agentes municipales en general o colocar con los mismos tanto en procurar el cumplimiento de la normativa legal vigente, como para orientar e instruir a los usuarios de sus derechos y obligaciones si fuese requerido para ello. Debiendo también comunicar a la autoridad municipal competente las anotaciones que se consignarán en el libro de reclamaciones en un plazo máximo de 24 horas.
- c) Garantizar en todo momento la conservación, decoro y limpieza de los puestos y de las instalaciones y servicios comunes.

**Art. 34.- LIMITACIÓN A VENTA AL DETALL.**- En los CPA. y GPA. A. sólo podrán realizarse operaciones de venta al detall con exclusión expresa de cualquier otra actividad distinta a la autorizada.

**Art. 35.- MOSTRARIO DE VENTAS.**- El horario de venta público podrá establecerse libremente en el Reglamento de Régimen interior, entre las 8 y las 20 en los días laborables.

**Art. 36.- INFORMACIÓN.** 1.- En los GPA y CPA existirá necesariamente a la vista del público un tablón de anuncios en el que se expondrán cuantas disposiciones, notas y avisos sean de interés y las comunicaciones provenientes de la autoridad municipal.

- 2.- Deberán también estar expuestos al público con carácter permanente los planos a escala 1/100 de las plantas comerciales con la numeración, denominación y nombre del titular de los puestos.

3.- En un plafón de fácil lectura para el público se anotarán diariamente los precios medios de los productos de amplia consumo cotizados en los mercados centrales.

**Art. 37.- TITULARIDAD DE ALMACENES Y CAMARAS FRIGORIFICAS.** Sólo podrán ser titulares y utilizar los almacenes y cámaras frigoríficas aquellos que la sean de puesta de venta de la propia CPA. y GPA., y en ellos sólo se podrán guardar y conservar productos propios de la actividad comercial que se realiza en el puesta de venta.

**Art. 38.- CONTROL DE PESADAS.** 1.- Los GPA. y CPA. deberán disponer de básculas y balanzas oficiales, en lugar perfectamente localizable por el comprador en las que figure en forma destacada la función que ha de cumplir: **BASCULA DE REPESO A DISPOSICION DEL PÚBLICO.**

2.- Las reclamaciones por falta de pesa deberán ser siempre atendidas si se formularán antes de salir de los locales de las galerías o centros, debiendo consignar las anomalías que se produjeran en el libro de reclamaciones.

**Art. 39.-** 1.- La instalación y apertura de CPA y GPA. así como su ampliación, modificación y traslado requieren la previa licencia municipal.

2.- La solicitud de licencia de presentará en el Registro General del Ayuntamiento, a cualquier otro medio de los admitidos en el artículo 65 de la Ley de Procedimiento Administrativo, mediante instancia dirigida al Exmo. Sr. Alcalde, acompañando cuatro ejemplares con los documentos que se especifican a continuación:

A) Proyecto técnico y memoria descriptiva en los que figuren la conformidad del propietario del inmueble y en los que deben constar, suscritos por técnico competente, con el visado del Colegio Profesional correspondiente, los siguientes datos:

- a) Características del local o edificio, situación respecto a las viviendas o locales colindantes, con indicación de la utilización de las mismas, tanto en planta como en altura y la superficie ocupada por la actividad.
- b) Si se realizan instalaciones, el proyecto técnico deberá contener las que se vayan a ejecutar: acondicionamiento de que, ventilación calefacción, climatización en general, etc., compuesto de memoria, planos de planta, secciones y alzadas a escala 1/50 a 1/100 y detalles que se consideren necesarios a escala 1/50; este proyecto se ajustara a lo dispuesto en el artículo 2,6 de las Ordenanzas Metropolitanas.
- c) Posible repercusión sobre la sanidad ambiental y efectos aditivos, con las medidas correctoras adoptadas para anular o aminorar las causas de las molestias, insalubridad, nocividad a peligro, indicando las instalaciones interiores y exteriores de protección contra incendiar, dispuestas en las Ordenanzas y los sistemas de renovación y acondicionamiento del aire.
- d) Presupuesto detallado de la instalación proyectada.
- e) Cuantos otros datos se precien para el más exacto conocimiento de la actividad.

B) Además se acompañarán los siguientes planos:

- a) De emplazamiento a escala 1:500 a 1/2000 del local ocupado por la actividad, en el que figure la totalidad de la manzana donde se halla ubicada la misma, los nombres y anchos de las calles circundantes, numeración de la finca, distancia del límite de esta a la esquina más próxima y situación relativa del local respecto de los centros o edificios de uso público ( religiosos, culturales, sanitarios, etc.) sitios a menos de 100 metros, indicándose, asimismo los mercados municipales, CPA. y GPA. existentes en el sector.
- b) General, a escala adecuada para su fácil interpretación del local en planta y secciones suficientes para que exprese su situación respecto a los locales o viviendas colindantes.
- c) Deberá acompañarse un plano de planta en el que aparezca la distribución proyectada para los puestos que se han de ubicar en el recinto, indicándose la clase de comercio a que se destina cada uno, el emplazamiento de las cámaras, así como la superficie destinada a puesto de venta y a pasos.

C) En el supuesto de que deban de realizarse obras deberán presentarse los proyectos técnicos correspondiente, firmados por facultativo competente y debidamente cursados por el respectivo Colegio Oficial.

D) Se acompañarán además los siguientes datos:

- a) Indicación de la titularidad del local, Si este es de propiedad se aportará la fotocopia de la escritura a contrato privado de compraventa. Si el local es de arrendamiento se apartará fotocopia del contrato de alquiler.
- b) Certificado de solidez e idoneidad, firmado por facultativo competente y cursado por el Colegio Oficial correspondiente si la instalación se ubica en un local ya existente.
- c) Relación de vecinos del mismo inmueble firmada por el solicitante.
- d) Cuestionarios debidamente cumplimentados para la calificación de Actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas.

**Art. 40.-** Los CPA. con un número de puestos superior a 20 deberán constar en el informe previo favorable de la Conselleria de Comerç de la Generalitat de Catalunya, respecto a la ubicación. Este informe se solicitará por el Ayuntamiento sobre un anteproyecto que determine, la superficie, ubicación y número de puestos.

**Art. 41.-** Para la tramitación de las licencias de obras apertura y funcionamiento de CPA. y GPA. deberá tenerse en cuenta lo dispuesto en las Ordenanzas Metropolitanas de Edificación, Normas Urbanísticas del Plan General Metropolitano, Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, Reglamento de Servicios de las Corporaciones Locales y el conjunto de disposiciones que sean de aplicación.

**Art. 42.- Anulación de las licencias- 1º.-** Las licencias quedarán sin efecto si se incumplieran las condiciones a que estuvieran subordinadas y deberán ser revocadas cuando desaparecieran las circunstancias que motivaran su otorgamiento o sobrevinieran otras que, de haber existido a la sazón, habrían justificado la denegación y podrán serlo cuando se adoptasen menos criterios de apreciación.

2º.- Podrán ser anuladas las licencias y restituidas las cosas al ser y estado primitivo cuando resultasen otorgadas erróneamente.

3º.- La revocación fundada en la adopción de menos criterios de apreciación y la anulación por la causa señalada en el párrafo anterior, comportará el resarcimiento de los daños y perjuicios que se causaron.

**Art. 43.-** 1º.- Finalizadas las obras e instalaciones que ampara la licencia, el titular solicitará la licencia de ocupación o funcionamiento, que se otorgará previa las correspondientes inspecciones debiendo acompañar a la petición una Certificación de técnico Directos de las obras e instalaciones en la que se especifique la conformidad de las mismas a dicha licencia.

2º - La actividad no podrá comenzar a ejercerse en los siguientes supuestos:

- a) Si se comprueba que las instalaciones realizadas diferían esencialmente de las que figuran en el proyecto.
- b) Si se comprueba que no se han adoptado las medidas correctoras impuestas en la licencia, hasta que se comprueba que estas se han realizado.

3º - La puesta en servicio de cada uno de los puestos de venta requerirá la preceptiva licencia municipal.

Art. 44.- Con el objeto de mantener la unidad responsable del centro ante la Administración Municipal, en el supuesto de que el propietario proceda a la función dominical de algunas o todas las partes integrantes, será preciso acreditar suficientemente la formalización legal de aquellas reglas o estatutos que configuran la nueva propiedad. Antes de transferir la titularidad del Centro o Galería de Alimentación a favor de la Comunidad de Propietarios subrogada.