

**Administració Local**

comptar des de la inserció del present edicte en el BUTLLETÍ OFICIAL DE LA PROVÍNCIA.

Avià, 6 d'octubre de 1998.  
L'Alcalde, Ramon Minoves i Casals.

0298039868

**Badalona**

**ANUNCI**

L'Ajuntament Ple en sessió celebrada el 29 de setembre de 1998, va aprovar amb caràcter inicial el text del Reglament de Cementiris de Badalona.

De conformitat amb l'article 63.2 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, es posa de manifest que l'expedient figura als Serveis Generals de l'Àrea de Serveis Municipals ubicats al carrer Jaume Solà, s/n, 1r. pis, als efectes d'informació pública i audiència als interessats, pel termini de trenta dies, a comptar des de l'endemà de la darrera publicació de les preceptives. Transcorregut l'esmentat termini sense que s'hagi produït cap reclamació i/o al·legació, el Reglament es considerarà aprovat definitivament i entrarà en vigor un cop es compleixin els requisits legals pertinents.

Badalona, 5 d'octubre de 1998.

El Regidor de l'Àrea, p.d., Jordi Ballesteros i Ventura.

0298039733

**Balenya**

**EDICTE**

Per Decret de l'Alcaldia, de data 13 d'octubre de 1998, s'ha aprovat el Padró corresponent al preu públic pel subministrament d'aigua referent al tercer trimestre de l'any 1998, el qual s'exposa al públic pel termini de quinze dies mitjançant edicte al BUTLLETÍ OFICIAL DE LA PROVÍNCIA i tauler d'anuncis de la Corporació, perquè totes les persones interessades puguin presentar les al·legacions i reclamacions que estimin procedents. Un cop esgotat l'esmentat termini es procedirà al cobrament en període voluntari durant el termini de dos mesos. En cas que no s'efectuï el pagament en període voluntari es procedirà a exigir el deute en via executiva.

Contra l'acord d'aprovació del padró podrà formular-se recurs de reposició davant l'Alcaldia en el termini d'un mes a comptar des del dia següent al de l'exposició al públic.

Balenya, 14 d'octubre de 1998.

L'Alcalde, Josep Maria Puigdomènech.

0298040543

**Barcelona**

**ANUNCI D'INFORMACIÓ PÚBLICA**

Expedient número 96P0266.

El Primer Tinent d'Alcalde, per delegació efectuada per Decret de l'Alcalde número 310/1997, de 21 de febrer, en relació a les facultats conferides per l'article 21.1.m) de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases de Règim Local, el dia 7 de juliol de 1998, ha resolt:

«Aprovar inicialment per segona vegada el Pla especial per a l'obertura del carrer de Bilbao, entre el carrer de Taulat i l'avinguda del Litoral, promogut per Extractos Tánicos, S.A., Manur, S.A., Pere Acarín i Sala, Antonio Ramon i Ibáñez, com a Apoderat de Josefa Ros i Pejo, i Miquel Tradera i Losada; exposar-lo al públic pel termini d'un mes; precisar que no es computarà en aquest termini els dies corresponents al mes d'agost; i sotmetre'l al Consell Plenari per a la seva aprovació provisional.»

L'expedient restarà exposat al públic en el Departament de Tramitació i Documentació Urbanística d'aquest Ajuntament (Av. Diagonal, número 230, planta segona, de dilluns a dijous de 9 a 14 hores i de 16 a 18 hores; i divendres de 9 a 14 hores. Horari d'estiu: del 24 de juny al 24 de setembre de 9 a 14 hores). Dins el termini esmentat els interessats podran examinar-lo i presentar les al·legacions que considerin pertinents.

Barcelona, 10 de setembre de 1998.

El Secretari general, Romà Miró i Miró.

0298039911

**Barcelona**

**ANUNCI**

Conforme a l'article 70.2 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les Bases del Règim Local, es fa pública l'Ordenança municipal sobre les condicions tècniques i zona d'ubicació de les instal·lacions destinades a la producció i comercialització del pa i pastisseria de Barcelona, aprovada pel Consell Plenari inicialment el 19 de juny de 1998 i definitivament el 25 de setembre de 1998, un cop transcorregut el termini establert en l'article 65.2 de la Llei esmentada.

TEXT REFÓS DE L'ORDENANÇA SOBRE LES CONDICIONS TÈCNiques I ZONA D'UBICACIÓ DE LES INSTAL·LACIONS DESTINADES A LA PRODUCCIÓ I COMERCIALIZACIÓ DEL PA I PASTISSERIA  
DISPOSICIONS PRELIMINARS

**Article 1**

**Objecte i abast de l'Ordenança**

1. Aquesta ordenança té per objecte regular les condicions tècniques i zona d'ubicació de les instal·lacions destinades a les següents activitats:

a) la producció i transformació, artesana o industrial, del pa i derivats i productes de pastisseria,

b) la comercialització, exclusivament al menor, dels esmentats productes, tant si es fa de forma exclusiva com si és conjunta amb la d'altres productes alimentaris, sempre que siguin compatibles amb el pa i la pastisseria d'acord amb la legislació vigent,

c) eventualment, el consum i degustació en el propi establiment de venda al menor d'aquells productes i dels complementos alimentaris que siguin compatibles i estiguin permesos per la legislació general i sectorial corresponent.

**2. Aquesta ordenança no regula:**

—la producció integral (des de les primeres matèries fins al producte directament consumible) o parcial de pa i pastisseria exclusivament per al consum propi i directe en establiments d'hostaleria i restauració, centres hospitalaris, menjadors col·lectius d'empresa o de centres escolars, etc.,

—la producció en les condicions precedents feta en les empreses de catering per al subministrament, com a part dels àpats servits a grans consumidors, com per exemple centres sanitaris, escolars, indústries, etc.,

—el comerç majorista d'aquells productes, tant si són elaborats com semielaborats.

3. Aquesta ordenació abasta també la intervenció administrativa pel que fa als actes de control preventiu, inspeccions i règim sancionador.

**Article 2**

L'activitat comercial, la productiva i les condicions higièniques dels establiments regulats per aquesta ordenança, es regiran per la normativa autonòmica i per les reglamentacions tecnosanitàries d'aplicació en la matèria.

El personal que tingui contacte amb els aliments haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador.

Als establiments polivalents, complexos comercials, botigues de conveniència, botigues annexes a gasolineres i, en general, als despatxos de pa i pastisseria sense producció pròpia, el pa i la pastisseria haurà d'arribar i mantenir-se embolcallat.

**Article 3**

**Magnituds i unitats; factors de conversió. Simbologia**

1. En aquesta ordenança i en les documentacions que calgui lliurar a l'Administració municipal només s'empraran les unitats següents:

—el metre (m), el metre quadrat (m2) i el metre cúbic (m3) o el litre (l o dm3) per a les longituds, les superfícies i els volums, respectivament,

—el quilo (kg) per al pes,

—el quilowatt (kW) per a la potència calorífica, elèctrica o mecànica,

—per a la potència mecànica de les màquines amb motor elèctric, podrà emprar-se el cavall de vapor (CV), però caldrà indicar, sempre, el valor equivalent en kW,

—per a aparells d'escalfament o cocció (elèctrics o no) podrà emprar-se, també, la tèrnia per hora (th/h), però caldrà indicar, sempre, el valor equivalent en kW.

## Administració Local

2. Per a la conversió de valors de potència mecànica expressada en cavalls de vapor (CV) a quilowats (kW), es tindrà en compte que 1 CV equival a 0,736 kW.

3. Per a la conversió de valors de potències tèrmiques expressades en th/h, es tindrà en compte que 1th/h equival a 1,16 kW.

### TÍTOL I

#### L·LICÈNCIES I ALTRES ACTES DE CONTROL PREVENTIU

#### Article 4

##### L·licències i autoritzacions

1. En les l·licències d'aquesta mena d'activitats que es lliurin a partir de la data d'entrada en vigor d'aquesta ordenança, caldrà determinar i identificar, de forma inequívoca, la classe i tipus d'establiment del qual es tracti, emprant les descripcions industrials i les denominacions que s'estableixen als articles 14 i 17. El sol·licitant, en la documentació que presenti per al tràmit corresponent, també ho haurà de manifestar de forma explícita.

2. També, en comunicar la procedència d'un canvi de titularitat, caldrà que en el document consti de forma expressa, la denominació i/o la descripció industrial que correspon a l'establiment.

3. Cal la prèvia l·licència municipal d'activitats i/o instal·lacions per a:

—la primera instal·lació de qualsevol dels establiments objecte d'aquesta ordenança,

—l'ampliació o substitució de maquinària o elements de producció, conservació, condicionament o complementaris,

—l'ampliació del local o el canvi de configuració arquitectònica,

—l'ampliació de la capacitat de producció,

—el canvi de tipus o classe de l'establiment,

—qualsevol altra modificació o transformació.

Aquesta l·licència autoritza a realitzar les instal·lacions que s'hi compreguin, però no a l'obertura efectiva i/o posada en marxa de les mateixes, i obliga a adoptar les mesures correctores imposades; és independent i no substitueix la l·licència d'obres per a les que, eventualment, calgui executar.

4. Per a l'obertura de l'establiment i/o el funcionament i utilització de les instal·lacions i/o l'entrada en servei efectiu de les modificacions i ampliacions, cal en tot cas l'autorització d'obertura o de posada en marxa, tant si l'activitat és classificada com si no ho és, i també, per a les instal·lacions menors, la qual es lliurarà una vegada comprovat, mitjançant visita d'inspecció, que el que s'ha executat coincideix amb la l·licència atorgada i que les mesures correctores i les condicions del local i instal·lacions són efectives i s'ajusten a la normativa.

5. A efectes del contingut i condicions de la sol·licitud de l·licència i del seu tràmit, als articles 14, 17 i 18 es determina quan es considerarà una activitat com classificada i quan una instal·lació complementària es considerarà autoritzable en tot el terme, d'acord amb el concepte de l'article 28.4 de les Ordenances Metropolitanes d'Edificació (altrament dita instal·lació menor).

6. Amb independència de la preceptiva

visita de comprovació, prèvia a l'autorització d'obertura i posada en marxa, l'Administració municipal podrà realitzar, d'ofici, les inspeccions que consideri escaients per garantir la disciplina en l'ordenació del sector.

#### Article 5

##### Transmissió de titularitat

1. Les l·licències són transmissibles, tant a títol oneros com a títol lucratiu, en les condicions que estableix l'article 86 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals.

2. Quan l'establiment i les seves instal·lacions no s'hagin modificat en relació a la l·licència atorgada, les parts que intervinguin en la transmissió només ho han de comunicar a l'Ajuntament i han d'ajuntar-hi el document acreditatiu de la transmissió. L'Ajuntament quedarà assabentat de la identitat del nou titular i comunicarà, en el termini d'un mes i de forma motivada, la procedència o impropedència de la transmissió i, mentrestant, les parts seran solidàriament responsables.

3. En qualsevol cas, la declaració de procedència de la transmissió de la l·licència no legalitzarà cap modificació o infracció que s'hagi produït respecte a la l·licència vigent, modificacions i infraccions de les quals serà responsable el nou titular a partir d'aquell moment, amb independència que hagi estat o no el seu autor material. Tampoc paraitzarà cap actuació administrativa, inspectora o sancionadora que estigui en curs, quedant el nou titular subrogat en totes les responsabilitats que, per acció u omissió, se'n derivin.

4. En cas que la transmissió no sigui procedent caldrà que les parts l'anul·lin o que el nou titular renunciï a la transmissió, en la forma que sigui procedent en dret, tant en un com en altre cas, la qual cosa caldrà comunicar dintre del termini màxim de 15 dies a comptar des de la recepció de la notificació, amb document suficient i feaent. En cas de no fer-ho així, es procedirà a la retirada definitiva de la l·licència.

5. Quan l'establiment i/o les seves instal·lacions s'hagin modificat en relació a la l·licència atorgada caldrà, a més, si les modificacions són legalitzables, que el nou titular sol·liciti la l·licència corresponent al mateix temps que comunica la transmissió de la l·licència en la forma que correspongui al caràcter de la modificació i de l'establiment, per la qual cosa se seguirà el tràmit i procediment que calgui; aquest tràmit serà independent i no condicionarà el de la declaració de procedència. En cas que les modificacions no siguin legalitzables, el nou titular haurà de restituir les condicions de la l·licència vigent.

6. Una vegada comunicada la declaració de procedència de la transmissió de la l·licència i presa nota del nou titular, es farà visita de comprovació per constatar que no hi ha modificacions respecte a aquella o que, si n'hi ha i són legalitzables, s'ajusten a la corresponent legalització en tràmit.

#### Article 6

##### Contingut mínim de la documentació necessària per a la sol·licitud o modificació

##### de la l·licència

1. Per a la tramitació de la sol·licitud de qualsevol l·licència, caldrà emprar la instància normalitzada i acompanyar-la dels documents administratius justificatius de les diferents circumstàncies que determina la legislació vigent, tal com s'indica en les instruccions annexes a l'esmentada instància.

2. El contingut de la documentació tècnica necessària per a les noves activitats s'ajustarà a allò que determina l'article 28 de les Ordenances Metropolitanes d'Edificació o la disposició legal que pugui substituir-les. En particular:

—Cal que els plànols reflecteixin amb claredat, la totalitat de les característiques dels locals i instal·lacions, per la qual cosa s'hi adjuntaran els plànols de les plantes, seccions i façanes necessàries per a la seva completa comprensió (alçades de local, ventilacions, conductes d'extracció d'aire i xemeneies: alçada en relació al propi edifici i veïns...), a la memòria s'ha de:

—tipificar l'activitat, emprant exclusivament les definicions i denominacions que s'estableix en aquesta ordenança i en la normativa d'aplicació, i sense que es pugui produir cap confusió,

—descriure el local, de forma que es reflecteixin totes les característiques que es regulen en la normativa de caràcter general i en la de caràcter sectorial, en particular en aquesta ordenança: superfícies de cada zona o dependència, condicions higienicosanitàries, superfícies de ventilació i il·luminació natural, dotació de serveis sanitaris i vestuaris, tipus de paviment, revestiment de parets, sostres, ventilació mecànica (si n'hi ha), etc.; si hi ha ampliació de locals s'indicaran, per separat els ja autoritzats i els de l'ampliació,

—relacionar la maquinària i els elements de producció, conservació i condicionament, indicant les característiques principals de cada un d'ells i si estan autoritzats o formen part de l'ampliació; els forns es caracteritzaran assenyalant el tipus (continu, intermitent, de solera fixa o giratòria, etc.), la font d'energia emprada, la potència tèrmica, la superfície de la solera o total de les safates, el volum total de la pastera, etc.,

—relacionar el consum anual de les matèries primeres, la producció anual (tant de productes finals com dels intermedis) i també l'emmagatzematge màxim (amb inclusió dels altres productes que es comercialitzin i no es produeixin); es descriuran les condicions de l'emmagatzematge i dels locals de magatzem, si n'hi ha,

—indicar el consum anual d'energia,

—descriure, amb precisió, el procés industrial, indicant i quantificant els residus sòlids o líquids (i el procediment d'eliminació) i les emissions a l'atmosfera,

—fer un estudi acurat de la seguretat contra explosions (principalment si s'empren combustibles gasosos o líquids) i incendis, amb el contingut següent:

—estabilitat i resistència al foc de la construcció,

## Administració Local

—sectorització,  
 —evacuació (recoreguts i sortides),  
 —dotacions (extintors, boques d'incendi, enllumenat d'emergència, etc.),  
 —fer un estudi acústic (sorolls i vibracions i les mesures correctores adoptades, amb la seva justificació),  
 —evacuar els fums i bafos i l'aire expulsat per la ventilació mecànica: justificar la situació i característiques de les xemeneies i conductes,  
 —tenir en compte tots els altres aspectes significatius relatius a la seguretat i a l'impacte sobre el medi ambient i tercers.

sobre el pressupost, per separat, de la maquinària i de les instal·lacions; cal desglossar el pressupost del que ja s'ha autoritzat i el de l'eventual ampliació o modificació.

3. La documentació tècnica necessària per a qualsevol modificació d'activitats ja autoritzades estarà en funció de la modificació a realitzar.

S'entén per modificació: l'ampliació de superfície, de potència, substitució de maquinària, modificació del procés o de la capacitat de producció o qualsevol altre canvi de les condicions en base a les quals es va concedir la llicència.

### TÍTOL II DEFINICIONS BÀSIQUES

#### CAPÍTOL 1 Activitat productiva: obradors

##### Article 7 Fases del cicle de producció

El conjunt de processos d'elaboració del pa i pastisseria es realitza en dues fases successives, que poden tenir lloc en locals o establiments diferents, i que són:

—fase A, que comprèn, essencialment, el treball mecànic de transformació de les matèries primeres en massa de pa o pastisseria, (pastament o amassament, divisió, formació de barres...), tant si es realitza manualment com amb l'ajut d'aparells mecànics (pasteres o amassadores, pesadores-divisores, etc.); en aquesta fase s'hi poden considerar compresos els processos físics, químics i biològics previs a la cocció, tals com la fermentació, total o parcial (fermentació suspesa), i la congelació de la massa, tant en els obradors integrals com en aquells en els quals aquestes transformacions són el final del procés (parcial) que es fa a l'establiment.

—fase B, que comporta, essencialment, la cocció de la massa resultant de la fase anterior; també comprèn els processos de conservació dels productes semielaborats, la descongelació i la fermentació, si la fase A es realitza en altre establiment. El procés de descongelació de pa ultracongelat es considera, també i a tots els efectes, en aquesta fase, encara que sigui l'únic que es realitza en l'establiment.

##### Article 8 Obradors d'elaboració: definicions i tipificació

1. Com a espai físic o arquitectònic, l'obrador és el local destinat a realitzar una o ambdues de les fases definides al paràgraf

anterior; forma part tant de les petites instal·lacions de producció com de les més grans, amb independència que en la descripció de l'activitat i en la seva denominació comercial (tal com s'estableix als articles 14,16 i 17) s'empri o no aquest mot.

2. Als efectes d'aquesta ordenança i exclusivament des del punt de vista de l'activitat industrial (és a dir, amb independència de l'activitat comercial), es consideren les següents modalitats d'obrador, que s'identifiquen per la seva descripció industrial (text en lletra negreta i entre cometes):

1. Obradors de procés parcial:

—"Obrador mecànic" (d'elaboració de massa de pa i/o pastisseria) en el qual només es realitza la fase de treball mecànic (fase A del cicle complet de producció), tant si s'empren pasteres com si l'amassament es fa a mà.

També es consideren dintre d'aquesta modalitat (i no com a obradors integrats) els obradors que disposin del mitjans tècnics per realitzar les dues fases (A i B) del procés, quan la relació entre la superfície de solera o safates del o dels forns de cocció i el volum brut de la pastera sigui inferior a 0,4 m<sup>2</sup>/l; en aquest supòsit es considerarà, a fi de determinar la superfície mínima, que a més de l'obrador principal (mecànic) hi ha una terminal de cocció complementària.

—"Obrador de cocció de pa i/o pastisseria" o "terminal de cocció", en el qual només es realitza la fase de cocció (fase b del cicle complet de producció).

També es consideren dintre d'aquesta modalitat (i no com obradors integrats), els obradors que disposin del mitjans tècnics per a realitzar les dues fases (A i B) del procés, quan la relació entre la superfície de solera o safates del o dels forns de cocció i el volum brut de la pastera sigui superior a 0,8 m<sup>2</sup>/l; en aquest supòsit es considerarà, a fi de determinar la superfície mínima, que a més de l'obrador principal (terminal de cocció) hi ha un obrador mecànic complementari.

2. Obradors de procés integral:

"Obrador integrat de pa i/o pastisseria" és el que compleix, simultàniament, que:

—s'hi realitzin la totalitat d'operacions del cicle complet de producció; és a dir, el conjunt de tots els processos mecànics, físics, químics i biològics necessaris per a obtenir, a partir de les primeres matèries, el producte acabat,

—la relació entre la superfície de solera o safates del o dels forns de cocció i el volum brut de la pastera estigui compresa entre 0,4 m<sup>2</sup>/l i 0,8 m<sup>2</sup>/l.

#### CAPÍTOL 2 Tipologia dels establiments per la classificació de l'activitat

##### Article 9

Als efectes de la classificació de l'activitat, es distingeixen els establiments especialistes, polivalents, complexos comercials, botigues de conveniència, botigues annexes a gasolineres, establiments industrials i instal·lacions complementàries.

##### Article 10

En substitució dels paràmetres bàsics uti-

litzats normativament i amb caràcter general per determinar la categoria industrial d'una activitat qualsevol, aquesta ordenança sectorial utilitza exclusivament la superfície d'obrador, amb les matisacions que es fan als articles 14,16,17 i 18; no seran, doncs, d'aplicació els criteris definits als articles 287, 289.4 i 291 del Pla General Metropolità.

##### Article 11.

A la llicència municipal d'activitat, així com en la retolació, publicitat i documents de qualsevol mena referents a aquests establiments, hi haurà de constar necessàriament la denominació identificativa de l'establiment, atesa la classificació que s'estableix als articles següents.

#### Establiments especialistes

##### Article 12

Els establiments especialistes són aquells dedicats exclusivament a la comercialització al detall, producció i elaboració dels productes considerats a l'article 1 d'aquesta ordenança i dels productes compatibles autoritzats per la legislació vigent, amb les limitacions que s'assenyalen a l'article 14 en cada cas.

##### Article 13

Els establiments especialistes podran disposar de servei de degustació; és a dir, d'una zona destinada a consumir en el propi local els productes autoritzats a aquest efecte.

##### Article 14

En un mateix establiment especialista de venda de pa i/o pastisseria es podran exercir, conjuntament, altres activitats alimentàries especialistes, per exemple, hostaleria, xarcuteria o elaboració i venda de plats preparats, sempre que:

1) Siguin compatibles amb la venda de pa i pastisseria segons la normativa vigent.

2) Es disposi en el local, per a cada activitat, d'una zona/local específic, arquitectònicament i funcionalment diferenciada. No obstant això, podrà comunicar interiorment amb la botiga del pa; l'eventual obrador d'aquesta especialitat serà independent del pa i pastisseria.

3) La superfície màxima conjunta dels obradors serà la de l'activitat que la tingui més elevada.

4) L'activitat conjunta serà classificada si ho és una de les activitats que s'hi desenvolupen.

5) La categoria resultarà de la consideració de les característiques en conjunt i mai serà inferior a la de l'activitat o instal·lació que individualment la tingui més elevada.

2. Per determinar la denominació composta d'aquests establiments hom s'atindrà a allò que estableix l'article 14 d'aquesta ordenança.

##### Article 15

Als efectes d'aquesta ordenança els establiments especialistes es classifiquen en:

- "Despatx de pa sense obrador".
- "Botiga de pastisseria sense obrador".

Es tracta d'activitats estrictament comercials: són activitats no classificades, sense categoria industrial, a condició que les seves

## Administració Local

instal·lacions de conservació, condicionament i complementàries siguin "autoritzables en tot el terme" -comunament "instal·lacions menors"- (llevat que l'establiment estigui, per altres motius, en algun dels supòsits de l'article 280 de les Normes Urbanístiques del Pla General Metropolità);

c) "Despatx de pa amb petita terminal de cocció per a pastes", sense cap altre element de producció que el forn. La terminal de cocció no podrà ultrapassar ni de 7,5 kW de potència d'escalfament ni d'1 m<sup>2</sup> de superfície de cocció.

d) "Botiga de pastisseria amb petita terminal de cocció per a pastes", sense cap altre element de producció que el forn. La terminal de cocció no podrà ultrapassar de 7,5 kW de potència d'escalfament i d'1 m<sup>2</sup> de superfície de cocció.

Es tracta d'activitats comercials amb una petita terminal de cocció complementària: són activitats classificades i de serveis que, en general i en conjunt, no tenen categoria industrial, tal com es defineix a l'article 287.3 de les Normes Urbanístiques del Pla Metropolità, a condició que les seves instal·lacions de conservació, condicionament i complementàries siguin "autoritzables en tot el terme" (comunament "instal·lacions menors"), llevat que l'establiment estigui, per altres motius, en algun dels supòsits de l'article 280 de les esmentades normes, i en aquest cas, tindrà la categoria industrial que li correspongui;

e) "Despatx de pa amb terminal de cocció" (d'acord amb la definició de l'article 7.2.1) que ultrapassi de 7,5 kW de potència d'escalfament o d'1 m<sup>2</sup> de superfície de cocció, amb obrador de superfície inferior a 75 m<sup>2</sup>.

f) "Despatx de pa amb obrador mecànic" (d'acord amb la definició de l'article 7.2.1), amb obrador mecànic de superfície inferior a 75 m<sup>2</sup>.

g) "Fleca" o "Despatx de pa amb obrador integrat" (d'acord amb la definició de l'article 7.2.2), amb obrador de superfície inferior a 200 m<sup>2</sup>.

h) "Pastisseria": botiga i obrador integrat de pastisseria (d'acord amb la definició de l'article 7.2.2), amb obrador de superfície inferior a 200 m<sup>2</sup>.

Es tracta d'activitats comercials amb terminal de cocció o obrador integrat annex: són activitats classificades i de serveis que, en general i en conjunt, són de segona categoria industrial, llevat que, per altres motius o perquè es determini explícitament així, tinguin una categoria industrial superior.

i) "Despatx de pa o pastisseria" que sigui annex a un obrador industrial de qualsevol classe.

Es tracta d'activitats comercials annexes a un obrador industrial (segons definició d'obrador industrial de l'article 22). En conjunt (botiga i obrador) es consideren activitats industrials classificades de tercera categoria industrial com a mínim; en cada cas concret, la categoria serà la que correspongui, per aplicació de l'article 22, a l'obrador industrial.

Article 16

Qualsevol altra modalitat de venda de pa

i pastisseria que no quedi compresa, explícitament, en algun dels casos precedents es classificarà per analogia.

*Establiments comercials polivalents, complexos comercials, botigues de conveniència i botigues annexes a gasolineres*  
Article 17

Aquests establiments desenvolupen sempre activitats classificades i no tenen categoria industrial, llevat que l'establiment estigui, per altres motius, en algun dels supòsits de l'article 280 de les Normes Urbanístiques del Pla General Metropolità o compregui alguna mena d'obrador. En aquest cas, caldrà que compleixin les normes corresponents i tindran la categoria industrial que els hi pertoqui, d'acord amb els articles 14 i 17, segons les característiques.

*Establiments industrials*

Article 18

1. Les activitats que desenvolupen aquests establiments són classificades. En general, i en conjunt amb la botiga eventual són de tercera categoria industrial com a mínim. S'hi comprèn tant l'activitat exclusivament productiva, com la productiva desenvolupada conjuntament amb una botiga annexa (despatx de pa i/o pastisseria) quan la superfície de l'obrador sigui superior a la indicada, en cada cas, a l'article 14.e),f),g) i h).

2. La categoria industrial que correspon en cada cas, segons el tipus d'obrador i la seva superfície és:

a) terminal de cocció fins a 125 m<sup>2</sup> d'obrador, sense botiga: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

b) obrador o terminal de cocció amb botiga; si la superfície d'obrador és superior a 75 m<sup>2</sup> però no ultrapassa els 125 m<sup>2</sup>: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

c) obrador mecànic fins a 125 m<sup>2</sup> d'obrador, sense botiga: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

d) obrador mecànic amb botiga; si la superfície d'obrador és superior a 75 m<sup>2</sup> però no ultrapassa els 125 m<sup>2</sup>: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

e) Obrador integrat fins a 200 m<sup>2</sup> d'obrador, sense botiga: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

f) Obrador integrat amb botiga; si la superfície d'obrador és superior a 200 m<sup>2</sup> però no ultrapassa els 300 m<sup>2</sup>: tercera categoria; per a superfície superior: quarta categoria,

Article 19

*Instal·lacions complementàries autoritzables en tot el terme i que no modifiquen la classificació ni la categoria industrial*

1. Tenen la consideració d'instal·lacions menors (és a dir, autoritzables en tot el terme, d'acord amb l'article 28.4 de les Ordenances Metropolitanas d'Edificació), i sense que l'enumeració sigui limitativa, les següents:

—aparells elevadors,

—calderes de calefacció, amb una potència inferior a 20.000 Kcal/h,

—condicionament d'aire (instal·lació nova)

amb aparells autònoms amb potència unitària del compressor inferior a 10 kW i potència frigorífica/calorífica total del conjunt d'aquests aparells i dels de tipus partit o bomba de calor (comptabilitzant també els ja autoritzats) no superior a 20.000 fg/h (20.000 kcal/h),

—condicionament d'aire (ampliació o modificació d'una instal·lació classificada que ja gaudeix de permís, sempre que no es refereixi més que a climatitzadors o "fan-coils" interiors i sense modificar o ampliar la central de fred i/o calor o la ventilació centralitzada),

—captació d'energia solar,

—cambres i mobles frigorífics amb capacitat total conjunta (comptabilitzant, també, els elements ja autoritzats) inferior a 5 m<sup>3</sup>.

—petits aparells complementaris de l'hostaleria, com cafeteres, molinets de cafè, etc.

2. Les instal·lacions precedents no modifiquen ni la classificació ni la categoria d'un establiment o activitat.

TÍTOL III

CONDICIONS DELS LOCALS

Article 20

*Organització de l'establiment*

1. Els establiments dedicats a la producció i/o venda de productes de pa i pastisseria s'organitzaran, com a mínim, en els següents recintes, físicament i arquitectònicament independents i diferenciats:

—zona pública: botiga de venda i eventual degustació o zona d'hostaleria,

—obrador, en qualsevol de les seves modalitats,

—magatzem de farina,

—magatzem frigorífic per als productes que cal conservar en fred, però per sobre de la temperatura de congelació,

—cambra de congelació per a productes congelats,

—serveis sanitaris de públic i personal i vestidors de personal,

—zona de càrrega i descàrrega.

2. La necessitat de cada un dels esmentats recintes, en els diferents supòsits, i les condicions que han de complir es determinen en els articles següents.

Article 21

*Zona Pública en establiments especialitzats: zones de venda i degustació*

1. Les superfícies mínimes totals de les zones de venda de la zona de degustació serà la que determini el Pla d'Equipament Comercial Alimentari.

2. Les zones destinades al procés de producció (obrador de qualsevol de les modalitats) o a degustació i consum en el propi establiment no estan incloses en la zona de venda i no són computables com a tal.

3. Per al còmput de la superfície de la zona de venda no es tindran en compte els espais que funcionalment no tinguin utilitat, encara que físicament i arquitectònicament hi estiguin integrats (sense que la relació sigui limitativa), com:

—racons de menys de 4 m<sup>2</sup> que no tinguin, com a mínim, un ample front d'1,50 m, que només podran comptabilitzar si s'utilitzen,

## Administració Local

exclusivament, per posar-hi prestatgeries, mobles frigorífics, etc.,  
—passadissos d'accés a altres dependències.

4. La zona de venda es distribueix entre:  
—zona de servei, que comprèn (sense que la relació sigui limitativa):

- el taulell o mostrador,
- els prestatges i altres elements d'emmagatzematge (inclòs el frigorífic),
- l'espai lliure per a la mobilitat del personal que despatxa (situada, normalment, entre el taulell i les prestatgeries), i
- la caixa de cobrament.

—zona de públic, que és l'accessible als clients,

5. En la zona de servei, l'espai lliure per a la mobilitat del personal que despatxa, situada al llarg del taulell i prestatgeries i elements d'emmagatzematge, no tindrà una amplada inferior a 0,80 m (recomanable: 1 m).

6. La superfície lliure mínima de la zona de públic és de 15 m<sup>2</sup>, amb una amplada no inferior a 2 m, a comptar des del sòcol del mostrador. No s'hi comptabilitza l'ocupada per màquines automàtiques de venda o mobles i màquines de venda en autoservei, quan la legislació les permeti. Caldrà mantenir aquesta superfície mínima permanentment desembarassada de qualsevol mena d'obstacles (caixes, paneres, embalum, etc.).

7. Els productes no podran ser accessibles al públic, llevat dels que es venguin en màquines automàtiques o en règim d'autoservei; en ambdós casos caldrà que estiguin degudament embolcallats.

8. La zona de degustació, inclosa la barra de servei i l'espai ocupat pels elements directament o indirectament relacionats (cafetera, espremadora,...), haurà de constituir un espai completament diferenciat, funcionalment, dels destinats a la venda.

9. En general, aquesta zona no serà de pas obligat per accedir a la zona de venda ni, recíprocament, aquesta no ho serà per accedir a la zona de degustació, encara que podran comunicar-se lliurement. Excepcionalment, una de les zones podrà ser de pas obligat cap a l'altra, si es configura una zona exclusivament de circulació que no comptabilitzi ni com a botiga de venda ni com a zona de degustació i que no disminueixi, si és a la botiga, l'amplada mínima de 2 m, assenyalada per al públic.

10. Per a l'exercici en el mateix establiment de qualsevol altra activitat comercial alimentària que sigui compatible (per exemple, venda de xarcuteria si la legislació específica ho permet), caldrà disposar de una zona, funcionalment i físicament diferenciada de les afectes a altres serveis, amb la superfície que determini el PECAB. No podrà ser zona de pas obligat a les altres zones ni, recíprocament, les altres zones li han de servir d'accés obligat, encara que podran estar lliurement comunicades. En aquest cas és d'aplicació la mateixa excepció del paràgraf precedent.

Article 22

*Zona pública en altres establiments: zones de venda i degustació*

1. En els establiments comercials polivalents (polivalents tradicionals, autoserveis, superserveis i supermercats) i complexos comercials (seccions d'alimentació de grans magatzems, magatzems populars i centres comercials polivalents), i en les botigues annexes a gasolineres, la zona pública de venda de pa (excepte per al pa de motlle procedent d'indústria panificadora) i/o pastisseria quedarà perfectament delimitada i segregada amb elements arquitectònics fixos (baranes, mampares, etc.) de les zones generals de circulació.

Les condicions de superfície i d'organització de l'espai seran les mateixes que es defineixen a l'article precedent si la venda és assistida amb dependència. En cas de venda en règim d'autoservei, la superfície i condicions de la zona pública de venda seran les exigides a l'article 20.1.6 per a la zona de públic (15 m<sup>2</sup> per a cada especialitat, sense reducció en cas de simultaneïtat) a més de la superfície necessària per a les prestatgeries i expositors.

2. En els establiments del paràgraf anterior, les zones de degustació i consumició hauran de complir amb allò que, al respecte, estableix l'article precedent.

Article 23

*Obradors: superfície*

1. Sempre que en l'establiment es realitzi, totalment o parcialment, el procés de producció del pa o la pastisseria, cal destinar a obrador un recinte específic, físicament, arquitectònicament i funcionalment diferenciat i independent de qualsevol altra dependència, sense perjudici que pugui comunicar-s'hi mitjançant els passos estrictament necessaris.

Els elements constructius que delimiten arquitectònicament l'obrador, amb l'objecte que es pugui integrar visualment amb la botiga, podran ser executats, totalment o parcialment, amb vidre o un altre element transparent, a condició que sigui higiènic, resistent a ratllades i cops, durador, rentable i llis, i resistent al foc, si escau, per aplicació de la normativa sectorial corresponent a la protecció contra incendis.

2. Simultaneïtat d'obradors en un mateix establiment

1) Obradors mixtos. Si en un mateix obrador s'integra l'elaboració de pa i de pastisseria, la superfície d'aquest serà la que resulti d'aplicar a la totalitat de les instal·lacions els criteris d'aquest article.

2) Obradors independents. Si en un mateix establiment hi ha obradors de pa i de pastisseria, arquitectònicament i funcionalment independents, cada un d'ells haurà de complir les exigències mínimes que li correspongui, segons els valors corresponents dels paràmetres característics.

3) Obradors d'altres activitats alimentàries. Els obradors, cuines i zones de treball i elaboració corresponents a altres activitats que siguin compatibles (xarcuteria, preparació d'aliments per a degustació, etc., quan la legislació ho permeti), seran independents dels propis del pa i pastisseria i llur superfície no computa a efectes d'aquests últims.

3. La superfície del o dels obradors d'un establiment amb botiga o zona de venda és independent de la d'aquesta i no és computable com a tal (a efectes del compliment de la superfície mínima de la zona de venda).

4. Entorn de cada màquina, forn o taulell de treball, per a cada una de les cares o fronts que han de ser accessibles per al treball ordinari o la neteja, hi haurà un espai lliure, d'amplada no inferior a 1 m, o 1,60 m, segons que aquest espai confronti amb fronts de treball només a una banda, o a ambdues bandes.

5. Superfície mínima dels obradors integrats.

a) La superfície destinada exclusivament a aquesta dependència no serà inferior a 30 m<sup>2</sup>, i segons el tipus de forn emprat (segons la superfície de solera o safates), a:

—amb forns intermitents (tradicionals o de safates), 4 m<sup>2</sup>/m<sup>2</sup> solera.

—amb forns continus, 5 m<sup>2</sup>/m<sup>2</sup> solera.

—amb forns de cinta, m<sup>2</sup>/m<sup>2</sup> solera.

b) En el cas que en un mateix obrador hi hagi diferents tipus de forn, la superfície mínima serà la suma de les que, en aplicació dels mòduls precedents, correspongui per a cada tipus per separat.

6. Superfície mínima de les terminals de cocció.

La superfície destinada a aquesta dependència, encara que es tracti del que s'ha anomenat petita terminal de cocció, no serà inferior a 2m<sup>2</sup>/m<sup>2</sup> de la superfície de les safates o la solera del o dels forns, amb un mínim de 7 m<sup>2</sup>. Quan hi hagi, d'acord amb l'article 7, un obrador mecànic complementari, la superfície s'incrementarà amb la que correspongui segons el volum de la pastera.

7. Superfície mínima dels obradors mecànics.

La superfície (en m<sup>2</sup>) destinada a aquesta dependència no serà inferior a la resultant d'aplicar la taula següent:

—Si $V < 26$	$S = 20 \text{ m}^2$
—Si $26 \leq V < 40$	$S = 20 \text{ m}^2$ , incrementada en 0,5 m <sup>2</sup> per cada litre d'excés sobre 26 l
—Si $40 \leq V < 75$	$S = 27 \text{ m}^2$ , incrementada en 0,4 m <sup>2</sup> per cada litre d'excés sobre 40 l
—Si $75 \leq V < 125$	$S = 41 \text{ m}^2$ , incrementada en 0,3 m <sup>2</sup> per cada litre d'excés sobre 75 l
—Si $125 \leq V < 275$	$S = 56 \text{ m}^2$ , incrementada en 0,25 m <sup>2</sup> per cada litre d'excés sobre 125 l
—Si $275 \leq V$	$S = 93,5 \text{ m}^2$ , incrementada en 0,2 m <sup>2</sup> per cada litre d'excés sobre 275 l

En la taula precedent, V és el volum total de la pastera expressat en litres (dm<sup>3</sup>).

Quan hi hagi, d'acord amb l'article 7, una terminal de cocció complementària, la superfície s'incrementarà amb la que correspongui segons la superfície de solera o safates.

Article 24

*Obradors i zones de venda i degustació. Ventilació*

1. La ventilació dels obradors i zones de venda podrà ser, en general, natural o forçada per mitjans mecànics.

2. Les obertures de ventilació natural dels obradors hauran de situar-se a una alçada mínima respecte a vials, zones verdes, espais

## Administració Local

lliures d'edificació i patis, de noranta centímetres (0,90 m.) i, en cap cas, poden obrir-se a patis interiors de parcel·la compartits amb altres usuaris. S'exceptuen les portes que comuniquin, a nivell, l'obrador o la zona de venda amb qualsevol d'aquells espais.

3. La superfície d'obertures de ventilació, en cas que aquesta sigui natural, no podrà ser inferior al 8 % de la superfície útil de l'obrador o al 5 % de la de la zona de venda. No podran considerar-se els forats arquitectònics l'obertura dels quals resulti incompatible amb les condicions de tranquil·litat, salubritat, higiene o perillositat d'incendis del propi establiment o d'altres locals o habitatges.

4. En qualsevol cas, la ventilació natural no podrà ser causa de cap mena de molèstia per bafos, olors, boires, etc., tal com es determina en la vigent ordenança sobre contaminació de l'atmosfera. Si no fos possible evitar les molèsties, caldrà prescindir de la ventilació natural, substituint-la per ventilació forçada mecànicament.

5. La ventilació forçada, sempre per impulsió d'aire exterior (combinada en els obradors amb l'extracció dels bafos de cocció, quan aquesta sigui preceptiva d'acord amb l'article següent), garantirà un mínim de 8 renovacions/hora en els obradors i 6 renovacions/hora en les zones de venda, sense perjudici que per altra banda, calgui aportar el cabal necessari perquè les condicions de temperatura del local es mantinguin dintre dels límits que determinin altres disposicions legals d'aplicació. A l'aspiració d'aire exterior cal disposar un filtre eficaç per captar la pols atmosfèrica.

6. L'aire es distribuirà dintre del local de forma racional, de tal manera que quedi assegurada la uniformitat de la ventilació suficient, sense que quedin racons ventilats insuficientment.

### Article 25

#### *Altres condicions dels obradors*

1. El paviment dels obradors serà durador, continu, llis, dur i resistent a les ratllades i cops i fàcilment rentable (terrazzo en lloses o continu, gres, continu de morter de ciment amb la superfície tractada amb producte enduridor i antipols, etc.)

2. Els paraments verticals estaran revestits fins a 2,20 m, d'alçada com a mínim i, en tot cas, 0,50 m, per sobre del màxim gàlib de màquines, forns i elements de treball, amb material durador, continu, llis, dur, resistent a les ratllades i cops i fàcilment rentable (rajola de València, per exemple).

3. El sostre estarà tractat, com a mínim, amb una pintura de duració garantida per a la temperatura de servei del local, impermeable i rentable; les parets per sobre de les alçades a què es refereix el paràgraf anterior podran revestir-se com la seva part inferior o pintar-se com el sostre.

4. Les aristes entre paraments horitzontals i verticals seran arrodonides, per facilitar-ne la seva neteja.

5. Els forns elèctrics de cocció, de potència conjunta superior a 7,5 kW disposaran sempre de xemeneia d'extracció de bafos, de categoria

0; els forns que facin servir qualsevol altra font d'energia, o que siguin elèctrics amb potència superior a 7,5 kW, tindran una xemeneia independent per focus de la categoria que correspongui al tipus de combustible i fums emesos. Malgrat tot, en el primer supòsit, caldrà xemeneia sempre que els bafos puguin produir molèsties a tercers.

### Article 26

#### *Emmagatzematge de farina*

1. Cal magatzem específic de farina (farinal o sitges) sempre que l'establiment, amb obrador mecànic o integral, es qualifiqui a l'article 17 com a activitat de quarta categoria. Per als altres establiments amb obrador mecànic o integrat, l'emmagatzematge de farina es pot fer en un espai obert, perfectament relacionat amb l'obrador (però que no comptabilitza com a tal), amb un sòcol on apilar els sacs de farina, elevat un mínim de 15 cm, i de la superfície indicada en els paràgrafs següents.

2. El farinal serà un local destinat exclusivament a magatzem de farina, tancat i ventilat (de forma natural o mecànica) per evitar la formació d'humitats.

3. El paviment i els paraments laterals del farinal o de la zona d'emmagatzematge dels sacs de farina seran de material higiènic, llis, compacte, dur, resistent a l'abrasió i als productes de neteja, impermeable i gens porós, i fàcilment rentable; el sostre, com a mínim, estarà pintat amb esmalt o un altre tipus de pintura rentable i resistent al rentat reiterat. Les aristes d'intersecció dels diferents paraments, sostre i paviment seran de mitja canya.

4. La superfície destinada a l'emmagatzematge de la farina en les activitats que només tinguin obrador mecànic no serà inferior a 1 m<sup>2</sup> per cada 8 m<sup>2</sup> d'obrador; per a les activitats amb obrador integrat, aquesta superfície mínima serà de 1 m<sup>2</sup> per cada 20 m<sup>2</sup> de superfície d'obrador.

5. La superfície destinada a l'emmagatzematge de farina en les activitats que només tinguin obrador mecànic no serà superior al doble de la superfície mínima. Són excepció els farinals dels obradors ubicats en zona industrial, per als quals no hi ha límit superior.

6. Quan la farina s'emmagatzemi en sitges, la capacitat d'aquestes serà d'1 m<sup>3</sup> per cada 30 m<sup>2</sup> d'obrador.

### Article 27

#### *Magatzem de massa precuita o especialitat equivalent i/o cambra de congelació*

1. Cal magatzem de massa precuita o especialitat equivalent i/o cambra de congelació sempre que l'establiment només tingui obrador mecànic o tingui obrador integrat i produeixi massa precuita o especialitat equivalent. O massa congelada, sense acabar el procés de cocció en la totalitat o en part de la producció.

2. El magatzem de massa precuita i/o cambra de congelació per a massa congelada serà un local destinat exclusivament a aquesta funció, tancat i refrigerat o a la temperatura de congelació, segons escaigui; alternativament, es podran emprar mobles frigorífics o congeladors, i s'entén que aquests són elements no

visitables, diferents de les cambres amb panells i altres recintes visitables.

3. El paviment i els paraments laterals seran de material higiènic i fàcilment rentable; el sostre, com a mínim, estarà pintat amb esmalt o un altre tipus de pintura rentable i resistent al rentat reiterat.

4. Amb caràcter general, la superfície d'aquest magatzem o cambra no serà inferior a 4 m<sup>2</sup>, en cap cas.

5. La superfície d'aquest magatzem o cambra, en les activitats que només tinguin obrador mecànic, no serà inferior a 1 m<sup>2</sup> per cada 5 m<sup>2</sup> d'obrador; per a les activitats amb obrador integrat o amb terminal de cocció, aquesta superfície mínima serà d'1 m<sup>2</sup> per cada 10 m<sup>2</sup> de superfície d'obrador.

6. La superfície d'aquest magatzem o cambra, en les activitats que només tinguin obrador mecànic no serà superior al doble de la superfície mínima. En són excepció els magatzems dels obradors ubicats en zona industrial, per als quals no hi ha límit superior.

7. En cas d'emprar-se mobles frigorífics o congeladors (arcons, armaris, etc.) el volum mínim s'obtindrà amb l'equivalència d'1 m<sup>3</sup> per cada 2 m<sup>2</sup> de superfície de cambra o magatzem substituït.

### Article 28

#### *Zona de càrrega i descàrrega*

1. Pel que fa a la zona de càrrega i descàrrega de mercaderies s'estarà a allò que disposi la normativa municipal sobre aquesta matèria.

### Article 29

#### *Serveis sanitaris en general i vestuaris de personal*

1. En tots els establiments objecte d'aquesta ordenança, cal disposar dels serveis sanitaris, vestuaris i dutxes per al personal, en les condicions que determinen les normes i ordenances del Pla General Metropolità i la legislació sobre higiene i seguretat en el treball.

2. També caldrà disposar de serveis sanitaris per al públic quan així ho disposin les Ordenances Metropolitanas d'Edificació, segons la categoria del local comercial o, si hi ha degustació o altres serveis al públic, la reglamentació sobre locals de concurrència pública o la sectorial que li pertoqui. Els serveis sanitaris per a minusvàlids es regiran per allò que disposa el Codi d'accessibilitat vigent.

### Article 30

Els establiments regulats per aquesta ordenança hauran de conservar tota la documentació relativa a la procedència dels productes de l'establiment que no siguin de fabricació pròpia, i del destí d'aquells que no es vinguin al mateix establiment.

### RÈGIM SANCIONADOR

#### *De les infraccions*

### Article 31

És infracció l'incompliment de qualsevol precepte d'aquesta ordenança. Les infraccions es tipifiquen en: lleus, greus i molt greus.

### Article 32

1. Són infraccions lleus:

## Administració Local

1. La manca d'identificació de la classe d'establiment en la retolació identificativa o en qualsevol altre tipus de publicitat de l'establiment.

2. La manca de presentació d'informes tècnics o de justificants d'inspecció tècnica relatius a les instal·lacions industrials existents a l'establiment quan sigui sol·licitada per l'Administració.

3. L'existència de variació entre el pes anunciat i el real de la peça.

4. La manca d'expedició de factura o de tiquet de compra.

5. No estar els empleats en possessió del carnet de manipulador d'aliments.

6. Manca d'embolcall per a productes no fabricats pel propietari de l'establiment de venda.

7. Incompliment de les condicions de neteja de l'establiment.

II. Són infraccions greus:

1. La manca de llicència per a l'exercici de l'activitat i per a la seva cació o ampliació de qualsevol tipus.

2. Que les instal·lacions i la maquinària existent a l'obra no s'ajustin a la classificació com obrador de procés parcial o obrador de procés integral.

3. Que l'activitat desenvolupada no s'ajusti a la classificació de l'establiment i a la llicència atorgada.

4. No mantenir les instal·lacions en condicions de perfecte funcionament o no estar en possessió dels certificats de revisió.

5. Que les xemeneies o conductes de sortida dels combustibles i els sistemes d'evacuació de fums i olors no compleixin la seva funció.

6. Que el local no tingui les superfícies mínimes establertes per a sales de venda, terminals de cocció, obradors, magatzems, cambres frigorífiques i congeladors.

7. La manca de separació entre les diverses activitats desenvolupades al local.

8. La manca de l'autorització sanitària corresponent.

9. La negativa o resistència a subministrar les dades requerides per les autoritats competents o els seus agents i el subministrament d'informació inexacta o documentació falsa.

10. Falsejar les dades del local en relació a la distribució de les diferents superfícies.

11. L'existència de molèsties objectivables produïdes per les instal·lacions mancades de llicència.

III. Infraccions molt greus:

1. La utilització de substàncies o elements per variar-ne la composició, estructura, pes o volum en detriment de la qualitat dels productes.

2. L'existència en etiquetes, rètols, precintes etc., d'informació o publicitat que pugui induir a engany o confusió pel que fa a la composició del producte o a la data de caducitat.

3. L'alteració en la composició dels productes en relació a la que havia estat declarada.

4. La mancança greu en les condicions higièniques.

### Article 33

Les infraccions enumerades en aquesta ordenança seran sancionades de la manera següent:

I. Les infraccions lleus, amb multa fins a 500.000 pessetes, excepció feta de l'assenyalada en l'apartat 6 l'import de la qual pot arribar fins a 100.000 pessetes.

II. Les infraccions greus, amb multa compresa entre 500.001 i 5.000.000 de pessetes.

III. Les infraccions molt greus, amb multa compresa entre 5.000.001 i 100.000.000 de pessetes.

### Article 34

Les quanties de les sancions seran graduades segons la concurrència de les següents circumstàncies:

1. El volum de vendes.

2. El nombre de consumidors o usuaris afectats.

3. La reincidència.

4. El caràcter dolós o culpable de la infracció.

### Article 35

Són òrgans competents per a la imposició de sancions:

I. El regidor-president de districte per a totes les faltes qualificades de lleus i per a les qualificades de greus sempre que el seu import no sigui superior a un milió de pessetes.

II. El departament corresponent de la Generalitat per a les faltes qualificades com a greus d'import superior a 1.000.000 de pessetes i per a les faltes qualificades de molt greus.

### Article 36

El procediment a seguir serà l'establert al Decret 278/93 i, subsidiàriament, al Decreto 1398/93. Així mateix es podrà seguir el procediment establert a una altra normativa sectorial.

### MULTES COERCITIVES

### Article 37

El regidor-president de districte podrà imposar multes coercitives per al compliment de les disposicions establertes en aquesta ordenança.

### Article 38

L'òrgan competent ha de cursar el requeriment d'execució dels actes i resolucions administratives destinades al compliment d'allò que preceptua aquesta ordenança.

El requeriment ha d'assenyalar el termini concedit per al compliment i la quantia de la multa que pot ser imposada.

El termini concedit ha de ser suficient i la multa no podrà ultrapassar la quantia de 100.000 pessetes.

### Article 39

La imposició d'aquesta multa pot ser reiterada en els supòsits de persistència en l'incompliment d'allò que s'ha ordenat, sota la condició d'acomplir el procediment assenyalat a l'article anterior.

La multa coercitiva és compatible amb la imposició de sanció pecuniària i independent d'aquesta imposició.

### DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

#### Primera

*Adequació dels establiments autoritzats, al règim de denominacions i descripcions*

Dintre del termini d'un any a comptar des del dia següent al de l'entrada en vigor d'aquesta ordenança, tot establiment que gaudeixi de llicència en la qual no s'assenyali explícitament la denominació i descripció d'acord amb el règim de denominacions i descripcions que s'estableix, haurà de sol·licitar que l'Ajuntament el classifiqui i li lliuri document feiaent al respecte.

#### Segona

*Altres adequacions*

1. Els establiments contemplats en aquesta ordenança hauran d'adequar-se a les condicions establertes en aquesta; també, a les instal·lacions i dotacions de detecció i extinció contra incendis que siguin aplicables a les característiques de cada establiment.

Cal que, una vegada realitzada l'adequació, es comuniqui formalment a l'Ajuntament amb objecte que es pugui realitzar una visita de comprovació, la qual no devengarà cap tipus de pagament.

2. El termini per adaptar-se als preceptes d'aquesta ordenança finalitzarà l'any 2010.

3. Quan sigui materialment impossible donar compliment estricta a alguna de les condicions, caldrà que el titular proposi, de forma motivada i justificada, l'adopció de mesures alternatives compensatòries, la suficiència i idoneïtat de les quals serà examinada pels serveis tècnics competents que gaudiran per resoldre el cas, del mateix termini de què disposarien per al tràmit de la llicència de l'activitat.

4. Transcorregut el termini assenyalat al primer paràgraf sense que s'hagi procedit a la correcta adequació de l'establiment s'incoarà l'expedient sancionador corresponent; les sancions que podran imposar-se, graduades d'acord amb la gravetat de l'incompliment i la reiteració, podran ser tant de tipus econòmic com el tancament temporal o la retirada definitiva de la llicència.

5. Si es comprova la impossibilitat d'adaptar l'establiment de manera que ofereixi les garanties tècniques i higienicosanitàries mínimes i indispensables, l'Ajuntament podrà retirar definitivament la llicència un cop vistos l'estudi i la qualificació d'aquest establiment.

### DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Queda derogada l'Ordenança sobre condicions tècniques i higienicosanitàries de forns i obradors de pa i pastisseria, vigent des de 21 de setembre del 1965 i totes les disposicions municipals que s'oposin a aquesta ordenança.

Barcelona, 30 de setembre de 1998.

*El Secretari general, Romà Miró i Miró.*

0298039806

