
Dilluns, 30 de maig de 2011

ADMINISTRACIÓ LOCAL

Ajuntament de Barcelona

ANUNCI d'aprovació definitiva de la modificació de l'Ordenança d'establiments i centres de comerç alimentari de Barcelona

El Plenari del Consell Municipal, en sessió extraordinària del dia 29-04-2011 adoptà el següent acord:

RESOLDRE les al·legacions, esmenes i suggeriments presentats al text de la modificació de l'Ordenança d'Establiments i Centres de Comerç Alimentari de Barcelona en el sentit i termes que figuren en els informes que consten a l'expedient i que es donen per reproduïts, i APROVAR definitivament la modificació de l'Ordenança d'Establiments i Centres de Comerç Alimentari de Barcelona.

Contra aquest acord es pot interposar directament recurs contenciós administratiu davant la Sala del Contenciós Administratiu del Tribunal Superior de Justícia de Catalunya, en el termini de dos mesos a comptar des del dia següent a la publicació en el Butlletí Oficial de la Província d'aquest acord.

Tot seguit es publica el text íntegre i definitiu de la modificació de l'Ordenança d'Establiments i Centres de Comerç Alimentari de Barcelona.

Text de 10 d'abril de 2011 amb les modificacions introduïdes per l'acceptació de determinades al·legacions dels Grups Municipals, Gremis i Associacions.

Modificació de l'Ordenança d'Establiments i Centres de Comerç Alimentari de Barcelona

CAPÍTOL I. Objecte i Definicions

Article 1. Objecte

És objecte d'aquesta Ordenança la regulació de les condicions a què han de subjectar-se els establiments i centres de comerç alimentari; la seva classificació atenent a criteris de superfície, productes que es poden vendre a cada establiment, sistema de venda i altres aspectes derivats de les potestats administratives de l'Ajuntament sobre l'activitat comercial alimentària.

Article 2. Concepte

A efectes d'aquesta Ordenança, tindran la consideració d'establiments i centres de comerç alimentari tots els locals o edificis regits per una persona natural o jurídica, accessibles per al públic i que dediquin la seva activitat a la venda, expedició o distribució al detall d'aliments, inclosos els cuinats, o productes alimentaris.

La classificació que s'efectua pot no ser coincident amb epígrafs o classificacions recollides a d'altra normativa.

Article 3. Superfície neta de venda

S'entén per superfície neta de venda dels establiments, d'acord amb l'establert per la Llei 1/2009, la suma de les següents magnituds:

- Els espais dels establiments comercials on s'exposen les mercaderies, inclosos els espais interns pels quals pot transitar el públic, els espais en els quals s'efectua el cobrament dels articles i/o serveis, i la superfície destinada a prestar serveis complementaris relacionats amb els productes adquirits i a la qual pot accedir el públic.
- La superfície de venda ocupada per les caixes, la destinada a prestar serveis relatius a informació, al pagament, així com els espais dedicats a l'atenció al públic i a serveis de reparació o manipulació, en general, dels productes adquirits.
- En els establiments que disposin de seccions de venda personalitzada, s'inclou en aquest còmput la zona ocupada pels venedors darrera el taulell a la qual no té accés el públic.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 4. Tipologia d'establiments comercials amb venda d'alimentació

1. Establiments basats en la venda de productes d'alimentació.

Definició:

Establiments del ram de l'alimentació, combinada o no amb gammes limitades d'altres productes quotidians, que tenen un únic titular, una sola direcció comercial i administrativa, caixa o caixes centralitzades i una sola llicència o comunicació.

Tipologia:

1.1. Sistema de venda personalitzada: Establiments comercials, generalment ubicats a la trama urbana, on el venedor atén individualment cada comprador.

1.1.1. Especialistes: Són establiments especialistes aquells que es dediquen a la venda d'un sol grup d'especialitat alimentària, entre els fixats en l'annex 1 d'aquesta Ordenança.

1.1.2. Polivalents alimentaris: Són polivalents alimentaris aquells establiments que combinen la venda de dos o més grups d'especialitats, entre els fixats en l'annex 1 d'aquesta Ordenança.

1.2. Sistema de venda en règim d'autoservei: Establiments dedicats a la venda de productes de consum quotidià, bàsicament alimentació dels quals el client es proveeix directament; també poden incloure seccions ateses amb el sistema de venda personalitzada.

1.2.1. Autoserveis: Establiments que ofereixen productes de consum quotidià, predominantment alimentació i que tenen fins a 149 m² de superfície neta de venda.

1.2.2. Superserveis: Establiments amb característiques similars als autoserveis i que tenen entre 150 i 399 m² de superfície neta de venda.

1.2.3. Supermercats: Establiments que ofereixen productes de consum quotidià i altres com parament de la llar. Es classifiquen en dos grups:

Petits: Entre 400 i 1.299 m² de superfície neta de venda.

Grans: Entre 1.300 i 2.500 m² de superfície neta de venda.

2. Establiments polivalents:

2.1. Hipermercats: Establiments que ofereixen en règim d'autoservei un ampli conjunt de productes de consum quotidià i no quotidià, amb una superfície neta de venda superior als 2.500 m². Disposen d'una gran àrea d'aparcament pròpia.

2.2. Gran magatzem: Establiment organitzat per seccions, amb caixes de cobrament independents de les sortides, amb un assortiment ampli i profund, que ofereixen al públic, amb sistema de venda personalitzada i d'autoservei, diferents productes d'equipament de la persona, d'equipament de la llar, articles i serveis diversos; també s'hi poden incloure productes d'alimentació. La superfície neta de venda és, generalment, igual o superior a 10.000 m².

3. Equipaments comercials alimentaris de caràcter col·lectiu.

Definició: Agrupacions de llocs de venda independents del ram de l'alimentació o relacionats amb aquest, instal·lats en un sol recinte, en nombre variable, disposats en forma de compartiments separats, agrupats per especialitats, segons la seva activitat, però constituint una unitat funcional, amb serveis comuns.

Tipologia:

3.1. Galeria comercial: Conjunt de llocs de venda independents que comparteixen un espai comú de circulació i determinats serveis; aquestes agrupacions poden formar part d'un altre equipament comercial col·lectiu. Se'n distingeixen dos tipus:

3.1.1. Galeries Privades d'Alimentació (GPA): Comprenen entre 10 i 30 llocs de venda de productes alimentaris.

3.1.2. Centres Privats d'Alimentació (CPA): Comprenen més de 30 llocs d'aquesta classe.

Dilluns, 30 de maig de 2011

3.2. Mercats municipals: Conjunt d'establiments minoristes independents, fonamentalment d'alimentació alterable -agrupats en un edifici de titularitat pública i normalment d'ús exclusiu, que tenen serveis comuns i que requereixen una gestió de funcionament també comuna, segons les fórmules jurídiques establertes en la legislació de règim local.

4. Altres formes de venda de productes alimentaris:

4.1. Botigues de producte quotidià no alimentari: establiments comercials classificats per l'article 2 del Decret 378/2006 (o norma que el substitueixi) que venen qualsevol tipus de producte quotidià com perfumeria, drogueria o parament de la llar en els quals l'alimentació, que ha d'estar envasada i que en cap cas pot comprendre aliments de caràcter fresc, es a dir productes peribles que per les seves característiques conserven les seves qualitats aptes per al consum durant un període inferior als 30 dies o que requereixin condicions de temperatura regulada per la seva comercialització i transport, ocupa un percentatge petit, amb un màxim del 20% de la superfície neta de venda. Aquestes botigues han d'ajustar l'exercici de l'activitat a la normativa tecnosanitària de la forma que expressa l'article 6 d'aquesta ordenança.

4.2. Botigues de conveniència: Establiments comercials amb superfície neta de venda no superior als 500 m² i que distribueixen la seva oferta, de manera similar, entre els articles següents: llibres, diaris i revistes; productes d'alimentació; discos i vídeos; joguines regals i articles diversos. Aquests establiments han d'estar oberts al públic un mínim de 18 hores diàries.

4.3. Botigues annexes a gasolineres: Establiments comercials ubicats dins del terreny o parcel·la ocupat per una gasolinera o estació de servei. La seva oferta comercial s'estructurarà a partir de dos o més de les gammes previstes per a les botigues de conveniència i amb la gamma de productes accessoris de l'automòbil, distribuïdes en proporció variable.

4.4. Qualsevol altre tipus d'establiment comercial que inclogui aliments entre els seus productes de venda quedarà subjecte a les prescripcions d'aquesta Norma pel que fa a la secció alimentària. En cas de presentar-se un equipament comercial alimentari no previst en l'anterior relació, hi quedarà inclòs, tenint en compte, i per aquest ordre, els criteris de superfície, forma d'agrupació dels establiments, tipologia i forma de venda.

Article 5. Establiments no compresos

Aquesta Ordenança no s'aplicarà als mercats municipals, els quals es regiran per la seva normativa específica.

CAPÍTOL II. Condicions de desenvolupament de l'activitat

Article 6. Condicions sanitàries

Els establiments d'alimentació regulats per aquesta Ordenança hauran de reunir les condicions que regula la normativa d'higiene alimentària; tant les reglamentacions tecnosanitàries referides a alimentació en general com les referides a cada tipus d'aliment, relatives a les condicions dels aliments i als establiments alimentaris. El personal que tingui alguna forma de contacte amb els aliments haurà d'estar en possessió de la formació escaient.

Article 7. Horari comercial

L'horari de venda es subjectarà a les disposicions vigents relatives a horaris comercials. Figurará exposat en lloc de l'establiment que sigui visible per al públic. Si el cartell de l'horari no resulta visible quan l'establiment romangui tancat, caldrà habilitar-ne un altre cartell que pugui donar compliment a aquest requisit.

Article 8. Preu Venda Públic

Els articles de l'establiment exposats per a la venda hauran d'indicar el seu import total. Si el preu es refereix a unitat, i no està marcat sobre cada article, s'haurà d'especificar aquesta circumstància de forma clara i visible en la retolació identificativa del producte. Si el preu es relaciona amb el pes o el volum, s'indicarà la unitat representada pel quilo o pel litre, respectivament. En tots dos supòsits, l'import estarà precedit de les sigles PVP.

Article 9. Documentació

1. El comerciant ha d'estar en possessió de tota la documentació relativa a l'exercici de l'activitat com és: llicències o comunicacions, altes de Seguretat Social, el document d'alta a l'Impost d'Activitats Econòmiques, la referent al funcionament de l'establiment com revisions i posada a punt d'instal·lacions i la relativa a les transaccions comercials com és la procedència i la destinació dels productes.

Dilluns, 30 de maig de 2011

2. Haurà de conservar a l'establiment a disposició de la Inspecció, còpia de tota la documentació esmentada.

Article 10. Normativa específica

Es regiran per la seva normativa específica les circumstàncies següents:

1. Instruments de pesatge de l'establiment.
2. Etiquetat i retolació de tots els productes.
3. Publicitat relativa a aquests.
4. Factures o tiquets comprovants de les vendes realitzades.

Article 11. Fulls de reclamacions

El titular de l'establiment tindrà a disposició del públic fulls oficials de reclamacions. Caldrà que anunciï la disponibilitat d'aquests fulls mitjançant un cartell situat en un lloc visible.

Als CPA i GPA estaran sota la custòdia de l'administrador.

Article 12. Farmaciola

En tots els establiments alimentaris serà obligatòria l'existència d'una farmaciola per a l'atenció als clients.

Quan l'establiment alimentari formi part d'un equipament col·lectiu serà suficient l'existència d'una farmaciola comuna per a tot l'equipament.

Quan es tracti de CPA haurà d'instal·lar-se en un recinte independent, amb una superfície mínima de 10 m².

Podrà coincidir amb l'exigida per la normativa laboral per als treballadors, amb les adaptacions requerides pel nombre més gran de persones que ha d'atendre.

CAPÍTOL III. Condicions dels locals comercials

Article 13. Condicions generals

1. Els espais destinats a la venda al públic s'instal·laran a la planta baixa dels edificis, si bé podran emplaçar-se, a més a més, en d'altres plantes diferents, sempre que constitueixin amb aquests una unitat funcional i arquitectònica d'acord amb la normativa del PGM.

La instal·lació de llocs de venda en els soterranis només s'autoritzarà quan el desnivell respecte a la planta sigui inferior al que determini el Codi Tècnic d'Edificació i l'Ordenança d'Edificació.

2. Els accessos s'ajustaran a les normes següents:

a) Es faran necessàriament per les façanes exteriors dels edificis sense que en cap cas puguin realitzar-se per portals o vestíbuls d'accés a habitatges, oficines o altres usos, ni a través de qualsevol altre local.

b) Es podrà autoritzar l'accés a través d'una galeria o passatge comercial sempre que la porta de comunicació entre l'establiment alimentari i la galeria hagi estat construïda d'acord amb la normativa d'incendis vigent, a més disposi d'un altre accés independent per alguna de les façanes de l'edifici.

c) No obstant el que disposen els apartats anteriors, el nombre d'accessos als locals de venda serà, com a mínim, l'assenyalat en la normativa estatal, autonòmica i municipal de seguretat i condicions de protecció contra incendis.

També s'hauran d'adaptar a la normativa sobre accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques quan s'escaigui.

d) Les obertures d'entrada/sortida a l'establiment hauran d'estar proveïdes de portes que romandran tancades.

3. Quan una part de la finca es destini a usos no comercials, l'establiment comercial alimentari de superfície neta de venda superior a 150 m² estarà incomunicat amb la resta de l'edifici, fins i tot amb els patis de parcel·la, propis i d'altri que existeixin, dels quals solament podrà rebre la claror, però en cap cas ventilació natural.

Dilluns, 30 de maig de 2011

4. Amb independència de condicions de caràcter específic, l'alçada lliure mínima dels locals serà de dos metres cinquanta centímetres i podrà reduir-se a dos metres deu centímetres en zones de magatzem, serveis sanitaris i altres dependències no utilitzades pel personal de l'establiment o pel públic de forma permanent.

5. L'amplada mínima del passadís lliure entre prestatgeries s'haurà d'ajustar a les especificacions del CTE per a l'ús comercial.

6. La zona compresa entre les caixes de cobrament i les portes de sortida no podrà utilitzar-se per a cap activitat comercial o de serveis.

Article 14. Ventilació

1. Si la ventilació fos natural, les obertures corresponents ocuparan un percentatge del 12'50% amb relació a la superfície en planta del local de vendes. Aquestes obertures només podran practicar-se en façanes, en patis interiors d'illa, zenitalment o en patis de parcel·la exclusius i hauran d'estar allunyades com a mínim 5 m d'altres d'alienes.

2. Si la ventilació natural no satisfés les exigències indicades a l'apartat anterior, es dotarà el local de ventilació mecanitzada que assegurí un mínim de 5 renovacions/hora, referides al volum total del local de vendes.

3. Si els locals estan dotats de ventilació forçada o de condicionament d'aire, els corresponents equips s'instal·laran en un recinte adhoc d'acord amb la normativa tècnica aplicable a cada cas i degudament insonoritzat, col·locats damunt elements antivibratoris i la totalitat de les connexions es realitzaran interposant-hi elements elàstics.

4. L'evacuació de l'aire a l'exterior s'efectuarà en les condicions que assegurin un funcionament correcte, per conductes o altres mitjans d'acord amb allò establert a la normativa General del Medi Ambient Urbà.

Article 15. Desnivells. Escales i rampes

1. En el cas que els passos haguessin de salvar un desnivell, aquest es podrà resoldre mitjançant una escala i/o una rampa.

Les escales mecàniques no es computaran a efectes d'aquest paràgraf, ni es consideraran vies d'evacuació.

2. Les escales i les rampes hauran d'ajustar-se a la normativa de condicions de protecció contra incendis i a la normativa d'accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques.

Article 16. Ascensors i muntacàrregues

Es regiran per allò que disposen les Ordenances Metropolitanes d'Edificació (article 155 i següents), les Ordres específiques en la matèria, i la normativa d'accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques.

Article 17. Escales mecàniques

Es regiran per allò disposat a l'article 164 i següents de les Ordenances Metropolitanes d'Edificació i la normativa específica en la matèria.

Article 18. Escombraries

1. Hi haurà un departament per al dipòsit de les escombraries i residus que s'ajustarà a allò que disposi la normativa del Medi Ambient Urbà de Barcelona quant a capacitat, accessibilitat, condicions higièniques i ventilació.

2. Sense perjudici del que disposi l'esmentada normativa, en cas que el departament per a escombraries tingués comunicació amb el local de vendes, l'accés haurà de fer-se de manera indirecta, a través d'un vestíbul de separació amb doble porta.

3. Els establiments comercials alimentaris hauran de fer una recollida selectiva dels residus que generin, si més no amb la diferenciació de les cinc fraccions següents: matèria orgànica, paper i cartró, vidre, envasos (metàl·lics, plàstics i, en particular, tetrabrik) i rebuig. Per a cada una d'aquestes fraccions, els establiments hauran de disposar de contenidors de recollida independent.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 19. Comptadors i quadres de comandament

1. Sense perjudici del compliment de les disposicions establertes pels Reglaments generals dels diferents serveis i per les Normes de les respectives empreses subministradores, s'establiran cambres per a comptadors, distintes per a cadascun dels serveis d'aigua, gas, electricitat, telefonia, etcètera.

2. Els quadres generals de comandament dels referits subministraments se situaran en llocs adequats fora de la zona accessible per al públic en els establiments la superfície neta de venda dels quals sigui superior a 150 m² i a les Galeries i Centres privats d'alimentació. La resta d'establiments compliran amb les normes de seguretat de les diferents instal·lacions.

Article 20. Zones de càrrega i descàrrega

Aquestes zones es regiran per allò disposat a les Ordenances que siguin d'aplicació.

Article 21. Magatzems i cambres frigorífiques

1. Els magatzems estaran situats en un local tancat i independent contigu (proper) a la zona de càrrega i descàrrega, relacionat funcionalment, de forma exclusiva, amb el lloc de venda. En els equipaments col·lectius aquestes condicions es referiran, exclusivament, als magatzems d'alimentació.

2. La superfície útil per a l'emmagatzematge, deduïts els passos, escales, ascensors, etc., en els CPA i GPA no serà inferior en cap cas a la superfície total dels llocs de venda. S'hi podran fer compartiments mitjançant paraments massissos o calats en peces de superfície no inferior a 5 m², en els quals es podran instal·lar les cambres frigorífiques necessàries. En la resta d'establiments, la superfície útil serà de 6 m².

3. El paviment del local d'emmagatzematge, i també els seus passos i voreres, serà antilliscant, però llis i amb el pendent necessari per facilitar el desguàs, si escau. Els entornpeus seran de forma còncava i de material llis sense porositat.

4. Les cambres frigorífiques s'ajustaran a allò que disposa la normativa sobre condicions higienicosanitàries que han de complir els Aliments i els Establiments Alimentaris.

5. Els magatzems ubicats al local es poden substituir per magatzems situats a curta distància de l'establiment de forma que, per a la distribució de les mercaderies, no calgui circular per la calçada.

Article 22. Serveis sanitaris i vestidors

Estaran dotats de serveis sanitaris per al públic. En locals fins a 400 m² de superfície neta de venda, podran tenir-ne un de sol, proveït de lavabo i inodor. En empreses fins a 9 treballadors els serveis sanitaris podran ser comuns per al personal de l'establiment i per al públic.

Els locals de superfície neta de venda superior a 400 m² comptaran amb dos serveis sanitaris, que seran independents per a homes i dones, i estaran proveïts de lavabo i inodor. A aquests s'hi han d'afegir dos més per cada 1.000 m² de superfície o fracció.

Els serveis sanitaris i vestidors per al personal de l'establiment s'hauran d'ajustar a les Normes Laborals de Seguretat i Higiene. En cap cas els serveis sanitaris i vestidors podran estar comunicats directament amb el local de vendes, llevat que hi hagi un avant-vestíbul amb doble porta.

Els establiments alimentaris que formin part d'un conjunt de locals o equipament col·lectiu podran agrupar-se, a efectes d'instal·lació de serveis sanitaris, sempre que la seva superfície neta de venda sigui inferior a 100 m².

El nombre de serveis sanitaris d'un conjunt es calcularà mitjançant la suma de la superfície corresponent als locals eximits, incrementada en un 50% per excés.

S'haurà de tenir en compte allò disposat a la normativa d'accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 23. Aparcament

Els aparcaments es regiran, en cada cas, per les seves disposicions específiques.

Article 24. Estació transformadora

Sense perjudici d'allò que disposa la normativa general aplicable, les estacions transformadores només podran tenir accés des de la via pública.

CAPÍTOL IV. Dels establiments de caràcter col·lectiu

Article 25. Identificació

1. A les Galeries i Centres privats d'alimentació, la seva denominació figurarà, amb caràcters destacats, en rètols col·locats damunt les portes d'accés amb subjecció a les disposicions de l'Ordenança de les instal·lacions i activitats publicitàries.

2. Els locals comercials annexos als esmentats CPA o GPA, instal·lats en el mateix immoble, però que siguin oberts a la façana exterior de la finca i que no hi tinguin comunicació interior, no es consideraran integrats en els referits Centres o Galeries i es regiran a tots els efectes per les normes de general aplicació als comerços independents.

Article 26. Condicions especials dels CPA

Els CPA, incloses les seves zones d'accés, només podran instal·lar-se en edificis dedicats exclusivament a ús comercial i als seus serveis complementaris. La façana haurà d'estar oberta a vial d'amplada igual o superior a 12 m.

Article 27. Definició de lloc de venda

S'entén per lloc de venda l'espai comercial limitat físicament a l'interior del qual no té accés el públic.

Article 28. Condicions dels llocs de venda

Els llocs de venda s'ajustaran a les condicions següents:

a) La superfície construïda del lloc de venda, limitada per paraments i taulells, serà com a mínim de 10 m², amb unes dimensions no inferiors a 3 m de front i 2,50 m d'ample.

b) Els llocs de venda seran tancats, amb accés únicament per al personal empleat i amb taulell adequat per a la venda al públic.

c) Les parets que han de separar els llocs seran de material ajustat a la normativa contra incendis.

d) El revestiment dels distints paraments interiors i exteriors, que defineixen el lloc, serà fet amb materials de durabilitat garantida, duresa, impermeabilitat i fàcils de netejar.

e) El sòl del lloc s'aixecarà a 0,20 m respecte al nivell del pas públic; serà continu, de material impermeable, fàcil de netejar, de durabilitat i duresa garantides. Els entornpeus seran de forma còncava i de material llis sense porositat i en cap cas es podrà utilitzar per a la neteja el sistema de reg, si no té un pendent del 2 %, i en el punt més baix disposa del pertinent embornal i d'una arqueta sifònica de connexió a la xarxa general de desguassos.

f) Si l'accés a l'interior del lloc del personal empleat ha de fer-se per la part frontal, es farà a través del taulell i a tal efecte una part d'aquest element serà abatible. El girament de la porta serà sempre cap a l'interior.

g) Cap element podrà sobrepassar la línia que delimita els passos per al públic fins a l'altura de 2,20 m. Pel damunt d'aquesta altura es permetrà que sobresurtin fins a 0,20 m els elements següents: barra per a ganxos, lluminàries, caixa del bombo de la persiana de tancament i rètols.

h) En cada lloc haurà d'existir una presa d'aigua potable i un subministrament elèctric de potència 2,2 KW com a mínim.

i) Estaran dotats d'un element de tanca metàl·lic enrotllable o similar.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 29. Relacions entre superfícies

La relació entre la superfície ocupada pels llocs de venda i la dels passos i llocs de permanència per al públic serà com a màxim la unitat, tal com es representa en l'expressió: Superfície dels llocs de venda/Superfície dels passos per al públic.

Article 30. Passos per al públic

1. L'amplada dels passos per al públic amb llocs de venda a tots dos costats no serà inferior a 3,50 m i en els casos restants a 2,50 m. En cas d'haver-hi rampes d'accés, seran d'aquesta mateixa amplada.

2. Els esmentats amplexos crítics no hauran d'estar interromputs per cap tipus d'element estructural, decoratiu o instal·lacions. En els casos en què n'hi hagués algun, el mínim útil del pas a cada costat de l'obstacle serà de 2,50 m.

3. Els CPA, sense perjudici d'allò que disposen els paràgrafs anteriors, hauran de disposar de dos passos principals per al públic, d'ample no inferior a 4 m, amb origen en accessos diferents i que s'encreuaran en algun punt. Si el seu inici es troba en façanes oposades, els referits passos principals podran trobar-se a continuació de l'altre formant un sol carrer central.

4. No obstant el que es disposa en els números anteriors d'aquest article, els passos per al públic, quan constitueixin part de la xarxa de vies d'evacuació del local, s'ajustaran en les seves característiques, llargada i amplada a allò que disposen les normes estatals, autonòmiques i locals relatives a seguretat i protecció contra incendis.

5. Els paviments de la zona de pas del públic tindran la duresa, porositat i resistència necessàries per garantir la seva durabilitat i higiene i presentaran els pendents necessaris per al seu desguàs, si escau.

Article 31. Neteja

L'establiment utilitzarà els sistemes més adients a les característiques del local, sigui mitjançant maquinària o mitjançant reg, per tal de garantir la netedat necessària.

Article 32. Desguassos

1. La xarxa de sanejament del local serà independent del de la resta de l'edifici, quan en aquest hi hagi usos diferents del comercial.

2. Comptarà amb claveguerons i embornals en nombre i disposició adequada per garantir la netedat necessària.

3. Estarà dotada de caixes registrables en cada canvi de direcció o secció i a intervals, que mai no excediran de 20 m. Si és indispensable una bomba d'elevació, s'instal·larà en el recinte tancat amb desguàs en el pou de recollida.

4. El clavegueró de sortida fins a la xarxa pública de clavegueram tindrà un diàmetre no inferior a 30 cm amb un pendent mínim del 2%.

Article 33. Règim intern dels CPA i GPA

Els CPA i GPA podran adoptar el seu propi Reglament de règim interior, que haurà de ser sotmès a l'aprovació de l'autoritat municipal competent.

Article 34. Administració

Al capdavant dels CPA o GPA haurà un administrador que, amb el personal adequat, tindrà al seu càrrec el compliment de les funcions que li assigni el Reglament de règim interior i que com a mínim hauran de ser les següents:

a) Romandre als CPA o GPA durant les hores d'obertura al públic, dirigir, inspeccionar o vetllar per l'adequat funcionament dels serveis i instal·lacions, i mantenir l'ordre corresponent.

b) Facilitar la funció inspectora de l'autoritat competent i col·laborar amb els seus agents tant per procurar el compliment de la normativa vigent, com per orientar i instruir els usuaris dels seus drets i obligacions, si així es demanés. Caldrà comunicar a l'autoritat municipal competent, en un termini màxim de 24 hores, les anotacions que es consignin en el llibre de reclamacions.

Dilluns, 30 de maig de 2011

c) Garantir en tot moment la conservació, decòrum i netedat dels llocs de venda i de les instal·lacions i serveis comuns.

Article 35. Classes de llocs de venda

1. En les GPA hi haurà d'haver com a mínim un lloc i en els CPA dos dedicats a cada un dels grups d'especialitats i especialistes següents:

- 1) Ultramarins i comestibles.
- 2) Llet i productes làctics.
- 3) Fruïtes i verdures.
- 4) Polleria i caça.
- 5) Cansaladeria.
- 6) Xarcuteria.
- 7) Carnisseria.
- 8) Peix fresc i marisc.

2. La resta de llocs fins al nombre total dels que s'integrin en la GPA o el CPA es podran destinar lliurement al comerç d'alimentació o relacionat amb l'alimentació que desitgin.

3. Els llocs de venda del mateix grup d'especialitat hauran d'estar agrupats d'acord amb les exigències de les seves característiques específiques i convenientment separats d'aquells amb els quals hi hagi algun tipus d'incompatibilitat.

Article 36. Titularitat de magatzems i cambres frigorífiques

Solament podran ser titulars i utilitzar els magatzems i cambres frigorífiques aquells que ho siguin del lloc de venda de la GPA o el CPA, i solament s'hi podran guardar i conservar productes propis de l'activitat comercial que es realitza en el lloc de venda.

Article 37. Control de pesades

1. Les GPA i els CPA hauran de disposar de bàscules i balances oficials, en un lloc perfectament localitzable pel comprador, en les quals figuri, de manera destacada, la funció que han de complir: «Bàscula de repesatge a disposició del públic».

2. Les reclamacions per manca de pes hauran de ser sempre ateses si es formulen abans de sortir dels locals de les galeries o centres, i caldrà consignar les anomalies que es produeixin en el llibre de reclamacions corresponent.

CAPÍTOL V. Dels establiments individuals

Article 38. Especialistes

1. Els establiments especialistes es classificaran d'acord amb el contingut del quadre que figura com annex 1 d'aquesta Ordenança.

2. Podran vendre els productes propis d'una especialitat i els propis d'altres especialitats del mateix grup en les condicions que s'especifiquen a l'article següent.

Article 39. Superfícies

1. La superfície neta de venda mínima dels establiments especialistes està en funció de l'especialitat elegida, segons es descriu en el quadre annex 1 de l'Ordenança.

2. Per a la venda d'altres productes no compresos en aquella especialitat, la superfície neta de venda mínima serà la següent:

El 75 % de la superfície total de les diferents especialitats pertanyents al mateix grup.

3. Per aplegar els productes de l'especialitat pesca salada i de l'especialitat de peix i marisc, caldrà tenir una superfície neta de venda mínima de 45 m².

Dilluns, 30 de maig de 2011

4. Els establiments especialistes podran vendre productes cuinats i precuinats que utilitzin com a base principal alguns dels aliments que estan autoritzats a vendre. També podran vendre congelats i en altres formes de conservació els productes de la seva especialitat.

5. Els establiments especialistes de l'Annex 1, i amb les degudes garanties de compliment de la reglamentació tecnosanitària i mediambiental, poden disposar d'una sala de degustació de les seves especialitats. En aquests supòsits, a la superfície de venda s'ha d'afegir una superfície màxima de 20 m².

6. Els establiments especialistes amb zona de degustació hauran de tenir serveis sanitaris per a ús dels seus clients; accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques i mesures de seguretat adients a la superfície i aforament de la zona de degustació.

7. L'activitat de degustació consisteix en el consum, a l'interior de l'establiment, dels productes de l'especialitat que estan a la venda. La manipulació autoritzada per a la degustació dels productes consistirà en una presentació del producte a temperatura ambient o en fred, tallat o trossejat mitjançant elaboració pròpia a les mateixes instal·lacions de l'establiment essent possible el seu escalfament en un petit forn microones o altre sistema d'escalfament adequat. També podran tenir màquina per preparar suc i cafetera, ja que la degustació dels productes pot anar acompanyada de begudes refrescants i solubles. En cap cas es poden servir ni anunciar dinars, sopars, menús o qualsevol altra forma de presentació que estigui legalment regulada per als establiments amb autorització de concurrència pública."

Article 40. Polivalents alimentaris

1. La superfície neta mínima de venda dels establiments polivalents tradicionals serà de 60 m².

2. Els establiments polivalents tradicionals poden vendre:

- Totes les especialitats del grup 1, llevat de l'especialitat 1.3: congelats, per a la venda dels quals els caldrà afegir 15 m² a la superfície neta mínima de venda. Els productes de graneria i congelats han de vendre's envasats.

- Els productes de xarcuteria de l'especialitat de cansaladeria/xarcuteria del grup 2, afegint 15 m² a la superfície neta mínima de venda. Poden vendre, a més, ous sense necessitat de superfície afegida.

- Les especialitats del grup 3, afegint 20 m² a la superfície neta de venda.

- Caramels, bombons i gelats, aquest últims envasats.

3. També podran vendre altres productes de consum quotidià, afegint 10 m² a la superfície neta mínima de venda.

4. No podran comercialitzar els productes del grup 2 (carn), amb excepció dels ous i la xarcuteria; els productes del grup 4 (peix); ni els del grup 5 (pa i pastisseria), amb excepció de caramels i gelats.

5. Els aliments sense envasar hauran d'estar protegits per vitrines o similars per a evitar contactes del públic.

Article 41. Autoserveis

1. La superfície neta de venda dels autoserveis està compresa entre 60 i 149 m².

2. Els establiments qualificats d'autoservei poden vendre:

- Totes les especialitats del grup 1, llevat dels congelats per a la venda dels quals hauran d'afegir 15 m² a la superfície neta mínima de venda. Els productes de graneria i congelats han de vendre's envasats.

- Els productes de xarcuteria de l'especialitat cansaladeria/xarcuteria del grup 2 afegint 15 m² a la superfície neta mínima de venda. Poden vendre ous sense necessitat de superfície afegida.

- Els productes càrnics afegint 15 m² a la superfície neta mínima de venda. Aquests productes s'han de vendre envasats.

3. Pel que fa a les especialitats del grup 5, podran vendre pastisseria i gelats, sempre que estiguin envasats, com també caramels i bombons.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Per a la venda de pa es tindran en compte les disposicions establertes per Decret de la Generalitat sobre comercialització i venda de pa, i les Ordres de desplegament d'aquesta Norma.

4. També podran vendre productes de drogueria, afegint 10 m2 a la superfície neta de venda.

5. Si hi ha aliments sense envasar, han d'estar protegits per vitrines o similars per evitar contactes del públic i s'han de vendre en règim assistit.

Article 42. Superservei

1. La superfície neta de venda dels superserveis està compresa entre 150 i 399 m2.

2. Els establiments qualificats de superservei podran vendre:

- Totes les especialitats del grup 1.

- Les especialitats de xarcuteria, cansaladeria, ous i carnisseria/polleria. Aquest últim grup de productes caldrà que es vinguin envasats. Podran vendre's al detall en els establiments de més de 250 m2 de superfície neta de venda en recintes específicament delimitats.

- Les especialitats del grup 3.

- Altres productes de consum quotidià.

3. Pel que fa a les especialitats del grup 5, podran vendre pastisseria i gelats, sempre que estiguin envasats, també caramels i bombons. Per a la venda de pa es tindran en compte les disposicions establertes per Decret de la Generalitat sobre comercialització i venda de pa, i les Ordres de desplegament d'aquesta Norma.

4. No podran comercialitzar els productes de l'especialitat 4.1 (peix i marisc).

5. Els aliments sense envasar hauran d'estar protegits per vitrines o similars per evitar contactes del públic, i s'han de vendre en règim assistit.

Article 43. Supermercats

1. La superfície neta de venda dels supermercats petits està compresa entre 400 i 1.299 m2 i la dels supermercats grans, entre 1.300 i 2.499 m2.

2. Els supermercats, tant els grans com els petits, poden vendre tot tipus de productes de tots els grups d'especialitats alimentàries, com també altres productes de consum quotidià i productes de parament de la llar.

3. Per a la venda de pa es tindran en compte les disposicions establertes per Decret de la Generalitat sobre comercialització i venda de pa, i les Ordres de desplegament d'aquesta Norma.

4. Els aliments sense envasar hauran d'estar protegits per vitrines o similars per a evitar contactes del públic.

Article 44. Establiments polivalents

La venda de productes alimentaris dintre del recinte d'aquests tipus d'establiments podrà fer-se de les maneres següents:

a) En sales de venda específiques i físicament delimitades, normalment en règim d'autoservei.

b) En botigues independents (amb caixa registradora independent i de titularitat diferent o no de la del centre comercial) situades en àrees singulars del recinte, amb tècnica de venda personalitzada.

c) En punts de venda de productes específics, atesos pels seus productors directes o els seus agents.

Article 45. Condicions

Els establiments esmentats en l'article anterior hauran de complir les condicions següents:

Dilluns, 30 de maig de 2011

a) En un mateix local es podran expedir simultàniament productes alimentaris corresponents a diferents autoritzacions, sempre que reuneixi les condicions de superfície i instal·lacions que es requereix per a cadascuna, i sense perjudici de les excepcions que per a productes determinats s'estableixin en aquesta Ordenança o en altres disposicions municipals, autonòmiques o estatals.

Els diferents tipus de productes alimentaris hauran d'estar col·locats amb les necessàries separacions entre els uns i els altres de forma que no es puguin afectar ni influir recíprocament en llurs característiques físiques de tota mena.

Els aliments sense envasar hauran d'estar protegits mitjançant vitrines o similars per evitar el contacte del públic i s'han de vendre envasats.

b) També es podran vendre productes alimentaris i no alimentaris. De manera semblant, els diferents productes hauran d'estar col·locats amb separació suficient als mateixos efectes de l'apartat anterior.

Article 46. Altres formes de venda de productes alimentaris

1. La superfície neta de venda mínima destinada als articles alimentaris en les botigues de conveniència serà de 25 m². Amb aquesta superfície mínima, aquests establiments poden vendre totes les especialitats del grup 1.

2. Per a la venda d'especialitats dels grups 2 a 4 caldrà afegir 8 m² per cada un dels grups. S'autoritza també la venda dels productes congelats de cada un del grups d'especialitats. Tots els productes de les especialitats 1 a 4 hauran de vendre's envasats.

3. La superfície neta de venda mínima de les botigues annexes a gasolineres serà de 30 m². En aquesta superfície neta de venda podran vendre les especialitats del grup 1.

4. Pel que fa a les especialitats del grup 5, tots dos tipus de botigues podran vendre pastisseria, gelats, caramels i bombons, sempre que estiguin envasats. Per a la venda de pa es tindran en compte les disposicions establertes per Decret de la Generalitat sobre comercialització i venda de pa, i les Ordres de desplegament d'aquesta Norma.

5. Les botigues de producte quotidià no alimentari destinaran a alimentació el 20% de la superfície neta de venda. En aquesta superfície poden vendre productes de qualsevol especialitat alimentària sempre que estiguin envasats.

Article 47. Expositors

Es podrà autoritzar la instal·lació d'expositors mòbils de fruites i hortalisses a les façanes dels establiments sempre que s'ajustin a les característiques següents:

Material: Metàl·lic inoxidable amb capa de pintura no contaminant.

- Alçada mínima del primer prestatge respecte al sòl: 50 cms.
- Mampara de protecció a cada prestatge: 25-30 cms.
- Fons màxim: 30-50 cms.
- Amplada de la vorera: 1,80 a 2,50 m.
- Amplada de carrer: 5-7 m en carrers per a vianants de casc antic.

El fons màxim de l'expositor estarà en funció de l'amplada del carrer per a vianants o la vorera on estigui situat.

CAPÍTOL VI. Màquines expenedores d'aliments

Article 48. Definició

Són tots aquells mecanismes automàtics que es poden emprar per a obtenir qualsevol tipus d'aliment en qualsevol estat físic o de preparació.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 49. Característiques

1. Tant si estan ubicades dins d'una botiga d'alimentació com si ho estan en un altre recinte com establiments de concurrència pública en general, centres de treball, estacions i similars queden subjectes a les prescripcions d'aquesta Ordenança que els resultin d'aplicació.

2. A més, hauran de reunir les condicions següents:

- Estaran ubicades en un espai diferenciat d'aquell on es realitza l'activitat específica del local (com sales de projecció, oficines, recintes d'entrenament o pràctica d'esports, etc.) exceptuant bars i restaurants.
- Si estan ubicades en zones de pas, hauran de respectar les normes de seguretat no podent reduir el pas necessari per a l'evacuació. No es podran ubicar en passadissos protegits, escales d'evacuació (obertes, protegides o especialment protegides), ni en vestíbuls previs d'escala, d'ascensor o de comunicació entre sectors d'incendi. Tampoc es poden ubicar en vestíbuls d'accés a serveis sanitaris.
- Sempre que estiguin proveïdes d'alguna font d'escalfament hauran de comptar amb protecció especial per a evitar accidents.
- Tots els aliments hauran d'expedir-se envasats i amb informació relativa a denominació del producte, data de caducitat i denominació i domicili de l'expedidor. S'exceptuen els supòsits de begudes de preparació al moment.
- Aquestes instal·lacions hauran d'estar dotades dels mitjans adequats per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de material de rebuig.

Article 50. Prohibicions

Per motius sanitaris no es permet la instal·lació d'aquestes màquines en botigues de venda de qualsevol producte que no sigui l'alimentari.

CAPÍTOL VII. Botigues de plats preparats

Article 51. Definició

Són tots aquells comerços l'única activitat dels quals és la venda d'aliments d'origen animal i vegetal, cuinats o precuinats mitjançant mescla o condimentació, per a ser consumits directament o previ tractament domèstic addicional.

Article 52. Característiques

La superfície mínima neta de venda serà de 30 m² (superfície neta de venda és la definida a l'article 3 d'aquesta Ordenança). Entre el mostrador i la porta de sortida haurà de quedar un espai lliure mínim per a circulació del públic de 15 m² per evitar l'ocupació de la via pública pels clients de l'establiment.

Article 53. Productes a la venda

Podran vendre aliments dels grups d'especialitats 1.1, 1.2, 2, 3 i 4 de l'Annex I d'aquesta Ordenança sempre que hagin sofert un procés de transformació o d'elaboració del qual resulti un plat preparat. Així mateix podran vendre gelats.

Article 54. Comercialització

Es poden comercialitzar productes elaborats pel propi establiment o per altre establiment proveït de l'habilitació pertinent.

En el primer supòsit el local haurà de disposar d'un obrador per a la manipulació i preparació dels aliments. La superfície mínima serà de 10 m² i es situarà en un espai annex a la botiga, però independent d'aquesta i separat per portes. Tindrà el mateix tractament que te la cuina dels establiments de restauració en la normativa de concurrència pública i de medi ambient.

En el segon supòsit el comerciant haurà de vetllar per què a l'envàs dels productes figuri, especialment, el nom i domicili de l'elaborador, la data de preparació del producte i la data de caducitat.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 55. Envasos

Els envasos que utilitzi el comerciant per a la venda de menjar preparat al seu obrador hauran de portar una etiqueta on constin les dades següents:

- Identificació de l'empresa.
- Denominació de venda.
- Els productes emprats en l'elaboració.
- La data límit de consum o data de caducitat.

Aquesta informació podrà figurar en cartells ubicats en el lloc de venda.

Article 56. Ubicació d'aparells

Qualsevol aparell utilitzat en el procés de preparació dels aliments (com rostidors etc.) hauran d'estar situats a l'obrador.

Article 57. Classes de cuinats

En els productes cuinats podem diferenciar dues situacions:

- El cuinat per a consum immediat s'ha de vendre el mateix dia de la seva preparació.
- El cuinat refrigerat en un termini de cinc dies.

Article 58. Repartiment

El repartiment a domicili de part dels productes que elaborin, no modificarà la classificació d'aquests establiments.

El repartiment a col·lectivitats obligarà a tenir autorització de càtering.

Article 59. Degustació

En aquests establiments no està permesa la degustació dels productes a la venda.

CAPÍTOL VIII. Intervenció municipal en l'ordenació i regulació de les activitats comercials alimentàries

Article 60. Intervenció municipal

L'Ajuntament exercirà la necessària intervenció administrativa sobre el comerç, la vigilància sanitària i totes les funcions que impliquin exercici d'autoritat i siguin de la seva competència, sense perjudici de les competències de la Generalitat de Catalunya sobre les esmentades matèries.

Article 61. Remissió

La forma com es desenvoluparà aquesta intervenció en els règims de comunicació amb o sense declaració responsable i de llicència comercial serà la prevista a la normativa de comerç, sens perjudici de la prevista en la normativa ambiental d'activitats. En els supòsits d'activitats en règim de comunicació, els efectes d'aquesta seran diferents pel termini d'un mes.

Article 62. Particularitats

1. A la sol·licitud de CPA i GPA s'haurà d'adjuntar el plànol de planta on consti la distribució projectada per als llocs que s'han d'instal·lar en el recinte, s'assenyalarà el nombre ordinal que correspongui a cadascun, la classe de comerç a que es destina, l'emplaçament de les cambres o magatzems respectius, la situació dels serveis i altres elements necessaris, amb expressió de les seves respectives superfícies o dimensions.

S'assenyalarà en aquest plànol la línia perimetral dels recintes corresponents als llocs de venda de forma que es determini exactament la superfície destinada a zona de pas i a venda.

Així mateix, serà necessari la presentació de plànol on figuri la distribució de superfícies per a la resta d'establiments comercials alimentaris.

Dilluns, 30 de maig de 2011

2. Els comerços obligats a tenir zona de càrrega i descàrrega que s'instal·lin en un local ja existent, hauran de presentar un certificat de solidesa i idoneïtat signat per facultatiu competent.

3. En el tràmit del procediment de llicència o de la comunicació que escaigui es demanarà, preceptivament, informe dels òrgans municipals competents en matèria de comerç i consum. Aquest informe serà relatiu al compliment de la normativa que regula el comerç alimentari per a l'obertura d'establiments de superfície superior a 119 m2.

CAPÍTOL IX. De la inspecció de comerç i consum

Article 63. Funcions

La Inspecció de Comerç i Consum exercirà les tasques següents:

1. Controlar l'adequació a la normativa vigent dels establiments regulats per aquesta Ordenança.
2. Investigar les infraccions que es puguin cometre i aixecar les actes corresponents.
3. Emetre informes relatius a la seva actuació.
4. Informar els agents econòmics per aconseguir un millor compliment de la normativa que afecta l'objecte de la inspecció.
5. Totes aquelles funcions que se li encomanin en relació a les prescripcions d'aquesta Ordenança.

Article 64. De les actuacions inspectores

1. Les actuacions de la inspecció poden iniciar-se d'ofici o per denúncia pública o de part.
2. En l'exercici de la seva activitat podrà:
 - 2.1. Accedir al local i a tot tipus de documentació industrial, mercantil i administrativa dels establiments.
 - 2.2. Requerir tota la informació que consideri necessària per a l'aclariment dels fets objecte de la inspecció.
 - 2.3. Assistir amb d'altres agents de l'autoritat al tancament o clausura d'establiments.

Article 65. De les Actes

Les Actes són els documents que estén la inspecció per a recollir el resultat de les seves actuacions.

En les Actes d'inspecció es consignaran totes les dades que puguin servir per a identificar l'actuació com lloc, data, hora, persones que intervinguin, relació de fets i altres.

S'ha de lliurar còpia de l'acta a l'establiment objecte de l'actuació inspectora.

Article 66. Prospecció del mercat

Quan es tracti de visites per a la prospecció de l'estat d'un sector del comerç, l'inspector aixecarà acta i, si detecta irregularitats, al mateix temps que n'informa advertirà de l'obligació d'esmenar-les en el termini adequat a la naturalesa de l'incompliment o irregularitat de què es tracti.

Transcorregut el termini indicat, realitzarà visita de comprovació i formalitzarà una altra acta recollint les esmenes efectuades.

CAPÍTOL X. Règim sancionador

Article 67. Definició

Són infraccions administratives les accions i omissions tipificades per la legislació sectorial aplicable, i en particular pel Decret-Llei 1/2009 d'ordenació dels equipaments comercials; pel Decret Legislatiu 1/93 sobre comerç interior; per la Llei 22/2010 del Codi de Consum de Catalunya; per la normativa ambiental d'activitats; per aquesta Ordenança o per qualsevol normativa que substitueixi la normativa esmentada i totes les demés infraccions que prevegi la Llei. Les infraccions es tipifiquen en: lleus, greus i molt greus.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Article 68. Infraccions

Són sancionables les conductes previstes en la legislació sectorial esmentada en l'article anterior i, en tot cas, les especificades a continuació:

A) Del Decret Llei 1/2009 de 22 de desembre, d'Ordenació dels equipaments comercials de Catalunya.

Són infraccions lleus:

1. Manca de comunicació preceptiva o de declaració responsable.
2. Manca de llicència d'ampliació fins el 25% de la superfície neta de venda.

Són infraccions greus:

1. Consignar dades falses en qualsevol document aportat davant l'administració.
2. Manca de comunicació en establiments superiors a 1.300 m² de superfície de venda.
3. Manca de llicència comercial es establiments fins a 5.000 m² de superfície de venda.
4. Manca de llicència en ampliacions fins al 50% de la superfície de venda.

Són infraccions molt greus:

1. Manca de llicència comercial en superfícies de venda superiors a 5.000 m².
2. Manca de llicència comercial en ampliacions superiors al 50% de la superfície de venda.
3. Incomplir l'ordre de tancament.
4. Trencar el precinte imposat a l'establiment.
5. Reincidència en la comissió d'infraccions greus.

B) Del Decret Legislatiu 1/1993 de 9 de març, Llei de Comerç interior de Catalunya.

Són infraccions lleus:

1. No estar donats d'alta a l'epígraf corresponent de l'Impost d'Activitats Econòmiques.
2. Incompliment del règim d'horaris comercials.
3. Incompliment de la normativa relativa als cartells anunciadors dels horaris comercials.
4. No disposar de la comunicació/licència municipal en l'establiment.
5. La manca de retolació o cartell amb denominació, preu i altres requisits segons producte.

Són infraccions greus:

1. Vendre productes alimentaris sense envasar mitjançant màquines automàtiques.
2. Manca de consignació d'adreça on s'atendran possibles reclamacions.
3. Negativa o resistència a subministrar dades o facilitar la informació requerida pels agents de l'autoritat.
4. La reincidència en la comissió d'infraccions lleus en un període de sis mesos.

Es infracció molt greu:

1. La reincidència en la comissió d'infraccions greus dins un període de dos anys.

C) De la Llei 22/2010 de 20 de juliol. Codi de Consum de Catalunya.

Són infraccions lleus:

1. La no expedició de factura o comprovant de venda.
2. La manca de fulls de reclamacions o del cartell relatiu a la seva tinença.
3. Inexactituds en el funcionament de les balances i altres instruments metrològics.

Són infraccions greus:

1. La venda de productes amb etiquetes que indueixin a engany o confusió o que amaguin la veritable naturalesa del producte o del servei o de la seva data de caducitat.
2. La venda d'articles o productes no autoritzats o la venda de productes fora de l'horari autoritzat.

Dilluns, 30 de maig de 2011

3. La reincidència en la comissió d'infracció lleu en un termini de sis mesos.

Es infracció molt greu:

1. La reincidència en la comissió d'infraccions greus durant un termini de 5 anys.

D) Del Reial Decret 202/2000 de 11 de febrer, normes relatives als manipuladors d'aliments.

Es infracció lleu:

1. No estar en possessió de la formació adient els empleats que mantinguin algun tipus de contacte amb els productes alimentaris.

E) Del Real Decreto 1334/1999 de 31 de juliol, Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat.

Es infracció lleu:

La manca d'embolcall per als productes de l'establiment que ho requereixin.

F) De la normativa tecnicosanitària

Es infracció lleu:

1. Inexistència de pinces o d'altres instruments adequats per a servir els productes en venda personalitzada.

Són infraccions greus:

1. Greu mancança en les condicions higièniques.
2. Inexistència de separació reglamentària entre les diverses activitats desenvolupades al local o els diferents tipus de productes.

G) De la normativa tecnicoindustrial

Es infracció greu:

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

Es infracció molt greu:

1. Funcionament incorrecte de les instal·lacions susceptible d'afectar a la seguretat de les persones.

H) D'aquesta Ordenança

Són infraccions greus:

1. Existència d'obertures entre el taulell i les prestatgeries en les zones en venda personalitzada que permetin l'accés del públic.
2. Manca de superfícies mínimes establertes per a la venda dels diferents grups de productes, o per a magatzems, cambres frigorífiques, congeladors, càrrega i descàrrega i aparcament.

Article 69. Sancions

Les sancions a imposar per les infraccions recollides en la present Ordenança i en la normativa indicada a l'article 68 són les establertes en aquella normativa

Article 70. Graduació

Les quanties de les sancions seran graduades en funció de la seva normativa sectorial i, en el seu defecte, per les següents circumstàncies:

Dilluns, 30 de maig de 2011

1. El volum de vendes.
2. El nombre de consumidors o usuaris afectats.
3. La reincidència.
4. El caràcter dolós o culpós de la infracció.

Article 71. Competència

1. L'Alcalde és competent per incoar tota classe de procediments sancionadors i pot delegar o desconcentrar les seves competències d'acord amb allò que preveu l'article 13.2 de la Carta Municipal.
2. Quan la proposta de resolució del procediment sancionador contingui una sanció que, per la seva quantia o pel seu caràcter, no sigui de competència municipal, l'Alcalde elevarà l'expedient a l'entitat competent de la Generalitat d'acord amb la legislació sectorial aplicable.

Article 72. Procediment

1. El procediment sancionador serà l'establert per la normativa sectorial. En el seu defecte s'aplicarà el que tingui establert l'Ajuntament de Barcelona. De forma supletòria serà d'aplicació el procediment sancionador previst per la Generalitat i, en el seu cas, el previst a la legislació estatal.

CAPÍTOL XI. De les multes coercitives i altres mesures sancionadores.

Article 73. Multes coercitives

Els òrgans municipals podran imposar una multa coercitiva en els termes previstos a la Llei.

Article 74. Procediment

L'òrgan competent ha de cursar el requeriment d'execució dels actes i resolucions administratives destinades al compliment d'allò preceptuat en aquesta Ordenança.

El requeriment ha de senyalar el termini concedit per a l'esmentat compliment i la quantia de la multa coercitiva que pot ser imposada.

El termini concedit ha de ser suficient.

Article 75. Reiteració

La imposició d'aquesta multa pot ser reiterada en els supòsits de persistència en l'incompliment d'allò ordenat, sota la condició de complir el procediment assenyalat a l'article anterior. La multa coercitiva és compatible amb la multa sancionadora i independent d'ella.

Article 76. Altres mesures no sancionadores

D'acord amb allò que disposi la normativa vigent, l'Ajuntament pot adoptar altres mesures administratives no sancionadores com mesures provisionals amb o sense audiència, tancament d'establiments, publicitat de sancions o comís.

DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

Primera.

Les sol·licituds de llicències d'instal·lació, us o obertura que es trobin en tràmit a l'entrada en vigor de la present Ordenança es resoldran d'acord amb les prescripcions d'aquesta. Els titulars d'aquelles sol·licituds de llicència urbanística que siguin denegades per aplicació d'allò que disposa la present Ordenança podran ser indemnitzats d'acord amb el que estableix el Decret Legislatiu 1/2005 relatiu a normativa en matèria urbanística.

Segona.

Pel que fa a l'adaptació dels locals ja existents a la normativa de barreres arquitectòniques, s'estarà a allò establert a la Disposició Addicional Tercera de la Llei 20/1991.

Dilluns, 30 de maig de 2011

Tercera.

1. El termini per a adaptar-se als preceptes d'aquesta Ordenança referents a superfícies dels locals en relació als productes a la venda serà fins a l'any 2015.

2. Per quedar rellevats de l'adaptació, els establiments de comerç alimentari ja existents hauran de complir les condicions següents:

1. Tenir autorització de posada en funcionament en data anterior al 26-03 1999.
2. Acreditar la impossibilitat física per adaptar-se a la normativa en vigor.
3. No poder acollir-se a un pla de trasllat ni d'unió amb altres comerços de la zona per tal d'aconseguir una redefinició d'objectius comercials.

3. Podran acollir-se a l'excepció del punt anterior els següents tipus d'establiment:

- A. Comerç de venda personalitzada tant especialista com polivalent.
- B. Autoserveis.
- C. Botigues de conveniència i annexes a gasolineres.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroguen les Ordenances següents:

- Ordenança d'establiments i centres de comerç alimentari de 1999.
- Ordenança de policia d'avituellament de fleques de 16 de juliol de 1963.

Barcelona, 12 de maig de 2011

El secretari general de l'Ajuntament de Barcelona, Jordi Cases i Pallarès