

# **ORDENANÇA MUNICIPAL SOBRE ELS ESTABLIMENTS, ACTIVITATS COMERCIALS I SERVEIS**

(B.O.P. de Barcelona núm. 224, de 18 de setembre de 2002)

---

## **TÍTOL I.**

### **Objectiu i àmbit d'aplicació**

#### **Article 1.**

L'objectiu de la present ordenança és:

Fixar i regular les condicions tècniques, higièniques, sanitàries i de condicionament que han de tenir els locals destinats a activitats comercials, relacionades amb l'emmagatzemament, la venda a l'engròs i al detall i al consum de productes alimentaris i no alimentaris. Queden exclosos d'aquesta ordenança els locals de pública concurrència, ja que són objecte d'una ordenança específica.

#### **Article 2.**

Aquesta ordenança complementa a l'Ordenança reguladora de la intervenció integral de l'administració municipal en les activitats i instal·lacions, a les Normes i Ordenances metropolitananes, a la Norma bàsica de l'edificació, condicions de protecció d'incendis en els edificis segons Reial Decret 2177/1996 de 4 de octubre (NBE-CPI/96) i d'altre normativa aplicable, d'acord amb el que disposen els articles 84.1 de la Llei de Bases de Règim Local i 220 de la Llei Municipal i de Règim Local de Catalunya, o la que la substitueixi.

#### **Article 3.**

L'àmbit d'aplicació es fa extensiu a tot el terme municipal de l'Hospitalet de Llobregat.

## **TÍTOL II.**

### **Disposicions generals**

#### **Article 4.**

1. Les activitats comercials, tant les de venda com les d'emmagatzematge o de consum, regulades per aquesta ordenança, necessiten per a l'obertura i el funcionament la preceptiva llicència municipal, amb independència de les llicències o permisos que per les característiques de l'activitat demanin altres organismes.
2. Les llicències d'obertura de les activitats regulades per aquesta ordenança s'hauran de tramitar com activitats classificades o innòcues d'acord amb l'ordenança reguladora de la intervenció integral de l'Administració Municipal en les activitats i instal·lacions
3. Per la sol·licitud de la llicència municipal d'instal·lació o obertura l'Ajuntament facilitarà els impresos corresponents els quals s'hauran d'acompanyar de la documentació necessària.

#### **Article 5.**

Els titulars de les llicències hauran de complir les obligacions establertes per les ordenances fiscals i les derivades de l'impost industrial (IAE). Les altes fiscals i els pagaments derivats de la seva aplicació, no autoritzen per si mateixes el desenvolupament de les activitats, ni pressuposen la concessió de la llicència municipal d'obertura.

## **Article 6.**

Els establiments regulats en aquesta ordenança queden subjectes a inspecció per part dels serveis municipals, que en tot moment podran controlar les activitats, sense perjudici de les funcions que en aquest ordre pertanyin legalment a altres serveis estatals o de la Generalitat.

## **Capítol I.**

### **Característiques tècniques aplicables a tot tipus de locals o establiments comercials.**

#### **Secció 1a.**

##### **Característiques tècniques generals.**

#### **Article 7.**

1. Els locals destinats a establiments comercials de productes alimentaris i no alimentaris hauran de complir, a més del que estipulen les normes urbanístiques i les ordenances d'edificació vigents, les característiques tècniques que es descriuen en aquest capítol.
2. També hauran de complir allò que estableix la NBE-CPI/96, o la que la substitueixi.

#### **Article 8.**

Els locals destinats a la venda al públic s'hauran d'instal·lar a la planta baixa dels edificis, si bé podran emplaçar-se a més en altres plantes contigües, sempre que constitueixin una unitat funcional i arquitectònica, sens perjudici del que disposa l'article 10.

#### **Article 9.**

1. Podrà utilitzar-se el primer soterrani com a local comercial, sempre que constitueixi una unitat amb el local de la planta baixa, que estigui dotat de mesures tècniques de protecció segures i que el recorregut de l'evacuació, en sentit ascendent, no superi una alçada superior a 4 metres.
2. Les plantes per sota del primer soterrani només es podran utilitzar com a garatge-aparcament, instal·lacions tècniques de l'edifici, cambra cuirassada i activitats similars. Excepcionalment es podran autoritzar altres usos, diferents dels d'habitatge i residencial, si es dota el local de mesures tècniques segures que cobreixin el risc d'incendi, explosió i altres, i l'evacuació amb seguretat de les persones.

#### **Article 10.**

1. No s'admetran locals comercials que no tinguin accés directe des de la via pública, ni que estiguin ubicats en vestíbuls d'escala de veïns, ni podran servir de pas, ni tenir comunicació directe amb cap habitatge, a excepció del propi del titular.
2. Tanmateix, podran autoritzar-se les activitats definides en els articles 55 i 58 en pisos d'edificis d'habitatges, llevat que siguin incompatibles els usos amb els d'habitatge.

#### **Secció 2a.**

##### **Superfícies útils mínimes dels locals**

#### **Article 11.**

La superfície útil mínima dels locals destinada a establiments comercials haurà de ser de 20 metres quadrats, llevat del que disposa l'article 35. Per superfície útil s'entén la part de

local destinada a la venda pròpiament dita, no computant com a tal la destinada a magatzem, serveis sanitaris i altres dependències annexes.

L'alçada del local no podrà ser inferior a 2,50 metres, excepte en les zones de magatzem, serveis sanitaris i annexos en què podrà reduir-se a 2,10 metres.

### **Secció 3a.**

#### **Accessos per al públic**

##### **Article 12.**

Les portes, passos, rampes i escales d'accés per al públic dels locals comercials s'hauran d'ajustar a la NBE-CPI/96, o la que la substitueixi.

### **Secció 4a.**

#### **Ventilació i il·luminació**

##### **Article 13.**

Els locals comercials hauran de disposar de suficient ventilació, natural o artificial. També hauran de disposar d'il·luminació natural o artificial.

##### **Article 14.**

Si la ventilació del local comercial és natural, les obertures només podran fer-se en façanes, patis interiors d'illa, zenitalment o en patis de parcel·la exclusius.

##### **Article 15.**

1. Donat el cas de no poder aplicar el que estableix l'article anterior, s'haurà de disposar d'un sistema de ventilació artificial o forçada que asseguri la renovació del volum d'aire del local, a raó de 6 renovacions per hora.
2. En aquest cas, els equips corresponents a la ventilació forçada o d'aire condicionat s'instal·laran en un recinte "ad hoc", independent i degudament insonoritzat, instal·lats damunt d'elements antivibratoris i la totalitat de les connexions s'hauran de fer interposant elements elàstics.
3. L'evacuació de l'aire enrariat o calent, produït pel condicionament dels locals s'haurà de fer:
  - 1r. Si el volum d'aire evacuat és inferior a 1 metre cúbic per segon, distarà com a mínim 3 metres de qualsevol finestra en el pla vertical i dos metres de les situades en el pla horitzontal.
  - 2n. Per volums d'aire superiors a 1 metre cúbic per segon, l'evacuació haurà de ser mitjançant xemeneia amb boca de sortida situada a 1 metre per sobre del propi edifici i a 10 m de qualsevol obertura de veïns.
  - 3r. En el cas previst en el punt 3.1, si l'evacuació és per façana, l'alçada mínima sobre la voravia serà de 2 metres i disposarà de reixeta de 45 graus d'inclinació que dirigeixi l'aire cap amunt, en el cas que la distància a la voravia sigui inferior a 4 metres. Excepcionalment es podrà autoritzar l'evacuació per sota dels 2 metres d'alçada quan l'equip s'instal·li a l'interior del local i existeixi reixeta de superfície tal que la velocitat de sortida de l'aire sigui inferior a 1 metre per segon.
  - 4t. Tot aparell o sistema d'acondicionament que produeixi condensació, haurà de disposar necessàriament de recollida i conducció d'aigua que impedeixi que es produeixi goteig a l'exterior.

## **Secció 5a.**

### **Càrrega i descarrega**

#### **Article 16.**

A tots els locals i establiments comercials de més de 400 metres quadrats de superfície útil, hi haurà d'haver un accés independent de qualsevol altre, per al moviment de mercaderies, pel qual s'haurà d'accedir a través d'una zona de càrrega i descarrega, que només podrà estar comunicada directament amb els magatzems i cambres frigorífiques.

#### **Article 17.**

1. L'amplada de la via pública des de la qual s'accedirà a la zona de càrrega i descarrega haurà de ser de 7 metres com a mínim.
2. L'accés des de la via pública haurà de tenir l'amplada, l'alçada i el radi de gir i els pendents adients per al trànsit de furgons o camions de fins a 5 tones. L'amplada mínima de l'accés haurà de ser de 4 metres, quan la sortida sigui a una via pública de més de 10 metres d'ample, i de 5 metres quan la via sigui d'amplada inferior a 10 metres. Aquesta amplada s'haurà de respectar en els quatre primers metres.

#### **Article 18.**

Si l'accés de la zona de càrrega i descarrega es fa mitjançant una rampa, aquesta haurà de tenir una amplada mínima de 3 metres en els trams rectes, ampliant-se a 4 metres en els trams corbs. En els trams corbs el radi de curvatura serà superior a 6 metres en l'eix de la rodera. El pendent no haurà d'excedir el 12% i s'haurà de reduir al 4% en els primers 4 metres immediats a la via pública.

#### **Article 19.**

La superfície d'aquesta zona de càrrega i descarrega no podrà ser inferior a 25 metres quadrats i l'alçada lliure, inclosa la de l'accés haurà de ser de 4 metres com a mínim. L'amplada mínima d'aquesta zona haurà de ser de 3 metres i la longitud no podrà ser inferior a 8 metres.

## **Secció 6a.**

### **Aparcaments**

#### **Article 20.**

Amb independència de la zona de càrrega i descarrega a que es fa referència en l'article anterior, caldrà que hi hagi una reserva d'aparcament en el mateix edifici, d'acord amb el mòdul d'una plaça per cada 40 metres quadrats de superfície útil del local de venda. No serà d'obligat compliment, quan es tracti de locals o establiments comercials la superfície útil dels quals sigui inferior a 400 metres quadrats. D'acord amb l'article 299 de les Normes Urbanístiques i l'article 102.2 de les Ordenances Metropolitanes d'Edificació, es podrà substituir total o parcialment la reserva d'aparcament en el mateix edifici, per la reserva d'aparcament de les mateixes places en zones contigües.

#### **Article 21.**

La reserva que estableix l'article anterior s'haurà de formalitzar amb la documentació corresponent de manera fefaent, amb anterioritat a l'obtenció de la preceptiva llicència.

També s'haurà de comunicar a l'Ajuntament la manera d'operar per poder accedir a les places d'aparcament.

## **Secció 7a.**

### **Deixalles**

#### **Article 22.**

Els establiments comercials de més de 50 m<sup>2</sup> tindran un espai reservat en l'interior del local per a la col·locació de contenidors per a deixalles, el qual s'haurà de grafiar en els plànols que presenti el peticionari de la llicència.

Els locals destinats a la venda a l'engròs i al detall de productes alimentaris han de disposar sempre d'un espai reservat per a deixalles amb independència de la seva superfície.

#### **Article 23.**

El nombre de contenidors a instal·lar serà el necessari per absorbir la producció de residus de l'activitat.

#### **Article 24.**

Els contenidors s'emplaçaran i es mantindran en llocs i condicions tals que no deteriorin la higiene de l'establiment, tal com estableix la Reglamentació Tècnico-Sanitària del Comerç Minorista.

#### **Article 25.**

Les característiques dels contenidors i les normes d'ús, manteniment i recollida, seran les que fixi l'Ajuntament.

## **Secció 8a.**

### **Comptadors**

#### **Article 26.**

Sense perjudici del compliment de les disposicions establertes per les reglamentacions generals dels diferents serveis i per les normes de les respectives empreses subministradores, s'hauran d'instal·lar armaris o habitacions per a comptadors, diferents per a cadascun dels serveis d'aigua, gas, electricitat, etc.

#### **Article 27.**

Els quadres generals de comandament dels susdits serveis s'hauran de situar en llocs adequats fora de la zona accessible al públic.

## **Secció 9a.**

### **Magatzems**

#### **Article 28.**

1. Tots els locals comercials de venda de productes amb accés al públic, hauran de disposar d'una dependència destinada a magatzem per als productes propis de l'activitat.
2. Quan els locals comercials estiguin dedicats exclusivament a la venda de productes no alimentaris es podrà prescindir del magatzem, prèvia justificació de la seva innecessarietat funcional.

### **Article 29.**

Els magatzems hauran d'estar situats en una dependència independent. Donat el cas que el local disposi de zona de càrrega i descàrrega, el magatzem haurà d'estar situat contigu a aquesta zona.

En locals de venda de productes alimentaris, hauran d'estar situats en una dependència independent i separada físicament de la zona de venda al públic.

### **Article 30.**

La superfície útil per a magatzem, descomptats els accessos, escales, ascensors, etc., no podrà ser inferior a la desena part de la superfície útil de venda. En aquesta zona es podran instal·lar les cambres frigorífiques necessàries.

### **Article 31.**

El magatzem haurà de tenir les següents característiques:

- a) Paviment antilliscant i llis, inclòs el dels accessos.
- b) Desguassos amb sifó antimurids connectats a la xarxa general.
- c) Ventilació natural, mitjançant obertures del 5% de la superfície total del magatzem, o forçada, que assegurï un cabal de  $5 \text{ m}^3/\text{h}/\text{m}^2$ .

## **Secció 10a.**

### **Protecció contra incendis**

#### **Article 32.**

Els locals i establiments comercials hauran d'estar dotats d'instal·lacions per a la protecció contra incendis d'acord amb la Norma bàsica d'edificació sobre condicions de protecció contra incendis (NBE-CPI/96), o la que la substitueixi.

## **Secció 11a.**

### **Ascensors, muntacàrregues i escales mecàniques.**

#### **Article 33.**

Els ascensors, muntacàrregues i escales mecàniques es regiran pel que disposa el capítol 5è de la secció 3a de les Ordenances Metropolitanes d'Edificació, i si s'escau, el Reglament d'aparells elevadors d'àmbit estatal i els d'àmbit autonòmic que corresponguin.

## **TÍTOL III.**

### **De les disposicions particulars per tipologia dels establiments**

#### **Capítol I.**

##### **Dels establiments comercials alimentaris**

#### **Secció 1a.**

##### **Definició d'establiments comercials alimentaris**

#### **Article 34.**

Tenen la consideració d'establiments comercials alimentaris tots els locals regentats per persona natural o jurídica, destinats a emmagatzematge, venda a l'engròs i al detall i consumició d'aliments i/o de productes alimentaris, destinats al consum humà, inclosos els aliments precuinats i cuinats.

#### **Article 35.**

Els establiments del comerç de l'alimentació que estiguin ubicats en mercats municipals, galeries privades d'alimentació i en centres privats d'alimentació, són objecte d'una reglamentació especial, a més a més del que disposa la Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments Comercials.

### **Secció 2a.**

#### **Disposicions particulars**

#### **Article 36.**

En els establiments d'alimentació no es podrà emmagatzemar, guardar o expedir gènere, articles, productes o substàncies de qualsevol altre classe que per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat puguin contaminar els aliments.

#### **Article 37.**

1. En un mateix local es podran expedir amb simultaneïtat productes alimentaris que corresponguin a diferents epígrafs d'activitat sempre que compleixin les condicions necessàries per a cadascun d'ells i sense perjudici de les excepcions i limitacions que per a determinats productes estableixen aquestes ordenances o altres disposicions municipals, estatals o de la Generalitat que li siguin d'aplicació. En aquests casos la superfície mínima útil del local no podrà ser inferior a 30 m<sup>2</sup>.
2. Els establiments de venda de productes alimentaris de totes classes tindran una superfície mínima útil de 40 m<sup>2</sup>.

#### **Article 38.**

1. En l'aspecte higiènic-sanitari, tot establiment comercial d'articles alimentaris haurà de complir el que estableix el Reglament tècnic sanitari del comerç al detall d'alimentació, aprovat per Decret 381/1994 (BOE número 49, de 27 de febrer de 1984) i la resta de reglamentacions i normes sanitàries municipals i de la Generalitat de Catalunya que li siguin d'aplicació.
2. El personal que intervé en la venda o manipulació dels aliments haurà de complir el que disposa el Reial Decret 202/2000 (Normes relatives als manipuladors d'aliments).

#### **Article 39.**

El local, així com el mobiliari i els estris que s'emprin en la manipulació d'aliments, s'haurà de mantenir en perfectes condicions d'higiene i netedat.

1. El paviment del local serà llis i impermeable, i fàcilment netejable, a excepció de les dependències destinades a oficines o rebotigues. La resta de parets i els sostres hauran d'estar pintats amb pintura plàstica o rentable.
2. Tots els establiments alimentaris han d'estar suficientment aïllats i protegits de la contaminació exterior mitjançant porta o qualsevol altre sistema que ho garanteixi (cortina d'aire, canvi de pressió, ..).
3. Tots els establiments alimentaris han de disposar d'un pla d'autocontrol on consti l'anàlisi de perills i punts de control crítics, amb els seus registres corresponents (pla

de neteja, pla de control de plagues, pla de formació de personal..) en compliment del Reial Decret 2207/95 (Normes d'higiene relatives als productes alimentaris).

**Article 40.**

El mobiliari i els taulells hauran de ser de material de duresa adequada, llis i fàcilment rentable i en perfecte estat de conservació. S'haurà de disposar de taulells de fàcil neteja amb vitrines i cambres frigorífiques per a la correcta conservació dels aliments, i disposaran de control de temperatura de lectura exterior.

**Article 41.**

Els aliments que així ho requereixin, hauran d'estar protegits i fora de l'abast del públic, amb vitrines i de suficient alçada.

**Article 42.**

No es permetrà l'allotjament d'animals de companyia, ni se'n permetrà l'entrada dels mateixos al local, excepte els gossos pigalls.

**Secció 3a.**

**Disposicions especials per als diferents tipus d'establiments alimentaris.**

**a) Carnisseries. Carnisseries de carn de cavall. Cansaladeries. Menuts càrnics comestibles. Aus, ous i caça.**

**Article 43.**

1. Les carnisseries podran vendre únicament:

- a) Carn de bou, vedella, be, moltó, ovella, cabra, cabrit, aus, conills i altres sanitàriament autoritzades, en qualsevol forma de presentació i envasat, tant si són fresques com congelades.
- b) Els menuts sanitàriament autoritzats, de les espècies susdites.

2. Cadascuna de les carns esmentades s'haurà de vendre en taulells separats o almenys convenientment separats mitjançant vidres verticals, amb rètols indicadors per a cada espècie.

**Article 44.**

La carn de cavall es podrà vendre en establiments propis o bé en carnisseries en general, sempre que existeixi una separació real entre la mateixa i la resta de carns.

**Article 45.**

En les cansaladeries es podrà vendre carn de porquim fresca, el seus menuts i tots aquells productes elaborats procedents del porc.

**Article 46.**

En un mateix local es podran fer amb simultaneïtat les activitats de carnisseries, cansaladeria i polleria (aus, ous, conills i caça), sempre que compleixin les condicions establertes per a cadascuna de les activitats i les carns i que els productes respectius es vinguin en instal·lacions separades. Així mateix hauran de complir-se les normes sanitàries que les regulen, siguin estatals, de la Generalitat de Catalunya o municipals.

**Article 47.**

Amb independència de la instal·lació de taulells o vitrines frigorífiques, aquests establiments hauran de tenir cambres frigorífiques amb capacitat suficient per assegurar l'adequada conservació de la carn.



## **b) Peixateries**

### **Article 48.**

1. En les peixateries es podrà vendre tota classe de peix i marisc, i els seus productes elaborats en totes les seves variants de preparació i envasat, tant si són frescos com congelats.
2. Hauran de disposar d'instal·lacions frigorífiques adequades per a la correcta conservació del peix, tant fresc com congelat.
3. Podran instal·lar-s'hi aquaris per a la conservació de crustacis i mol·luscs vius. El terra dels esmentats aquaris haurà de ser llis i amb pendent suficient, proveït de desguàs amb sifó per permetre l'adequada neteja.

### **Article 49.**

1. El peix fresc s'haurà d'exposar en un taulell amb gel suficient per garantir la temperatura adequada de conservació, llevat que s'exposi en vitrines frigorífiques.
2. No es podrà rentar ni mullar amb líquids durant la seva exposició. Tampoc no es podrà treure de l'envàs per ensenyar-lo i tornar-lo a guardar.
3. El peix congelat només podrà estar exposat en el seu envàs original i dins la cambra i/o vitrina de congelació.
4. Totes les instal·lacions frigorífiques disposaran de sistemes de control de temperatures visibles des de l'exterior.

## **c) Venda de pa i pastisseria**

### **Article 50.**

Les vendes de pa i productes de pa i fleca, compliran les condicions assenyalades en aquesta Ordenança que li siguin d'aplicació, així com les d'ordre superior específiques per aquests productes (Decret 333/1998 de 24 de desembre sobre comercialització i venda de pa, del Departament de Indústria, Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya i Real Decreto 285/1999, de 22 de febrer que aprova la "Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y pan especiales" del Ministerio de la Presidencia) i altres que puguin aparèixer.

### **Article 51.**

La venda de productes de pastisseria (confiteria, rebosteria) compliran les condicions establertes en aquesta Ordenança que li siguin d'aplicació, així com les d'ordre superior (Reglamentació tècnico-sanitària sobre confiteries, pastisseries, fleques i rebosteries, Reial decret del Ministeri de la Presidència del Govern, de 19 de maig de 1978, BOE número 244, de 12 d'octubre de 1978 i altres que puguin aparèixer).

## **Secció 4a.**

### **Establiments polivalents al detall de productes alimentaris de totes classes**

#### **Article 52.**

Els establiments polivalents de venda al detall de productes alimentaris de totes classes es classifiquen en:

- a) Botigues de venda al detall d'articles alimentaris de totes classes. La superfície útil d'aquestes botigues haurà de ser com a mínim de 40 m<sup>2</sup>.
- b) Autoserveis. Aquests locals hauran de tenir una superfície útil compresa entre els 41 i els 120 m<sup>2</sup>.

- c) Superserveis. La superfície útil haurà d'estar compresa entre els 121 i els 399 m<sup>2</sup>.
- d) Supermercats. La superfície útil haurà d'estar compresa entre els 400 m<sup>2</sup> i 2499m<sup>2</sup>. Quan la seva superfície útil sigui igual o superior als 1300 m<sup>2</sup>, es regiran per allò que disposa la Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments comercials, o la que la substitueixi.
- e) Hipermercats. La superfície útil d'aquests locals haurà de ser igual o superior als 2.500 m<sup>2</sup>, i venen regulats per Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments Comercials.
- f) Galeries i centres privats d'alimentació. Aquests establiments són objecte d'una reglamentació especial, i quan la seva superfície útil superi els 2.499 m<sup>2</sup> es regulen a més a més per la Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments Comercials.

### **Article 53.**

Les botigues de venda al detall d'articles d'alimentació de tota mena, a més del que estableixen els articles anteriors, hauran de complir les condicions següents:

1. Podran fer simultaneïtat de la venda de productes alimentaris amb els no alimentaris, sempre que la superfície útil sigui superior a 50 m<sup>2</sup>, i s'asseguri l'estricta compliment de les normatives sanitàries que li són d'aplicació.
2. En aquestes botigues es podrà vendre tota classe de productes alimentaris a excepció de peix fresc i carn no envasada d'origen.
3. Es podran vendre productes congelats, sempre que aquests estiguin envasats en els seus envasos d'origen i exposats en instal·lacions frigorífiques adequades i separades dels altres productes.

### **Article 54.**

Els establiments polivalents en règim d'autoservei, superservei, supermercats i hipermercats, a més de complir el que estableixen els articles que els siguin d'aplicació d'aquesta Ordenança, hauran de complir les condicions següents:

1. Podran vendre amb simultaneïtat productes alimentaris i no alimentaris, amb separació suficient entre ells de manera que no es puguin afectar o influir recíprocament en les seves característiques físiques de tota mena.
2. Els diferents productes alimentaris hauran d'estar col·locats amb la necessària separació a aquest efecte.
3. Hauran de disposar de suficient capacitat frigorífica, amb les separacions adequades per als diferents productes, en funció de la seva capacitat de venda.
4. No podran vendre productes alimentaris al detall, excepte que hi hagi una persona de l'establiment per servir-los.

## **Capítol II.**

### **Dels establiments comercials no alimentaris**

#### **Secció 1a.**

#### **Definició d'establiment comercial no alimentari i disposicions particulars**

### **Article 55.**

1. Tenen la consideració d'establiments comercials no alimentaris tots els locals, regentats per persona natural o jurídica, destinats a la compra, recepció, importació,

emmagatzemament, distribució, expedició o venda a l'engròs i al detall de productes no alimentaris.

2. Aquests establiments els hi són d'aplicació les característiques tècniques del Capítol I del Títol II.

### **Secció 2a.**

#### ***Definició i disposicions particulars dels establiments especials de venda de productes no alimentaris***

##### **Article 56.**

1. S'entén per establiments especials tots aquells establiments de venda a l'engròs o al detall de productes no alimentaris, en règim d'autoservei amb accés al públic.
2. Aquest tipus d'establiments es classifiquen en els següents grups:
  - a) Autoserveis: els que estiguin ubicats en locals de superfície útil fins a 120 m<sup>2</sup>.
  - b) Superserveis: els que estiguin instal·lats en locals en que la superfície útil estigui compresa entre els 121 i els 399 m<sup>2</sup>.
  - c) Hiperserveis: els que estiguin ubicats en locals en que la superfície útil estigui compresa entre els 400 i els 2499 m<sup>2</sup>. Els establiments polivalents de venda al detall de productes no alimentaris de superfície igual o superior als 1300 m<sup>2</sup> es regiran per allò que disposa la Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments comercials o la que la substitueixi.
  - d) Galeries Comercials: aquests establiments són objecte d'una reglamentació especial, i quan la seva superfície de venda es igual o superior als 2.500 m<sup>2</sup>, es regulen a més a més per la Llei 17/2000 de 29 de desembre, d'Equipaments Comercials.
  - e) Grans Superfícies Comercials: es denominaran grans superfícies comercials els establiments de caràcter individual o col·lectiu de venda al major o al detall de productes no alimentaris de tota mena, que estiguin ubicats en locals la superfície útil dels quals sigui igual o superior als 2500 m<sup>2</sup>. Aquests establiments es regulen per la Llei 17/2000, de 29 de desembre, d'Equipaments Comercials.

##### **Article 57.**

1. Els establiments especials esmentats en l'article anterior, podran vendre simultàniament productes no alimentaris i productes alimentaris, sempre que aquests estiguin degudament separats i expedits en règim d'autoservei i que compleixin el que estableix aquesta Ordenança per als establiments alimentaris. En les grans superfícies comercials, a més, es podrà fer la venda al detall de productes alimentaris quan hi hagi una persona per servir-los.
2. En el cas d'aquests establiments els hi són d'aplicació les característiques tècniques del Capítol I del Títol II.

### **Capítol III.**

#### ***Dels serveis professionals, centres mèdics, acadèmies i instal·lacions similars***

### **Secció 1a.**

#### ***Definició i disposicions particulars***

### **Article 58.**

A efectes de la present ordenança com a serveis es defineixen els professionals, les activitats de consultori, centres mèdics, acadèmies, escoles i similars.

### **Article 59.**

Els hi són únicament d'aplicació les disposicions establertes en la Secció 1a, 3a, 4a i 10a del Capítol I del Títol II d'aquesta ordenança.

## **TÍTOL IV.**

### **Inspeccions i sancions**

### **Article 60.**

Referent a la capacitat d'inspecció municipal i règim sancionador, s'estarà a l'establert als articles 134 i següents de l'Ordenança reguladora de la intervenció integral de l'Administració municipal en les activitats i instal·lacions.

## **DISPOSICIONS TRANSITÒRIES**

### **Primera.**

En els edificis construïts amb anterioritat a l'entrada en vigor del Pla General Metropolità de data 14 de juliol de 1976, es podran autoritzar activitats comercials de petit volum, en locals de superfície inferior a 10 m<sup>2</sup>, sempre que es compleixin les característiques tècniques generals establertes en la present ordenança pel que fa a accessos per al públic, ventilació i il·luminació i protecció contra incendis. Així mateix hauran de complir la normativa que els sigui d'aplicació i disposar de les instal·lacions específiques. Quan a la superfície del local, s'haurà de justificar que és suficient pel desenvolupament de l'activitat.

### **Segona.**

En els edificis construïts amb anterioritat al dia 10 de març de 1994, es podran autoritzar activitats comercials de petit volum, en locals de superfície útil entre 10 i 20 m<sup>2</sup>, sempre que es compleixin les característiques tècniques generals establertes en la present ordenança pel que fa a accessos per al públic, ventilació, il·luminació i protecció contra incendis. Així mateix hauran de complir la normativa que els sigui d'aplicació i disposar de les instal·lacions específiques. Quan a la superfície del local, s'haurà de justificar que és suficient pel desenvolupament de l'activitat.

### **Tercera.**

En els edificis construïts amb anterioritat al dia 10 de març de 1994, es podran autoritzar activitats comercials en aquells locals que el seu paviment estigui com a màxim a 1,20 metres per sota del nivell del carrer, comptat, en el punt d'accés al local considerant-se com si fos planta baixa. En aquest cas les plantes situades per sota d'aquesta es consideraran com a segon soterrani.

## **DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA**

### ***Primera.***

Aquesta ordenança deroga a l'Ordenança municipal sobre els establiments, activitats comercials i serveis, aprovada pel Plè de l'Ajuntament en data 7 d'octubre de 1993.