



**Expedient:** 165/2024 MODIFICACIÓ DE L'ORDENANÇA MUNICIPAL D'ACIVITATS INNÒCUES I INFORMES URBANÍSTICS DE COMPATIBILITAT

**Assumpte:** Text ordenança

## **TEXT ORDENANÇA**

### **ESTABLIMENTS COMERCIALS AMB ZONA DE DEGUSTACIÓ**

#### **Definició**

S'entén com a zona de degustació aquell espai situat dins d'un establiment comercial dedicat a la venda de productes alimentaris, on s'ofereixen per tastar els productes que l'establiment comercialitza.

L'oferta de productes propis es podrà complementar amb la aportació de begudes no alcohòliques i productes complementaris per l'oferiment d'entrepans.

Només s'hi podran oferir begudes alcohòliques, si l'establiment es dedica a la comercialització d'aquestes begudes. En aquest cas serà obligatori el compliment de la normativa vigent en matèria de venda de productes alcohòlics a menors.

#### **Condicions bàsiques**

Les zones de degustació seran considerats espais comercials a tots els efectes si la seva superfície no supera el 39% de la superfície de venda de l'establiment, ni els 36 m<sup>2</sup>. Si l'establiment disposa de terrasses, la superfície d'aquestes, a efectes del còmput, es considera també com a zona de degustació.

No es consideren activitats comercials les dels establiments on les zones de degustació superen els paràmetres establerts en el paràgraf anterior. En aquest cas les activitats s'hauran d'ajustar a les condicions establertes per la normativa aplicable a bars, restaurants o similars, que pertoqui en cada cas.

Als efectes de "superfície de venda de l'establiment", es considera la del conjunt dels espais accessibles al públic, incloses, si n'hi ha, les terrasses.

L'aforament dels locals s'haurà d'ajustar a les prescripcions que estableix el document bàsic DB-SI (Seguretat en cas d'Incendi), del Codi Tècnic de l'Edificació, o norma que la substitueixi.

Els establiments comercials amb zona de degustació, podran disposar d'una zona destinada a la preparació dels productes, però aquests no podran ser objecte de cap mena de transformació. No podran disposar d'espais destinat a cuina, com els propis de bars o restaurants. Es permetrà únicament la existència d'un forn microones, d'equips de preparació de cafè, te i similars i equips frigorífics.



**Ajuntament  
de Taradell**

A més del lavabo destinat al personal, l'establiment haurà de disposar al menys d'un lavabo destinat al públic, dotat, com a mínim, d'inodor i pica amb aigua potable. Les parets, sostres i terres hauran de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció i disposar d'un sistema de ventilació que garanteixi la correcta renovació de l'aire. S'hauran de dotar de dosificador de sabó, eixugamans elèctric o tovalloles d'un sol ús i paperera. El servei destinat al personal, podrà compatibilitzar-se amb el del públic sempre que compleixi els requisits que estableix la normativa vigent en cada moment, en matèria de manipulació d'aliments.

L'activitat principal d'aquests establiments serà, a tots els efectes, la comercial. Per tant l'horari de funcionament serà el que en cada moment estableixi la normativa vigent en matèria d'horaris d'establiments comercials.