

**ORDENANÇA MUNICIPAL SOBRE CONDICIONS TÈCNIQUES
D'ESTABLIMENTS DESTINATS A CAFÈ, BAR I SIMILARS
(RESTAURANTS, PUBS, BARS MUSICALS, WISQUERIES,
FRANKFURTS, CAFETERIES, ETC.)**

APROVACIÓ DEFINITIVA 30.11.88

(B.O.P. núm. 96 de 22.04.89)

INDEX GENERAL

TÍTOL I	CONCEPTES I CLASSES D'ESTABLIMENTS
	CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ
	CAPÍTOL II. TIPOLOGIA
TÍTOL II	CONDICIONS DELS EDIFICIS ON S'INSTAL·LIN
TÍTOL III	CONDICIONS D'ACCESSIBILITAT
TÍTOL IV	DELS SERVEIS GENERALS I LES INSTAL·LACIONS
	CAPÍTOL I. VENTILACIÓ I CALEFACCIÓ
	CAPÍTOL II. SERVEIS HIGIÈNICS
	CAPÍTOL III. CONDICIONS HIGIENICO-SANITÀRIES
	CAPÍTOL IV. EXTRACCIÓ DE FUMS
	CAPÍTOL V. PREVENCIÓ I PROTECCIÓ CONTRA INCENDIS
	CAPÍTOL VI. INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES INSTAL·LACIONS D'ENLLUMENAT D'EMERGÈNCIA, SENYALITZACIÓ I ALARMA
	CAPÍTOL VII. CONDICIONS ACÚSTIQUES I TÈRMiques
TÍTOL V	NORMES DE FUNCIONAMENT
	CAPÍTOL I. HORARI DE FUNCIONAMENT
	CAPÍTOL II. L·LICÈNCIES
	DISPOSICIONS TRANSITÒRIES
	DISPOSICIONS ADDICIONALS
	DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

TÍTOL I - CONCEPTES I CLASSES D'ESTABLIMENTS

CAPÍTOL 1 - OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ

ARTICLE 1

- 1.- La present ordenança regula les condicions tècniques que han de reunir els establiments de concurrència pública, on es serveixin menjars, begudes o tapes, amb o sense música que estiguin afectats pel que disposa el Reglament d'Activitats Molestes i disposicions concordants. D'entre aquests establiments, els anomenats: bar, restaurant, pub, bar musical, whiskeria, Frankfurt, cafeteria, gelateria, taverna, granja, croissanteries amb servei de bar, sandwitxeria, xampanyeria, hostel, orxateria, pizzeria i qualsevol altra denominació diferent que respongui als criteris que conformen aquesta ordenança. A aquests establiments els hi seran també d'aplicació les disposicions contingudes en el Reglament General de Policia d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives, o norma que el substitueixi o complementi.
- 2.- Els establiments d'aquestes característiques i de cabuda superior a 300 persones es regiran pel "Reglament General de Policia d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives". Sens perjudici d'això seran també d'aplicació les normes contingudes en la present Ordenança.

ARTICLE 2

- 1.- En els establiments regulats per la present ordenança, no es permetrà fer ball ni cap tipus d'espectacle musical o d'animació en directe. Aquests locals es consideraran com a discoteques o sales de festa, i es regiran pel Reglament General de Policia i Espectacles Públics i Activitats Recreatives, i subsidiàriament per les normes contingudes en la present Ordenança.
- 2.- Als locals d'emmagatzematge, elaboració i servei de menjars d'escoles bressol, d'escoles d'E.G.B./B.U.P/F.P., d'establiments industrials, de centres esportius, de centres sanitaris, de centres culturals o de qualsevol altre establiment no contemplat específicament en aquesta Ordenança, subsidiàriament els seran d'aplicació les disposicions contingudes en la present Ordenança.

CAPITOL II - TIPOLOGIA

ARTICLE 3

- 1.- Els establiments es classificaran, atenent la seva cabuda, en les següents categories :
 - A cabuda no superior a 50 persones
 - B cabuda entre 51 i 100 persones
 - C : cabuda entre 101 i :300 persones

- 2.- La cabuda es calcularà en base als següents paràmetres:
- seients fixos :
1 persona/seient
1 persona/0,45 metres de banc
 - seients mòbils :
1 persona/1,5 m2
 - menjador , zona
de taules :
1 persona/2 m2
 - bar, zones d'espera
i persones dretes:
1 persona/0,33 m2
 - altres zones (cuina, magatzems
passadissos, serveis, etc.) :
1 persona/10 m2

TÍTOL II - CONDICIONS DELS EDIFICIS ON S'INSTAL·LIN

ARTICLE 4

- 1.- Els establiments objecte d'aquesta Ordenança tan sols podran instal·lar-se en locals dedicats exclusivament a aquesta activitat i que disposin de façana a vial.
- 2.- L'accés del públic es farà per les façanes exteriors de l'edifici, sense que en cap cas pugui realitzar-se per portals o vestíbuls d'accés a habitatges, oficines, o altres usos ni a través de qualsevol altre local. Els establiments integrats en edificis dedicats preferentment a activitats comercials, recreatives, esportives o soci-culturals, podran tenir accessos comuns.
- 3.- Quan l'establiment ocupi la totalitat de la finca, les dependències destinades a cuina i magatzem hauran d'estar a l'interior del local, sense que es puguin utilitzar els patis de parcel·la propis o d'altri.
- 4.- Quan una part de la finca es destini a d'altres usos, l'establiment estarà incomunicat amb la resta de l'edifici. Respecte del pati de parcel·la, l'establiment en podrà rebre la claror, però en cap cas la ventilació natural.

ARTICLE 5

- 1.- Els establiments regulats per la present Ordenança, tindran una superfície útil mínima de 30 m2. Si se sol·licita la denominació de restaurant, caldrà afegir a la superfície útil mínima, 20 m2.
- 2.- La superfície útil de la zona de públic, limitada per paraments i taulells, serà com a mínim de 10 m2., amb unes dimensions no inferiors a 2,5 m. de front i 2,5 m. de fondària.

- 3.- Els establiments classificats en la categoria "A" hauran de tenir una àrea destinada a magatzem de 6 m² de superfície mínima.
- 4.- Els locals classificats en les altres categories hauran de tenir una àrea destinada a magatzem, de 10 m² de superfície mínima.

ARTICLE 6

- 1.- El pis del local no podrà quedar a un nivell inferior a 4 m. com a màxim, de la rasant oficial de la via pública, mesurats a partir del punt mitjà de la façana corresponent a la via principal.
2. El punt mitjà de la planta del local no estarà més alt de 4 metres, comptats des del punt mitjà de la rasant de la façana principal. Els establiments que es projectin a una altura superior, podran ser objecte de mesures de seguretat complementaries a les proposades en aquesta ordenança.

ARTICLE 7

L'altura mínima dels locals no serà inferior a 2,80 metres, mesurats des del terra del local fins el sostre. Si hi han elements escalonats o decoratius en algun punt de la sala, es podrà admetre una altura no inferior a 2,50 metres, sempre que no sigui en zones de pas o vies d'evacuació.

ARTICLE 8

- 1.- L'aïllament acústic mínim a sorolls aeri exigible als elements constructius, horitzontals i verticals que separen l'establiment dels habitatges, o dels locals destinats a usos sanitaris o educatius, ha de ser de 50 dBA durant l'horari diürn i de 60 dBA durant l'horari nocturn.
Aquest aïllament acústic, en els establiments que disposin d'instal·lació fixa de música i respecte de la part del local que doni a la via pública, es realitzarà mitjançant un vestíbul amb doble porta.
- 2.- El compliment d'aquests mínims d'aïllament acústic no eximeix de l'obligació de no superar els nivells d'immissió sonora del P.G.O. de Sabadell. Així mateix caldrà complir el que disposen els articles 3,d i 9 de l'Ordenança Municipal de Qualitat Sonora del Medi Urbà.

TITOL III - CONDICIONS GENERALS D'ACCESSIBILITAT

ARTICLE 9

- 1.- Les sortides dels establiments es situaran de manera que des de qualsevol punt del local no hi hagi més de 25 metres fins a una sortida a l'exterior o fins a una via d'evacuació protegida.
2. Les portes de sortida dels locals obriran en direcció de la sortida. El nombre de sortides, així com la seva amplada mínima seran :
 - locals classe A : una sortida d'1,20 metres d'ample mínim
 - locals classe B : dues sortides, una d'1,20 metres i una de 0,80 metres.
 - locals classe C : fins a 200 persones de cabuda màxima, dues sortides d'1,20 metres cada una
de 201 a 300 persones de cabuda màxima, una sortida d'1,80 metres i una d'1,20metres

Pel nombre i amplada de les escales d'accés al primer pis o al soterrani, es consideraran les mateixes amplades que corresponguin per la cabuda de la planta a la qual comuniquen com sí es tractés d'un local de classe A, B o C.

- 3.- Les sortides es disposaran tal com indica l'article 6.6.8 de la NBE/CPI-82 o normes que en el futur la modifiquin o substitueixin.
- 4.- Per a l'accés als establiments podrà estar oberta només una de les portes i l'altra estarà equipada amb tanca antipànic o sistema similar i de fàcil obertura.
- 5.- Les portes de sortida a la via pública no envairan la vorera en obrir-se.
- 6.- A l'exterior de les portes de sortida d'emergència, quan calgui les senyalarà convenientment la prohibició d'estacionament de vehicles. Si és necessari es col·locaran fites per a evitar que els vehicles aparquin a sobre de la vorera.
- 7.- No s'admet la col·locació de cortines o elements de decoració flotants a les sortides dels locals i a les vies d'evacuació.

ARTICLE 10

- 1.- Les escales d'accés als establiments situats a diferent nivell del carrer, hauran de reunir les següents condicions :
 - Cada tram tindrà un màxim de 8 graons i un mínim de 3.
 - Cada graó tindrà entre 13 i 18,5 cm. D'alçada i un mínim de 28 cm. de petjada, i es calcularan segons la fórmula $2h + P = 65 \text{ cm.}$, on h= alçada del graó i P = petjada.
 - Per amplades fins a 1,2 metres estaran provistes d'un passamà, i per amplades superiors a 1,2 metres en tindran 2 de passamans.
- 2.- No s'admetran les escales corbes, excepte les que tinguin més de 28 cm. de petjada, mesurats a 50 cm. de l'extrem interior, no sobrepassant l'esmentada petjada els 42 cm. en el costat més ample.
- 3.- Els desnivells dels locals amb menys de 3 graons, se salvaran amb rampes de pendent no superior al 10 %.

ARTICLE 11

A les escales, o prop de les sortides del públic, no es podran posar miralls que puguin dificultar la sortida normal. Tampoc no es posaran mobles o accessoris que destorbin la lliure circulació de les persones.

ARTICLE 12

A l'interior dels establiments, i entre les taules o seients, es disposaran passadissos de les següents amplades:

- 1,20 metres per als passadissos principals
- 0,8 metres per als passadissos secundaris

Els passadissos que donin a una sortida tindran una amplada mínima igual a la de la sortida.

TITOL IV - DELS SERVEIS GENERALS

CAPÍTOL I - VENTILACIÓ I CALEFACCIÓ

ARTICLE 13

- 1.- Tots els establiments hauran de tenir la suficient ventilació, ja sigui natural o per mitjans mecànics.
- 2.- Si la ventilació és natural, s'haurà de preveure un volum mínim del local de 4 m3 per ocupant.
- 3.- Sí la ventilació és per mitjans mecànics, s'haurà de preveure un mínim de 2 renovacions/hora de l'aire del local.
- 4.- A la cuina o espais d'elaboració de menjars, hi haurà ventilació específica per a punts emissors de calor o humitat.

ARTICLE 14

- 1.- Per a la calefacció dels establiments locals destinats a cafè, bar o similars, es podran fer servir qualsevol dels sistemes convencionals o coneguts.
- 2.- Les instal·lacions de calefacció hauran de complir amb el vigent "Reglament de calefacció, climatització aigua calenta sanitària" o els que en el seu dia el substitueixin o complementin.
- 3.- Els conductes d'extracció de fums hauran de complir amb el que s'indica en l'annex d'instal·lació de campanes de cuina.
- 4.- No es permet la utilització de cap tipus d'estufes o aparells de calefacció fixos o mòbils amb flama directa.

ARTICLE 15

Si els establiments estan dotats de ventilació forçada o de condicionament d'aire, els corresponents equips s'instal·laran en un recinte "ad hoc", degudament insonoritzat, col·locats damunt d'elements antivibratoris i la totalitat de les connexions es realitzarà interposant elements elàstics.

CAPÍTOL II - SERVEIS HIGIÈNICS

ARTICLE 16

- 1.- Tots els establiments hauran de tenir lavabos, vàters i urinaris separats per ambdós sexes, í en la següent proporció :
 - locals classe A : 1 vàter i 1 lavabo tant per a homes com per a dones.
 - locals classe B : 1 urinari, 1 vàter i 1 lavabo per a homes i 2 vàters í 1 lavabo per a dones.
 - locals classe C : 2 urinaris, 1 vàter i 2 lavabos per a homes i 3 vàters i 2 lavabos per a dones.
- 2.- En cap cas estaran comunicats directament amb el local, llevat que existeixi un avantvestíbul.
- 3.- La situació dins el local s'escollirà respectant uns mínims criteris de discreció.
- 4.- Estaran ventilats directament a l'exterior, ja sigui per ventilació natural o per mitjans mecànics.
- 5.- Disposaran de tots els estris i elements indicats per la legislació aigua calenta i freda, sabonera, raspall d'ungles, papers/aire calent, cubell higiènic, paper higiènic, penjador.
- 6.- Els aparells inodors disposaran de descàrrega automàtica d'aigua.

ARTICLE 17

- 1.- Els vàters es disposaran en cabines individuals de dimensions mínimes de 0,9 metres de costat i 1,20 metres quadrats de superfície i 2,30 metres d'alçada.
- 2.- Els lavabos i els urinaris no es podran col·locar dintre de la mateixa cabina que els vàters.
- 3.- El terra i les parets estaran enrajolats en la seva totalitat, a fi de permetre ser rentats amb líquids desinfectants i antisèptics amb la freqüència necessària.

CAPÍTOL III - CONDICIONS HIGIÈNICO-SANITÀRIES

ARTICLE 18

- 1.- Els locals o àrees de servei de menjars, elaboració i emmagatzematge d'aliments estaran situats a suficient distància dels serveis higiènics i vestidors i dels focus d'escombraries, brutícia o contaminació.
- 2.- Els materials de sòls, sostres i parets seran de fàcil neteja, de color clar i no absorbents, i en els que pugui fer-se servir aigua, sabó i detergents.
- 3.- Les superfícies seran llises, sense angles de difícil accés, ranures, etc., perquè no pugui acumular-se pols, greix o brutícia en general.
- 4.- Les prestatgeries, lleixes i qualsevol altre sistema on s'hi emmagatzemin els aliments estaran construïts de manera que facilitin la seva neteja periòdica, i reunint les característiques que evitin la seva corrosió, toxicitat, contaminació, i no presentin perill i per a la higiene.
- 5.- Les finestres o forats practicables per a ventilació en zones de cuina i emmagatzematge d'aliments, disposaran de reixes o malles per a evitar l'entrada d'insectes.
- 6.- La cuina estarà separada físicament del magatzem.
- 7.- Els equips i estris de treball fets servir en l'elaboració, manipulació o servei d'aliments seran constituïts per materials innocus, de superfície llisa, impermeable, atòxica i no corrosible, ben conservats, de neteja i desinfecció fàcils.
- 8.- Els locals d'emmagatzematge d'aliments disposaran d'instal·lacions frigorífiques de capacitat adequada al volum de productes de l'establiment i que permetin el fàcil reconeixement i inspecció periòdica de l'estat dels aliments.
- 9.- Els menjars exposats al públic hauran d'estar totalment aïllats i protegits mitjançant armaris/vitrines/tapadores i a la temperatura necessària per a la seva conservació en bones condicions.
- 10.- L'emmagatzematge de residus es farà en lloc separat de la resta de recintes, un dispositiu o recipients higiènics, de tancament hermètic, i que s'evacuaran diàriament.

ARTICLE 19

El personal al servei de l'establiment disposarà de lavabos amb abundant aigua calenta i freda, d'accionament no manual, sabó, tovalloles d'un sol ús o assecadors automàtics i raspalls d'ungles. En tot cas es respectaran les prescripcions de l'Ordenança General de Seguretat i Higiene en el Treball.

ARTICLE 20

El personal que manipula els aliments estarà en possessió del corresponent carnet de manipulador d'aliments, expedit pels serveis Territorials de Salut Pública de Barcelona.

CAPÍTOL IV - EXTRACCIÓ DE FUMS

ARTICLE 21

- 1.- Tots els establiments que disposin de cuina o qualsevol altra instal·lació que produeixi fums i bafs, hauran d'instal·lar una campana per a la captació i l'extracció dels fums a l'exterior de l'establiment, per damunt de la coberta de l'edifici.
- 2.- No es permetran, en cap cas, les campanes que reciclen l'aire a l'interior del local després de filtrar-lo.
- 3.- La instal·lació de les campanes de cuina seguirà les especificacions donades en l'annex de campanes de cuina adjunt.

CAPÍTOL V - PREVENCIÓ I PROTECCIÓ CONTRA INCENDIS

ARTICLE 22

- 1.- Els establiments regulats per la present Ordenança, constituïran en el seu conjunt, un sector d'incendi de 120 minuts de resistència al foc.

ARTICLE 23

- 1.- S'instal·larà 1 extintor d'incendis per cada 125 m² de superfície del local.
- 2.- A més dels anteriors, es col·locarà també un extintor a la cuina, magatzem, sala de calderes de calefacció, sala d'escombraries i habitació de comptadors d'electricitat.

ARTICLE 24

- 1.- Els extintors es col·locaran on hi hagi major probabilitat d'originar-se un incendi, proper a les sortides del local i sempre en llocs de fàcil visibilitat i accés. Es senyalitzaran conforme estableix la norma UNE-23-033.
- 2.- Els extintors s'instal·laran conforme estableix l'article 4.2.2.4 de la NBE-CPI/82, o normes que la modifiquin o substitueixin.

ARTICLE 25

- 1.- Els establiments de classe C, disposaran a més de boques d'incendi equipades, preferiblement de diàmetre 25 mm. i en nombre i situació suficient per a cobrir tot el local.
- 2.- Les boques d'incendi s'instal·laran seguint les normes donades per la NBE/CPI-82 o altres normes que la substitueixin o que en el seu dia siguin d'aplicació.

ARTICLE 26

- 1.- Els establiments de classe C hauran de tenir un hidrant d'incendi a menys de 100 metres de qualsevol punt de la façana.
- 2.- Si aquestes condicions no les compleixen els hidrants d'incendi de les vies urbanes, se n'hauran d'instal·lar els necessaris per a complir les exigències del punt primer.
- 3.- La instal·lació d'hidrants d'incendi seguirà les normes donades per la NBE/CPI-82 o altres normes que la substitueixin o que en el seu dia siguin d'aplicació.

ARTICLE 27

- 1.- Per a la decoració i el mobiliari de l'establiment, es faran servir materials difícilment combustibles.
- 2.- Els establiments afectats per la present ordenança, en els quals sigui abundant el mobiliari o la decoració combustibles, hauran de presentar un certificat de reacció al foc, de tots els elements combustibles, emès per un laboratori homologat.
- 3.- Els establiments amb materials combustibles que precisen d'una ignifugació periòdica, hauran de presentar, després de fer cada ignifugació, un certificat de reacció al foc fet per un laboratori homologat.
- 4.- El grau de combustibilitat màxim dels materials de construcció i decoració serà el que estableix el Reglament General de Policia d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives (R..D. 2616/1962), i per extensió el que assenjala la circular Interpretativa num. 17/1984 del Govern Civil.

**CAPÍTOL VI - INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES.
INSTAL·LACIONS D'ENLLUMENAT D'EMERGÈNCIA I
SENYALITZACIÓ I ALARMA**

ARTICLE 28

Les instal·lacions elèctriques compliran amb les prescripcions del Reglament Electrotècnic per a Baixa Tensió.

ARTICLE 29

1.- Tots els establiments hauran de disposar d'instal·lació d'enllumenat d'emergència que cobrirà les següents zones:

- zones de públic
- vies d'evacuació
- serveis d'homes i dones
- habitació de comptadors
- habitació de calderes
- cuina

2.- La instal·lació d'enllumenat d'emergència es farà d'acord amb la Instrucció Tècnica Complementària MIBT-025 del vigent Reglament Electrotècnic per a Baixa Tensió.

ARTICLE 30

1.- Tots els establiments disposaran d'enllumenat de senyalització instal·lat a sobre de les portes de sortida dels locals o a les zones on normalment hi hagi públic.

2.- L'enllumenat de senyalització estarà permanentment encès mentre hi hagi públic al local.

3.- Al dessor de cada llum s'indicarà la direcció de sortida, segons senyal normalitzat per la norma UNE 61.501.

ARTICLE 31

1.- Els establiments de la classe C i en general, tots els que ocupin més d'una planta, disposaran d'una instal·lació d'alarma acústica que se sentirà des de totes les dependències del local, i en especial :

- zones de públic un general
- lavabos d'homes i dones

2.- Els pulsadors d'alarma se situaran en llocs fàcilment accessibles tant per al públic com per al personal de servei, i estaran ben senyalitzats.

CAPÍTOL VII - CONDICIONS ACÚSTIQUES I TÈRMIQUES

ARTICLE 32

- 1.- A fi d'evitar la transmissió del soroll i les vibracions produïdes per les diverses instal·lacions del local, es prendran les mesures necessàries d'aïllament acústic.
2. Els altaveus, si n'hi ha, estaran degudament aïllats de parets i columnes, per tal d'impedir qualsevol transmissió de sorolls a través de l'estructura de l'edifici
- 3.- La instal·lació de la maquinària o els equips es farà sobre suports elàstics antivibratoris. La connexió dels equips amb les canalitzacions es farà mitjançant dispositius antivibratoris.
- 4.- Les canalitzacions i conductes d'aire condicionat, circularan per llocs on no puguin produir molèsties per soroll, instal·lant-se preferentment per conductes d'obra registrables, i fixant-se mitjançant dispositius antivibratoris.
- 5.- La superfície interior dels conductes de ventilació d'aire condicionat, en cas necessari, es revestiran amb material absorbent acústic.

ARTICLE 33

Per a la instal·lació de fonts de calor, es prendran les mesures necessàries per tal d'evitar la transmissió de calor a les finques veïnes. Es deixarà un espai lliure i ben ventilat entre l'emissió de calor i qualsevol paret mitgera amb altres finques. En el cas que la calor transmesa per radiació sigui excessiva, s'aïllarà el focus de calor amb substàncies calorífiques que impedeixin qualsevol escalfament de les parets mltgeres.

TITOL V - NORMES DE FUNCIONAMENT

CAPÍTOL I - HORARI DE FUNCIONAMENT

ARTICLE 34

- 1.- L'horari d'obertura i tancament dels establiments regulats per la present ordenança serà el que de forma general estableixi el Departament de Governació de la Generalitat a través del servei d'Espectacles i Activitats Recreatives.
- 2.- A efectes de valorar els nivells màxims de soroll exterior i interior admissibles - es considerarà horari nocturn des de les 21 hores fins a les 8 hores del dia següent.

CAPÍTOL II - LLICÈNCIES

ARTICLE 35

- 1.- La documentació per a la sol·licitud de llicències d'activitats i obres vindrà determinada per allò que disposa l'Ordenança Reguladora dels Permisos d'Obres i Instal·lacions.
- 2.- En cap cas no es podrà obrir cap establiment dels que es regulen en la present ordenança, fins que tinguin l'Acta de Comprovació favorable.

DISPOSICIONS TRANSITORIES

PRIMERA.- Els establiments destinats a cafè, bar o similars, que tinguin la corresponent llicència a l'aprovar-se la present Ordenança, seran respectats en els seus drets adquirits, llevat de les adaptacions que hauran de fer efectives, en aplicació de la normativa vigent amb anterioritat a l'aplicació d'aquesta ordenança.

SEGONA.- No s'autoritzarà cap tipus de modificació, transformació, canvi de titularitat o ampliació en els establiments destinats a cafè - bar o similars ja existents que no s'ajustin a les previsions contingudes en aquesta Ordenança

Quan per les condicions del local sigui impossible adaptar-se a les previsions d'aquesta ordenança, el titular de l'establiment presentarà un projecte signat per Tècnic competent i visat pel corresponent Col·legi Oficial, en el que s'especificaran les mesures correctores substitutòries a prendre. La Ponència Tècnica Municipal avaluarà, aprovant o no les alternatives presentades.

TERCERA.- Aquesta Ordenança entrarà en vigor el dia següent d'ésser publicada la seva aprovació definitiva en el Butlletí Oficial de la Província, i s'aplicarà a les sol·licituds que es formulin amb posterioritat a l'esmentada data.

DISPOSICIONS ADDICIONALS

PRIMERA.- Les condicions contingudes en la present Ordenança, s'entenen sense perjudici de les intervencions que corresponguin a d'altres organismes d'àmbit provincial o nacional, i de les normes dictades per aquests en l'esfera de la seva competència.

SEGONA.- En aquells establiments que per les seves característiques puguin representar un perill tant per als seus ocupants com per als habitatges o establiments veïns, els Serveis Tècnics Municipals podran proposar altres condicions complementaries no contingudes en aquesta Ordenança.

TERCERA- Aquesta Ordenança serà vigent, mentre no s'acordi la seva derogació o modificació.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Queden derogades l' "Ordenança Municipal sobre condicions tècniques de locals destinats a cafès, bars i similars" de 31 de març de 1979 i quantes disposicions municipals s'oposin a la present Ordenança.