

CONDICIONS A TENIR EN COMPTE PER LA RECERCA D'UN LOCAL DE COMERÇ AL DETALL DE VENDA DE PA AMB DEGUSTACIÓ ANNEXA A LA CIUTAT DE BARCELONA.**SUPERFÍCIES I ALÇADES.**

La zona de venda de pa, ha de tenir una superfície mínima de 30 metres quadrats podent computar-se dins d'aquesta àrea la part situada darrera del taulell d'atenció al públic i com a mínim 15 metres quadrats de la zona de venda han d'estar lliures.

En el cas d'afegir l'especialitat de venda de productes de pastisseria la superfície neta de venda s'ha d'augmentar fins a 45 metres quadrats.

La zona de degustació annexa ha de tenir una superfície màxima de 20 metres quadrats.

S'ha de disposar d'un recinte tancat destinat a magatzem a una superfície mínima de 6 metres quadrats i un altre recinte tancat i ventilat destinat a cambra de residus amb una superfície de aproximada de 2,50 metres quadrats.

En el cas de disposar d'obrador, aquest espai, ha de tenir una superfície mínima de 7 metres quadrats per donar allotjament al forn elèctric de convecció. Recordar que si la potència del forn elèctric de convecció es superior a 7,50 kW ha de disposar d'un conducte per l'extracció de bafs fins sobrepassar la planta coberta de l'edifici.

Finalment els serveis higiènics propis de l'establiment amb recintes diferenciats per sexes que ocuparan aproximadament una superfície aproximada d'uns 4,50 metres quadrats, ja que han de complir unes condicions d'accessibilitat específiques per persones amb mobilitat reduïda.

Per tant la superfície útil total de ha tenir el local com a mínim es de 70 metres quadrats pel cas de venda de pa amb degustació annexa i de 85 metres quadrats pel cas de venda de pa, pastisseria amb sala de degustació annexa.

L'alçada lliure de les zones ocupades permanentment per persones, venda, degustació i obrador ha de ser com a mínim 2,50 metres a la resta d'espais, magatzem, cambra de residus i serveis higiènics es pot reduir fins a 2,10 metres.

ACCESSIBILITAT

S'han d'evitar els locals amb graons i desnivells respecte al carrer a l'accés, ja que aquests elements s'hauran d'eliminar mitjançant rampa amb pendent màxima del 10 % (Es a dir que si el local té en l'accés un graó de 20 cm d'alçada s'ha eliminar amb una rampa de 2,00 metres de longitud).

INSTAL·LACIONS

El local ha de disposar de ventilació forçada a la zona de venda, sala de degustació annexa i obrador, també s'ha de preveure el espai per la unitat exterior de climatització i dotar d'aïllament acústic a la zona de degustació, amb un valor d'aïllament al soroll aeri de 61 dBA.

INCENDIS

També caldrà evitar aquells locals que tinguin elements estructurals metàl·lics o de fusta com pilars, jàsseres o biguetes de fusta, ja que s'hauran de protegir fins assolir un grau de resistència al foc o capacitat portant de l'element estructural.

CONDICIONS D'EMPLAÇAMENT

S'ha de tenir present que als diferents districtes de la ciutat de Barcelona hi han plans de usos per les activitats que limiten la nova obertura d'aquests tipus d'establiments de venda d'especialitats alimentàries de pa i pastisseria amb sala de degustació annexa.