



Unitat tramitadora: Unitat Administració Serveis Generals

AJT/10906/2023 CE

Codi document: SGE18I01H7

AJUNTAMENT DE VIC - Decret

Data 27-02-2024

Número DEC/1743/2024

Assumpte: Desestimar recurs de reposició i confirmar cessament de l'activitat de BAR ROSTIDOR DE KEBAB I PIZZA

DECRET

Antecedents

En data 15 de juliol 2023 la societat GASTROOSONA, SL presenta la comunicació prèvia del catàleg d'espectacles públics i d'activitats recreatives per a l'inici d'una activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa, de Vic.

Revisada la documentació aportada per l'interessat; mitjançant requeriment del dia 24 de juliol de 2023 es comunica a l'interessat que la seva sol·licitud queda en suspens fins a la presentació de documentació essencial (projecte tècnic).

Al mateix temps, se l'advertia que segons el que disposen l'art. 42 de la Llei 18/2020, els articles 69.4 i 82 de la Llei 39/2015, de 1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, i l'art. 38 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, si en aquell termini màxim no s'aportava la documentació abans detallada es deixaria sense efecte la comunicació prèvia presentada, atesa la seva inexactitud, falsedat o omissió.

Atès que el termini havia transcorregut amb escreix sense que s'hagués presentat la documentació requerida ni hagués formulat cap al·legació; i vist el que disposa l'art. 42.4 de la Llei 18/2020, de 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.

Per decret de 20.12.2023 es va deixar sense efecte la comunicació presentada en data 17 de juliol de 2023 per la societat GASTROOSONA, SL per a l'inici d'una activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa, d'aquesta ciutat, de conformitat amb la part expositiva del decret, per no haver esmenat les deficiències essencials de la comunicació.

I es va comunicar a GASTROOSONA SL que no disposa de títol habilitant per a l'exercici d'una activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa; i que el seu exercici sense presentar una nova comunicació constitueix una infracció greu, tipificada a l'art. 47.2 de la Llei 18/2020, de 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica, que podrà ser sancionada amb una multa de 3.001 a 6.000 euros, segons disposa l'art. 48 de la mateixa llei.

Aquest decret es va notificar a l'interessat en data 21.12.2023.

El dia 15 de gener d'enguany l'interessat presenta instància al registre general de l'Ajuntament on exposa que adjunta el projecte tècnic de l'activitat de Bar Rostidor al c/ Dr. Candi Bayés, 70 baixos, d'aquesta localitat, que correspon a l'expedient AJT/10906/2023 de



la comunicació d'inici de l'activitat; i sol·licita que admetem a tràmit la documentació que adjunta, s'incorpori a l'expedient de l'activitat, i es concedeixi el permís municipal corresponent.

Fonaments de dret

L'esmentada instància es pot considerar com a recurs de reposició atès el que preveu l'article 115.2 de la Llei 39/15, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i l'article 124 de la mateixa llei que estableix que el termini per a la interposició del recurs de reposició és d'un mes des del següent a la notificació de l'acte.

És evident que el decret que deixava sense efecte la comunicació presentada s'ajusta a la més estricta ortodòxia jurídica. Tanmateix, una consideració de les circumstàncies concurrents i l'ànim de resoldre en el sentit més favorable a l'administrat, fins on sigui possible sense infringir l'ordenament jurídic, aconsellen que l'Alcaldia, per analogia als supòsits de revocació dels actes administratius de gravamen o desfavorables, vulgui considerar que la presentació de la documentació, encara que després de la resolució pertinent, i l'escrit de recurs, integren un sol acte de l'administrat dirigit a esmenar els defectes procedimentals del seu expedient i, per motius d'economia processal, beneficiosa per tothom, faci ús, tot i el seu caràcter excepcional, d'aquesta possibilitat, tot això, sense cap perjudici sobre el fons de la qüestió.

Per això, i de conformitat amb el Pla de Verificació d'Activitats comunicades del municipi de Vic, aprovat per acord del Ple municipal de 7 de desembre de 2016, i el Pla d'inspecció i control de les activitats subjectes al règim d'intervenció de control posterior del municipi de Vic per l'any 2024, aprovat per decret de 22.12.2023, es realitza la inspecció de l'activitat esmentada, per comprovar els requisits materials relatius a l'activitat comunicada.

El 21.02.2024 es realitza la visita d'inspecció de l'activitat, i la tècnica d'activitats i via pública emet una acta de verificació desfavorable, a la qual també fa constar que:

"Visita de control inicial realitzada tal i com estableix el pla d'inspecció i control de les activitats subjectes al règim de control posterior del municipi de Vic per a l'any 2024.

Manca la presentació de:

- Acta realitzat per ECA conforme al compliment de la baixa tensió per a un local de pública concurrència.
- Contracte de manteniment dels equips de protecció contra incendis.
- Documentació justificativa de la resistència al foc dels elements estructurals i de compartimentació de l'edifici mitjançant certificat dels fabricants dels elements prefabricats, certificat d'instal·lació o aplicació de productes de protecció d'acord amb la instrucció tècnica complementària SP 136 i/o certificat basat en una justificació tècnica que doni compliment als annexos del CTE DB SI, segons s'escaigui.



Realitzada la visita s'ha de fer constar:

- El sistema d'extracció no sembla funcionar correctament, tot i estar en funcionament, l'ambient és carregat d'olors i fums, s'haurà de revisar.

No considero adient el cuinat fins que l'extracció sigui suficient.

- Les instal·lacions de cuinat no coincideixen amb les establertes al projecte. També hi ha modificacions al magatzem que té un fals sostre on s'acumula material.

- No es compleixen els criteris d'accessibilitat als serveis higiènics.

- El mobiliari no permet complir amplades de recorreguts d'evacuació

Atès l'anterior la documentació presentada no s'ajusta amb la realitat de l'activitat, per tant, considero necessari revisar el projecte, comunicar les modificacions justificant el compliment de la normativa i presentar tota la documentació que manca, en un termini màxim d'un mes. Tenint en compte que no es podrà cuinar fins que no es justifiqui el correcte funcionament del sistema d'extracció."

D'altra banda, realitzada també la visita de control per la veterinària municipal aquesta informa desfavorablement, amb l'adopció de la mesura cautelar de cessament de l'activitat, tot fent constar:

"Realitzo la present visita d'inspecció d'una activitat de BAR RESTAURANT que ha comunicat l'inici de l'activitat en data 15 de juliol de 2024, d'acord amb el Programa de Verificació de les Activitats de l'any 2024. A la visita d'inspecció m'acompanya l'enginyera tècnica.

Base legal aplicable (entre d'altres):

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública

- Rg CE núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris

- Rg CE núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal

-RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

Conclusions:

Un cop feta la visita d'inspecció, i exclusivament des del punt de vista sanitari, informo del següent:

1) ASPECTES ADMINISTRATIUS

- L'activitat realitzada és la de RESTAURANT-BAR (DÖNER KEBAB I PIZZERIA).

- Hi ha alguna modificació pel què fa els equips de cuina respecte el projecte de legalització. Deixo a criteri de l'enginyera tècnica la consideració dels mateixos com a substancials o no substancials.

2)ASPECTES ESTRUCTURALS

- Condicions generals:

- La instal·lació dels equips o maquinària no faciliten la neteja i/o manteniment i deixa espais inaccessibles (s'ha instal·lat una base d'un forn (que segons em diu és un altre forn) que no permet treballar a la superfície de treball annexada.



- Hi ha una persiana que separa el magatzem amb l'espai de carrer que no aïlla correctament de l'exterior.
- En el moment de la inspecció, tot i no estar elaborant ni utilitzant els sistemes de cocció, fa una forta pudor a l'interior a fregit. Deixo a criteri de l'enginyera tècnica la valoració dels diferents sistemes d'extracció.
- Serveis higiènics del personal
 - manca aigua calenta , dispensador de sabó i paper al rentamans del serveis higiènics.
 - la ventilació del lavabo és insuficient
- Manca un vestidor i/o equipaments (armariets) per guardar la roba, el calçat o les pertinences personals del personal manipulador d'aliments.
- En general observeu deficiències de manteniment a gran part de les instal·lacions i equipaments de l'establiment (especialment dels dos magatzems, lavabo del personal...)
- Pel què fa a la zona de cuina:
 - manca disposar d'un rentamans d'accionament no manual, que disposi d'aigua calenta i freda, dispensador de sabó i paper.
 - Manca un armari per emmagatzemar els estris i productes de neteja
 - L'ambient de l'activitat es troba molt carregat tot i tenir engegat el sistema d'extracció. Cal solucionar aquest problema.
 - les parets d'una part no permeten la fàcil neteja i desinfecció (hi ha tot de canonades que dificulten la neteja i són un focus de contaminació).
 - la porta es troba en molt mal estat de manteniment.
- Pel què fa l'espai de magatzem:
 - les prestatgeries no són de materials que permetin la fàcil neteja i desinfecció
 - el sostre del magatzem no està degudament protegit i s'utilitza com a magatzem.
 - manca termòmetres o lectors de temperatures a tots els equips frigorífics.
- Pel què fa la zona de la barra:
 - la tarima que hi ha està en molt mal estat de manteniment. Cal substituir-la per una que permeti la fàcil neteja i desinfecció.
 - el sostre on hi ha el sistema mecànic d'extracció no està correctament protegit.
 - manca un sistema mecànic d'higienització que funcioni correctament (en té un però no funciona).
 - el rentamans que hi ha no és d'accionament no manual.
 - la vitrina no frigorífica no disposa de lector de temperatures.

3)ASPECTES D'HIGIENE

- Manca neteja i ordre general en diferents espais de l'establiment. Així mateix, hi ha presència d'elements en desús i/o aliens a l'activitat. Cal corregir les deficiències d'ordre i neteja de forma immediata, retirar tot element aliè a l'activitat de l'establiment de manera urgent.
- Hi ha molta brutícia arraconada a les cantonades de diferents espais (tarima, cuina, magatzems....)
- L'extracció de fums i vapors es troben en un estat de neteja deficient.
- Manca local o armari per guardar els productes i estris de neteja.
- S'observa que el personal no porta roba de treball adequada (neta).
- S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells.

4) MANIPULACIÓ D'ALIMENTS



- Hi ha aliments als diferents mobles de refrigeració/congelació que es troben sense identificar (cal identificar el nom del producte, la data d'elaboració i la data de caducitat), envasats en materials no aptes per a ús alimentari (bosses del super), sense envasar...
- L'ordre i estiba dels aliments als diferents arcons de congelació/refrigeració és incorrecte: s'emmagatzema sense protegir correctament ni separar productes carnis, fruites i verdures...
- NO s'higienitzen els vegetals que es consumeixen en cru.
- Manca informació en relació amb les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- manca separació entre matèries primeres i productes acabats.
- En el moment d'arribada observo que a la vitrina hi ha carn picada barrejada amb espècies del dia anterior i sense conservant (segons em comenta el titular). L'informo de la prohibició d'utilitzar d'un dia per l'altre un aliment tant perillós com la carn picada, la qual tampoc pot acreditar l'origen sanitàriament correcte de les mateixa. Així mateix l'informo que ha de llençar aquest aliment.
- En el moment de la visita (acabaven d'obrir) observo que a la zona de la cuina hi havia les restes de farina i útils bruts de les elaboracions realitzades el dia anterior.
- S'emmagatzemen aliments a la pròpia llauna un cop oberta (tonyina).

5)ASPECTES D'AUTOCONTROLS

- No es disposa d'un contracte amb una empresa acreditada de control de plagues, no disposa d'un pla de control de plagues complert: memòria amb la justificació del tractament realitzat, carnets aplicadors, còpia ROESP, plànol amb la localització dels esquers, fitxes tècniques dels productes aplicats...
- NO disposa d'un sistema de prerequisits basats en el sistema APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crític): pla de control de l'aigua, pla de neteja i desinfecció, pla de control de proveïdors, pla de control de traçabilitat, pla de control d'al·lèrgens, pla de control de temperatures,...

Atès la gravetat de determinades deficiències (especialment la manca d'higiene generalitzada, la manca del sistema mecànic d'higientització i de la manca de protecció de la persiana del magatzem i les manques en la higiene i manipulació d'aliments), proposo el cessament de l'activitat fins que resolqui les mateixes mentre no es solucionin les mateixes. Recordo al titular de l'activitat que mentre sigui vigent aquesta mesura cautelar, tota activitat alimentària a l'establiment hi és prohibida i l'accés tan sol hi és permès per dur a terme les tasques destinades a solucionar la deficiència esmentada. Aquesta mesura cautelar únicament pot ser aixecada per l'Autoritat Sanitària o llurs agents; i en virtut d'això, caldrà comunicar a l'Ajuntament la solució de les deficiències. Recordo al titular que, l'incompliment d'una mesura cautelar o la violació dels precintes és una infracció greu que té importants conseqüències legals."

Vist que amb la documentació presentada, i la visita d'inspecció realitzada, es constaten greus incompliments en l'activitat, no havent-se esmenat les deficiències de la comunicació de l'activitat; i tenint en compte l'ordre de cessament realitzada per la veterinària municipal.

D'acord amb el que disposen els arts. 59 i 63.4 de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, i l'art. 56.2 de la Llei 39/2015, de 1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.



I atès que l'Alcalde és competent per resoldre el recurs de reposició atès que, de conformitat amb el que disposa l'art. 9.2.c) de la Llei 40/15, d'1 d'octubre, del règim jurídic del sector públic, la resolució de recursos no pot ser objecte de delegació.

I vist l'informe proposat emès en compliment del que disposen els arts. 172.1 i 175 del Reial Decret 2568/1986, de 28 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament d'organització, funcionament i règim jurídic de les entitats locals.

Per tot això, RESOLC:

PRIMER. Desestimar el recurs de reposició interposat per la societat GASTROOSONA, SL, atès que no s'han esmenat les deficiències de la comunicació deixada sense efecte, de conformitat amb la part expositiva de la resolució i, en conseqüència, confirmar íntegrament el decret de 20.12.2023 mitjançant el qual es va deixar sense efecte la comunicació presentada en data 17 de juliol de 2023 per la societat GASTROOSONA, SL per a l'inici d'una activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa, d'aquesta ciutat.

I recordar a GASTROOSONA SL que no disposa de títol habilitant per a l'exercici d'una activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa; i que el seu exercici sense presentar una nova comunicació constitueix una infracció greu, tipificada a l'art. 47.2 de la Llei 18/2020, de 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica, que podrà ser sancionada amb una multa de 3.001 a 6.000 euros, segons disposa l'art. 48 de la mateixa llei.

SEGON. Ratificar el cessament de l'activitat dedicada a bar rostidor de kebab i pizza, situada al carrer del Doctor Candi Bayés, 70, planta baixa, de conformitat amb l'acta d'inspecció de la veterinària municipal, fins a la presentació d'una nova comunicació i la seva verificació per les tècniques municipals.

TERCER. Notificar aquest decret a l'interessat i ordenar a la Guàrdia urbana que faci el seguiment del compliment d'aquest decret, i que procedixin al PRECINTE de l'activitat en cas d'incompliment.

Ho mana i signa l'alcalde, en la data i hora que consta a la signatura, i en dóna fe la secretària.

Firmat electrònicament per:
L'alcalde
Albert Castells Vilalta
27-02-2024 09:40

Firmat electrònicament per:
La secretària; p.s. el vicesecretari
Joan Costa Rosell
27-02-2024 10:43