

NORMES REGULADORES DE FUNCIONAMENT INTERN DE L'OBRAJOR COMPARTIT EBRETERRA

Art. 1 Objecte

L'obraJOR compartit ubicat al Carrer Sant Miquel, núm. 1 de Deltebre, a l'edifici Ebreterra, és un espai on diverses persones físiques o jurídiques fan ús d'unes instal·lacions compartides en el temps i/o l'espai per elaborar productes alimentaris que poden destinar-se a la seva comercialització o per a autoconsum.

Art. 2 Subjectes

1. El Consell Comarcal del Baix Ebre és l'entitat que té la possessió de l'edifici Ebreterra i és el titular de l'activitat.
2. Baix Ebre Innova, SLU és la societat que es configura com a ens instrumental del Consell Comarcal, té adscrit l'edifici Ebreterra per a la seva gestió i té com objecte social fomentar, facilitar, promocionar, donar suport i impulsar totes aquelles iniciatives, activitats i serveis d'actuacions generadores d'ocupació i d'activitat econòmica a la Comarca del Baix Ebre i, de forma més concreta, crear i gestionar centres de suport i de serveis per a les empreses.
3. Operador/a és la persona física o jurídica que utilitza l'espai de l'obraJOR compartit per a desenvolupament d'una activitat de transformació alimentària durant un període de temps que es determinarà en el document per raó del qual s'atorgui aquesta condició. Hi ha tres tipus d'operador/a:
 - A) PARTICULAR: no desenvolupa activitat econòmica.
 - B) MINORISTA: desenvolupa activitat econòmica de baixa producció i venda directa.
 - C) EMPRESA ALIMENTÀRIA: desenvolupa activitat econòmica alimentària.

Art. 3 Descripció física i equipaments de l'obraJOR

L'espai de l'obraJOR compartit d'Ebreterra disposa d'una cuina professional amb 137,55 m², de vestuaris per al canvi de roba i lavabos i la maquinària i utillatge propis.

La cuina, degudament equipada per a aquesta finalitat, està distribuïda en diverses zones per als processos de transformació, amb zona de neteja d'estris,



zona de manipulació i esterilització d'ingredients amb piques, zona de cocció i zona d'abatiment de temperatura i refrigeració.

No s'accepta l'entrada a l'espai d'estris de cuina per part de les persones operadores per a poder garantir la seguretat alimentària. En cas que sigui necessària l'entrada d'algun element que es consideri indispensable, caldrà sol·licitar-ho i rebre l'autorització pertinent.

No es pot fer ús de les cuines d'inducció de l'aula de cuina, que resten no operatives.

Art 4. Regulació de l'ocupació de l'espai d'obrador

La persona operadora o representant de l'empresa, signarà juntament amb la gerència de la societat Baix Ebre Innova, SL, el document que regularà l'ocupació de l'espai i on constaran totes les dades referenciades en la resolució d'aprovació de la sol·licitud.

Aquest document contindrà les Normes Reguladores de Funcionament Intern de l'obrador compartit, que estableixen les condicions d'ús de les instal·lacions i el règim de sancions per l'ús incorrecte.

La signatura del document comporta l'acceptació d'aquestes Normes i l'obligació del seu compliment.

Art. 5 Reserva de l'espai

Les operadores han de realitzar la reserva amb una antelació mínima d'una setmana, a fi i efecte de garantir la seva desinfecció i neteja eficient. La reserva es farà mitjançant comunicació escrita per instància genèrica a l'enllaç de sol·licitud:

<https://baixebre.eadministracio.cat/catalog/t/3e07a429-60e5-4874-a13e-34a26fa29b6b>

En cas d'anul·lació d'alguna reserva, caldrà comunicar-ho per a ficar-ho a disposició de possibles altres usos. En cas d'anul·lació de la reserva es reprogramarà un nou dia d'ús, però si es torna a anul·lar per segona vegada, es perdrà el pagament sense possibilitat de recuperar el pagament.

L'horari d'ús dels espais serà de 9.00 h a 14.00 h com a HORARI GENERAL, i de 08.00 h a 15.00 h com a HORARI AMPLIAT. En cas de necessitar fer ús dels espais fora d'aquest horari s'haurà de valorar-ne la disponibilitat.



Art. 6 Forma de pagament dels serveis.

- a. Les empreses hauran de fer efectiu el pagament abans de fer ús de l'obrador mitjançant domiciliació bancària atenent la tarifa que s'estableixi amb l'autorització d'ús.
- b. El servei de desinfecció després de cada ús s'organitzarà pel centre, i s'haurà d'abonar conjuntament amb el dret d'ús de l'espai.

Drets i obligacions

Art. 7 Drets de les persones operadores.

La condició de persona operadora comporta els següents drets:

- a) A gaudir dels espais del servei d'acord amb les prescripcions del present reglament.
- b) A gaudir de l'intimidat necessària per al desenvolupament de llurs activitats, respectant sempre les prescripcions del present reglament.
- c) A formular reclamacions, queixes i suggeriments al centre.
- d) A sol·licitar reunions amb el centre per a tractar temes d'interès general o particular.

Art. 8 Obligacions de les persones operadores.

Les persones i empreses operadores estan obligades:

- a) A respectar totes les persones, instal·lacions i serveis del centre, així com les activitats de la resta de persones usuàries.
- b) A assistir a les reunions de formació per rebre informació sobre el funcionament de l'obrador.
- c) A abonar el pagament per la utilització dels serveis amb caràcter previ a l'ocupació de l'obrador.
- d) Les persones operadores que comercialitzen el producte elaborat a l'obrador tenen l'obligació de contractar una pòlissa de Responsabilitat Civil que d'acord amb l'activitat que desenvolupa cobreixi els mals i perjudicis ocasionats al centre, a altres arrendataris i/o a terceres persones, dins de l'àmbit de l'obrador.
- e) En el cas d'empresa minorista, cal haver-se inscrit al registre municipal pertinent.
- f) En el cas d'empresa alimentària, cal disposar del registre sanitari que correspongui.
- g) Complir totes les prescripcions del present reglament.



Normes de funcionament

Art. 9 Control de l'aigua

Per tal d'assegurar que l'aigua és acceptable i compleix els criteris de potabilitat pertinents, les empreses operadores han de realitzar sempre abans de cada ús el control de clor lliure residual i registrar-ne el resultat al document PCA.R01 que es facilitarà a l'entrada de l'obrador.

S'haurà de realitzar aquest control cada vegada que utilitzin les instal·lacions. Si les instal·lacions són utilitzades en dies consecutius, el control només serà obligatori el primer dia d'ús.

En cas que els nivells de clor estiguin fora dels valors límit, es farà una segona lectura al cap de 30 minuts. Si en la segona lectura es confirma que els valors estan fora del límit es contactarà amb el responsable d'Ebreterra qui haurà d'informar de la incidència al gestor d'aigües.

Mentre el problema continuï no s'utilitzarà l'aigua de xarxa.

Art. 10 Control de plagues

Per assegurar un bon control de plagues s'han d'aplicar les següents mesures preventives:

Cal mantindre els cubells d'escombraries tancats durant l'activitat, nets i buidar-los sempre al final de la jornada.

Portar a terme una bona neteja dels estris i espais, especialment en desaigües i arquetes per evitar acumulació de restes orgàniques.

Evitar acumulacions de materials innecessaris que puguin servir de refugi a plagues.

Mantindre sempre les portes tancades durant l'activitat.

Està prohibida la utilització de productes biocides d'ús domèstic (insecticides, raticides) a les instal·lacions.

Art. 11 Control de Temperatures



L'obrador disposa d'equips de fred positiu i negatiu a disposició per a conservar la matèria primera o producte acabat si és el cas. A més també disposa d'un abatedor de temperatura que permet refredar els aliments d'una manera ràpida.

Els equips de temperatura disponibles i la temperatura estan ajustats per defecte. En cas que es requereixi una temperatura diferent, s'haurà d'ajustar prèvia sol·licitud i autorització.

EQUIP	TEMPERATURA
Congelador vertical 1	-18°C +2°C*
Congelador vertical 2	-18°C +2°C*
Nevera 1	<4°C +2°C*
Nevera 2	<4°C +2°C*
Nevera horitzontal	<4°C +2°C*
Abatedor	no aplica

La temperatura òptima de conservació dels productes refrigerats és inferior a +4 °C i dels congelats inferior a -18°C. Tot i això, es pot acceptar un increment puntual de fins a 2 °C per sobre d'aquest límit en moments d'alta activitat, com ara durant la preparació o manipulació d'aliments, quan les cambres frigorífiques s'obren de manera freqüent.

Aquest increment s'ha de considerar temporal i la temperatura s'ha de restablir al valor òptim en un màxim de 30 minuts. Si la temperatura no es recupera en aquest temps, s'haurà d'aplicar la mesura correctiva corresponent i avaluar l'afectació dels aliments emmagatzemats.

Art. 12 Control de residus

Els residus que s'espera que es generin són els següents:

A) Recollida municipal:

Plàstics i envasos de plàstic	dipòsit de 120 L
Cartrons i paper	dipòsit de 120 L
Vidre	dipòsit de 120 L
Orgànic	dipòsit de 120 L
Resta	dipòsit de 240 L

B) Olis usats

dipòsit específic

La retirada dels residus es realitzarà diàriament per part de les empreses elaboradores, qui seran les responsables de dipositar els residus als contenidors de recollida selectiva de titularitat municipal.



La retirada d'olis usats es farà a través d'un gestor autoritzat a través del dipòsit específic facilitat, que es deixarà a l'obrador per a retirar-ho posteriorment.

Art. 13 Control de la neteja i desinfecció

Cal garantir que totes les superfícies, instal·lacions, equips, estris i zones de treball es mantinguin en condicions higièniques òptimes per prevenir qualsevol risc de contaminació física, química o microbiològica dels aliments.

Cada persona usuària està obligada a mantenir net l'espai que ocupi, utilitzar les papereres, i contenidors expressament destinats per a tal, com també a usar els productes de neteja que faciliti el centre.

L'Obrador Ebreterra facilita tots els productes de neteja a les empreses operadores, ja que afecta la seguretat alimentària de tothom.

Després de cada ús, el centre s'encarregarà de la desinfecció de les instal·lacions per a complir amb la normativa de seguretat alimentària i evitar contaminacions creuades.

Està totalment prohibit netejar o desinfectar en presència d'aliments, per evitar qualsevol risc de contaminació.

Emmagatzematge dels productes de neteja

A la zona baixa de les piques, sempre separat dels aliments i del material d'embalatge, pot trobar-se el material per a la neteja diària dels utensilis i les equips per a les empreses elaboradores.

Només es poden utilitzar els productes llistats a **l'imprès PND.01 – Productes de neteja i desinfecció autoritzats**, on s'especifica quins productes estan autoritzats per a l'ús de les empreses elaboradores.

Registre de les neteges

Tota la neteja i desinfecció realitzada a les instal·lacions i equips s'ha de registrar de manera adequada. Les Empreses Elaboradores han d'anotar les operacions corresponents al **registre PND.R01**.

Aquestes anotacions han de ser completes i clares amb l'objectiu de garantir la traçabilitat de les tasques de neteja i verificar el compliment dels programes de neteja.

Art. 14 Activitats a desenvolupar



Les persones o operadores de l'obrador només podran utilitzar l'espai de l'obrador per a la realització d'aquelles activitats prèviament sol·licitades i autoritzades.

Art. 15 Cessió a terceres persones

Resta expressament prohibit a les persones usuàries cedir a tercers la totalitat o part dels espais que els han estat assignats.

Art. 16 Prevenció de Riscos i Normativa de Seguretat i Higiene.

Les empreses elaboradores estan obligades a complir la normativa de prevenció de riscos laborals i de seguretat alimentària.

Art. 23 Soroll

Les persones usuàries han de realitzar les seves activitats evitant al màxim els sorolls i molèsties que se'n poguessin derivar, amb l'obligació d'aplicar en tot moment les mesures correctores que calguin, atenent la normativa vigent al respecte.

Art. 26 Anomalies o deficiències.

Es comunicarà a la persona responsable del centre Ebreterra qualsevol anomalia o deficiència que es produeixi en les instal·lacions, maquinària o serveis.

Part gestora

Part elaboradora

DILIGÈNCIA. Aquest Reglament ha estat aprovat pel Consell d'Administració de la societat en la sessió de data 15.12.2025

