

## INSTRUCCIONES PARA LA IMPLANTACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR

En Sopela, en virtud de las atribuciones que me han sido conferidas por el artículo 25.7 y por la Disposición Adicional Primera de la Ley 2/2016, de 7 de abril, de Instituciones Locales de Euskadi.

Considerando que en la actualidad son numerosos los establecimientos con pequeños oficios u obradores que cuentan con aparatos caloríficos para la preparación o para el calentamiento de alimentos suministrados, y sin consumo en el propio local o espacio anejo, resulta conveniente fijar unos criterios mínimos para su regulación.

### DISPONGO:

**PRIMERO.-** Aprobar la siguiente Instrucción por la que se establecen los criterios para la implantación de establecimientos de comida para llevar:

Primero.- El uso de este tipo de establecimiento.

Se trata de una actividad comercial y servicio terciario, regulado en el artículo 2.8. de las NNSS de Sopela (BOB núm. 5. Lunes, 11 de enero de 1999). Estos usos corresponden a locales abiertos al público abarcando los que a continuación se especifican:

- Uso comercial al por mayor.
- Uso comercial al por menor.
- Uso de oficinas.
- Uso de entretenimiento y recreo.

Definiciones según las NNSS de Sopela:

- Uso de entretenimiento y recreo: Comprende este uso el de las actividades destinadas al desarrollo de la vida de relación y espectáculos tendentes a favorecer las manifestaciones comunitarias del ocio y tiempo libre, tales como salas de espectáculos, cines, teatros, bares, restaurantes, bailes, casinos, merenderos, cafés, tabernas, etc.
- Uso de comercio al por menor: El uso de comercio al por menor comprende las actividades que consisten en la reventa y compra-venta, permuta y/o exposición de mercancías al público y a pequeños usuarios en general, pudiendo venderse las mercancías tal como se adquirieron o previas las transformaciones, tratamiento o acondicionamientos usuales en el comercio al por menor. Se comprende en este uso el almacenamiento en exclusiva de las mercancías destinadas directamente a las operaciones indicadas.

Dentro de este uso de comercio al por menor se introduce la división siguiente:

- a) Grandes superficies como hipermercados o supermercados superiores a 300 m2 construidos.
- b) Pequeñas o medianas superficies, inferiores a 300 m2 construidos.

Por tanto, se podría entender que los establecimientos de comida para llevar se engloban dentro del uso de "Comercio al por menor", ya que se trata de alimentos suministrados que se preparan o calientan en aparatos caloríficos, en un oficio, y que no se consume dentro del propio establecimiento.



Segundo.- Requisitos técnicos de los establecimientos de comida para llevar.

**- Definiciones:**

1. Se denomina cocina al recinto, independizado del resto de los usos, destinado a la elaboración de alimentos mediante aplicación de calor en sus diferentes formas.

2. Se denomina oficio al espacio, destinado a la elaboración, manipulación y conservación de alimentos fríos. El equipamiento de estos recintos contará únicamente con frigorífico, fregadero y mesa de trabajo. Asimismo, podrá disponerse en estos recintos de horno eléctrico para calentamiento de alimentos suministrados.

**- Alturas mínimas de los locales:**

La altura libre mínima de los locales de comercio al por menor fijada en las NNSS de Sopela (BOB núm. 5. Lunes, 11 de enero de 1999) es de 3,50 metros en planta baja.

Conforme al artículo 1.3.7.-7 de la Ordenanza de Normas Procedimentales y régimen de las licencias del ayuntamiento de Sopela (en adelante NNPP), para actividades relacionadas con la hostelería en general, [..]: “La actividad que se desarrolla en la planta baja será la principal, de 3 metros de altura mínima libre acabada”.

Tomando este apartado como referencia, se establece una la altura libre mínima de los locales de comercio al por menor tipo establecimientos de comida para llevar de **3 metros**.

Las actividades comerciales únicamente se realizarán en planta baja, quedando el sótano (caso de existir) conexionado a la planta baja y como complemento, y para uso exclusivo de instalación de aseos y almacén correspondientes a la actividad. La altura mínima exigida al sótano (aseo y almacén) para los usos mencionados será de 2,20 mts. mínimo acabado.

**- Aseos:**

Si bien el artículo 1.3.7.-6.d) de la Ordenanza de NNPP de Sopela establece que con carácter general todos los locales comerciales deberán disponer como mínimo de un aseo con una superficie útil de 1,50 m<sup>2</sup>, se entiende que en un establecimiento donde no se consume en el propio local no existe la obligación de instalar un aseo para el público. Sin embargo, si será obligatorio instalar un aseo para las personas trabajadoras conforme al Anexo V apartado A) del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

**- Ventilación**

Conforme al artículo 1.3.7.-5 de la Ordenanza de NNPP de Sopela, queda prohibida la instalación de cocina en aquellos locales comerciales que no estén destinados a actividades de entretenimiento y recreo.

A tal efecto, se entiende que los establecimientos de comida para llevar no requieren de una cocina sino de un oficio, ya que únicamente contará con equipamiento como frigorífico, fregadero y mesa de trabajo, y horno eléctrico en su caso.

El Decreto 171/1985 de 11 de junio, por el que se aprueban las normas técnicas de carácter general de aplicación a las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas a establecerse en suelo urbano residencial, para establecimientos comerciales, califica la actividad como MOLESTA, por ruidos, vibraciones y olores, y establece que “la extracción de humos y gases, si existieran, se realizará por medio de



conducciones o chimeneas, que se elevarán 2 metros como mínimo por encima del tejado". Visto esto, se establecen los siguientes criterios para determinar la necesidad de chimenea o conducción por encima del tejado:

a) Locales sin chimenea:

No será necesario la instalación de chimenea por encima del tejado en los casos que se disponga de horno eléctrico que se utilice para la cocción sin generar enrarecimientos del aire y que no sean susceptibles de producir olores durante su funcionamiento. Se establece un límite inicial de 3500 W para el conjunto de aparatos caloríficos (hornos, sandwicheras, creperas, tostadoras, robot de cocina, etc.) y se toma como base un establecimiento de 100 m<sup>2</sup>, adecuando proporcionalmente la potencia para establecimientos de mayor tamaño. Se aplicarán las siguientes limitaciones:

- Los aparatos caloríficos solo se utilizarán con alimentos procedentes principalmente de cereales, por lo que no se cocinarán alimentos eminentemente proteicos (principalmente carnes y pescados).
- No se admitirán cocinas de gas, placas eléctricas o de inducción, planchas, freidoras y asadores.
- El recinto donde se ubiquen los aparatos tendrá el tamaño y una renovación de aire suficiente, de forma que se eviten las altas temperaturas ambientales que puedan afectar a la seguridad de los alimentos y/o generar insalubridad a los trabajadores.
- El horno/s eléctrico/s será de convección de aire, con aislamiento térmico suficiente, y condensador eficaz.

b) Locales con chimenea:

Para los demás casos no incluidos en el punto anterior, deberá instalarse un conducto exclusivo que conduzcan los gases y humos a una altura de dos metros por encima del alero. Quedan incluidos dentro de este apartado los aparatos caloríficos que se utilicen para calentar alimentos proteicos (carnes y pescados).

Puesto que se trata de evitar molestias por gases y olores, la inspección municipal siempre podrá reducir estos límites o incluso impedir la instalación de la citada maquinaria si no puede garantizarse de otra manera la ausencia de molestias.

**SEGUNDO.** - Publicar la presente instrucción en la página web del Ayuntamiento de Sopela, así como en el tablón de anuncios.

**FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE**  
ALKATEA/EL ALCALDE

