

¿Por qué un comercio de comidas preparadas?

El mercado de comidas preparadas está en auge en todo el mundo y se estima que continuará creciendo durante los próximos años. Las causas del incremento de la demanda son el cambio de los hábitos de vida y la aparición de plataformas tecnológicas de reparto a domicilio. Por tanto, invertir en un negocio de este tipo puede ser muy rentable si se escoge bien la zona y la oferta gastronómica.

¿Por qué esta guía es para Barcelona y no vale para otras zonas de Cataluña o de España?

Este artículo cubre los requisitos a cumplir específicamente en la ciudad de Barcelona porque en otros municipios de Cataluña son distintos. Los ayuntamientos tienen competencias para establecer requisitos adicionales o complementarios a la legislación de carácter general, y Barcelona además tiene un régimen especial recogido en la Carta Municipal de Barcelona que le otorga aún más competencias. Por tanto, es muy importante informarse de los requisitos específicos de la ciudad donde quiera abrir el negocio.

Con carácter general, las actividades comerciales en Cataluña están reguladas en la Ley 10/2018 de Comercio, servicios y ferias. En dicha Ley se regulan características muy generales de la actividad comercial que conviene conocer, pero no resuelve todas las dudas que pueden surgir, ni todos los requisitos aplicables a un comercio de comidas preparadas.

¿Qué requisitos deben cumplir en Barcelona los comercios de comidas preparadas?

La legislación aplicable cubre las siguientes áreas:

Validez del emplazamiento: lo primero y más importante es asegurarse que el emplazamiento seleccionado es apto para abrir un comercio de comidas preparadas. Hay planes de uso, Decretos y otros instrumentos urbanísticos que limitan o impiden el emplazamiento de comercios de comidas preparadas en determinadas zonas. Actualmente hay una suspensión de este tipo de actividades para locales de superficie superior a 100m² que finaliza el 26 de marzo de 2022. Así pues, hasta esa fecha en Barcelona no se pueden abrir comercios de comidas preparadas con una superficie superior a 100m², y podrían prorrogarla.

Características del local: las superficies mínimas y otras condiciones se establecen en la Ordenanza de comercio alimentario de Barcelona.

Superficie mínima de la sala de ventas: 30m² (zona de público + mostrador + espacio privado detrás del mostrador).

Superficie mínima del almacén: 6 m².

Superficie mínima del obrador: 10 m².

Los comercios de comidas preparadas no pueden tener degustación, y por tanto, tampoco terraza. Todos los equipos para la preparación de alimentos deben estar dentro del obrador. Se permite el reparto a domicilio.

Cámara de residuos: la obligación de tener una zona para almacenar transitoriamente los residuos está regulada en la circular 68/2008, actualizada en junio de 2013, que contiene un documento denominado “Estudi de la cambra de residus en establiments generadors de residus municipals”.

GRUP	GENERADOR				
	MÍNIM	PETIT	MITJÀ	IMPORTANT	
Prof. Empr.	S ≤ 25 m ² ---	S > 25 fins a 50 m ² S fins a 50 m ²	S > 50 fins a 100 m ² S > 50 fins a 100 m ²	S > 100 fins a 250 m ² S > 100 fins a 250 m ²	S > 250 m ² S > 250 m ²
E	0,50	2,00	3,25	4,50	14,36
D	0,30	1,80	2,25	2,70	10,76
C	0,40	1,40	2,94	4,47	10,70
B	0,20	1,20	1,49	1,78	6,23
A	0,10	0,60	0,89	1,18	4,46

Los locales deben tener una zona destinada a almacenar los contenedores de residuos en sus distintas fracciones con la superficie mínima que indica la tabla. Hasta 250m² dicho espacio puede ser abierto, y a partir de esa superficie hay que tener un espacio cerrado, ventilado, con una toma de corriente, toma de agua y un desagüe en el suelo.

Requisitos ambientales: estos comercios tienen esencialmente dos tipos de impacto ambiental: atmosférico y acústico. La regulación del impacto ambiental de las actividades está regulada en la Ordenanza de medio ambiente de Barcelona.

Los equipos de cocción deben estar bajo una campana extractora con filtros conectada a una chimenea que evacue los humos y vahos a una altura 1m más alta que cualquier edificación a 10m del sombrerete de expulsión.

Los locales deben tener un aislamiento acústico a ruido aéreo de 55dBA como mínimo si abren hasta las 23h, y de 57dBA si trabajan en horario nocturno (más allá de las 23hrs). No es necesario demostrar el aislamiento existente con un ensayo, pero debe ser justificado teóricamente en el proyecto. Donde sí se hacen controles acústicos (sonometrías) es en las instalaciones: sistemas de extracción, cámaras frigoríficas y equipos de climatización (si superan los 20Kw de potencia en calor o 12 Kw en frío).

Los equipos exteriores de climatización y los sistemas de ventilación deben instalarse de forma que el flujo de aire expulsado no tenga impacto a una altura inferior a 2m medida sobre el nivel de la acera.

Requisitos de accesibilidad: los requisitos de accesibilidad se determinan utilizando las tablas de la TAAC para uso comercial si la construcción del edificio es anterior a 2007, o aplicando directamente el DB-SUA9 en edificios más modernos. Cuando se apruebe el nuevo Código de Accesibilidad que desarrolla la Ley 13/2014 de Accesibilidad, los requisitos serán prácticamente los que contienen las tablas de la TAAC.

Los establecimientos comerciales en Barcelona deben ofrecer como mínimo un baño a disposición de los clientes (art. 78 de las ordenanzas del PGM), así que en caso de disponer de un único baño hay que considerarlo de uso público y proporcionar el nivel de accesibilidad que le corresponda.

Requisitos de seguridad en caso de incendio: en este ámbito hay que aplicar el Documento Básico de Seguridad en Caso de Incendio del CTE (DB-SI).

El local debe constituir un sector de incendio diferenciado respecto al resto del edificio, lo cual quiere decir que la envolvente del local debe tener una resistencia al fuego que impida la propagación del incendio desde el local hacia otros espacios ajenos. Asimismo, la estructura del edificio expuesta en el interior del local debe tener también una resistencia al fuego que garantice su estabilidad durante un tiempo determinado. Dicho tiempo es de 90 minutos para edificios de hasta 15m de altura de evacuación, 120 hasta los 28m, y 180 minutos en adelante. Los edificios modernos de hormigón armado ya suelen cumplir directamente sin necesidad de hacer nada, pero los locales en edificios antiguos con vigas o pilares metálicos, o de madera, requieren protección, y protegerlos puede costar bastante dinero.

En las cocinas hay que aplicar una tríada de sistemas de seguridad contra incendio cuando la potencia de los equipos de cocción supera los 20 Kw. Estos sistemas son: sistema de extinción automático, extractor con resistencia al fuego de clase F400, y conducto de extracción con resistencia al fuego EI30 cuando discorra por el interior del edificio (incluido el propio local), o a menos de 1,5m de huecos cuando transite por el exterior. La alternativa a estos sistemas requiere tener una cocina compartimentada, que es totalmente disfuncional.

Los locales comerciales deben tener necesariamente una salida directa y exclusiva a la calle, excepto si se encuentran en centros comerciales. La longitud del recorrido de evacuación desde cualquier origen de evacuación hasta la salida más cercana no debe superar los 25m si sólo se dispone de una salida, o 50m si hay más salidas alternativas, debiendo encontrar un recorrido alternativo antes de cubrir los primeros 25m.

Hay que tener extintores portátiles de eficacia 21A113B de forma que en todo punto ocupable del local haya uno a menos de 15m. A partir de 500m² el local tiene que estar protegido por BIEs (mangueras contra incendio).

Cualquier puerta prevista para evacuar a más de 50 personas debe abrir en el sentido de la evacuación. Esto es especialmente importante en las puertas de acceso al local. La ocupación se calcula aplicando los parámetros de una tabla del DB-SI que asigna una densidad de ocupación según el uso de cada espacio.

Requisitos de las instalaciones: las instalaciones de electricidad (REBT), gas (RD919/06), climatización y ventilación (RITE) están reguladas por sus respectivos reglamentos y normas. Sin ánimo de ser exhaustivos, porque es imposible en una guía breve, los aspectos más importantes a tener en cuenta con las instalaciones se indican a continuación.

Antes de comprometerse con un local hay que comprobar si dispone del nivel de potencia eléctrica que requiere la actividad, y lo mismo sucede con el gas. Si necesita una potencia eléctrica superior a 15Kw hay que hacer una solicitud de ampliación de potencia a la distribuidora (edistribución).

Cuando las zonas destinadas al público superan los 40m² (pública concurrencia) la instalación eléctrica debe legalizarse con un proyecto y un control por parte de una entidad de inspección.

Lo mismo sucede con la instalación de gas cuando la potencia útil supera los 70Kw, y con la instalación de climatización (también 70Kw).

El local debe tener alumbrado de emergencia que cumpla las condiciones del DB-SUA4, y los requisitos ampliados de la ITC-28 del REBT cuando el local es de pública concurrencia (más de 40m² de uso público).

La apertura de la línea de gas para los equipos de cocción si su consumo total supera los 30Kw debe estar controlada por una electroválvula de rearme manual. La electroválvula recibe la señal de un detector de flujo instalado en el conducto de extracción para cortar el gas si no hay caudal de extracción. En estos casos las conexiones de los conductos deben hacerse con soldadura fuerte.

Seguridad alimentaria: los requisitos generales en materia de seguridad alimentaria están en el Real Decreto 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y a nivel europeo en el Reglamento 853/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios.

En el obrador debe haber un lavamanos de accionamiento no manual para lavarse las manos. Si el obrador es pequeño, este lavamanos puede substituirse por la fregadera siempre que el accionamiento sea no manual.

Las superficies en contacto con los alimentos deben ser lisas y fácilmente limpiables, evitando que haya rincones de difícil limpieza.

Los comercios alimentarios en Barcelona deben inscribirse en el REMAB (registro de la ASPB), registro sanitario para minoristas. Pero si elaboran productos para distribuir a terceros que representen más de 30% de la facturación, deben inscribirse en el registro sanitario general (RSIPAC).

Guía elaborada por Jorge Pereiro, técnico especialista en el diseño y la legalización de actividades y sus instalaciones. Tenga en cuenta que esta guía es sólo un resumen y no contiene todos los requisitos legales. Cada local es único y su viabilidad debe ser analizada por un especialista

Puede contactar con el autor para contratar sus servicios en alguna de las siguientes vías:

Teléfono: 687 77 96 94

Email: jpereiro@proyectosaten.com

WEB: <https://proyectosaten.com/contactar.php>

Última actualización: 28 de mayo de 2021