

FECHA:

NOVIEMBRE de 2023



CALIFICACIÓN AMBIENTAL DE BAR CON COCINA



VISADO COPITI Cadiz

6368 / 2023

PROMOTOR: FAISAL MAHMOOD
NIE: X8294129-F
EMPLAZAMIENTO: CALLE RIBERA DEL RIO Nº 58 - LOCAL B
11.500 EL PUERTO DE SANTA MARIA (CADIZ)

EMPRESA CONSULTORA:



Gestión Integral de Proyectos SL

P.I. Las Salinas, C/ Océano 2, Oficina 1
El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz
Teléfonos: 956 542 387 / 699 23 93 02
CIF: B-72206758
correo: info@psm4.es

EL INGENIERO AUTOR:

ALBERTO OSORIO GAMERO DE
INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL
COLEGIO DE CÁDIZ
COLEGIADO Nº 3.132

VISADO PROFESIONAL

Colegiado Nº: 3132
ALBERTO OSORIO GAMERO

FECHA: 27/11/2023

VISADO Nº: 6368 / 2023



Puedes verificar el visado en

<http://intranet.copiticadiz.es/cprof/compruebaVisado.do?colegio=1&doc=HC3R041>

ÍNDICE

DOCUMENTO I.- MEMORIA	1
1.- ANTECEDENTES	2
2.- DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR/PROMOTOR	5
3.- TECNICO REDACTOR DEL PROYECTO	5
4.- OBJETO DEL PROYECTO	5
5.- CLASIFICACION DE LA ACTIVIDAD	5
6.- SITUACION Y EMPLAZAMIENTO	6
7.- DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO.	8
8.- AFORO DEL LOCAL.....	11
9.- ALMACENAJE.....	11
10.- REGLAMENTACIÓN.....	11
11.- CONCLUSIÓN.....	12
DOCUMENTO II.- ANEXOS A LA MEMORIA	13
ANEXO I.- CÁLCULO JUSTIFICATIVO DE LA INSTALACIÓN DE VENTILACION.....	14
ANEXO II.- INSTALACION DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS. JUSTIFICACION DEL DB-SI.	19
ANEXO III.- MEMORIA AMBIENTAL. JUSTIFICACION DEL DECRETO LEY 5/2014, POR EL QUE SE MODIFICA LA LEY 7/2007 DE GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD AMBIENTAL Y DECRETO 6/2012, DE 17 DE ENERO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCIA.....	27
DOCUMENTO III.- PLANOS.....	38

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

DOCUMENTO I.- MEMORIA

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

1.- ANTECEDENTES.

Se recibe encargo por parte de D. FAISAL MAHMOOD para elaborar documento técnico con el objetivo de dar respuesta a requerimiento recibido relacionado con establecimiento de su titularidad destinado a Bar denominado "Turkish Doner Kebab" sito en Ribera del Rio, nº 58, local B de esta ciudad.

Dicho establecimiento se encuentra actualmente abierto al público, con licencia de apertura a nombre del titular bajo la tramitación de un cambio de titularidad de anterior titular a favor del actual.

En el momento de hacerse cargo del establecimiento, este contaba con licencia de apertura para BAR, desconociendo el titular que no tenía habilitación para usar la cocina, tanto en cuanto se han venido ejerciendo por anteriores titulares dicha actividad.

A continuación, detallamos los antecedentes del expediente.

- Expediente 07/0196. Se concede licencia de Bar-Cafetería sin música con fecha de licencia de apertura de 29/03/2010
- Expediente 12/0422. Se solicita ampliación de la licencia de apertura para Bar con cocina, quedando el expediente inconcluso, ya que se produce la caducidad con fecha marzo de 2013.
- Expediente 17/0472. Se realiza un cambio de titularidad a nombre de Faisal Mahmood. En fecha de 26/04/2017.
- Expediente 22/0678. Expediente sancionador instruido por el Ayuntamiento de El Puerto de Santa María trasladado al titular por parte del servicio de Disciplina Urbanística por humos procedentes del establecimiento.
- Registro REGAGE23e00072601856. Aportación de justificante de pago voluntario de sanción pecuniaria interpuesta al titular del establecimiento, abonada en fecha de 16/10/2023.

Para completar el apartado de antecedentes, a efectos de eximir de responsabilidad al titular actual del establecimiento respecto a la generación de humos en el establecimiento y al hecho de que el mismo carezca de legitimidad para tener salida de humos e instalación de cocina, mostramos a continuación diferentes fotografías ordenadas de forma cronológica donde puede observarse como se ha venido ejerciendo la actividad de cocina por anteriores titulares contando con salida de humos a fachada.

VISADO COPITI Cádiz
6368 / 2023



Diciembre 2008



Junio 2016

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023



Septiembre 2017



Diciembre 2022

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

2.- DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULAR/PROMOTOR.

Nombre: Faisal Mahmood
CIF: X8294129F
Domicilio: Calle Ribera del Rio nº 58 - LOCAL B
C.P. 11.500, El Puerto de Santa María (Cádiz).
Teléfono: 655 34 72 20

3.- TECNICO REDACTOR DEL PROYECTO.

Empresa Consultora/Peticionario:

PSM4 Gestión Integral de Proyectos S.L. con CIF: B-72206758
Domicilio Fiscal: P.I. Las Salinas. Calle Océano nº 2. Oficina 1
C.P. 11.500, El Puerto de Santa María (Cádiz)
Teléfono: 956 54 23 87 Email: info@psm4.es

Técnico Autor:

Ingeniero Técnico Industrial
D. Alberto Osorio Gamero, con DNI 44.962.529-J
Nº de colegiado: COPITI Cádiz. Colegiado nº: 3132
Teléfono: 956 54 23 87 Email: info@psm4.es

4.- OBJETO DEL PROYECTO.

El objeto del presente proyecto es dar cauce legal a todos los efectos, al requerimiento recibido con fecha de salida 29/08/2023. Para ello se realizará una nueva calificación ambiental para justificar los equipos y aparatos que conforman la cocina del establecimiento y la salida de humos de las campanas existentes que se encuentran dentro del mismo.

Esta nueva calificación ambiental, justificará la implantación en el establecimiento de un negocio de Bar con cocina, a fin de obtener del Excmo. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, la correspondiente autorización para su puesta en marcha, motivo por el que se redacta la oportuna documentación técnica preceptiva, suscrita por técnico competente.

5.- CLASIFICACION DE LA ACTIVIDAD.

La actividad de BAR CON COCINA está relacionada con la prestación de un servicio de venta de comidas y bebidas para consumo en el local.

Clasificación de la actividad a efectos fiscales.

A la actividad de BAR CON COCINA le corresponde el Epígrafe de IAE "673.2 Otros cafés y bares", epígrafe bajo el cual tiene concedida actualmente el establecimiento la licencia de apertura.

Clasificación de la actividad con respecto al Nomenclátor. Según lo recogido en el *Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre*, el establecimiento público se clasifica en base a lo dispuesto en su Anexo, quedando en encuadrado en la siguiente categoría:

- III. Establecimientos Públicos
- III.2.7. Establecimientos de hostelería:
- III.2.7.a) Establecimientos de hostelería sin música.**

Clasificación de la actividad con respecto al REBT.

El concepto jurídico "**pública concurrencia**" se define como "La presencia de personas ajenas a los

propios locales, es decir, distintos de los trabajadores de las empresas o entidades que pudieran tener su sede en los mismos". En esta definición se puede incluir tanto al público en general o clientes (en el caso de hoteles, restaurantes, tiendas, bares y etc...), como otros trabajadores no pertenecientes a la empresa propietaria del local.

Según lo recogido en el *REAL DECRETO 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión (REBT) estableció las condiciones técnicas y garantías que deben reunir las instalaciones eléctricas conectadas a una fuente de suministro en los límites de baja tensión*, en su ITC-BT28 considera al establecimiento como PUBLICA CONCURRENCIA se clasifica en base a lo dispuesto en su Anexo, al quedar en encuadrado en la siguiente categoría:

1. Locales de espectáculos y actividades recreativas:

Cualquiera que sea su capacidad de ocupación, como por ejemplo, cines, teatros, auditorios, estadios, pabellones deportivos, plazas de toros, hipódromos, parques de atracciones y ferias fijas, salas de fiesta, discotecas, salas de juegos de azar.

2. Locales de reunión, trabajo y usos sanitarios:

- **Cualquiera que sea su ocupación**, los siguientes: Templos, Museos, Salas de conferencias y congresos, casinos, hoteles, hostales, bares, cafeterías, restaurantes o similares, zonas comunes en agrupaciones de establecimientos comerciales, aeropuertos, estaciones de viajeros, estacionamientos cerrados y cubiertos para más de 5 vehículos, hospitales, ambulatorios y sanatorios, asilos y guarderías

- Si la ocupación prevista es de más de 50 personas: bibliotecas, centros de enseñanza, consultorios médicos, establecimientos comerciales, oficinas con presencia de público, residencias de estudiantes, gimnasios, salas de exposiciones, centros culturales, clubes sociales y deportivos.

Clasificación de la actividad con respecto al Código Técnico de la Edificación.

A efectos del CTE y en concreto del Documento Básico SI Seguridad en caso de incendio en su Anejo SI A, el establecimiento será considerado como **Uso Pública Concurrencia**.

Clasificación de la actividad con respecto a la normativa Ambiental.

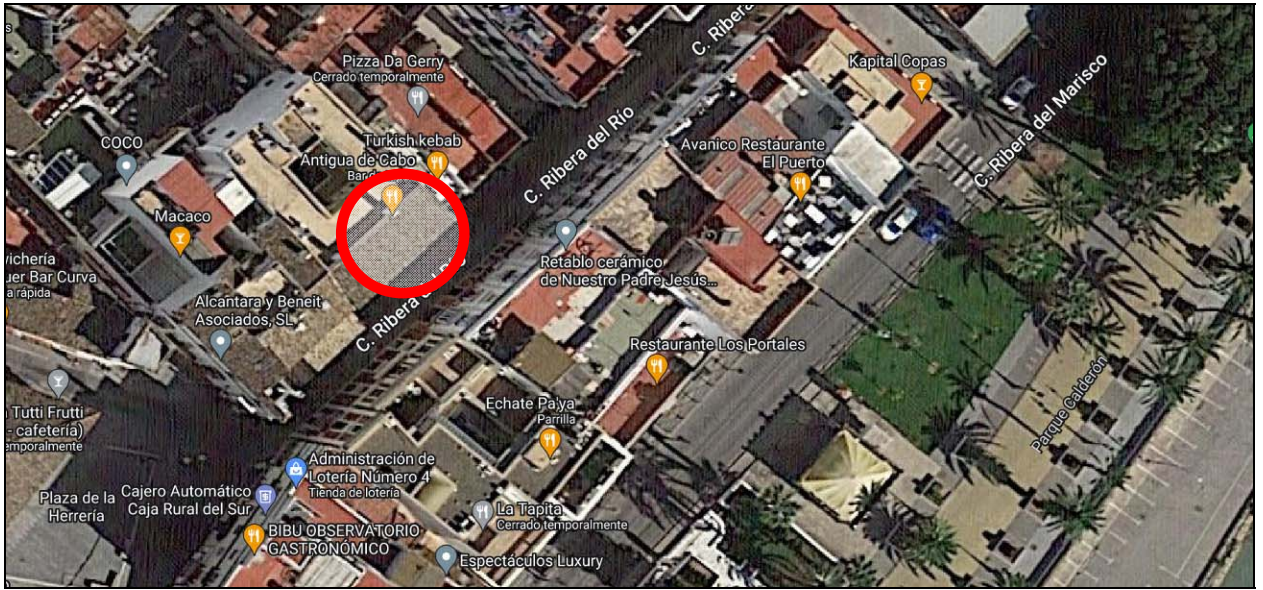
Por otra parte, a efectos del Reglamento de actividades molestas insalubres, nocivas y peligrosas y el Anexo III del Decreto Ley 5/2014 y Ley 3/2014 por el que se modifica la Ley 7/2.007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, se estima que la actividad industrial está recogida en la categoría "13.32. Restaurantes, cafeterías, pubs y bares". Por lo que en el presente documento técnico se analizarán pormenorizadamente las injerencias en el medio ambiente y consecuentemente se especificarán las medidas correctoras a aplicar. Por tanto consideramos la actividad como, ACTIVIDAD CALIFICADA.

6.- SITUACION Y EMPLAZAMIENTO.

El establecimiento se encuentra dentro de un edificio residencial. La dirección es calle Ribera del Río nº 58 - LOCAL B. Se trata de un local en planta baja rodeado por locales y del acceso al edificio comercial al que pertenece, con viviendas en la parte superior. Dispone de una fachada a la calle Ribera del Río.

En el Documento nº IV Planos se adjunta plano nº 1 SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO donde se puede localizar perfectamente el local objeto del presente proyecto.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023



Situación



Imagen interior del establecimiento

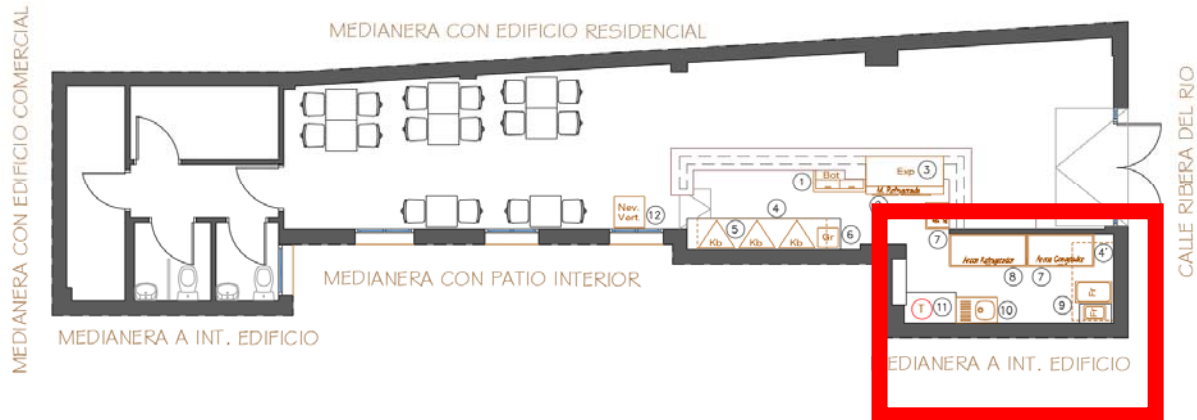
VISADO COPITI Cádiz
6368 / 2023

Se muestra a continuación las cocinas del establecimiento, en primer lugar, la situada en la zona de barra.



COCINA ZONA DE BARRA

La otra cocina se encuentra lindando con la fachada que da a la calle Ribera del rio y podemos verla referenciada en esta nueva ilustración:



COCINA INTERIOR

Ambas cocinas disponen actualmente de campanas de extracción las cuales deben disponer de un sistema de filtros de carbón activo (tipo filtronic) para poder evacuar a fachada por la salida con rejilla existente.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

Descripción general de las instalaciones, condiciones y equipamiento.

La maquinaria e instalaciones existente en el establecimiento es la siguiente:

▪ 1 botellero refrigerador	▪ 2 arcon congelador
▪ 1 mesa refrigerada 2 puertas	▪ 1 arcon refrigerador
▪ 1 expositor refrig. encimera	▪ 2 freidoras
▪ 1 campana extractora 2.5 m	▪ 1 fregadero 1 seno
▪ 1 campana extractora 1,5 m	▪ 1 termo eléctrico
▪ 2 asador kebab 2 quemadores gas	▪ 1 nevera vertical
▪ 2 grill	

En cuanto a las condiciones de salubridad e higiene se estará a lo dispuesto en la normativa al respecto y entre otros se atenderá a lo siguiente:

- El personal deberá observar las medidas reglamentarias de higiene y salubridad
- Se contará en todo momento con suficiente caudal de agua potable corriente a presión fría y caliente, para la elaboración, manipulación y preparación de los productos y para la limpieza y lavado del local e instalaciones, así como para el aseo de dicho personal.
- No se permite la utilización de madera en ningún sistema o útil que se destine a manipulación de productos alimenticios no envasados.
- Las aberturas al exterior estarán protegidas con dispositivos eficaces para evitar el acceso de insectos, roedores, aves u otros animales
- Se instalarán aparatos anti-insectos que no utilicen productos químicos e irán ubicados en las zonas de manipulación de productos.
- Los residuos urbanos se clasificarán y separarán adecuadamente para su posterior retirada.
- Los residuos tóxicos o peligrosos que pudiese generar dicha actividad, en este caso los aceites usados serán almacenados en envases homologados en sitios adecuados para su posterior recogida por gestor autorizado. En ningún caso se verterán los aceites en los desagües del local.

Así mismo se contará con los siguientes medios y equipamiento que se describe a continuación:

a) Equipamiento y mobiliario:

- Armarios para el almacenamiento en condiciones adecuadas.
- Menaje y útiles propios de la actividad (hostelería).

b) Equipamiento de higiene general:

- Detergente líquido en dosificador.
- Lavabos con agua caliente.
- Toallas de papel desechables.

d) Botiquín compuesto por los siguientes elementos:

- Desinfectantes y antisépticos, alcohol sanitario, torundas de gasas estériles, torniquete de goma, tela plástica adhesiva, esparadrapo, vendas, tijeras pinzas y guantes desechables.

e) Equipamiento de seguridad e higiene:

- Equipamiento de protección contra incendios.
- Luces de emergencia.

El personal previsto para desarrollar la actividad será de 2 camareros.

El horario será el previsto según la categoría, por las Autoridades Competentes.

8.- AFORO DEL LOCAL.

Tal y como se justifica en el cálculo de la ocupación realizado en el Anexo correspondiente, realizado en base a las densidades de ocupación que marca el CTE-DB-SI3, pto. 2. Tabla 2.1, en el establecimiento disponemos de un aforo de 33 personas.

9.- ALMACENAJE.

No se permitirá la acumulación de productos tóxicos e inflamables dentro del local así como el almacenaje de grandes cantidades de materiales, excepto en la medida de su uso y consumo normal.

10.- REGLAMENTACIÓN.

Estará afectada por la siguiente Reglamentación:

- Código Técnico de Edificación CTE), aprobado Mediante Real Decreto 314/2006 de 17 de marzo, en vigor desde el 29 de marzo de 2006.
- Orden VIV/984/2009, de 15 de abril, por la que se modifican determinados documentos básicos del Código Técnico de la Edificación aprobados por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, y el Real Decreto 1371/2007, de 19 de Octubre.
- Real Decreto 173/2010, de 19 de febrero, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación, aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, en materia de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad.
- Decreto Ley 5/2014 y Ley 3/2014 por el que se modifica Ley 7/2007 Ley 7/2.007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 297/95, de 19 de Diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.
- Orden FOM/1635/2013, de 10 de septiembre por lo que se actualiza el DB-HE "Ahorro de Energía" del CTE aprobado por RD 314/2006, de 17 de marzo.
- DB HR: Protección frente al Ruido (CTE).
- Orden de 29/06/2004, por la que se regulan los técnicos acreditados y la actuación subsidiaria de la Consejería en materia de Contaminación Acústica.
- Real Decreto 1367/2007 de 19/10/2007, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.
- Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética.
- Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y residuos de envases (B.O.E. n.º 99, de 25-04-1997) y Real Decreto 782/1998, de 30 de abril, por el que se aprueba el Reglamento para el desarrollo y ejecución de la citada ley, así como su anejo y aclaraciones según Orden del MIMAM de 27 de abril de 1998.
- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos (BOE nº 96 de 22 de abril de 1998) y Reglamento de Residuos de la C.C.A.A. de Andalucía.
- Decreto 293/2009 de 7 de julio por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
- DB-SUA: Seguridad de Utilización y Accesibilidad, (CTE).
- Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) y sus Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC).
- Real Decreto 1826/2009, de 27 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC) 01 a BT51, Decreto 842/2.002 de 2 agosto. Circulares de la Dirección General de la Energía.
- Reglamento Delegado 2016/364 que establece las clases posibles de reacción al fuego de los cables eléctricos.
- Normas de la compañía suministradora ENDESA DISTRIBUCIÓN, S.L.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

- Reglamento del Suministro Domiciliario de Aguas, Decreto 120/1.991, de 11 de junio, Consejería de Fomento, Junta de Andalucía.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Decreto 70/2009, de 31 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vigilancia Sanitaria y Calidad del Agua de Consumo Humano de Andalucía.
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Reglamento de Instalaciones de protección contra Incendios, Real Decreto 513/2017 de 22 de mayo.
- Ley 31/1.995 de Prevención de Riesgos Laborales, de 8 de noviembre y demás reglamentos de aplicación que la desarrollan.
- 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. Orden de 25 de marzo de 2002, por el que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA nº43, de 13 de abril de 2002).
- P.G.O.U. de El Puerto de Santa María (Cádiz).

11.- CONCLUSIÓN.

Con lo anteriormente expuesto en esta Memoria y los demás documentos que se adjuntan, creemos suficientemente justificado, para la autorización que permita la puesta en marcha de las instalaciones, estimando no habrá inconveniente en que por los Organismos Competentes le sea concedida la correspondiente Calificación Ambiental, así como el resto de autorizaciones administrativas pertinentes.

El Puerto de Santa María, Noviembre de 2023

Ingeniero Técnico Industrial
D. Alberto Osorio Gamero
Colegiado nº: 3.132 COPITI Cádiz

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

DOCUMENTO II.- ANEXOS A LA MEMORIA

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

ANEXO I.- INSTALACIÓN DE VENTILACION.

1.- GENERALIDADES.

La instalación de ventilación debe permitir mantener una calidad del aire interior aceptable, eliminando los contaminantes que se produzcan de forma habitual durante el uso normal de los mismos, aportando un caudal suficiente de aire exterior y garantizando la extracción y expulsión del aire viciado, así como un ambiente térmico dentro de los intervalos de valores determinados con el fin de mantener unas condiciones ambientales confortables para los usuarios de los edificios.

En el proyecto que nos ocupa tendremos en cuenta dos tipos de ventilaciones, la mecánica para cocina y aseos y la natural para el resto del local.

Ventilación mecánica

La eliminación de humos procedentes de ambas cocinas, se realiza mediante un filtro de carbón activo (tipo filtronic), este equipo se encuentra antes de la salida del tubo al exterior por fachada y es existente. Los conductos interiores son EI-30 tal y como se ha indicado en el anexo de protección contra incendios, de forma que garantiza su correcto funcionamiento. El equipo de filtrado, debe cumplir escrupulosamente las indicaciones de mantenimiento y limpieza de los filtros indicado por el fabricante del equipo.

Para justificar el dimensionado las campanas se atenderá a lo dispuesto en la norma UNE 100165:2004 y por tanto se deberá tener en cuenta:

- Altura máxima borde inferior de campana 2 m.
- Campana saliente de la proyección de aparatos de 15 cm.
- Dotadas de filtros y retenedor de grasas.
- Velocidad 0,8-1,0 m/s, con pérdida de presión 10 Pa a 40 Pa, a filtro limpio y sucio respectivamente.
- Filtros inclinados 45º-60º sobre la horizontal, para facilitar el corrimiento de las grasas.

1.1 -Campana 1. ZONA DE BARRA:

Dimensiones: 2,50 m x 0,60 m;

$$S_1 = (2,5 + 0,6 + 0,6) \text{ m} \times 1,2 \text{ m} = 4,44 \text{ m}^2$$

Altura desde fuegos a borde de campana: 1,2 m.

Caudal:

$$Q_1 = 3600 \times \text{Sección} \times \text{Velocidad}$$

Velocidad estimada en el cálculo: 0,25 m/s.

$$Q_1 = 3600 \times S_1 \times 0,25 = 3600 \times 4,44 \times 0,25 = 3.996 \text{ m}^3/\text{h}$$

A continuación pasaremos a dimensionar los conductos de la campana. La velocidad del aire no podrá ser superior a 10 m/s.

CALCULO DEL VENTILADOR Y NECESIDADES DE VENTILACION (CAMPANA 1)

1.-VOLUMEN DEL LOCAL

Superficie m ²	51,45
Altura med. M	2,50
Volumen m ³	128,63

2.-CAUDAL NECESARIO PARA VENTILACION

Nº de renovaciones/h	10,00
Caudal m ³ /h	1286,25
Numero de extractores	1,00
Caudal por extractor m ³ /h	1286,25

3.-CAUDAL NECESARIO PARA CAMPANA

CAMPANA COCINA	3996,00
Caudal calculado m ³ /h	Tipo adosada 3996,00

5.-CAIDA DE PRESION

Caudal de calculo	5282,25
Diametro del conducto(mm)	300,00
Longitud equivalente elementos(ud)	2,00
Longitud recta	7,00
Perdida de presión (mm.c.d.a)	26,98
Velocidad del aire (m/s)	5,19

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

1.2 -Campana 2. COCINA INTERIOR:

Dimensiones: 1,50 m x 0,80 m;

$$S_1 = (1,5+0,8+0,8) \text{ m} \times 1,2 \text{ m} = 3,72 \text{ m}^2$$

Altura desde fuegos a borde de campana: 1,2 m.

Caudal:

$$Q_1 = 3600 \times \text{Sección} \times \text{Velocidad}$$

Velocidad estimada en el cálculo: 0,25 m/s.

$$Q_1 = 3600 \times S_1 \times 0,25 = 3600 \times 3,72 \times 0,25 = 3.348 \text{ m}^3/\text{h}$$

A continuación pasaremos a dimensionar los conductos de la campana. La velocidad del aire no podrá ser superior a 10 m/s.

CALCULO DEL VENTILADOR Y NECESIDADES DE VENTILACION (CAMPANA 2)

1.-VOLUMEN DEL LOCAL

Superficie m ²	7,00
Altura med. M	2,50
Volumen m ³	17,50

2.-CAUDAL NECESARIO PARA VENTILACION

Nº de renovaciones/h	10,00
Caudal m ³ /h	175,00
Numero de extractores	1,00
Caudal por extractor m ³ /h	175,00

3.-CAUDAL NECESARIO PARA CAMPANA

CAMPANA COCINA	3348,00
Caudal calculado m ³ /h	Tipo adosada
	3348,00

5.-CAIDA DE PRESION

Caudal de calculo	3523,00
Diametro del conducto(mm)	300,00
Longitud equivalente elementos(ud)	1,00
Longitud recta	1,00
Perdida de presión (mm.c.d.a)	23,94
Velocidad del aire (m/s)	3,46

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

2.-Aseos:

En la zona de aseos se garantizará la eliminación de olores y la limpieza de la atmósfera del recinto, obteniéndose una renovación de aire superior a 15 lts/s según el CTE-DB-HS-3, mediante un sistema de extracción forzada, a base de un extractor de tipo axial.

Observándose los siguientes criterios:

- Caudales mínimos de ventilación:
 - a) Aseo: 15 l/s
 - b) Zona de venta: 3 l/s por persona.
- Las redes de ventilación para aseos deberán ser de uso exclusivo a éstos, no pudiendo compartirse con otros usos.

3.- Ventilación natural

Para el resto del local según el RITE en su apartado **IT 1.1.4.2. Exigencia de calidad del aire interior.**

IT 1.1.4.2.1. Generalidades

1. En los edificios de viviendas, a los locales habitables del interior de las mismas, los almacenes de residuos, los trasteros, los aparcamientos y garajes; y en los edificios de cualquier otro uso, a los aparcamientos y los garajes se consideran válidos los requisitos de calidad de aire interior establecidos en la Sección HS 3 del Código Técnico de la Edificación.

2. El resto de edificios dispondrá de un sistema de ventilación para el aporte del suficiente caudal de aire exterior que evite, en los distintos locales en los que se realice alguna actividad humana, la formación de elevadas concentraciones de contaminantes, de acuerdo con lo que se establece en el apartado 1.4.2.2 y siguientes. A los efectos de cumplimiento de este apartado se considera válido lo establecido en el procedimiento de la UNE-EN 13779.

Al desarrollarse una actividad dentro de un local comercial vamos a comprobar si sería suficiente con la ventilación natural de la misma o si no fuera suficiente se tendrá que realizar una ventilación forzada. Para ver la calidad del aire interior tomamos el apartado **IT 1.1.4.2.2. Categorías de calidad del aire interior en función del uso de los edificios.**

En función del uso del edificio o local, la categoría de calidad del aire interior (IDA) que se deberá alcanzar será, como mínimo, la siguiente:

IDA 1 (aire de óptima calidad): hospitales, clínicas, laboratorios y guarderías.

IDA 2 (aire de buena calidad): oficinas, residencias (locales comunes de hoteles y similares, residencias de ancianos y de estudiantes), salas de lectura, museos, salas de tribunales, aulas de enseñanza y asimilables y piscinas.

IDA 3 (aire de calidad media): edificios comerciales, cines, teatros, salones de actos, habitaciones de hoteles y similares, restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, gimnasios, locales para el deporte (salvo piscinas) y salas de ordenadores.

IDA 4 (aire de calidad baja)

Al tratarse de un local comercial para destinarlo a Bar-Cafetería, nos iremos a una calidad de aire media **IDA 3 como la categoría del aire interior.**

Para calcular el caudal mínimo del aire exterior de ventilación tomamos del **IT 1.1.4.2.3. Caudal mínimo del aire exterior de ventilación**

1. El caudal mínimo de aire exterior de ventilación, necesario para alcanzar las categorías de calidad de aire interior que se indican en el apartado 1.4.2.2, se calculará según el método indirecto de caudal de aire exterior por persona, que se describe a continuación.

A. Método indirecto de caudal de aire exterior por persona

a) Se emplearán los valores de la tabla 1.4.2.1 cuando las personas tengan una actividad metabólica de alrededor 1,2 met, cuando sea baja la producción de sustancias contaminantes por fuentes diferentes del ser humano y cuando no esté permitido fumar.

Tabla 1.4.2.1 Caudales de aire exterior, en dm³/s por persona	
Categoría	dm ³ /s por persona
IDA 1	20
IDA 2	12,5
IDA 3	8
IDA 4	5

$$\text{Caudal} = \text{Aforo} \times 5 \text{ dm}^3/\text{s} \times 3,6 = 33 \times 5 \times 3,6 = 594 \text{ m}^3/\text{h}$$

Obtenemos un caudal necesario de 594 m³/h.

Esta necesidad de aire se realizará desde la puerta de entrada al local que permanecerá abierta para la renovación necesaria de aire. Por las dimensiones de la puerta tendremos:

Caudal de la puerta de acceso: $1,80 \times 2,20 \times 0,5 \times 3.600 = 7.128,00 \text{ m}^3/\text{h}$ (considerando que la mitad es para entrada de aire tendríamos un aporte de más de 3.564 m³/h. Suficiente para las necesidades.

Sabiendo que:

Velocidad del aire: 0,5 m/s

La ventilación natural disponible es suficiente, y satisface con creces el mínimo de caudal de renovación según el RITE.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

ANEXO II.- INSTALACION DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS.

A este local le corresponde las condiciones exigibles para el USO PUBLICA CONCURRENCIA, ya que la actividad es la de BAR CON COCINA.

SECCIÓN SI 1.- PROPAGACIÓN INTERIOR.

1.- Compartimentación en sectores de incendio.

El local en el que se desarrolla la actividad se configura en todo su conjunto un solo sector de incendio diferenciado del resto del edificio, al ser su uso pública concurrencia, su superficie de 98,00 m² inferior a 2.500 m² cumpliendo con la Tabla 1.1 del DB-SI y disponer de elementos separadores con los locales anexos que cumplen las condiciones que se establecen en la tabla 1.2 del DB-SI, que para este caso con una altura de evacuación inferior a 15 metros es de EI 90.

Las condiciones de separación de interiores del local son:

Exigido DB-SI 1	Instalado
EI 90	Citara ladrillo macizo 15 cm. de espesor (>EI 90)

Por lo que cumple con la compartimentación en sectores de incendio.

2.- Locales y zonas de riesgo especial.

Las zonas de riesgo especial, se establecen, según lo recogido en la tabla 2.1. del DB-SI 1:

Tabla 2.1 Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en edificios

Uso previsto del edificio o establecimiento - Uso del local o zona	Tamaño del local o zona S = superficie construida V = volumen construido		
	Riesgo bajo	Riesgo medio	Riesgo alto
En cualquier edificio o establecimiento:			
- Talleres de mantenimiento, almacenes de elementos combustibles (p. e.: mobiliario, lencería, limpieza, etc.) archivos de documentos, depósitos de libros, etc.	100<V≤ 200 m ³	200<V≤ 400 m ³	V>400 m ³
- Almacén de residuos	5<S≤15 m ²	15<S ≤30 m ²	S>30 m ²
- Aparcamiento de vehículos de una vivienda unifamiliar o cuya superficie S no exceda de 100 m ²	En todo caso		
- Cocinas según potencia instalada P ⁽¹⁾⁽²⁾	20<P≤30 kW	30<P≤50 kW	P>50 kW
- Lavanderías. Vestuarios de personal. Camerinos ⁽³⁾	20<S≤100 m ²	100<S≤200 m ²	S>200 m ²
- Salas de calderas con potencia útil nominal P	70<P≤200 kW	200<P≤600 kW	P>600 kW
- Salas de máquinas de instalaciones de climatización (según Reglamento de Instalaciones Térmicas en los edificios, RITE, aprobado por RD 1027/2007, de 20 de julio, BOE 2007/08/29)	En todo caso		
- Salas de maquinaria frigorífica: refrigerante amoníaco refrigerante halogenado	P≤400 kW	En todo caso P>400 kW	

Según la tabla anterior, puede constituir local de riesgo especial en el local la cocina, siempre y cuando la potencia instalada en la misma sea > 20 kW.

Para la determinación de la potencia instalada sólo se deben considerar los aparatos directamente destinados a la preparación de alimentos y susceptibles de provocar ignición.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

Según se ha podido comprobar en la toma de datos con el cliente, en la cocina existen los siguientes aparatos:

CAMPANA 1. ZONA DE BARRA

- 2 máquinas de Kebab (de funcionamiento gas). 8,40 KW cada una.

No se han observado más aparatos para la preparación y elaboración de alimentos y comidas.

De acuerdo con la información facilitada por la propiedad y según la documentación técnica aportada de los aparatos a instalar, las potencias correspondientes a dichos aparatos son las siguientes:

Uds	Descripción	Potencia (Kw)	Trifásico/Monofásico/Gas
2	Maquina Kebab	8,4	G

Campana	16,8
---------	------

La potencia total instalada es 16,80 kW. En este caso, **no se considera local de riesgo especial.**

No obstante, así mismo, se deberá cumplir lo siguiente:

- Las campanas deben estar separadas al menos 50 cm de cualquier material que no sea A1.
- Los conductos deben ser independientes de toda otra extracción o ventilación y exclusivos para cada cocina. Deben disponer de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30º y cada 3 m como máximo de tramo horizontal. **Los conductos que discurran por el interior del edificio, así como los que discurran por fachadas a menos de 1,50 m de distancia de zonas de la misma que no sean al menos EI 30 o de balcones, terrazas o huecos practicables tendrán una clasificación EI 30.**
- No deben existir compuertas cortafuego en el interior de este tipo de conductos, por lo que su paso a través de elementos de compartimentación de sectores de incendio se debe resolver de la forma que se indica en el apartado 3 de esta Sección.
- Los filtros deben estar separados de los focos de calor más de 1,20 m si son tipo parrilla o de gas, y más de 0,50 m si son de otros tipos. Deben ser fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tener una inclinación mayor que 45º y poseer una bandeja de recogida de grasas que conduzca éstas hasta un recipiente cerrado cuya capacidad debe ser menor que 3 l.
- Los ventiladores cumplirán las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: 2002 "Especificaciones para aireadores extractores de humos y calor mecánicos." y tendrán una clasificación F₄₀₀ 90.

CAMPANA 2. COCINA INTERIOR

- 1 freidora (eléctrica). (5) kw.
- 1 freidora (eléctrica). (8) kw.

En la cocina, no se han observado más aparatos para la preparación y elaboración de alimentos y comidas.

De acuerdo con la información facilitada por la propiedad y según la documentación técnica aportada de los aparatos a instalar, las potencias correspondientes a dichos aparatos son las siguientes:

Uds	Descripción	Potencia (Kw)	Trifásico/Monofásico/Gas
1	Freidora eléctrica 5 litros	8	E
1	Freidora electrica 8 litros	5	E

Campana	13
---------	----

La potencia total instalada es 13,00 kW, disponiendo de 1 campana extractoras en cocina interior. En este caso, **no se considera local de riesgo especial.**

No obstante, así mismo, se deberá cumplir lo siguiente:

- Las campanas deben estar separadas al menos 50 cm de cualquier material que no sea A1.
- Los conductos deben ser independientes de toda otra extracción o ventilación y exclusivos para cada cocina. Deben disponer de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30º y cada 3 m como máximo de tramo horizontal. **Los conductos que discurran por el interior del edificio, así como los que discurran por fachadas a menos de 1,50 m de distancia de zonas de la misma que no sean al menos EI 30 o de balcones, terrazas o huecos practicables tendrán una clasificación EI 30.**
- No deben existir compuertas cortafuego en el interior de este tipo de conductos, por lo que su paso a través de elementos de compartimentación de sectores de incendio se debe resolver de la forma que se indica en el apartado 3 de esta Sección.
- Los filtros deben estar separados de los focos de calor más de 1,20 m si son tipo parrilla o de gas, y más de 0,50 m si son de otros tipos. Deben ser fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tener una inclinación mayor que 45º y poseer una bandeja de recogida de grasas que conduzca éstas hasta un recipiente cerrado cuya capacidad debe ser menor que 3 l.
- Los ventiladores cumplirán las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: 2002 "Especificaciones para aireadores extractores de humos y calor mecánicos." y tendrán una clasificación F₄₀₀ 90.

3.- Espacios ocultos. Paso de instalaciones a través de elementos de compartimentación de incendios.

El local no dispone de espacios ocultos definidos en el DB-SI 1.

En el caso de la instalación de fontanería y electricidad, los montajes que parten desde sus correspondientes acometidas en zonas comunes del edificio comercial y por tanto ajenas a la superficie del local, mantienen en los puntos en los que los paramentos verticales y/u horizontales son atravesados por estas instalaciones, la resistencia al fuego, disponiendo para ello de elementos pasantes que aportan una resistencia al menos igual a la del elemento atravesado, es decir, EI 45 mínimo, cumpliendo lo dispuesto en este capítulo.

Se cumple lo indicado en este apartado

4.- Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y de mobiliario.

Los elementos constructivos cumplirán respecto a la reacción al fuego las condiciones que se establecen en la tabla 4.1.

Revestimientos Zonas ocupables	De techos y paredes	De suelos
Exigido	C-s2, d0	E _{FL}

Los elementos constructivos cumplen con lo indicado en este apartado

SECCIÓN SI 2.- PROPAGACIÓN EXTERIOR.

1.- Medianeras y fachadas.

Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior horizontal del incendio a través de la fachada entre dos sectores de incendio, entre una zona de riesgo especial alto y otras zonas o hacia una escalera protegida o pasillo protegido desde otras zonas, los puntos de sus fachadas que no sean al menos EI 60 deben estar separados la distancia d en proyección horizontal que se indica a continuación, como mínimo, en función del ángulo α formado por los planos exteriores de dichas fachadas (véase figura). Para valores intermedios del ángulo α , la distancia d puede obtenerse por interpolación lineal. Cuando se trate de edificios diferentes y colindantes, los puntos de la fachada del edificio considerado que no sean al menos EI 60 cumplirán el 50% de la distancia d hasta la bisectriz del ángulo formado por ambas fachadas.

Fachadas a 180° (situación actual del local)

α	0° ⁽¹⁾	45°	60°	90°	135°	180°
d (m)	3,00	2,75	2,50	2,00	1,25	0,50

¹⁾ Refleja el caso de fachadas enfrentadas paralelas

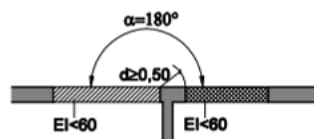


Figura 1.6. Fachadas a 180°

Cumple este apartado ya que la distancia es mayor a 0,50 m a los locales colindantes.

2.- Cubiertas.

Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior del incendio por la cubierta, ya sea entre dos edificios colindantes, ya sea en un mismo edificio, esta tendrá una resistencia al fuego REI 60, como mínimo, en una franja de 0,50 m de anchura medida desde el edificio colindante, así como en una franja de 1,00 m de anchura situada sobre el encuentro con la cubierta de todo elemento compartimentador de un sector de incendio o de un local de riesgo especial alto. Como alternativa a la condición anterior puede optarse por prolongar la medianería o el elemento compartimentador 0,60 m por encima del acabado de la cubierta.

Cumple este apartado.

SECCIÓN SI 3.- EVACUACIÓN DE OCUPANTES.

1.- Compatibilidad de los elementos de evacuación.

El local dispone de una salida al exterior en la zona de atención al público, de una anchura de 0,85 m. de luz, cumpliendo con lo dispuesto en este capítulo.

2.- Cálculo de la ocupación.

A efectos de determinar la ocupación del local se tendrá en cuenta el carácter simultáneo o alternativo de las diferentes zonas del local, repartidos en:

Según la documentación gráfica adjunta, las superficies serían las siguientes:

Cuadro de superficies:

Comedor	43,66 m ²
Barra	7,79 m ²
Cocina.....	7,00 m ²
Almacén 1	4,04 m ²
Almacén 2	4,67 m ²
Vestíbulo	3,00 m ²
Aseo 1	1,82 m ²
Aseo 2	2,23 m ²

TOTAL SUPERFICIE UTIL 74,21 m²
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA 98,00 m²

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

La ocupación considerada (CTE-DB-SI3, pto. 2. Tabla 2.1. Densidades de ocupación.), es la descrita en el cuadro siguiente:

ZONA	TIPO DE ACTIVIDAD	OCUPACION (m ² / persona)	SUPERFICIE (m ²)	AFORO
ZONA PÚBLICA. Zona de atención (Zona de mesas)	Zonas de pública sentado en bares, cafetería, restaurantes, etc: 1,5 m2/persona	1,5	43,66 m ²	29 Personas
ZONA PÚBLICA. Aseos + vestíbulo	Aseos de planta	3	7,05 m ²	2 Personas
Almacén 1 y Almacén 2	Zonas de ocupación ocasional y accesibles a efectos de mantenimiento, aseos de planta: 0m2/persona	0	8,71 m ²	0 Personas
ZONA PRIVADA (Zona de barra, cocina) (Servicios: 10 m2/persona)	Servicios: 10 m2/persona	10	14,79 m ²	2 Personas
			TOTAL	33 Personas

EL AFORO ESTARÁ LIMITADO COMO MAXIMO A 33 PERSONAS

3.- Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación.

El local que nos ocupa es un local que se desarrolla en una planta; si consideramos como origen de la evacuación como todo punto ocupable del local, diremos que los recorridos de evacuación será las zonas públicas que conducen a la salida del recinto. Teniendo en cuenta la ocupación calculada anteriormente, el local dispone de una única salida de recinto 0,85 m. de luz en una de sus hojas, cumpliendo con lo recogido en la tabla 3.1 del DB SI 3 ya que:

- La densidad de ocupación no es mayor a 100 personas.
- No más de 50 personas precisan salvar, en sentido ascendente, una altura de evacuación mayor a 2 metros.
- La longitud máxima de evacuación es menor de 25 metros (en nuestro caso es de 20 m)

4.- Dimensionado de los medios de evacuación.

Para justificar el correcto dimensionado de la anchura de los elementos de evacuación se llevará a cabo conforme establece la tabla 4.1 del DB SI 3 Dimensionado de los elementos de evacuación.

Las puertas de paso y pasillos deben ser de al menos igual a P/200 y superior a 0,80 m, siendo P el número de personas asignadas a dicho elemento de evacuación, el edificio cumple sobradamente las dimensiones de los huecos de paso.

P = 33 personas.

A = P/200 personas.

A = 33 / 200 = 0,165 m < 0,80 m

Por lo tanto, cumple sobradamente con las exigencias de este punto, puesto que el acceso es superior a 0,80 m en nuestro caso de 0,85 m.

5- Protección de las escaleras.

El local no dispone de escalera.

6.- Puertas situadas en recorridos de evacuación.

Abrirá en el sentido de la evacuación toda puerta de salida:

a) prevista para el paso de más de 200 personas en edificios de uso Residencial Vivienda o de 100 personas en los demás casos, o bien.

b) prevista para más de 50 ocupantes del recinto o espacio en el que esté situada.

Cumple la puerta de salida del local al no ser preciso que abra en sentido de evacuación al disponer de un aforo inferior a 50 personas.

7.- Señalización de los medios de evacuación.

Cumple puesto que las señales de salida, de uso habitual o de emergencia, son las definidas en la norma UNE 23034:1988.

8.- Control de humo de incendio.

No será de aplicación este apartado.

SECCIÓN SI 4.- INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

1.- Dotación de instalaciones de protección contra incendios.

De acuerdo con el DB SI 4 para la prevención y lucha contra el fuego el edificio se dotará de un sistema de protección contra incendios que se describe:

Sistemas de Extintores Portátiles, los cuales se dispondrán en número suficiente para que el recorrido real desde cualquier origen de evacuación hasta un extintor no supere los 15 m.

El emplazamiento de los extintores permitirá que sean fácilmente visibles y accesibles, estarán situados próximos a los puntos donde se estime mayor probabilidad de iniciarse el incendio, a ser posible, próximos a las salidas de evacuación y, preferentemente, sobre soportes fijados a paramentos verticales, de modo que la parte superior del extintor quede situada entre 80 cm. y 120 cm. sobre el suelo.

Su distribución será tal que el recorrido máximo horizontal, desde cualquier punto del sector de incendio, que deba ser considerado origen de evacuación, hasta el extintor, no supere 15 m.

Los agentes extintores deben ser adecuados para cada una de las clases de fuego normalizadas, según la norma UNE-EN 2:

- a) Clase A: Fuegos de materiales sólidos, generalmente de naturaleza orgánica, cuya combinación se realiza normalmente con la formación de brasas.
- b) Clase B: Fuegos de líquidos o de sólidos licuables.
- c) Clase C: Fuegos de gases.

d) Clase D: Fuegos de metales.

e) Clase F: Fuegos derivados de la utilización de ingredientes para cocinar (aceites y grasas vegetales o animales) en los aparatos de cocina.

Por tanto, en nuestro caso, la dotación de extintores cumple con la normativa al tener la siguiente dotación:

- 3 Extintores de 6 kg (ABC) y eficacia 34A-233B-C.

2.- Señalización de las instalaciones manuales de protección contra incendios.

Los medios de protección contra incendios de utilización manual están señalizados en lo dispuesto en la norma UNE 23033-1.

SECCIÓN SI 5.- INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS.

1.- Condiciones de aproximación y entorno.

La dependencia cumple en relación a su entorno las siguientes condiciones, de aproximación, entorno y accesibilidad en fachada:

a) Viales.

Anchura mínima > 3,5 m

Altura mínima > 4,5 m

Capacidad portante > 20 KN/m²

b) Fachadas.

La fachada del local dispone de huecos que permiten el acceso desde el exterior al personal de extinción de incendios que cumplen las condiciones incluidas en el apartado 2 del DB SI 5.

SECCIÓN SI 6.- RESISTENCIA AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA.

1.- Resistencia al fuego de la estructura.

Según lo dispuesto en la tabla 3.1 la resistencia al fuego de los elementos estructurales para el uso comercial será:

Estabilidad al Fuego exigible a la estructura:

Exigido DB SI 6	Instalado
R 90	Muros de carga y forjado de hormigón armado (EI 90)

El Puerto de Santa María, noviembre de 2023

Ingeniero Técnico Industrial
D. Alberto Osorio Gamero
Colegiado nº: 3.132 COPITI Cádiz

ANEXO III.- MEMORIA AMBIENTAL.

JUSTIFICACION DEL DECRETO LEY 5/2014, POR EL QUE SE MODIFICA LA LEY 7/2007 DE GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD AMBIENTAL Y DECRETO 6/2012, DE 17 DE ENERO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCIA.

1º.- OBJETO DE LA ACTIVIDAD.

Como ya hemos dicho el objeto de la actividad a desarrollar en el local cuyo proyecto nos ocupa, es la BAR CON COCINA. Esta actividad se encuentra incluida, en el Anexo I de la Ley 7/2007, Ley de Gestión Integral de la Calidad, siendo la actuación a la que ha de someterse la de Calificación Ambiental (CA), **en el epígrafe 13.32 Restaurantes, cafeterías, pubs y bares**, por lo que deberá someterse al trámite de Calificación Ambiental correspondiendo al ayuntamiento el otorgar o denegar la correspondiente licencia para ejercer la actividad como prescribe el vigente Reglamento de Calificación Ambiental.

2º.- EMPLAZAMIENTO.

El emplazamiento del inmueble objeto de este proyecto es:

- C/ Ribera del Río nº 58, LOCAL B. El Puerto de Santa María (Cádiz)

El inmueble se encuentra localizado dentro de una zona urbana del municipio, disponiendo por tanto de todos los servicios urbanos de agua, alcantarillado, electricidad, telefonía, recogida de basura, etc. No existe ninguna relación del inmueble con ningún centro próximo donde se desarrollen actividades de tipo industrial.

3º.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS.

Los materiales tanto empleados como almacenados dentro del local para el desarrollo de la actividad que nos ocupa serán las siguientes:

- Comidas
- Bebidas almacenadas en barriles.
- Bombona de presión de butano para alimentar máquina de kebab.
- Bombonas de presión para suministro de bebidas en barril.
- Material consumible afín a esta actividad.
- Mobiliario propio para este tipo de local.
- Material de limpieza del local y aseos.
- Material de aprovisionamiento de aseos, tales como jabones, papel higiénico, etc.

4º.- MAQUINAS, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO A UTILIZAR.

Toda la maquinaria a considerar en la cocina es necesaria para desarrollar la actividad de ELABORACION DE COMIDAS PREPARADAS PARA LLEVAR, existiendo en dicho local los siguientes equipos:

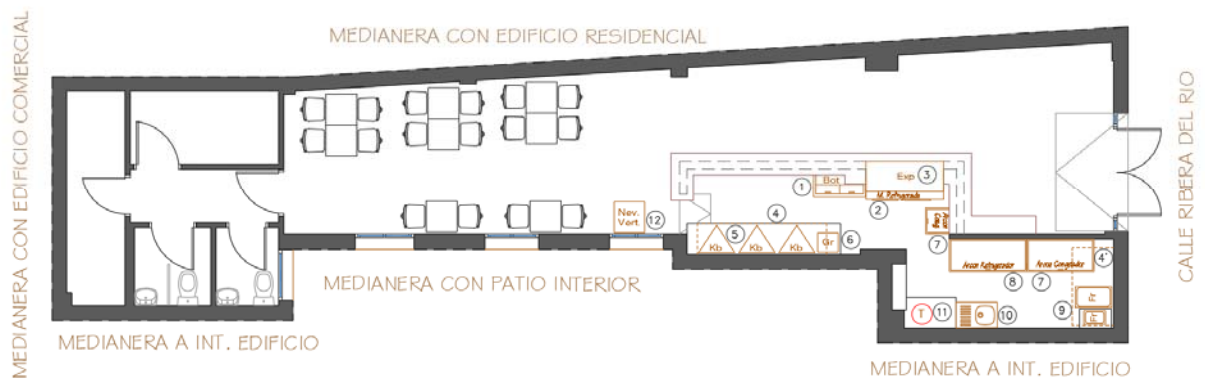
VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

EN COCINA INTERIOR:

▪ 1 Termo eléctrico
▪ 1 Fregadero
▪ 1 Arcón refrigerador
▪ 1 Arcón congelador
▪ 1 Campana extractora
▪ 1 Freidora de 5 L
▪ 1 Freidora de 8 L

EN ZONA DE BARRA:

▪ 1 Asador kebab 2 quemadores
▪ 1 Grill
▪ 1 Botellero
▪ 1 Mesa refrigerada
▪ 1 Expositor refrigerado
▪ 1 Arcón congelador
▪ 1 Nevera Vertical



VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

5º.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PREVISTAS.

5.1. Estudio de ruido.

5.1.1.- OBJETO DEL ESTUDIO.

El objeto del presente estudio es la valoración teórica de los niveles de afección acústica, con respecto a su entorno y sus colindantes, así como el cálculo del Aislamiento Acústico y las Medidas Correctoras a ejecutar, en caso necesario, para la actividad de **BAR-CAFETERIA CON COCINA**, para llevar a cabo el cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección Acústica, el Decreto 6/2012 de 17 de enero, Reglamento de Contaminación Acústica en Andalucía y la Ordenanza Municipal de Medio Ambiente del Excelentísimo Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.

5.1.2.- PETICIONARIO DEL ESTUDIO.

- Nombre: Faisal Mahmood
- NIF: X8294129F
- Domicilio: c/ Ribera del Río nº 58. Local B. C.P.: 11500
- Localidad: El Puerto de Santa María. Provincia: Cádiz

5.1.3.- SITUACION Y EMPLAZAMIENTO.

El local de estudio se localiza en c/ Ribera del Río nº 58. Local B. El Puerto de Santa María (Cádiz).

5.1.4.- REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE.

En la realización del presente estudio se han tenido en cuenta todas las ordenanzas y recomendaciones de los siguientes documentos:

- Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental; Ley 7/2007, 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. BOJA núm. 143 del 20 de julio de 2007.
- Real Decreto 137/2007, de 19 de octubre, por el que se aprueba el documento básico "DB-HR Protección frente al ruido" del Código Técnico de la Edificación.
- Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía
- Ordenanzas Municipales de Medio Ambiente del Excmo. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.

5.1.5.- CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA.

A continuación se exponen las necesidades del local para el cumplimiento del citado reglamento, una vez realizado el estudio.

5.1.5.1.- OBJETO.

Se realizará, de forma práctica, una valoración del aislamiento acústico proporcionado por los paramentos delimitadores existentes en el local, para justificar el cumplimiento del Reglamento de Protección Contra La Contaminación Acústica en Andalucía. En caso contrario se detallarán las medidas correctoras necesarias.

5.1.5.2.- DESCRIPCIÓN, UBICACIÓN, TIPO DE ACTIVIDAD Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO.

Se trata de la implantación de un bar con cocina en un local comercial. El local se encuentra ubicado en suelo clasificado con las siguientes condiciones urbanísticas:

- PLANEAMIENTO VIGENTE: Plan General de Ordenación Urbana.
- CLASIFICACIÓN DEL SUELO: Urbano.
- CLASIFICACIÓN: Residencial.

El local objeto del proyecto se encuentra situado en El Puerto de Santa María, provincia de Cádiz, en c/ Ribera del Río nº 58. Local B. La actividad a la que se destina el local es la de BAR CON COCINA. El horario previsto es el establecido por las autoridades competentes.

Horario de la actividad: Diurno y Vespertino

Horario de los Focos Ruidosos: Diurno, Vespertino y Nocturno

Con las siguientes superficies:

Comedor	43,66 m ²
Barra	7,79 m ²
Cocina.....	7,00 m ²
Almacén 1	4,04 m ²
Almacén 2	4,67 m ²
Vestíbulo.....	3,00 m ²
Aseo 1	1,82 m ²
Aseo 2	2,23 m ²

TOTAL SUPERFICIE UTIL 74,21 m²

TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA 98,00 m²

5.1.5.3- LINDES.

Los linderos del local son los siguientes:

- Colindante Trasero:	Vivienda.
- Colindante Lateral Derecho:	Vivienda.
- Colindante Lateral Izquierdo:	Zonas comunes E. residencial.
- Colindante Frontal:	Calle residencial.
- Colindante Superior:	Vivienda.
- Colindante Inferior:	No existe.

5.1.5.4.- DESCRIPCIÓN DE LOS FOCOS DE CONTAMINACIÓN ACÚSTICA.

Los focos de contaminación acústica principalmente son los producidos por los focos ruidosos y el público que acceda al local. No se considera que la actividad del local pueda suponer ningún impacto acústico indirecto.

Número de personas: Al realizarse de forma intermitente la entrada y salida de personas (clientes) durante las horas de actividad, no existe justificación para que se produzcan aglomeraciones de personas a la entrada o salida del recinto.

Focos ruidosos existentes en el local:

- Conversación	62 dbA
- Campanas	55 dbA
- Neveras y congeladores	42 dbA cada una

Para el cálculo producido por las maquinarias realizamos la suma logarítmica del conjunto de máquinas.

$$L = 10 * \log.$$

La maquinaria relacionada anteriormente genera un nivel de presión sonora inferior a 65 dBA, por lo que, teniendo en cuenta el desarrollo de la actividad, se estima que los niveles de presión sonora en el local serán:

- Conversación 62 dBA
- Maquinaria 65 dBA

No obstante, para el cálculo del presente estudio teórico, tomaremos como valor de Nivel de Presión Sonora 85 dBA (valor más restrictivo), tal y como se recomienda en diferentes ordenanzas municipales de Contaminación Acústica, ruidos y vibraciones y para el caso de **BAR CON COCINA**.

5.1.6.- METODOLOGÍA Y ARTICULADO

- **Ley 7/2007** Gestión Integrada de la Calidad Ambiental
- **Orden de 25 de septiembre de 2007**, del Ministerio de Fomento por la que se regula el control meteorológico del estado sobre los instrumentos destinados a medir niveles de ruido audible.
- **Decreto 6/2012** de 17 de Enero Reglamento Contra la Contaminación Acústica en Andalucía.
- **Ordenanza Municipal de Medio Ambiente.**
- **Norma UNE-EN ISO 717-1:1997**, de Evaluación del aislamiento acústico en los edificios y en los elementos de construcción. Aislamiento a ruido aéreo (ISO 717-1:1996)
- **Norma UNE-EN ISO 717-2:1997**, de Evaluación del aislamiento acústico en los edificios y en los elementos de construcción. Aislamiento a ruido de impactos (ISO 717-2:1996)
- **Norma UNE-EN ISO 140-4:1999**, de Evaluación del aislamiento acústico en los edificios y en los elementos de construcción. Medición in situ del aislamiento al ruido aéreo entre locales.(ISO 140-4:1998)
- **Norma UNE-EN ISO 140-5:1999**, de Evaluación del aislamiento acústico en los edificios y en los elementos de construcción. Medición in situ del aislamiento al ruido aéreo entre elementos de fachada y fachadas.(ISO 140-5:1998)

Los valores de los aislamientos acústicos exigidos, se consideran valores mínimos en relación con el cumplimiento de los límites que establece en este Reglamento.

5.1.6.1.- LIMITES ADMISIBLES DE NIVEL SONORO EN EL INTERIOR DE EDIFICACIONES.

En el interior de los locales de una edificación, expresado en dBA, no deberá sobrepasar como consecuencia de la actividad, instalación o actuación ruidosa, en función de la zonificación, tipo de local y horario, a excepción de ruidos procedentes del ambiente exterior (ruido de fondo debido al tráfico o fuente rosa natural), los valores indicados en la Tabla VI del título III, capítulo I del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

Tabla VI
Valores límite de ruido transmitido a locales colindantes por actividades e infraestructuras portuarias (en dBA)

Uso del edificio	Tipo de recinto	Índices de ruido		
		L _{kd}	L _{ke}	L _{kn}
Residencial	Zonas de estancia	40	40	30
	Dormitorios	35	35	25
Administrativo y de oficinas	Despachos profesionales	35	35	35
	Oficinas	40	40	40
Sanitario	Zonas de estancia	40	40	30
	Dormitorios	35	35	25
Educativo o cultural	Aulas	35	35	35
	Salas de lectura	30	30	30

En el caso que nos ocupa y como valor más restrictivo tenemos un nivel de inmisión interior de (Nii) a las viviendas colindantes de 25 dBA.

5.1.6.2.- LÍMITES ADMISIBLES DE EMISIONES DE NIVEL SONORO AL EXTERIOR.

Las actividades, instalaciones o actividades ruidosas, no podrán emitir al exterior, con exclusión del ruido de fondo (tráfico o fuente de ruido natural), valores superiores a los expresados en la tabla VII del título III, capítulo I del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

Tabla VII
Valores límite de inmisión de ruido aplicables a actividades y a infraestructuras portuarias de competencia autonómica o local (en dBA)

Tipo de área acústica	Índices de ruido		
	L _{kd}	L _{ke}	L _{kn}
a Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial	55	55	45
b Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial	65	65	55
c Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos	63	63	53
d Sectores del territorio con predominio de suelo de uso característico turístico o de otro uso terciario no contemplado en el tipo c	60	60	50
e Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requiera de especial protección contra contaminación acústica	50	50	40

En el caso que nos ocupa nos encontramos con un sector con predominio de suelo de uso residencial por lo que el límite admisible de emisión de nivel sonoro al exterior de 45 dBA.

5.1.6.3.- EXIGENCIAS DE AISLAMIENTO ACUSTICO.

Los valores de aislamiento acústico exigidos a los locales en que se ubiquen actividades o instalaciones ruidosas, entendiéndose por tales las que se definen en el apartado siguiente, se consideran valores de aislamiento mínimo, en relación con el cumplimiento de las limitaciones de inmisión y transmisión exigidas en este Reglamento.

Por lo tanto, el cumplimiento de los aislamientos acústicos para las edificaciones en las que se

ubiquen estos locales no exime del cumplimiento de los valores límite de transmisión al interior de las edificaciones, así como de los valores límite de inmisión al área de sensibilidad acústica correspondiente, para las actividades que en ellas se realicen.

A los efectos de establecer los aislamientos mínimos exigibles a los cerramientos que limitan las actividades o instalaciones ruidosas, entendiendo por tales aquellos en los que en su interior se generan niveles de presión sonora superiores a 80 dBA, ubicados en edificios que incluyen recintos habitables, (definidos conforme al «DB-HR Protección frente al ruido y sus modificaciones»), se establecen los siguientes tipos de establecimientos:

Tipo 1. Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, así como recintos que alberguen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora menor o igual a 85 dBA.

Tipo 2. Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales con un nivel de emisión sonora menor o igual a 90 dBA, o recintos que ubiquen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora superior a 85 dBA.

Tipo 3. Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, que generen niveles de emisión sonora superiores a 68 dBA, y en todos los casos cuando tengan actuaciones en vivo o conciertos con música en directo.

En nuestro caso, al tratarse de un local Tipo 1, donde se generan niveles de presión sonora menores o igual a 85 dBA, será de aplicación lo especificado en este apartado.

5.1.6.4.- CALCULOS JUSTIFICATIVOS.

Según las premisas obtenidas, se estima que el nivel de ruido continuo equivalente no será superior a 85 dBA.

Según el Código Técnico de la Edificación e información facilitada por fabricantes, obtenemos las siguientes características de los elementos delimitadores del local:

PARAMENTOS VERTICALES CON LOCALES COLINDANTES

ELEMENTO SEPARADOR	ESPESOR	AISLAMIENTO NECESARIO EN dBA (Ps*-Nii)	AISLAMIENTO TEORICO EN dBA	AISLAMIENTO (TEORICO>NECESARIO)
Muro de carga de 1 pie	30 cm.	85 - 40 = 45	55	(55>45) CUMPLE

Ps*: Presión sonora considerada por la actividad a desarrollar.

Nii: Nivel de inmisión interior.

El valor de aislamiento lo tomamos de una fachada tipo P 1.4 del catálogo de elementos constructivos del CTE

PARAMENTOS HORIZONTALES CON EXTERIOR

ELEMENTO SEPARADOR	ESPESOR	AISLAMIENTO NECESARIO EN dBA (Ps*-NiE)	AISLAMIENTO TEORICO EN dBA	AISLAMIENTO (TEORICO>NECESARIO)
Forjado hormigón con capa de compresion (25+5 cm)	30 cm.	85 - 50 = 35	57	(57>35) CUMPLE

Ps*: Presión sonora considerada por la actividad a desarrollar.

NiE: Nivel de inmisión exterior.

El valor de aislamiento lo tomamos de losas alveolares del catálogo de elementos constructivos del CTE

PARAMENTOS VERTICALES EXTERIORES

ELEMENTO SEPARADOR	ESPESOR	AISLAMIENTO NECESARIO EN dBA (Ps*-NiE)	AISLAMIENTO TEORICO EN dBA	AISLAMIENTO (TEORICO>NECESARIO)
Muro formado por cerramiento a la capuchina	28 cm.	85 - 50 = 35	59**	(59>35) CUMPLE

Ps*: Presión sonora considerada por la actividad a desarrollar.

NiE: Nivel de inmisión exterior.

** Valor corregido por los huecos acristalados.

5.1.6.5.- MEDIDAS CORRECTORAS A EJECUTAR.

Según los resultados teóricos obtenidos y con las condiciones de entorno descritas, se obtienen las siguientes conclusiones, con especial atención en la eliminación de posibles puentes acústicos.

Solera.- Considerando que ninguna de las maquinarias son susceptibles a crear vibraciones, no se estima necesario la ejecución de solera flotante.

Cerramientos Laterales y Trasero.- No se estima la mejora del aislamiento acústico que ofrecen los elementos existentes.

Cerramiento de Fachada.- No se estima la mejora del aislamiento acústico que ofrecen los elementos existentes.

Paramento Superior.- No se estima la mejora del aislamiento acústico que ofrecen los elementos existentes.

VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023

5.1.7.- CONCLUSION.

Tras el presente estudio y debido a los diferentes paramentos con los que cuenta del local, se considera que se cumple de forma sobradamente con los niveles exigidos por las actuales normativas que le son de aplicación.

Una vez descrito y justificado lo que consideramos que será la instalación con relación de todos los elementos que en ella intervienen, y de conformidad con las disposiciones que regulan dicha materia, doy por finalizado este Estudio Acústico.

Y el Ingeniero que suscribe la eleva a consideración de los Organismos Competentes para su aprobación, quedando a la disposición de los mismos para cuantas aclaraciones se consideren necesarias.

5.2. Emisiones a la Atmósfera.

La evacuación de humos procedentes de las cocinas se efectúa a través de campanas extractoras que evacuan mediante conductos que transcurren horizontalmente hacia fachada, que serán depurados previamente por un sistema de filtrado de carbón activo tipo filtronic, con una eficacia del 95 %.



Salida de humos existente en la fachada del establecimiento

5.3. Utilización del agua y vertidos líquidos.

En cuanto a la utilización que se va a producir del agua en la actividad a desarrollar dentro del local, comentar que siempre se hará uso de agua potable suministrada por la línea de abastecimiento público, no extrayéndose en ningún caso de una fuente particular o similar, salvo la suministrada en botellas por empresa legalmente reconocida para su consumo personal en mostradores.

Los usos previstos del agua serán los propios de este tipo de establecimiento, es decir:

- Consumo de agua potable.

- Utilización en aseo para higiene personal en lavabo e inodoro.
- Limpieza del local.
- Limpieza de cristalería.

Por lo tanto no se proyecta ningún uso especial del agua suministrada, así como que se prevé un uso de un volumen reducido de la misma.

En lo referente a la calificación de los vertidos líquidos previstos que se van a producir, serán de los tipos siguientes:

- Aguas fecales procedente del aseo del local.
- Aguas procedente de la limpieza del local con contenidos propios de la limpieza de aseos, suelos, cristalería, etc.

Estos vertidos líquidos que están previstos, se realizarán siempre a la línea pública de alcantarillado, a través de los desagües existentes en el local, no proyectándose ningún otro tipo de vertido líquido, que no sean los antes mencionados.

Es por lo tanto que a efectos de calificación ambiental, los vertidos líquidos a verter son aceptables para el tipo de actividad a desarrollar en este local.

5.4.- Generación, Almacenamiento y Eliminación de Residuos.

Los residuos que se prevén producir no suponen en absoluto un daño medioambiental, ya que estos son propiamente residuos del siguiente tipo:

- Residuos urbanos procedentes de los envases de alimentos, así como de la limpieza del local y del uso de los servicios higiénicos.

Los residuos urbanos serán almacenados en cubos de basura de los que dispondrá el local, al efecto de almacenar los residuos que se van generando arriba indicados hasta su pronta eliminación. Dichos cubos estarán en un lugar independiente de la zona de venta, así como estarán cerrados con unas tapas para evitar la transmisión de malos olores.

La eliminación de estos residuos se realizará mediante contenedores de basura de la empresa municipal de recogida y reciclaje de las mismas. Esta eliminación deberá de realizarse dentro de los plazos fijados por la empresa municipal, así como en el plazo de 24 horas después de su generación. También será preceptivo el desarrollar una eliminación selectiva de los residuos en función de si los mismos son inorgánicos, cristales, etc.

Por lo tanto no se va a producir ninguna anomalía dañina a efectos medioambientales en el proceso de generación, almacenamiento y eliminación de residuos, siempre y cuando se sigan las prescripciones aquí señaladas.

5.5. Medidas de seguimiento y control.

Las medidas de control que se seguirán para garantizar y controlar la adecuación del local que nos ocupa, para que cumpla en todo momento la normativa aplicada sobre impacto medioambiental se prevén que serán las siguientes:

Por parte del Técnico autor del proyecto que nos ocupa, el control y seguimiento se definirá durante la fase de ejecución de las obras, comprometiéndose según su responsabilidad a exigir y hacer cumplir todas las especificaciones técnicas que en este proyecto se indican, con referencia a la adecuación del local a las normativas exigidas por el Ayuntamiento, que son las siguientes:

- Decreto Ley 5/2014, por el que se modifica la ley 7/2007 de

Ambiental.

- Decreto 6-2012, de 17 de Enero, Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.
- CTE-DB-SI.
- Decreto 293/2009 de 7 julio y del DB-SUA, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

Por parte de la Administración, tanto Municipal como Autonómica, el seguimiento y control será el establecido en el art. 78 de la Ley de 18 de Mayo de Protección Ambiental, tanto al finalizar las obras de acondicionamiento como durante el desarrollo de las actividades previstas en el local.

Por parte del Propietario, el control y seguimiento de las actividades que promoverá en este local, deberá ser continuo y muy exhaustivo, con el fin de que las actividades que se desarrollen en el local estén en todo momento dentro de la legalidad marcada por las normativas aquí aplicadas, así como cumpliendo con los requisitos varios exigidos por el Órgano competente Municipal.

6º.- CONCLUSIONES.

Por lo anteriormente expuesto, y comprobando que las instalaciones estudiadas en el presente certificado cumplen la normativa vigente, consideramos que el local reúne las condiciones de seguridad y salubridad necesarias y suficientes para ejercer la actividad.

El Puerto de Santa María, Noviembre de 2023

Ingeniero Técnico Industrial
Alberto Osorio Gamero
Colegiado nº 3.132

VISADO COPITI Cádiz
6368 / 2023

DOCUMENTO III.- PLANOS

VISADO COPITI Cádiz
6368 / 2023

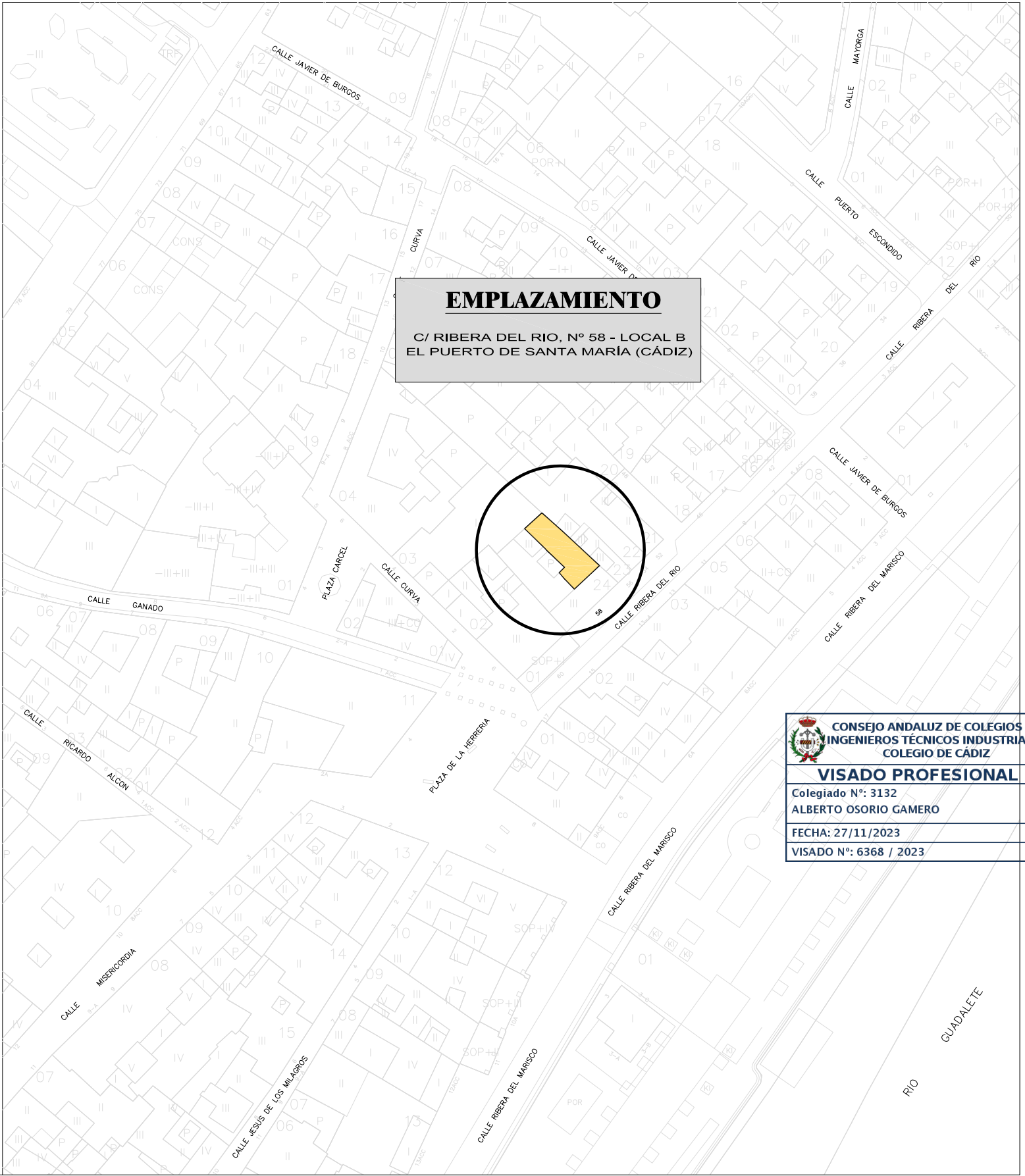
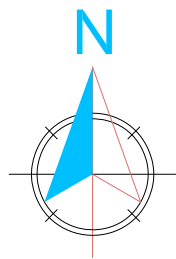
LISTADO DE PLANOS:

- PLANO Nº 1.- SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO
- PLANO Nº 2.- DISTRIBUCIÓN Y SUPERFICIES.
- PLANO Nº 3.- EQUIPAMIENTO.
- PLANO Nº 4.- ESTADO DE COTAS.
- PLANO Nº 5.- INSTALACIÓN CONTRA INCENDIOS.
- PLANO Nº 6.- SALIDA DE HUMOS.

El Puerto de Santa María, Noviembre de 2023


Ingeniero Técnico Industrial
Alberto Osorio Gamero
Colegiado nº 3.132

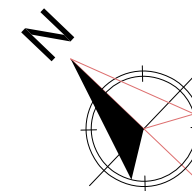
VISADO COPITI Cadiz
6368 / 2023




CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES
COLEGIO DE CÁDIZ
VISADO PROFESIONAL
 Colegiado Nº: 3132
ALBERTO OSORIO GAMERO
 FECHA: 27/11/2023
 VISADO Nº: 6368 / 2023

VISADO COPITI Cadiz
 6368 / 2023

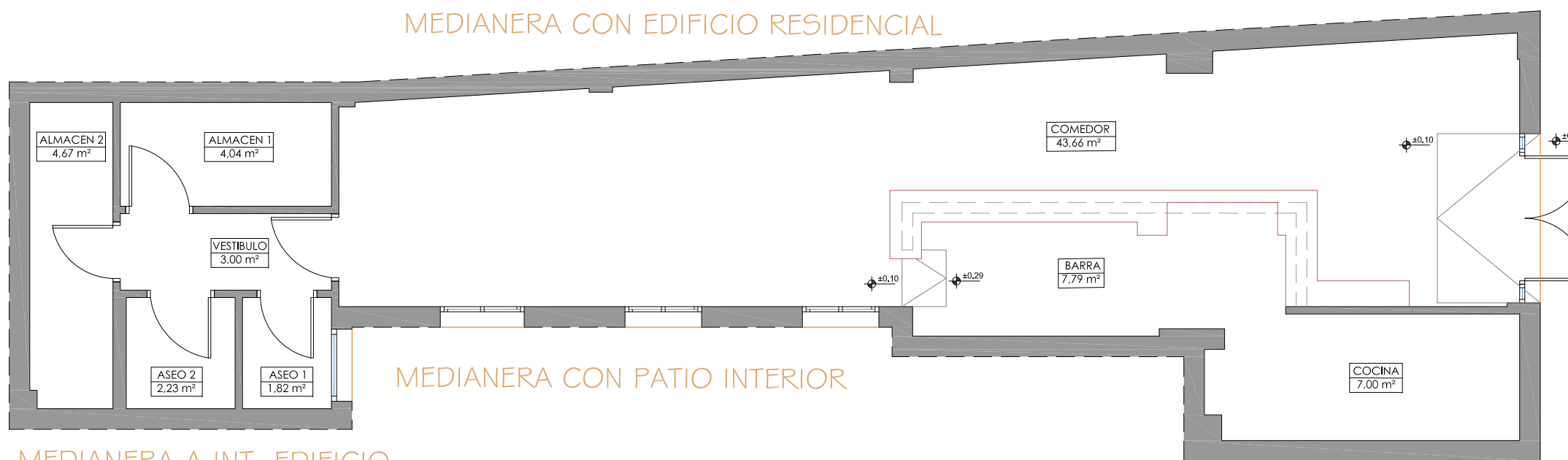
TITULAR: FAISAL MAHOOD NIE: X8294129F	 PSM4 Gestión Integral de Proyectos SL	PSM4 Gestión Integral de Proyectos S.L. P.I. Las Salinas, C/ Océano 2, Oficina 1 El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz Teléfono: 956 542 387 CIF: B-72206758 correo: info@psm4.es	INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL - ALBERTO OSORIO GAMERO Nº Colegiado: 3132 - COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE CÁDIZ	TÍTULO: CALIFICACION AMBIENTAL DE BAR CON COCINA SITO EN C/ RIBERA DEL RIO, Nº 58 - LOCAL B - T.M. EL PUERTO DE SANTA MARIA (CADIZ)	FECHA: NOVIEMBRE 2023	ESCALA: 1/1000 Formato Original UNE A-3	PLANO: SITUACION Y EMPLAZAMIENTO NOMBRE DEL FICHERO DIGITAL:	NUMERO DE PLANO: 1 HOJA: 1 DE 1
--	--	---	---	--	---------------------------------	--	---	--



MEDIANERA CON EDIFICIO RESIDENCIAL

MEDIANERA CON EDIFICIO RESIDENCIAL

CALLE RIBERA DEL RIO



MEDIANERA A INT. EDIFICIO

MEDIANERA CON PATIO INTERIOR

MEDIANERA A INT. EDIFICIO


CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES COLEGIO DE CÁDIZ
VISADO PROFESIONAL
 Colegiado Nº: 3132
 ALBERTO OSORIO GAMERO
 FECHA: 27/11/2023
 VISADO Nº: 6368 / 2023

CUADRO DE SUPERFICIES	
Comedor	43,66 m ²
Cocina	7,00 m ²
Barra	7,79 m ²
Vestibulo	3,00 m ²
Aseo 1	1,82 m ²
Aseo 2	2,23 m ²
Almacen 1	4,04 m ²
Almacen 2	4,67 m ²
SUPERFICIE UTIL TOTAL	74,21 m²
SUPERFICIE CONSTRUIDA TOTAL	98,00 m²

TITULAR:
FAISAL MAHMOOD
NIE: X8294129F



PSM4 Gestión Integral de Proyectos S.L.
P.I. Las Salinas, C/ Océano 2, Oficina 1
El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz
Teléfono: 956 542 387
CIF: B-72206758
correo: info@psm4.es

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL - ALBERTO OSORIO GAMERO
Nº COLEGIADO: 3132 - COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE CÁDIZ

TITULO:
CALIFICACION AMBIENTAL DE BAR CON COCINA
SITO EN C/ RIBERA DEL RIO, Nº 58 - LOCAL B - T.M. EL PUERTO DE SANTA MARIA (CADIZ)

FECHA
NOVIEMBRE 2023

ESCALA
1/75

Formato Original UNE A-3

PLANO
DISTRIBUCION Y SUPERFICIES

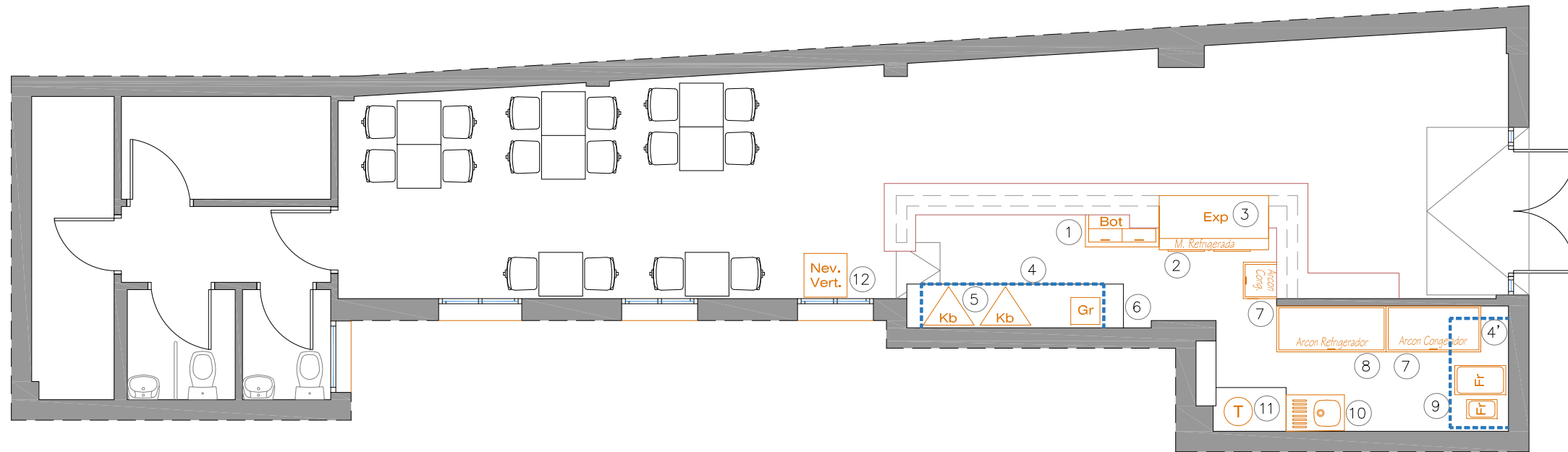
NOMBRE DEL FICHERO DIGITAL:

NUMERO DE PLANO
2

HOJA
1 DE 1

VISADO COPITI Cadiz

6368 / 2023



CALLE RIBERA DEL RIO


CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES COLEGIO DE CÁDIZ
VISADO PROFESIONAL
 Colegiado N°: 3132
 ALBERTO OSORIO GAMERO
 FECHA: 27/11/2023
 VISADO N°: 6368 / 2023

EQUIPAMIENTO

- 1.- BOTELLERO REFRIGERADOR
- 2.- MESA REFRIGERADA 2 PUERTAS
- 3.- EXPOSITOR REFRIG. ENCIMERA
- 4.- CAMPANA EXTRACTORA 2,5 m
- 4'.- CAMPANA EXTRACTORA 1,5 m
- 5.- ASADOR KEBAB 2 QUEMADORES GAS
- 6.- GRILL
- 7.- ARCON CONGELADOR
- 8.- ARCON REFRIGERADOR
- 9.- FREIDORA
- 10.- FREGADERO 1 SENO
- 11.- TERMO ELECTRICO
- 12.- NEVERA VERTICAL

TITULAR:
FAISAL MAHMOOD
NIE: X8294129F



PSM4 Gestión Integral de Proyectos S.L.
P.I. Las Salinas, C/ Océano 2, Oficina 1
El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz
Teléfono: 956 542 387
CIF: B-72206758
correo: info@psm4.es

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL - ALBERTO OSORIO GAMERO
Nº COLEGIADO: 3132 - COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE CÁDIZ

TITULO:
CALIFICACION AMBIENTAL DE BAR CON COCINA
SITO EN C/ RIBERA DEL RIO, N° 58 - LOCAL B - T.M. EL PUERTO DE SANTA MARIA (CADIZ)

FECHA
NOVIEMBRE 2023

ESCALA
1/75

Formato Original UNE A-3

PLANO
EQUIPAMIENTO

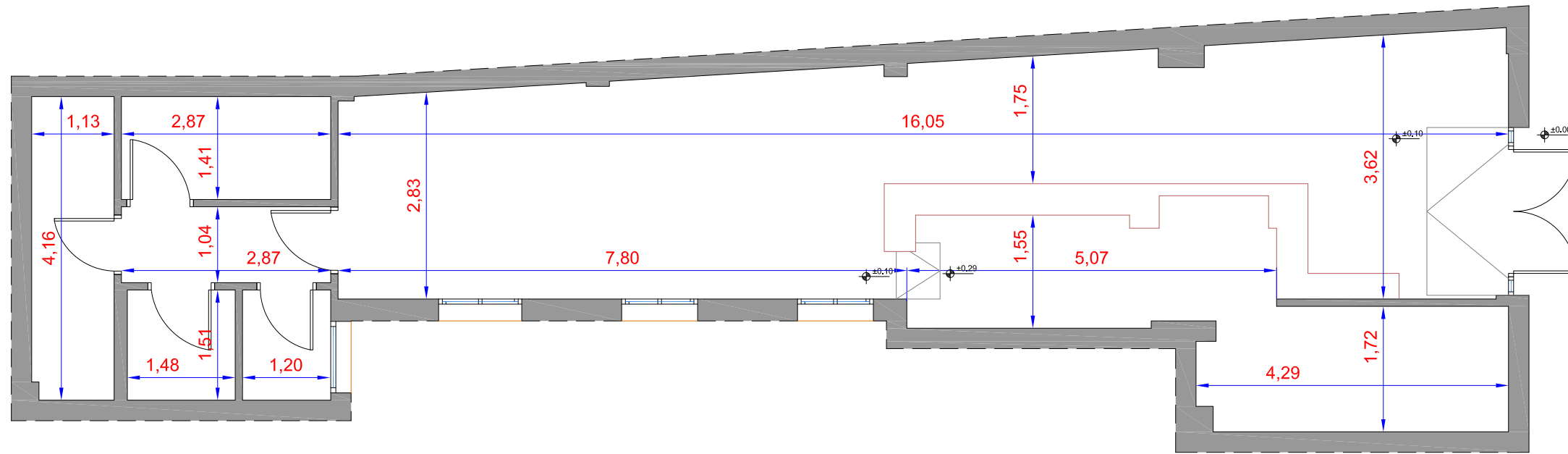
NOMBRE DEL FICHERO DIGITAL:

NUMERO DE PLANO
3

HOJA
1 DE 1

VISADO COPITI Cadiz

6368 / 2023




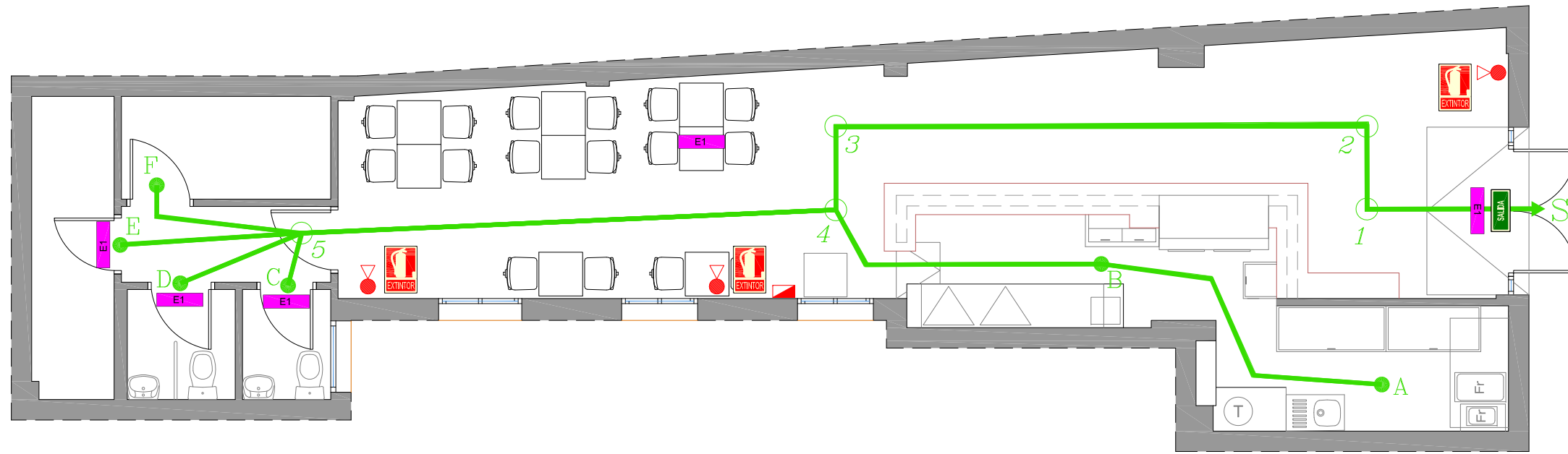
CALLE RIBERA DEL RIO


CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES COLEGIO DE CÁDIZ
VISADO PROFESIONAL
 Colegiado N°: 3132
 ALBERTO OSORIO GAMERO
 FECHA: 27/11/2023
 VISADO N°: 6368 / 2023

VISADO COPITI Cadiz

6368 / 2023

TITULAR: FAISAL MAHMOOD NIE: X8294129F	 PSM4 Gestión Integral de Proyectos SL	PSM4 Gestión Integral de Proyectos S.L. P.I. Las Salinas, C/ Océano 2, Oficina 1 El Puerto de Santa María - 11500 - Cádiz Teléfono: 956 542 387 CIF: B-72206758 correo: info@psm4.es	INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL - ALBERTO OSORIO GAMERO <small>Nº COLEGIADO: 3132 - COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE CÁDIZ</small>	TÍTULO:	FECHA	ESCALA	PLANO	NUMERO DE PLANO
				CALIFICACION AMBIENTAL DE BAR CON COCINA SITO EN C/ RIBERA DEL RIO, N° 58 - LOCAL B - T.M. EL PUERTO DE SANTA MARIA (CADIZ)	NOVIEMBRE 2023	1/75	ESTADO DE COTAS	4
				Formato Original UNE A-3		NOMBRE DEL FICHERO DIGITAL:		HOJA 1 DE 1



CALLE RIBERA DEL RIO

LEYENDA DE INSTALACIÓN PROTECCIÓN CONTRA EL FUEGO

	CUADRO ELÉCTRICO
	EXTINTOR 6 KG 34A-233B-C
	PUNTO DE RUTA DE EVACUACIÓN
	RECORRIDO DE EVACUACIÓN
	INICIO EVACUACIÓN (INTERIOR ESTANCIA)
	LUMINARIA DE EMERGENCIA
	PLACA LUMINISCENTE SEÑAL EXTINTOR DE INCENDIOS
	PLACA LUMINISCENTE SEÑAL SALIDA

RECORRIDOS DE EVACUACIÓN

ORIGEN	RECORRIDO	LONGITUD	LONGITUD MÁX.
A	A-B-4-3-2-1-S	20 m	< 25 m
B	B-4-3-2-1-S	15 m	
C	C-5-4-3-2-1-S	20 m	
D	D-5-4-3-2-1-S	21 m	
E	E-5-4-3-2-1-S	22 m	
F	F-5-4-3-2-1-S	21 m	

Según lo recogido en tabla 3.1 del DB-SI3, la longitud del recorrido de evacuación no excederá de 25 metros.

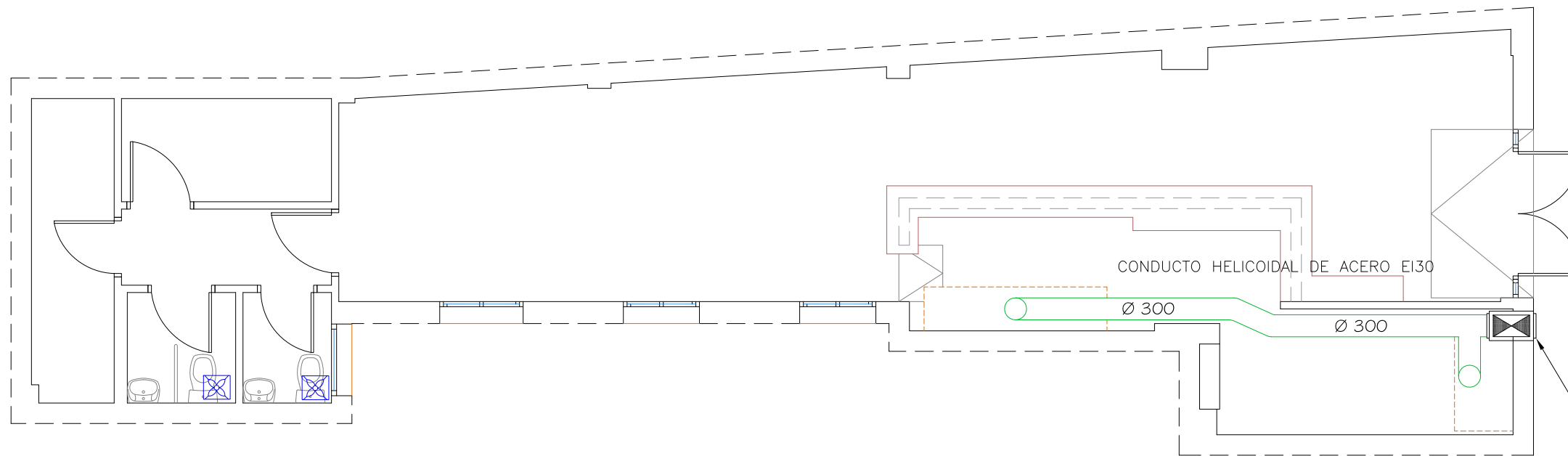
SUP. SECTOR DE INCENDIOS = 98 m²
 SUP. MÁX. SECTOR DE INCENDIOS = 2500 m²
 SE DISPONEN DE EXTINTORES DE EFICACIA 34A-233B-C SITUADOS A UNA DISTANCIA NO SUPERIOR A 15 METROS DESDE TODO ORIGEN DE EVACUACIÓN Y EN EL RECORRIDO DE EVACUACIÓN.

CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES COLEGIO DE CÁDIZ

VISADO PROFESIONAL

Colegiado Nº: 3132
 ALBERTO OSORIO GAMERO

FECHA: 27/11/2023
 VISADO Nº: 6368 / 2023



CALLE RIBERA DEL RIO

SALIDA DE HUMOS EXISTENTE

LEYENDA VENTILACIÓN	
	CONDUCTO HELICOIDAL DE ACERO EI30 Ø300
	EXTRACTOR TIPO AXIAL
	CAMPANA EXTRACTORA MODELO MURAL ADOSADA A PARED
	UNIDAD FILTRONIC PARA DEPURACIÓN DE HUMOS CON FILTRO PREVIO PARA AUMENTAR EFICACIA

EMISIONES A LA ATMÓSFERA:

DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 7.7.13 "EVACUACIÓN DE HUMOS, GASES Y OLORES", DEL PLAN GENERAL DE ORDENACIÓN URBANÍSTICA DE EL PUERTO DE SANTA MARÍA, LOS HUMOS PROCEDENTES DE LA CAMPANA, SE EMITEN AL EXTERIOR MEDIANTE CONDUCTO DE ACERO EI 30 QUE DISCURRE HACIA FACHADA DEL EDIFICIO. SE INSTALARÁ UNIDAD FILTRONIC PARA DEPURACIÓN DE HUMOS.

ASIMISMO, LA PUERTA DE ACCESO PERMANECERÁ CERRADA PARA EVITAR LA SALIDA DE HUMOS AL EXTERIOR.

DADA LA NATURALEZA DEL ESTABLECIMIENTO SE ESTIMA QUE SE PRODUCEN EMISIONES AL EXTERIOR DE SUSTANCIAS GASEOSAS, LAS CUALES NO SUPONEN UN AGRAVIO MEDIOAMBIENTAL.

CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES COLEGIO DE CÁDIZ

VISADO PROFESIONAL

Colegiado Nº: 3132
ALBERTO OSORIO GAMERO

FECHA: 27/11/2023
VISADO Nº: 6368 / 2023

VISADO COPITI Cadiz

6368 / 2023