EXCMO. AYUNTAMIENTO DE TARIFA
ALCALDIA

Fijado con fecha: 7 DIC 2017

Fdo.

EXPTE. Licencias de Actividades 2017/128 DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL, LICENCIA MUNICIPAL DE APERTURA Y LICENCIA MUNICIPAL DE OBRAS.

EDICTO

Por Decreto de la Alcaldía nº 2017/4185, de fecha 05.12.2017, se han admitido a trámite las solicitudes de licencia municipal de apertura y licencia municipal de obras, presentadas ante este Excmo. Ayuntamiento, por PLAYA DE LA PLATA, SL, para la actividad de CONSTRUCCION DE EDIFICIO PARA USO DE HOTEL-APARTAMENTO DE 4 ESTRELLAS SITO EN PARCELA G-1 DE LA ZONA 1 QUEBRANTANICHOS, con emplazamiento en TARIFA, TARIFA (CADIZ), siendo preceptivo, como trámite previo a la concesión de las mismas, la tramitación de la calificación ambiental de dicha actividad.

Lo que se hace público, abriéndose un plazo de **20 DÍAS**, contados a partir de la fecha de publicación del presente, en el Tablón de Edictos de este Excmo. Ayuntamiento, para que toda persona que lo desee pueda examinar el expediente y presentar las alegaciones o sugerencias que estime oportunas, estando la documentación a su disposición en la Oficina Técnica Municipal de Obras de este Excmo. Ayuntamiento, en los días hábiles, entre las 09:00 y las 14:00 horas.

El presente período de Información Pública se abre en cumplimiento del referido Decreto de la Alcaldía y de lo dispuesto en el artículo 13.1 del Reglamento de Calificación Ambiental, aprobado por Decreto 297/1995, de 19 de Diciembre (B.O.J.A. núm. 3, de 11 de Enero de 1.995).

Fíjese el presente anuncio en el Tablón de este Excmo. Ayuntamiento y en la página web de este Excmo. Ayuntamiento (www.aytotarifa.com).

Tarifa, a la fecha indicada en la firma electrónica

EL ALCALDE,
Francisco Ruiz Giráldez.

Firma 1 de 1 | Francisco Ruiz Giráldez | 07/12/2017 | Alcalde

Este documento tiene el carácter de copia autentica con los efectos previstos en el art. 30 de la Ley 11/2007, de acceso electrónico de los ciudadanos a los servicios públicos. Usted puede verificar su integridad consultando la url:

Código Seguro de Validación	0d6c6f9d471e4458a26da88bfcc1310e001
Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador

ANEXO 2

LEY 7/2007, DE 9 DE JULIO, DE GESTIÓN INTEGRADA DE CALIDAD AMBIENTAL

LEY 7/2007, DE GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD AMBIENTAL:

*HOTEL APARTAMENTO ****:*

1. OBJETO.

Se redacta el siguiente documento para dar cumplimiento de la Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (B.O.E. nº 190 del 09 de Agosto de 2007).

Según el Anexo I de la Ley 7/2007, la actividad a desarrollar **"13.31. Sector turístico; Establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos e inmuebles de uso turístico en régimen de aprovechamiento por turno en suelo urbano o urbanizable"** está sometida al trámite de Calificación Ambiental.

La Ley 7/2007 se regula para la sección 5ª. Calificación Ambiental según el Decreto 297/1995, del 19 de Diciembre, en el cual se desarrolla el Reglamento de Calificación Ambiental, cuyos contenidos a justificar son los siguientes:

a) *Maquinaría, equipos y proceso productivo a utilizar:* No se realizaran labores de producción ni de reparación de ningún tipo, por lo que no será necesaria ninguna maquina, a excepción de las propias del tipo de local tratado, como puedan ser las bombas de presión, electrobombas, maquinaria del ascensor, etc...

b) Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente: no se emplearán, almacenarán ni producirán materiales perjudiciales para el medio ambiente, únicamente los propios de un establecimiento hotelero "Hotel Apartamento 4 estrellas".

c) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas:

I. Ruidos y vibraciones: Se aislarán los apoyos de los motores y bombas (equipos generadores de vibraciones) con materiales elásticos. En las actividades con instalación musical que puedan producir molestias por ruidos, se instalará un limitador-controlador de potencia sonora del tipo LA-01 o similar, que será debidamente precintado para garantizar que no se superan los límites de los valores sonoros. La conversación de los clientes será otro de los focos de ruidos que en ningún caso deberá superar los 45 dB.

Se colocarán limitadores de potencia que impidan que determinados equipos electrónicos superen ciertos niveles de ruido.

II. Emisiones a la atmósfera: Los puntos de evacuación de olores estará situado a un metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS
1207170184317
COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz
ARQUITECTOS ADOLFO SÁNCHEZ GARCÍA

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el

radio de 50 metros. Se incluirán medios y equipos para corregir y filtrar los olores. La actividad se encuentra incluida en el grupo C del catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera, Real Decreto 100/2011, de 28 de Enero, por el que se actualiza el catálogo de la Ley 34/2007, de 15 de Noviembre, de calidad del aire y protección de la atmosfera.
Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.
Se instalarán placas solares con interacumuladores conectados a calderas eléctricas para la generación del Agua caliente sanitaria.

III. Utilización del agua y vertidos líquidos: Aguas residuales provenientes de los aseos y baños, cuyo vertido procedente de dicha actividad se realizará con los medios correctores pertinentes (arquetas, arquetas sifónicas, etc...) que impidan que se viertan al alcantarillado municipal aguas residuales que superen los valores de contaminación establecidos por la Ordenanza municipal que regula los vertidos.
Se informará a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
Se evitará verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
Se instalarán arquetas separadoras de grasas y fangos en las plantas sótano.
Se colocarán grifos termostáticos y monomando.
Se colocarán sistemas de WC stop, para cisternas de descarga parcial o completa.
Se evitara el derroche de agua mediante el empleo de instalación de reducción de caudal en duchas, bañeras, lavabos, fregaderos, etc...
Se barrerán las zonas de terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.
Se dispondrá de información de ahorro de agua en las habitaciones del hotel apartamento.

IV. Generación, almacenamiento y eliminación de residuos: Los residuos previstos serán únicamente los propios de un establecimiento hotelero "Hotel Apartamento 4 estrellas", para evitar en lo posible los malos olores de estos residuos, se dispondrá de recipientes de recogida de basuras de dimensiones adecuadas destinados sólo a este fin y colocado lo más lejos posible de las unidades de alojamiento, estos diariamente y al finalizar la jornada serán evacuados a los contenedores de recogidas de basuras del Servicio Municipal.
Los aceites generados deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del establecimiento.
Se realizarán campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos.
Se mantendrán los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
Se emplearan bolsas de basura biodegradables.
Se dispondrá de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.
Se separarán los residuos especiales (tóner, cartucho de tinta, etc...) utilizados en recepción y oficina y se entregarán a un gesto autorizado o depositarán en su lugar correspondiente de los contenedores de recogida del Servicio Municipal.
Se emplean redes separativas de aguas residuales.

V. Almacenamiento de productos: No se almacenaran ningún tipo de producto que no sea propio de un establecimiento hotelero, tales como, líquidos envasados, lencería, menajes, etc...
Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenará en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados, en cualquier caso y al tratarse de empresas externas las que desarrollen estas tareas, cada una dispondrá de su almacén.
La lencería se almacenará en un office en cada una de las plantas del establecimiento.

d) Medidas de seguimiento y control que permitan el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles: Se realizará una inspección de ruido diurna y nocturna cada dos años por técnico acreditado en campo de ruido.
Los vertidos son a la red de saneamiento, por lo que se realizara una inspección anual de vertido por ECCMA en campo de aguas.
Se realizará una inspección de los focos existentes de emisiones cada 5 años para actividades incluidas en el grupo C, por el ECCMA.

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS
1207170184317
COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE CÁDIZ
arquitectos cádiz
ARQUITECTOS TÉCNICOS

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1207170184317, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

Declaración de vertidos a Dominio público, anual por la instalación en modelo oficial de la CMA.

e) *Combustibles:* Se dispondrán placas solares conectadas a interacumuladores para generar el A.C.S. que dará caudal suficiente y autonomía para el consumo previsto.
La instalación se hará por un instalador autorizado por industria.
No habrá uso ni almacenamiento de ningún tipo de combustible.

RESTAURANTE:

1. OBJETO.

Se redacta el siguiente documento para dar cumplimiento de la Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (B.O.E. nº 190 del 09 de Agosto de 2007).

Según el Anexo I de la Ley 7/2007, la actividad a desarrollar **"13.32. Restaurantes, cafeterías, pubs y bares"** está sometida al trámite de Calificación Ambiental.

La Ley 7/2007 se regula para la sección 5ª. Calificación Ambiental según el Decreto 297/1995, del 19 de Diciembre, en el cual se desarrolla el Reglamento de Calificación Ambiental, cuyos contenidos a justificar son los siguientes:

f) *Maquinaría, equipos y proceso productivo a utilizar:* No se realizaran labores de producción ni de reparación de ningún tipo, por lo que no será necesaria ninguna maquina, a excepción de las propias del tipo de establecimiento tratado, como puedan ser los frigoríficos, congeladores, hornos, batidoras, microondas, plancha, etc...

g) Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente: no se emplearán, almacenarán ni producirán materiales perjudiciales para el medio ambiente, únicamente los propios de un Restaurante.

h) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas:

I. Ruidos y vibraciones: Se aislarán los apoyos de los motores y bombas (equipos generadores de vibraciones) con materiales elásticos. En las actividades con instalación musical que puedan producir molestias por ruidos, se instalará un limitador-controlador de potencia sonora del tipo LA-01 o similar, que será debidamente precintado para garantizar que no se superan los límites de los valores sonoros. La conversación de los clientes y comensales será otro de los focos de ruidos que en ningún caso deberá superar los 45 dB.
Se evitará la carga y descarga de mercancías en horario de descanso.
A la hora de comprar cualquier maquinaria para la cocina, se tendrá en cuenta el ruido y la vibración que produce para minimizar las molestias que puedan causar.

II. Emisiones a la atmósfera: Se dispondrá de campana extractora autoextinguible en la cocina sobre el elemento productor de humos y olores, ésta estará dotada de filtro antigrasa de fácil mantenimiento. El punto de evacuación de humos y olores estará situado a un metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un radio de 50 metros. Se incluirán medios y quipos para corregir y filtrar los olores. La actividad se encuentra excluida de cualquiera de los grupos A, B, o C del catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera, Real Decreto 100/2011, de 28 de Enero, por el que se actualiza el catálogo de la Ley 34/2007, de 15 de Noviembre, de calidad del aire y protección de la atmosfera.
Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.

Se evitará mantener el local a temperatura con más de 10 ºC de diferencia con el exterior, se disminuyen las emisiones y es menos perjudicial para la salud.

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS
1207170184317
COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz
ARQUITECTOS ANDRÉS ALADINO SÁNCHEZ GARCÍA
REF. A.V. RAC

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1207170184317, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

III. Utilización del agua y vertidos líquidos: Aguas residuales provenientes de los aseos y cocina, cuyo vertido procedentes de dicha actividad se realizará con los medios correctores pertinentes (arquetas, separadores de grasas, etc...) que impidan que se viertan al alcantarillado municipal aguas residuales que superen los valores de contaminación establecidos por la Ordenanza municipal que regula los vertidos.
Se informará a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
Se evitará verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
Si se necesita lavar a mano, llenar el fregadero con agua y jabón e introducir en el los platos que se van a lavar.
Se utilizará preferentemente el lavavajillas y se pondrá solo cuando esté completamente lleno.
Se evitara el derroche de agua, utilizando la imprescindible y asegurándose de que los grifos quedan bien cerrados y que las cisternas no tengan perdidas.
Se barrerán las zonas de terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.

IV. Generación, almacenamiento y eliminación de residuos: Los residuos previstos serán únicamente los propios de un Restaurante, para evitar en lo posible los malos olores de estos residuos, se dispondrá de recipientes de recogida de basuras y restos comidas (con bolsas plastificadas) de dimensiones adecuadas con cierre hermético en la cocina, y de cuarto de basuras en la planta sótano para el depósito de estos, que diariamente y al finalizar la jornada serán evacuados a los contenedores de recogidas de basuras del Servicio Municipal.
Los aceites generados en las actividades de restauración deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del establecimiento.
Se realizarán campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos.
Se mantendrán los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
Se dispondrá de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.
Se comprará la cantidad necesaria de productos para prevenir deterioros, para evitar la ocupación innecesaria de espacio y caducidades, que solo genera residuos.
Se seleccionarán productos no tóxicos. Elegir productos que no requieran un almacenaje especial, como ventilación, o sean peligrosos.

V. Almacenamiento de productos: No se almacenaran ningún tipo de producto que no sea propio de un Restaurante, tales como alimentos (carne, pescado, legumbres, pastas, etc...), líquidos envasados, especias, etc...
Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las siguientes:
a) Comidas congeladas < -18ºC.
b) Comidas refrigeradas con periodos de duración < 24 horas < -8ºC.
c) Comidas refrigeradas con periodos de duración > 24 horas < -4ºC.
d) Comidas calientes > 65ºC.
Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenará en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.
Los envases y recipientes utilizados para comidas se almacenarán protegidos de la contaminación.

I) Medidas de seguimiento y control que permitan el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles: Se realizará una inspección de ruido diurna y nocturna cada dos años por técnico acreditado en campo de ruido.
Los vertidos son a la red de saneamiento, por lo que se realizara una inspección anual de vertido por ECCMA en campo de aguas.
Se realizara una relación de indicadores para el seguimiento del comportamiento ambiental de las actividades como: Consumo de productos de limpieza (Kg/año); consumo de agua (Litros/mes); consumo de energía (kWh); cantidad de residuos no peligrosos generados (Kg/año); niveles de emisión de ruido (NEE). Zona de actividades comerciales (dbA/bianual).

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS
1207170184317
COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1207170184317, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

Emisiones de parámetros característicos de aguas asimilables a las sanitarias: pH, conductividad DB0, DQ0, SS, detergentes, aceites y grasas (mg/l).

j) ***Combustibles:*** Se dispondrán interacumuladores eléctricos apoyados por calderas eléctricas para generar el A.C.S. que dará caudal suficiente y autonomía para el consumo previsto.
La instalación se hará por un instalador autorizado por industria.
No habrá uso ni almacenamiento de ningún tipo de combustible.

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1207170184317, depositado en los

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

1207170184317

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz
ARQUITECTOS AUTORES
ADOLFO SANCHEZ GARCIA

REF. AV. PAG