

- Los derivados de la manipulación de los cartuchos de impulsión.
- Partículas proyectadas.

1.6.3.5. Taladro portátil.-

- Contacto con la energía eléctrica, atrapamientos, erosiones en las manos, cortes, golpes por fragmentos.
- Los derivados de la rotura de la broca.
- Los derivados del mal montaje de la broca.

1.6.3.6. Rozadora eléctrica.-

- Contacto con la energía eléctrica, erosiones y cortes en las manos, golpes por fragmentos.
- Los derivados de los trabajos con polvo ambiental.
- Los derivados del trabajo con producción de ruido.

1.6.3.7. Soldadura eléctrica.-

- Caída desde altura (estructura metálica, trabajos en el borde de forjados, balcones, aleros y asimilables) y al mismo nivel.
- Atrapamientos entre objetos, aplastamiento de las manos.
- Los derivados de caminar sobre la perfilaría en altura.
- Los derivados de las radiaciones del arco voltaico e inhalación de vapores metálicos.
- Quemaduras, contactos con energía eléctrica, proyección de partículas en los ojos.

1.7. PROTECCIONES COLECTIVAS.-

Siempre que sea posible, se deben utilizar las protecciones colectivas, ya que ofrecen una eficaz protección del operario, sin necesidad de intervención de éste.

1.8. PROTECCIONES INDIVIDUALES.-

Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, los medios de protección personal, simultáneos con los colectivos, serán de empleo obligatorio, siempre que se precise eliminar o reducir los riesgos profesionales. La protección personal no dispensa en ningún caso de la obligación de emplear los medios preventivos de carácter general, conforme a lo dispuesto por la citada Ley.

Las prendas a utilizar como protecciones personales serán obligatoriamente del tipo homologado, una vez transcurrido el plazo de un año a partir de la vigencia de la Norma correspondiente. En el Pliego de Condiciones figura la relación de equipos homologados a la fecha. Toda prenda homologada deberá llevar el sello reglamentario.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1412170309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS PREVENTIVOS

1412170309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de Cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.

1.8.1. Protección de la cabeza.-

Los cascos cumplirán la Norma Técnica Reglamentaria MT-1 de 30-12-74 para cascos de seguridad no metálicos; serán de clase N, vigilándose el buen estado de las bandas de contorno y amortiguación.

Su uso será obligatorio para todo el personal, prohibiéndose el acceso a la obra de toda persona sin su correspondiente casco.

1.8.2. Protección del aparato ocular.-

Las gafas de seguridad cumplirán la Norma Técnica Reglamentaria MT-16-17. En los trabajos en los que se produzca polvo, deslumbramientos, salpicaduras de líquidos cáusticos, choque con partículas o cuerpos, metales fundidos, contacto con gases irritantes, etc..., se exigirá el uso de gafas de seguridad, como mínimo de clase 4 (material transparente incoloro con aberturas indirectas o recubiertas) y una resistencia de oculares B.

En los trabajos de soldadura se exigirá el uso de pantallas de Soldadores, bien de marco fijo o de marco deslizante (MT-3, 18 y 19).

1.8.3. Protección del aparato auditivo.-

Los operarios que están sometidos a un ruido continuo, como cortadoras circulares de mesa, se protegerán con orejeras, las cuales cumplirán con la Norma Técnica Reglamentaria MT-2.

1.8.4. Protección del aparato respiratorio.-

En los trabajos en los que se produzca agentes agresivos como polvo y gases tóxicos, los operarios se protegerán con mascarillas, que como mínimo serán de retención mecánica, según la Norma Técnica Reglamentaria MT-7 y 8.

1.8.5. Protección de las extremidades superiores.-

Las extremidades superiores se protegerán mediante guantes de goma, caucho o cuero curtido según el caso.

Para las maniobras con electricidad se usarán guantes fabricados en caucho, neopreno o material plástico y llevando indicado de forma indeleble el voltaje máximo para el cual han sido fabricados (clase I para utilización directa sobre instalaciones de hasta 430 V.; y clase II hasta 1.000 V.) Norma Técnica Reglamentaria MT-4.

En los trabajos eléctricos en baja tensión las herramientas empleadas (destornilladores, alicates, llaves, corta alambres, etc...) serán de tipo aislado, con un recubrimiento mínimo de 1mm., y llevarán la indicación de tensión máxima de servicio (1.000 V.), según la Norma Técnica Reglamentaria MT-26.

1.8.6. Protección de las extremidades inferiores.-

Para la protección de los pies frente a los riesgos de tipo mecánico, se utilizará calzado de seguridad de clase III (puntera y suela protegida), según la Norma Técnica Reglamentaria MT-5 y 25.

En los trabajos en ambientes húmedos, será obligatorio el uso de botas de goma, según la Norma Técnica Reglamentaria MT-27.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1412170309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

1412170309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de Cádiz
ARQUITECTOS:
JOSÉ JOAQUÍN MARTÍN CRESPO
RAQUEL CHABRERA RUBIO

REF. A.V.:



D.S. Estudio Básico de Seguridad y Salud de Proyecto Básico, de Ejecución y Actividad de Bar-Restaurante en parcela 7 de la Urbanización Atlanterra Playa de la U.A.5, Zahara de los Atunes, Tarifa (Cádiz)

En los trabajos de electricidad se usará calzado aislante sin ningún elemento metálico.

1.9. ORGANIZACIÓN DE LA SEGURIDAD EN LA OBRA.-

Tanto en la fase de elaboración del proyecto como en de ejecución, deberá existir una organización que cuide de los temas referentes a la Seguridad y Salud en el trabajo, tal y como la Ley establece, independientemente de las responsabilidades que le corresponden al empresario y a sus empleados.

Dicha organización está compuesta por:

1.9.1. Coordinador en materia de seguridad y salud durante la elaboración del proyecto de obra.

El Promotor deberá designar un técnico competente para coordinar, durante la fase de proyecto de la obra, la aplicación de los principios que se mencionan en el artículo nº 8:

- Tomar las decisiones constructivas, técnicas y de organización con el fin de planificar los distintos trabajos que se desarrollan simultánea o sucesivamente.
- Estimar la duración requerida para la ejecución de estos distintos trabajos o fases del trabajo.

1.9.2. Coordinador en materia de seguridad y salud durante la ejecución del proyecto de obra.

Será el técnico competente designado por el promotor integrado en la dirección facultativa, para llevar a cabo las tareas que se mencionan en el artículo 9:

- Coordinar la aplicación de los principios generales de prevención y de seguridad.
- Coordinar las actividades de la obra para garantizar que los contratistas y, en su caso, los trabajadores autónomos apliquen de manera coherente y responsable los principios de la acción preventiva durante la ejecución de la obra.
- Organizar la coordinación de actividades empresariales previstas en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos laborales.
- Coordinar las acciones y funciones de control de la aplicación correcta de los medios de trabajo.

- Adoptar las medidas necesarias para que sólo las personas autorizadas puedan acceder a la obra.

1.9.3. Libro de incidencias

Según el Real Decreto 1627/7997 de Octubre, en su artículo 13: "En cada centro de trabajo de las obras en que se aplique el presente Real Decreto, con fines de control y seguimiento del Plan de Seguridad y Salud en la obra, existirá un libro de incidencias habilitado al efecto y facilitado por el Colegio Oficial al que pertenezca el redactor del Estudio de Seguridad y Salud, en el que se habrá presentado para su visado dicho estudio o, en su caso por la correspondiente Oficina de Supervisión de Proyectos.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1412170309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

1412170309517

COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE CÁDIZ

ARQUITECTOS DE CÁDIZ
D. RAQUEL CHABRERA RUBIO

REF. A.V.

Dicho libro constará de hojas duplicadas, manteniéndose siempre en la obra en poder del Coordinador en Materia de Seguridad y Salud durante la ejecución de la obra.

Cuando el Coordinador en materia de seguridad y Salud durante la ejecución de la obra, observase incumplimiento de las medidas de seguridad e higiene prescritas, advertirá al constructor de ello, quedando facultado para, en circunstancias de riesgos de especial gravedad o urgencia, disponer la paralización de los tajos o, en su caso, de la totalidad de la obra, dando cuenta a los efectos oportunos, al Ayuntamiento y a la Inspección de Trabajo y Seguridad Social correspondientes.

1.10. PRIMEROS AUXILIOS.-

Se dispondrá en obra de un botiquín fijo y uno portátil, bien señalizados y convenientemente situados, que estarán a cargo de socorrista diplomados o, en su defecto, de la persona capacitada designada por la empresa.

Cada botiquín contendrá como mínimo: agua oxigenada, alcohol de 96°, tintura de yodo, mercuriocromo, amoniaco, gasa estéril, algodón hidrófilo estéril, vendas, esparadrapo, antiespasmódicos, analgésicos, tónicos cardíacos de urgencia, torniquete, bolsas de goma para agua o hielo, guantes esterilizados, jeringuillas desechables, apósitos autoadhesivos y termómetro clínico. Se revisará mensualmente y se repondrá inmediatamente lo usado.

Prestados los primeros auxilios por la persona encargada de la asistencia sanitaria, la empresa constructora dispondrá lo necesario para la atención médica consecutiva al enfermo o lesionado.

Asimismo, junto al botiquín fijo, se dispondrá un cartel en el que figuren de forma bien visible los números de teléfonos necesarios en caso de urgencias, como los de: hospital más próximo, servicio de ambulancias, bomberos, policía local, etc....

Sevilla, Diciembre de 2017

LOS ARQUITECTOS:

Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 1412170309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

1412170309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.:

ANEXO I

PROYECTO BÁSICO, DE EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA BAR- RESTAURANTE

EN PARCELA 7 DE URB. "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

EXPTE: 17019

FECHA: Marzo de 2018

PROMOTOR: KITESOL Y MAR, S.L.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC



I	MEMORIA	1
1.	MEMORIA DESCRIPTIVA	3
1.1.	OBJETO.....	3
1.2.	MEMORIA CONSTRUCTIVA	3
1.3.	JUSTIFICACIÓN DB-SI	3
2.	CUMPLIMIENTO DEL CTE.....	5
2.1.	CTE DB-SI. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO	5
II	PLANOS.....	8



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.

I MEMORIA



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

1. MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1. OBJETO

El presente documento tiene por objeto completar la información contenida en el Proyecto Básico, de Ejecución y de Actividad de local para bar- restaurante en parcela 7 de urb. "Atlanterra playa", Tarifa (Cádiz), para justificar el cumplimiento del DB-SI, en relación con el informe emitido por la Oficina Técnica del Consorcio de Bomberos de la Provincia de Cádiz, con fecha 8 de enero de 2018.

1.2. MEMORIA CONSTRUCTIVA

Los revestimientos interiores de los cerramientos existentes de los espacios son los siguientes:

• REVESTIMIENTOS HORIZONTALES

Descripción de los elementos: La solería general será de gres en formato a definir por la dirección facultativa. Irá tomada con cemento cola sobre solera de mortero autonivelante con rodapié o raseado mortero.

Todas las solerías deberán ir acompañadas de certificado de cumplimiento de clase de resbaladidad exigible según CTE.

• REVESTIMIENTOS VERTICALES

Descripción de los elementos: El interior de la cocina irá alicatado de azulejos.

Las paredes de los baños y aseos que no estén alicatadas irán con yeso.

Las paredes interiores del almacén irán enlucidas de yeso.

Los paramentos exteriores del local irán enfoscadas y pintados con pintura elástica impermeable al agua.

1.3. JUSTIFICACIÓN DB-SI

1.3.1. SISTEMA DE EVACUACIÓN DE GASES Y HUMOS DE LA COCINA

La campana extractora está situada junto al cerramiento de fábrica, cuyo revestimiento interior es de alicatado de azulejos cerámicos. El material de revestimiento tiene clasificación A1, estando a más de 50 cm de cualquier otro material que no sea A1. Además, la campana extractora estará dotada de sistema de extinción automática.

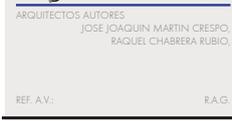
Los conductos de la campana extractora serán independientes y comunicado directamente al exterior, con registro para mantenimiento y limpieza, filtros de recogida de grasas, cumpliendo con las condiciones del DB-SI1, tabla 2.1, teniendo el ventilador de extracción una clasificación F₄₀₀ 90.

1.3.2. REVESTIMIENTO DE PAREDES Y TECHOS

La cocina y los aseos existentes tendrán sus paredes revestidas con alicatado de azulejos, existiendo zonas con enfoscado de mortero de cemento en los aseos. Dichos tipos de acabados cumplen con la exigencia de reacción al fuego C-s2,d0. Igualmente, el almacén irá enlucido de yeso, cumpliendo con la exigencia de reacción al fuego C-s2,d0.

El exterior de los cerramientos estará revestido con enfoscado de mortero de cemento, y aplacado de piedra natural en la zona de la barra exterior, cumpliendo la exigencia de reacción al fuego de B-s3,d2.

Los techos de estos espacios cumplen igualmente la exigencia de reacción C-s2,d0, al estar formados por paneles prefabricados tipo sándwich con alma de PUR. Igualmente cumple con la exigencia de reacción al fuego exterior (t1).



1.3.3. PERGOLA EXTERIOR

La pérgola exterior está formada por pilares metálicos de sección circular sobre los que apoya la estructura metálica de la pérgola. Dicha estructura horizontal contiene y sustenta una celosía reticulada de PVC. Los materiales empleados en esta pérgola presentan una reacción al fuego superior a C-s2,d0.

1.3.4. SALIDAS DE EVACUACIÓN

Se han dispuesto 2 salidas de evacuación hacia el vial público. La situación viene indicada en planos.

Sevilla, Marzo de 2.018

Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC



2. CUMPLIMIENTO DEL CTE

2.1. CTE DB-SI. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

Tipo de proyecto y ámbito de aplicación del documento básico

Tipo de proyecto (1)	Tipo de obras previstas (2)	Alcance de las obras (3)	Cambio de uso (4)
Proyecto básico y ejecución	Proyecto de Obra Nueva	No procede	-

(1) Proyecto de obra; proyecto de cambio de uso; proyecto de acondicionamiento; proyecto de instalaciones; proyecto de apertura...

(2) Proyecto de obra nueva; proyecto de reforma; proyecto de rehabilitación; proyecto de consolidación o refuerzo estructural; proyecto de legalización...

(3) Reforma total; reforma parcial; rehabilitación integral...

(4) Indíquese si se trata de una reforma que prevea un cambio de uso o no.



Los establecimientos y zonas de uso industrial a los que les sea de aplicación el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales (RD. 2267/2004, de 3 de diciembre) cumplen las exigencias básicas mediante su aplicación.

Deben tenerse en cuenta las exigencias de aplicación del Documento Básico CTE-SI que prescribe el apartado III (Criterios generales de aplicación) para las reformas y cambios de uso.

Sección SI-1 propagación interior

Los edificios estarán compartimentados en sectores de incendios en las condiciones que se establecen en la tabla 1.1 de esta Sección, mediante elementos cuya resistencia al fuego satisfaga las condiciones que se establecen en la tabla 1.2 de esta Sección.

A los efectos del cómputo de la superficie de un sector de incendio, se considera que los locales de riesgo especial y las escaleras y pasillos protegidos contenidos en dicho sector no forman parte del mismo.

Toda zona cuyo uso previsto sea diferente y subsidiario del principal del edificio o del establecimiento en el que esté integrada debe constituir un sector de incendio diferente cuando supere los límites que establece la tabla 1.1.

Sector	Superficie construida (m ²)		Uso previsto (1)	Resistencia al fuego de paredes y techos		Puertas de paso entre sectores	
	Norma	Proyecto		Norma	Proyecto	Norma	Proyecto
Local	-	-	Bar-Restaurante	EI-90	EI-90	-	-

1. Según se consideran en el Anejo SI-A (Terminología) del Documento Básico CTE-SI. Para los usos no contemplados en este Documento Básico, debe procederse por asimilación en función de la densidad de ocupación, movilidad de los usuarios, etc. En nuestro caso lo hemos asimilado al uso comercial.

VISADO

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: P.A.G.

Locales de riesgo especial

Los locales y zonas de riesgo especial se clasifican conforme a tres grados de riesgo (alto, medio y bajo) según los criterios que se establecen en la tabla 2.1 de esta Sección, cumpliendo las condiciones que se establecen en la tabla 2.2 de esta Sección.

Al disponer la cocina de sistema de extinción automática no es necesario diferenciarla del resto del sector, por lo que no constituye local de riesgo especial.

Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos de mobiliario

Los elementos constructivos deberán cumplir las condiciones de reacción al fuego que se establecen en la tabla 4.1 de esta Sección.

Los elementos constructivos deben cumplir las condiciones de reacción al fuego que se establecen en la tabla 4.1 de esta Sección.

Situación del elemento	Revestimiento			
	De techos y paredes		De suelos	
	Norma	Proyecto	Norma	Proyecto
Local Bar - Restaurante	C-s2,d0	C-s2,d0	E _{FL}	E _{FL}



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

Sección SI-2 propagación exterior

El local, que constituye un solo sector de incendios, satisface los requisitos establecidos para evitar el riesgo de propagación exterior de incendios.

El local no contacta superiormente con otro sector de incendios.

El material de cubierta tiene una resistencia al fuego exterior B_{ROOF} (t1).

Sección SI-3 evacuación de ocupantes

Se ha considerado una ocupación del local es de 200 personas en el exterior (1,5m²/per. en zona pública) y de 8 personas en el interior del edificio (10m²/per. en zona servicios).

Se considera el espacio exterior seguro, por garantizar las condiciones establecidas por el CTE-DB-SI para el mismo, al contar con 2 salidas directas a vial público.

En cuanto al local, dispone de una salida que comunica directamente con espacio exterior seguro. Dicha salida cumple las condiciones de accesibilidad para personas con movilidad reducida, teniendo el recorrido de evacuación una longitud inferior a 25m (5,50 m).

Las puertas incluidas en el recorrido de evacuación cuentan con una anchura libre de 80cm.

Se incluye señalización de salida sobre la puerta de salida de edificio.

Sección SI-4 instalaciones de PCI.

Conforme a la tabla 1.1. Dotación de instalaciones de protección contra incendios, el local contará con la instalación de un extintor de eficacia 21A-11B. Dicha instalación se señalará mediante señal fotoluminiscente de dimensiones 210x210mm.

Igualmente, al tener la cocina una potencia instalada superior a 50 kW, es necesario datar a la misma de sistema automático de extinción.

VISADO
A LOS EFECTOS DE REGISTRO

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: P.A.G.

Sección SI-5 intervención de los bomberos

Los viales de aproximación al edificio cumplen las condiciones mínimas establecidas en las condiciones de aproximación y entorno de esta sección.

Aproximación a edificio	Anchura mín. libre		Altura mín. libre		Capacidad portante vial	
	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.
Local	3,5m	>3,5 m	4,5 m	>4,5 m	20kN/m ²	>20kN/m ²

Dada una altura de evacuación inferior a 9m, no será necesaria la inclusión de un espacio de maniobra para bomberos conforme a DB-SI5, apartado 1.2.

Igualmente se cumplen las condiciones de accesibilidad por fachada recogidas en el apartado 2 de dicha sección.

Accesibilidad por fachada	Altura máx. alféizar		Ancho mín. hueco		Alto mín. hueco		Dist. máx. entre huecos	
	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.
Local	1,20m	<1,20m	0,80m	>0,80m	1,20m	>1,20m	25m	<25m



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

Sección SI-6 resistencia al fuego de la estructura

El edificio garantiza las condiciones mínimas de resistencia al fuego de los elementos estructurales del edificio, establecidas en la Tabla 3.1 de esta Sección para un uso administrativo.

Sector o local de riesgo especial	Uso del recinto inferior al forjado considerado	Material estructural considerado (1)			Estabilidad al fuego de los elementos estructurales	
		Soportes	Vigas	Forjado	Norma	Proyecto (2)
La cocina se considera local de riesgo especial	-	Hormigón	Hormigón	Hormigón	R-90	R-90

Sevilla, Marzo de 2.018

Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: P.A.G.

II PLANOS



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

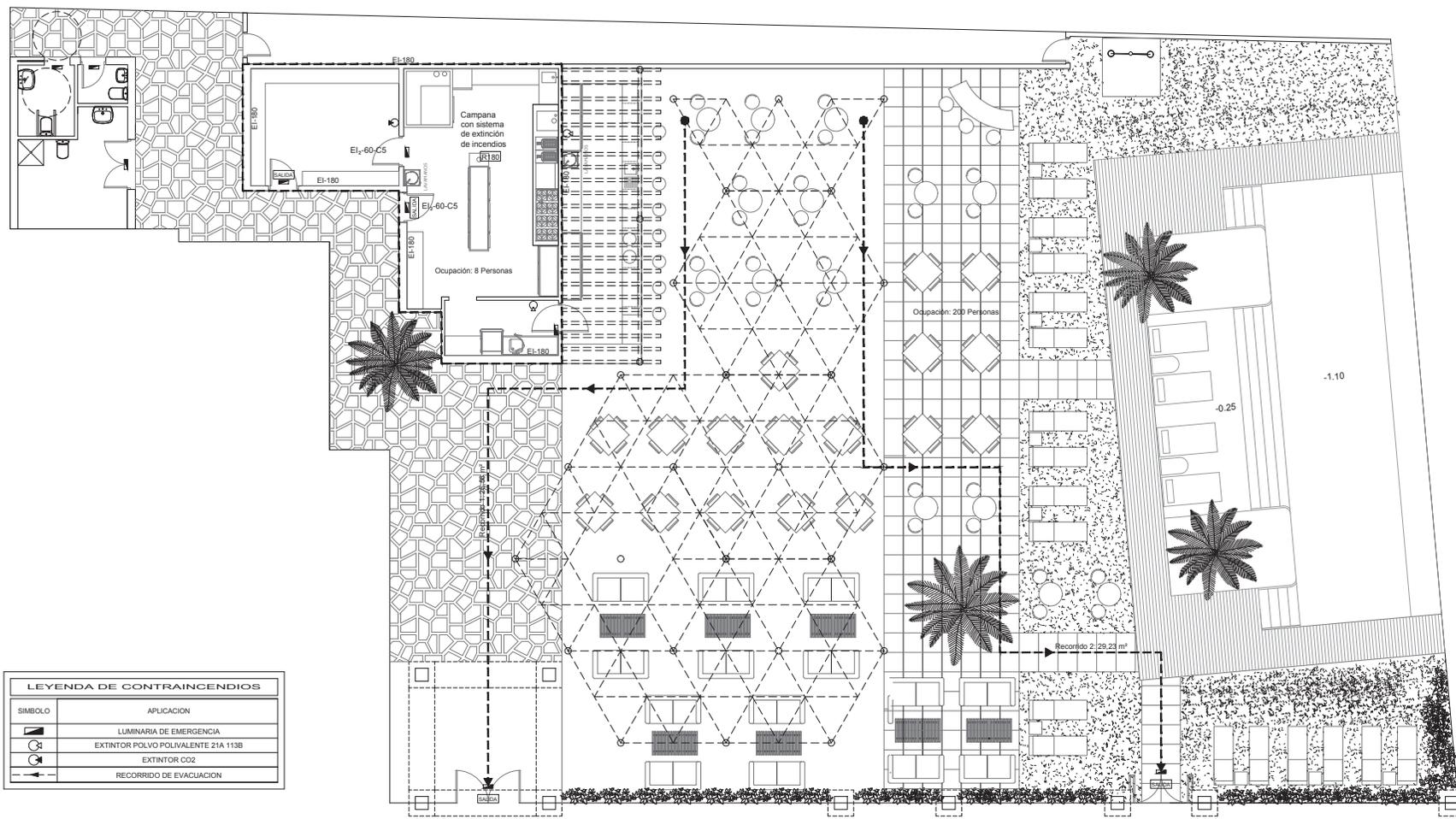
VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: P.A.G.



LEYENDA DE CONTRA INCENDIOS	
SIMBOLO	APLICACION
	LUMINARIA DE EMERGENCIA
	EXTINTOR POLVO POLIVALENTE 21A 113B
	EXTINTOR CO2
	RECORRIDO DE EVACUACION

E.R.M. Arquitectos
 Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe
 41940 - Tomares - Sevilla. Tfno. 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

ANEXO 1 AL PROYECTO BÁSICO - EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL
EN PARCELA 7 DE URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)
 0204180309517

INSTALACIÓN CONTRA INCENDIOS 01

COLEGIO PROFESIONAL DE ARQUITECTOS DE CÁDIZ
 Expediente: 17019 | Cod.: | Fecha: Marzo 2018 | Escala: 1/100 | Dibuja: Fco. Muñoz | Fichas:
 PROMOTOR: PROYECTISTAS:

Raquel Chabrena Rubio
 ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.

José J. Martín Crespo
 ARQUITECTO Nº 4.971 DEL C.O.A.S.



Este documento es copia impresa del original firmado y validado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517 depositado en el archivo centralizado. Para más información, consulte el número de teléfono en la página web del colegio.

ANEXO II

PROYECTO BÁSICO, DE EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA BAR- RESTAURANTE

EN PARCELA 7 DE URB. "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

EXPTE: 17019

FECHA: Marzo de 2018

PROMOTOR: KITESOL Y MAR, S.L.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC



I MEMORIA



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V. R.A.G.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.

1. MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1. OBJETO

El presente documento tiene por objeto completar la información contenida en el Proyecto Básico, de Ejecución y de Actividad de local para bar- restaurante en parcela 7 de urb. "Atlanterra playa", Tarifa (Cádiz), para justificar el cumplimiento de la normativa y requisitos básicos sanitarios, en relación con el informe sanitario emitido por la Oficina Técnica del Excmo. Ayuntamiento de Tarifa, con número de expediente CA-OA-2017/201.

1.2. MEMORIA CONSTRUCTIVA

Los revestimientos interiores de los cerramiento existentes de los espacios son los siguientes:

• REVESTIMIENTOS HORIZONTALES

Descripción de los elementos: La solería general será de gres en formato a definir por la dirección facultativa. Irá tomada con cemento cola sobre solera de mortero autonivelante con rodapié o raseado mortero.

Todas las solerías deberán ir acompañadas de certificado de cumplimiento de clase de resbaladidad exigible según CTE.

• REVESTIMIENTOS VERTICALES

Descripción de los elementos: El interior de la cocina irá alicatado de azulejos.

Las paredes de los baños y aseos que no estén alicatadas irán con yeso.

Las paredes interiores del almacén irán enlucidas de yeso.

Los paramentos exteriores del local irán enfoscadas y pintados con pintura elástica impermeable al agua.

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SANITARIOS

1.3.1. VENTILACIÓN

Los aseos existentes, tanto los de uso público como el aseo de personal, cuentan con un sistema de ventilación mecánica, con extractores situados en techo. Igualmente, en la cocina y el almacén se proyecta sistema de ventilación mecánica con extractores situados en techo, independiente de la extracción de humos de la cocina. Dichos extractores están indicados en el plano de ventilación adjunto.

1.3.2. LAVAMANOS

Se ha previsto un lavamanos con pedal en la zona de barra, además del ya proyectado en el interior de la cocina. La ubicación de dicho lavamanos está marcada en los planos de saneamiento y fontanería.

1.3.3. REVESTIMIENTOS

El revestimiento interior de los cerramientos y particiones, tanto de los aseos como de la cocina, será alicatado de azulejos cerámicos. La solería de la cocina y el almacén se ha proyectado de baldosas de gres.

El revestimiento de la barra exterior será de aplacado de plaquetas de piedra natural.

El revestimiento exterior de los cerramientos será de enfoscado a buena vista rústico.

Las características de los revestimientos vienen en contenida en las mediciones del proyecto

REF. A.V.

R.A.G.



VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de Cádiz

JOSÉ JOAQUÍN MARTÍN CRISTÓ
RAQUEL CHARRERA RUBIO

1.3.4. NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA

1.3.4.1. Reglamento 852/2004, de 29 de Abril, relativo a la higiene de productos alimenticios.

Se adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
- c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- d) mantenimiento de la cadena del frío;
- e) muestreo y análisis.

REQUISITOS GENERALES

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a productos alimenticios:

a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;

b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;

c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas, y

d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.

8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

REQUISITOS DE LOS EQUIPOS

Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

- a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
 - b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
 - c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, y
 - d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.
3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas

DESPERDICIOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.
2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.
3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros desechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

SUMINISTRO DE AGUA

1. a) Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.
 - b) Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo.
- Cuando se utilice agua limpia, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro, de modo que se garantice que su uso no es fuente de contaminación del producto alimenticio.

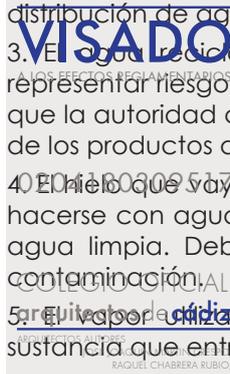
2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.

4. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

5. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

REF. A.V. R.A.G.



6. Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse porque el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

HIGIENE DEL PERSONAL

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.
2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).
5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.
6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación. En caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.
7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
8. Las sustancias alérgicas o no comestibles, incluidos los piensos, deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.
2. Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.
3. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.
4. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

1.3.4.2. Reglamento 853/2004, de 29 de abril, relativo a las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Serán de aplicación las especificaciones contenidas en los Anexos II y III del presente reglamento, en lo relativo al almacenamiento, transporte, manipulación e higiene de carne de caza de cría, silvestre, carne picada y preparados de carne, moluscos bivalvos vivos, productos de pesca, estos últimos con especial incapié en el cumplimiento de los requisitos sobre parásitos y normas sanitarias para los productos de la pesca (Sección VIII, Capítulo III y Capítulo V), huevos y ovoproductos, ancas de rana y caracoles, y gra animales fundidas y chicharrones.



1.3.4.3. Reglamento 854/2004, de 29 de abril, relativo a las normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Serán de aplicación las especificaciones contenidas en lo referido a controles que, si fuesen necesarios, se deban realizar en el establecimiento,

1.3.4.4. R.D. 3484/2000, 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

ÁMBITO DE APLICACIÓN:

El presente Real Decreto le será de aplicación al establecimiento conforme a lo indicado en su Artículo 1.2., en el supuesto que se produzca el suministro de comidas preparadas en el mismo.

Es posible que se suministre junto con la bebida algún tipo de aperitivo como pueden ser frutos secos, aceitunas,... en todo caso, los productos alimenticios que se sirvan no sufrirán tratamiento alguno en el establecimiento, procediéndose a realizar su compra dentro de envase y en perfecto estado para su suministro.

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS:

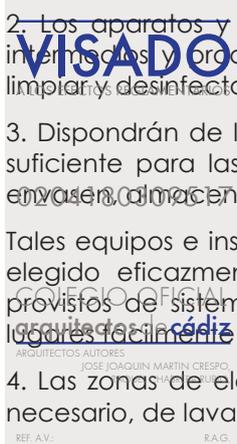
1. Dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.

2. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

4. Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual.



5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección.

Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente.

6. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS.

Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el Registro General Sanitario de Alimentos:

1. Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

En todo caso, dichos establecimientos dispondrán de autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente, con carácter previo al comienzo de su actividad



CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS:

El establecimiento que nos ocupa dispondrá de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que se sirven.

Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros, establecido en el artículo 10 del presente reglamento. Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contará o elaborará y aplicará un programa de desinfección y desratificación, basado en el análisis de peligros, del mencionado artículo 10.

Las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

REQUISITOS DE LAS COMIDAS PREPARADAS:

Las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

1. En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes.

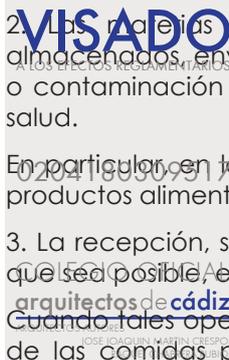
2. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.

3. La recepción, selección, preparación y, si procede, limpieza de las materias primas se realizará, siempre que sea posible, en un local o espacio reservado para tal fin.

Cuando tales operaciones se realicen en el mismo espacio que el dedicado a la elaboración propiamente de las comidas preparadas, se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación

REF. A.V.: P.A.G.



12. Métodos de análisis. Se reconocerán como métodos de análisis para las normas microbiológicas reguladas en el anexo, los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocido prestigio.

CONDICIONES DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y VENTA.

El almacenamiento, conservación, transporte y venta de comidas preparadas cumplirá los siguientes requisitos:

1. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- a) Comidas congeladas ≤ -18 °C
- b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C.
- c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C.
- d) Comidas calientes ≥ 65 °C.

No obstante lo previsto en el párrafo anterior, los responsables de los establecimientos podrán fijar u temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

2. Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

3. Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados.

Dichos productos se mantendrán en sus recipientes originales. No obstante, si tuvieran que ser traspasados a otros envases más pequeños por necesidades de uso, nunca se utilizarán recipientes que pudieran dar equívocos respecto a su contenido, en particular, cualquier tipo de recipiente que haya contenido o pueda contener alimentos o bebidas.

4. Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

CONTROLES.

1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles o pueden aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

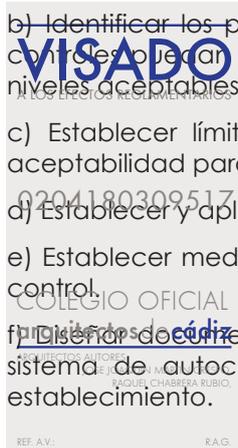
c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.

d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.

e) Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.

f) Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

REF. A.V. P.A.G.



g) Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.

Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

1.3.4.5. RD 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.



Ámbito de aplicación:

El presente Real Decreto complementa y establece medidas para la correcta aplicación de los Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004 y 854/2004. Asimismo, establece normas de aplicación para algunos aspectos que no se contemplan en los citados reglamentos.

Igualmente, el presente Real Decreto deroga el RD 2207/1995.

Condiciones generales:

La autoridad competente podrá autorizar el suministro directo al consumidor final a establecimientos de venta al por menor, excepto leche cruda, moluscos bivalvos vivos y productos para los que así lo determine su normativa específica.

Igualmente, los establecimientos de venta al por menor podrán suministrar sus productos a establecimientos de comidas preparadas, siempre que:

- Disponga el establecimiento suministrador de instalaciones y equipos adecuados
- No suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos
- Su distribución se realice en el mismo municipio, unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características.

Sacrificio de animales para consumo humano y comercialización de carnes

Se establecen las condiciones especiales que deben satisfacer los controles sobre carnes de porcino, equino y de caza, para poder ser destinadas a la venta directa al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor. También se establecen los controles para las carnes de ungulados domésticos que hayan sido sacrificados de manera urgente. Además, deberán llevar etiquetado especial los envases destinados al consumidor final determinados tipos de carne picada.

Condiciones específicas con respecto a la leche y los productos lácteos

Se establecen las condiciones para poder utilizar leche de vaca y búfalas que no muestren síntomas de brucelosis y tuberculosis y sean tratadas térmicamente. También se establecen las condiciones para el empleo de leche cruda que no satisfaga los criterios del Reglamento (CE) 853/2004 para su empleo en la elaboración de quesos.

VISADO

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.

Sevilla, Marzo de 2.018

Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

II PLANOS



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

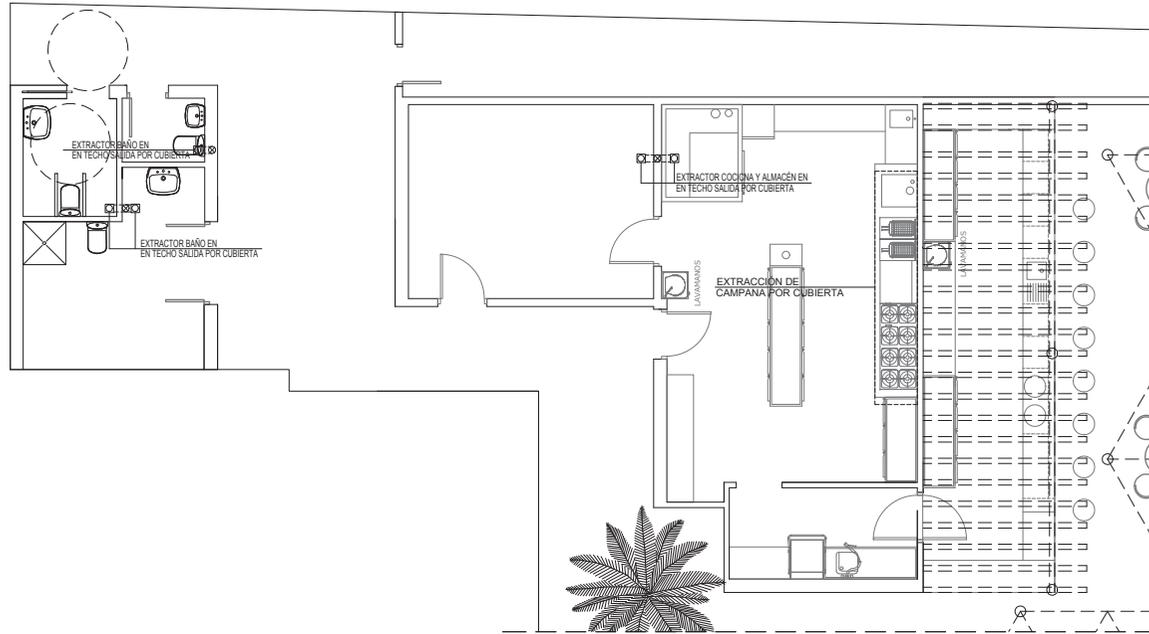
VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: P.A.G.



LEYENDA DE SISTEMAS DE VENTILACIÓN	
SÍMBOLO	ELEMENTO
⌋	ABERTURA DE PASO
↑	ABERTURA DE ADMISIÓN
↑	ABERTURA DE EXTRACCIÓN
⊗	EXTRACTOR
⊗	CONDUCTO DE EXTRACCIÓN VENTILACIÓN
—	REJILLA



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

E.R.M. Arquitectos
Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

VISADO
ANEXO 2 AL PROYECTO BÁSICO - EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL
EN PARCELA 7 DE URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)
0204180309517

COLEGIO OFICIAL arquitectos de cádiz 01

Expediente: 17019 | Cod.: | Fecha: Marzo 2018 | Escala: 1/100 | Dibujado: Fco. Muñoz | Fichero:

PROMOTOR: | PROYECTISTAS:

REF. A.V. | R.A.G.

C.I.F. [REDACTED]

Raquel Chabrera Rubio
ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.

José J. Martín Crespo
ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.

ANEXO III

PROYECTO BÁSICO, DE EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA BAR- RESTAURANTE

EN PARCELA 7 DE URB. "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

EXPTE: 17019

FECHA: Marzo de 2018

PROMOTOR: KITESOL Y MAR, S.L.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC



VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V.: R.A.G.



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

I MEMORIA

1. OBJETO

El presente documento tiene por objeto completar la información contenida en el Proyecto Básico, de Ejecución y de Actividad de local para bar- restaurante en parcela 7 de urb. "Atlanterra playa", Tarifa (Cádiz), para justificar el carácter provisional de la edificación proyectada.

Tal y como se indica en la información previa del proyecto presentado, la edificación preexistente sufrió un incendio, desapareciendo las pérgolas exteriores y parte del cerramiento y cubiertas. La actuación propuesta recupera los elementos afectados, sustituyendo la cubierta existente por paneles prefabricados tipo sándwich desmontables, y colocando en el espacio exterior una nueva pérgola desmontable. Dicha pérgola consta de pilares metálicos que soportan una celosía como elemento de protección solar.

Igualmente, la piscina proyectada es prefabricada de chapa, facilitando de este modo un poste desmontaje de la misma.



Los revestimientos exteriores e interiores de los cerramientos existentes son los mínimos para garantizar la salubridad y seguridad tanto de utilización, como contra incendios, siendo los siguientes:

• REVESTIMIENTOS HORIZONTALES

Descripción de los elementos: La solería general será de gres en formato a definir por la dirección facultativa. Irá tomada con cemento cola sobre solera de mortero autonivelante con rodapié o raseado de mortero.

Todas las solerías deberán ir acompañadas de certificado de cumplimiento de clase de resbaladidad exigible según CTE.

• REVESTIMIENTOS VERTICALES

Descripción de los elementos: El interior de la cocina irá alicatado de azulejos.

Las paredes de los baños y aseos que no estén alicatadas irán con yeso.

Las paredes interiores del almacén irán enlucidas de yeso.

Los paramentos exteriores del local irán enfoscadas y pintados con pintura elástica impermeable al agua.

Se adjunta plano con la localización de los elementos desmontables.

Sevilla, Marzo de 2.018



Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo

Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

II PLANOS



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC

VISADO
A LOS EFECTOS REGLAMENTARIOS

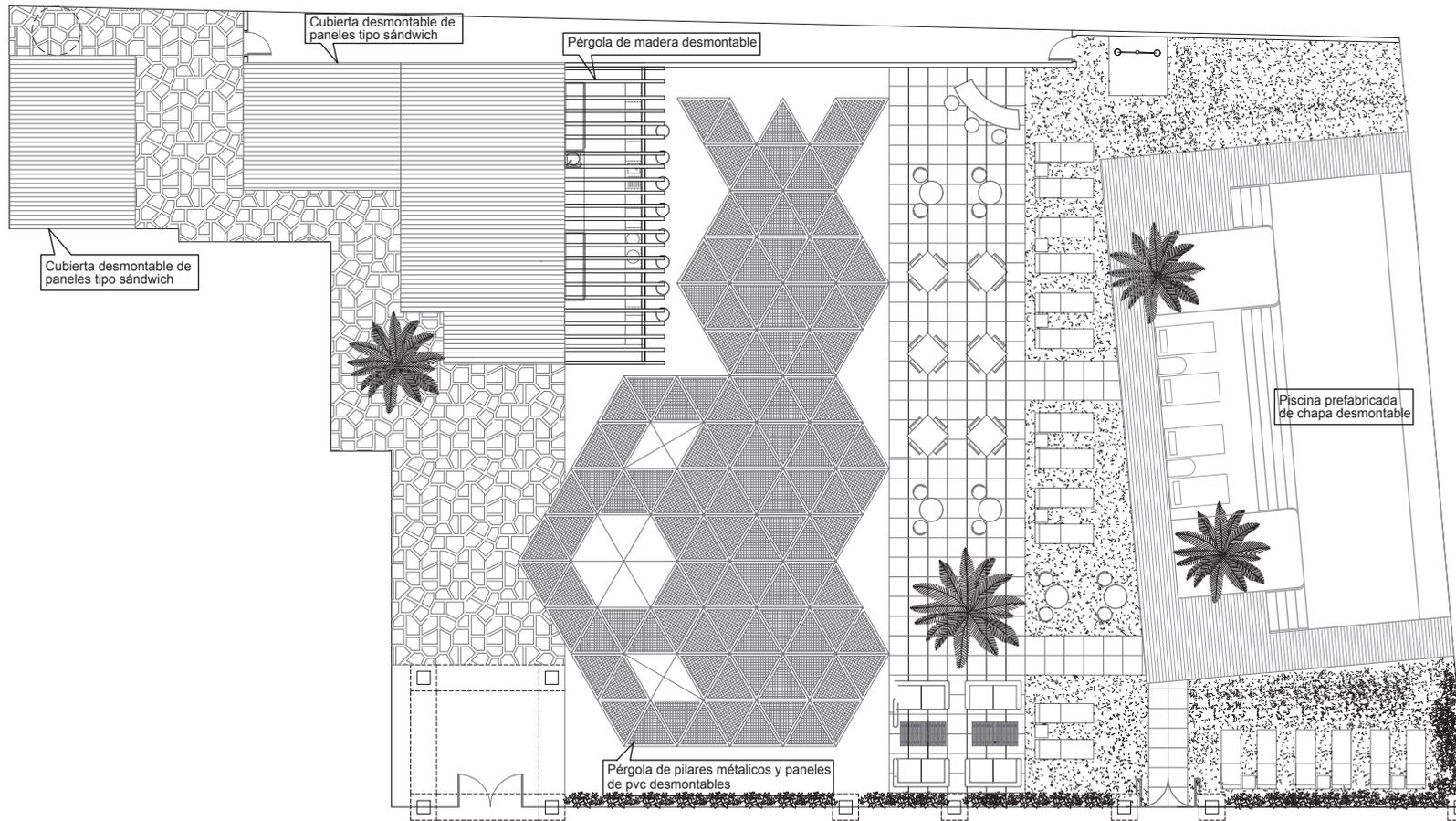
0204180309517

COLEGIO OFICIAL
arquitectos de cádiz

ARQUITECTOS AUTORES
JOSE JOAQUIN MARTIN CRESPO,
RAQUEL CHABRERA RUBIO,

REF. A.V. R.A.G.

ANEXO III AL PROYECTO BÁSICO, DE EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL PARA BAR-RESTAURANTE EN PARCELA 7 DE URB. "ATLANTERRA PLAYA" TARIFA (CÁDIZ)



Este documento es copia impresa del original firmado y visado con firma electrónica en el Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz con número 0204180309517, depositado en los archivos colegiales. Para más información, consulte el sello QR en su aplicación móvil o de PC



E.R.M. Arquitectos
 Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
 41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

VISADO
 A LOS EFECTOS LEGALES

ANEXO 3 AL PROYECTO BÁSICO - EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD DE LOCAL
 EN PARCELA 7 DE URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)
 0204180309517

ELEMENTOS DESMONTABLES **01**

COLECCIÓN DE PROYECTOS
arquitectos de cádiz
 EXPEDIENTE: 17019 Cod.: Fecha: Marzo 2018 Escala: 1/150 Dibujado: Fco. Muñoz Fichero:
 PROMOTOR: PROYECTISTAS:


 Raquel Chabrera Rubio
 ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.


 José J. Martín Crespo
 ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.

ANEXO IV AL PROYECTO BÁSICO,
DE EJECUCIÓN Y DE ACTIVIDAD
DE LOCAL PARA BAR- RESTAURANTE
EN PARCELA 7 DE URB. "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

EXPTE: 17019

1.	MEMORIA DESCRIPTIVA	3
1.1.	ANTECEDENTES.....	3
1.2.	ACLARACIONES A LAS TIPOLOGÍAS CONSTRUCTIVAS.....	3
1.3.	NORMATIVA URBANÍSTICA DE APLICACIÓN.....	4

1. MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1. ANTECEDENTES

Se elabora este Anexo al Proyecto Básico y de Actividad de local para uso de Bar-Restaurante en Parcela 7 de Urb. "Atlanterra Playa" Tarifa (Cádiz) al objeto de atender al apartado H. Conclusiones del Informe Técnico de 6 de Agosto del arquitecto municipal, el cual requiere que:

"...deberá aclararse la tipología constructiva de la construcción destinada a cocina y almacén y a los aseos, para poder determinar si se cumplen los condicionantes establecidos en el apartado 3 del artículo 52 de la Ley 7/2002, de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía, por remisión del apartado 1 de su artículo 53, para poder autorizar construcciones, obras e instalaciones de naturaleza provisional."

Como consecuencia se realizan las siguientes aclaraciones al citado Proyecto:

- Aclaraciones a la tipología constructivas
- Normativa urbanística de aplicación.

1.2. ACLARACIONES A LAS TIPOLOGÍAS CONSTRUCTIVAS

Los elementos constructivos utilizados en cocina y almacén son fácilmente desmontables, con revestimientos de madera y trasdosado revestido de azulejo.

1.3. NORMATIVA URBANÍSTICA DE APLICACIÓN

Normativa urbanística

Marco Normativo:	Obl	Rec
T.R. Ley del suelo y Rehabilitación urbana. R.D. legislativo 7/2015, de 30 de octubre.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ley 38/1999, de 5 de Noviembre, de Ordenación de la Edificación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ley 7/2002, de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Decreto 60/2010, de 16 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Disciplina Urbanística de la Comunidad Autónoma Andaluza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Normativa Sectorial de aplicación en los trabajos de edificación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Código Técnico de la Edificación.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Tiene carácter supletorio el Real Decreto 2159/1978, de 23 de junio, por el que se aprueba el Reglamentos de Planeamiento, y el Real Decreto 3288/1978, de 25 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Gestión Urbanística).

Justificación urbanística:

La actuación se realiza sobre el local 7.4 de la Urbanización Atlanterra Playa, el cual está incluido en el Sector de Suelo Urbanizable Sectorizado SA-4 de Atlanterra, Tarifa.

Los usos y obras que desarrolla el presente proyecto tienen la consideración de "usos y obras provisionales", a la vista de lo dispuesto en el artículo 53.1 de la LOUA, relativo al suelo urbanizable sectorizado, dentro del cual se implanta este Proyecto, puesto que el mismo describe obras "...realizadas con materiales fácilmente desmontables y destinadas a usos temporales, que deberán cesar y desmontarse cuando así lo requiera el municipio, sin derecho a indemnización alguna...".

Fichas de declaración de circunstancias urbanísticas:

Proyecto de:	Local para Bar - Restaurante
Situación:	Parcela 7 de Urbanización "Atlanterra Playa" Tarifa (Cádiz)
Promotor:	Kitesol y Mar S.L.
Arquitecto:	Jose J. Martín Crespo / Raquel Chabera Rubio

P.G.O.U.:	Tarifa (Cádiz)
Ámbito:	Sector SUS-AT 02 (SA-4)
Clasificación del suelo :	Urbanizable
Categorización del suelo:	Sectorizado
Uso global:	Residencial

	Normativa Vigente	Proyecto
Usos permitidos:	Viviendas, comercial, deportivo, espectáculos, socio cultural, sanitario, asistencial, garaje aparcamiento	Bar-Cafetería (Provisional)

Sevilla, Agosto de 2.018




Raquel Chabrera Rubio

José J. Martín Crespo

**ANEXO A SEPARATA DE PISCINA
En Parcela 7 de Urb. “Atlanterra Playa”**

**Tarifa
(CÁDIZ)**

PROMOTOR: KITESOL Y MAR S.L.

Expediente nº 17019

Fecha: Septiembre de 2.018



1. MEMORIA DESCRIPTIVA.....	3
1.1. OBJETO DEL DOCUMENTO.	3
2. JUSTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 23/1999, DE 23 DE FEBRERO SOBRE EL REGLAMENTO SANITARIO DE LAS PISCINAS DE USO COLECTIVO.....	3
2.1. DESCRIPCIÓN E INCLUSIÓN EN EL DECRETO DEL USO ESPECIFICADO.....	3
2.2. MATERIALES Y COMPLEMENTOS.....	3
3. JUSTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO 742/2013, DE 27 DE SEPTIEMBRE POR EL QUE SE ESTABLACEN LOS CRITERIOS TÉCNICO-SANITARIOS DE LAS PISCINAS.....	7
4. PLANOS.....	12



1. MEMORIA DESCRIPTIVA.

1.1. Objeto del documento.

El objeto del presente anexo a la separata de piscina es dar contestación al informe emitido por la Unidad de Protección de la Salud, aclarando y completando la documentación presentada.

El presente documento justifica el cumplimiento del Decreto 23/1999 y el Real Decreto 742/2003.

2. JUSTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 23/1999, DE 23 DE FEBRERO SOBRE EL REGLAMENTO SANITARIO DE LAS PISCINAS DE USO COLECTIVO.

2.1. Descripción e inclusión en el Decreto del uso especificado.

Se considera la piscina de uso colectivo, definición marcada en el artículo 1, sobre la cual se tendrá en consideración, el tratamiento y control de la calidad del agua del vaso, su aforo, las normas de régimen interno y el régimen de autorizaciones, vigilancia e inspecciones sanitarias, así como el régimen sancionador aplicable en los supuestos de incumplimiento.

2.2. Materiales y complementos.

Artículo 3. Aforo.

El aforo máximo de la piscina viene en función de la superficie de lámina de agua de la misma y del tipo, en nuestro caso "piscina al aire libre". Será la resultante de establecer dos metros cuadrados de superficie de agua por usuario.

Luego para la piscina que nos ocupa, con una lámina de agua de 98,39 m² nos dará un aforo máximo de 49 personas.

Artículo 4. Vasos.

El vaso de la piscina se considera englobado en el artículo 4.1.1 y 4.1.2, en su denominación normalizada de "recreo y uso polivalente", y se cumplirán por tanto las condiciones de profundidad de 1,10 m.

Artículo 5. Características de los vasos.

Se cumplirá el artículo en cuanto a las características del vaso, se evitan en su diseño, recodos y obstáculos, así como construcciones subacuáticas que pudiesen retener a los usuarios debajo del agua.



Las paredes del vaso serán lisas e impermeables, de color claro, antideslizantes y resistentes a los productos empleados en la limpieza y desinfección del agua.

El fondo del vaso cumplirá con las características de pendientes dadas en el artículo 5.3. (pendiente mínima del 2% y máxima del 10% en profundidades menores a 1,40 m., y menor del 35% en profundidades mayores de 1,40 m y menores a 2 m).

Se cumplirá el artículo 5.4 en cuanto a características de desagües y protección de los mismos, estando protegidos los desagües y tomas para barrefondo.

Artículo 7. Características de la playa ó andén.

Las playas serán de material antideslizante e impermeable, con anchura de 1,20 m., y con ligera pendiente hacia el exterior para así evitar encharcamientos y vertidos de agua al interior del vaso, según el apartado 1.3 *Andenes* del DB-SUA 6 Seguridad frente al riesgo de ahogamiento.

Artículo 8. Duchas.

Se proyecta la instalación de una ducha doble (2) de regadera, abastecidas de agua potable, en cumplimiento del artículo 8.1, en los lugares indicados en planos.

El plato de las duchas será de material lavable, antideslizante y de fácil limpieza y desinfección, y evacuarán a la red de saneamiento directamente, en cumplimiento del artículo 8.2.

Las duchas contarán además con un sistema adecuado de grifos para el lavado de los pies.

El agua de los mismos será depurada y en circulación continua, no reciclada con el circuito del vaso, según lo dispuesto en el artículo 15. Disposición de la evacuación del agua proveniente de las duchas según planos.

Artículo 10. Escaleras.

En cumplimiento del artículo 10.1, se deberán instalarán al menos 2 escaleras de acceso al vaso de la piscina (perímetro de la piscina 32,64 m). En los planos se detalla la disposición de las 2 escaleras, que están incluidas en el diseño de la piscina.

Según el apartado 1.4 *Escaleras (DB-SUA 6)*, Las escaleras están situadas en los extremos del vaso de forma que no disten más de 15 metros entre ellas. En nuestro caso tenemos un perímetro de vaso de piscina de 22,90 metros, con lo cual instalaremos 2 escaleras. Según se puede apreciar en los planos, las escaleras forman parte del diseño de la piscina.



En cumplimiento de lo expuesto en el art. 10:

Las escaleras se ejecutarán in situ, del mismo material que el vaso de la piscina, de fácil limpieza y desinfección, y con peldaños de superficie plana y antideslizante.

Artículo 11. Flotadores salvavidas.

En cumplimiento del artículo 11, se observará la colocación de dos flotadores salvavidas, en número igual al de escaleras (2), en lugar visible y de fácil acceso para los bañistas, provistos de cuerdas de longitud no inferior a la mitad de la máxima anchura del vaso más 3 metros. En nuestro caso, dichas cuerdas tendrán una longitud de 10,40 m.

La situación de dichos flotadores salvavidas, se detalla en planos.

Artículo 13. Barreras arquitectónicas.

Al ser la piscina de uso colectivo se proyecta para que tenga fácil utilización por personas con movilidad reducida. Para ello, todos los caminos interiores de la zona de descanso se ejecutan con pendientes inferiores al 6%.

Se ha previsto la instalación de una grúa o elevador hidráulico. Una de las escaleras cumple las condiciones de escalera accesible.

Artículos 14. Aseos.

Se proyecta la instalación de aseos que por las dimensiones de nuestra piscina, constará de un aseo para cada sexo, siendo el de señoras adaptado para personas con movilidad reducida, y armario botiquín; (art. 16.2), no siendo necesaria la instalación de vestuarios. Su ubicación se indica en planos.

Artículo 15. Características del agua de las instalaciones.

El agua disponible en las instalaciones procederá de la red de abastecimiento público.

Artículo 16. Local de primeros auxilios y armarios botiquín

El recinto de la piscina contará con un armario botiquín próximo a la misma.

Artículo 17. Residuos sólidos.

Se instalarán papeleras en la piscina, en cumplimiento del artículo 17, para la recogida diaria de los residuos producidos por los usuarios.



Artículo 19. Procedencia del agua de los vasos.

El agua de abastecimiento a la piscina se realizará desde acometida municipal, con sistema antirretorno que imposibilita el reflujo.

Artículo 20. Características del agua de los vasos.

El agua contenida en el vaso será filtrada y desinfectada, no siendo irritante para la piel, ojos y mucosas, evitando riesgos para la salud de los usuarios.

Artículo 21. Sistema de depuración.

Durante el tiempo de funcionamiento de la piscina, el agua será renovada por recirculación de depuradora. Para facilitar una correcta circulación del agua, los sistemas de entrada y salida de agua de la piscina se dispondrán enfrentados, ubicados en los extremos de la misma.

Según proyecto, se ha decidido ejecutar la piscina mediante dispositivo perimetral continuo, disponiendo de depósito regulador o de compensación.

La piscina contará con un sistema de depuración de aguas.

Artículo 22. Tratamiento y productos.

El agua recirculada será sometida a un tratamiento físico - químico, utilizando el sistema de depuración antes mencionado, manteniendo la calidad del agua.

La manipulación y almacenaje de los productos químicos se realiza en un cuarto no accesible a los bañistas, con ventilación. Su ubicación se indica en planos.

Artículo 23. Ciclos de depuración.

El ciclo de depuración del volumen de la piscina no será inferior a 4 horas.

Artículo 25. Personal socorrista.

No será necesario el servicio de socorrista acuático, puesto que la superficie de lámina de la piscina no sobrepasa los 200 m².

Artículo 26. Libro de Registro y Control.

La piscina en cuestión tendrá un Libro de Registro Control de la calidad del agua, diligenciado por la Delegación Provincial de la Conserjería de Salud.



En el momento de apertura y de máxima concurrencia, se analizará y anotará una serie de parámetros: Concentración de desinfectante, Color, olor, pH, espumas, transparencia del agua, cantidad de agua depurada y renovada.

Artículo 27. Usuarios.

Existirá un Reglamento de régimen interno, con el contenido que aparece en el presente artículo.

3. JUSTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO 742/2013, DE 27 DE SEPTIEMBRE POR EL QUE SE ESTABLACEN LOS CRITERIOS TÉCNICO-SANITARIOS DE LAS PISCINAS.

Artículo 2. Definiciones

Se considera la piscina de Tipo 2, ya que actúa como servicio suplementario al objetivo principal del establecimiento, que es bar-restaurante.

Artículo 3. Ámbito de aplicación

Este real decreto se aplicará a cualquier piscina de uso público instalada en el territorio español o bajo bandera española.

Artículo 4. Actuaciones y responsabilidades

El titular de la piscina, comunicará la apertura de la misma a la autoridad competente, antes de su entrada en funcionamiento tras las obras de construcción. Una vez iniciada la actividad el titular deberá cumplir las exigencias derivadas del presente decreto, así como registrar los datos relativos al autocontrol y situaciones de incidencias.

Artículo 5. Características de la piscina

Se cumplirá lo dispuesto en el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, Código Técnico de la Edificación, así como lo dispuesto en el Real Decreto 1027/2007, de 20 de Julio Reglamento Instalaciones Térmicas en los Edificios.

El titular o titulares de la piscina deberán velar para que sus instalaciones tengan los elementos adecuados para prevenir los riesgos para la salud y garantizar la salubridad de las instalaciones.

Artículo 6. Tratamiento del agua

Los tratamientos previstos serán los adecuados para que la calidad del agua del vaso cumpla con lo dispuesto en este real decreto.

El agua de recirculación del vaso deberá estar, al menos, filtrada y desinfectada antes de entrar en el vaso, al igual que el agua de alimentación si no procede de la red de distribución pública.



Los tratamientos químicos no se realizarán directamente en el vaso. El agua deberá circular por los distintos procesos unitarios de tratamiento antes de pasar al vaso.

En situaciones de causa justificada, el tratamiento químico se podría realizar en el propio vaso, siempre, previo cierre del vaso y con ausencia de bañistas en el mismo, garantizando un plazo de seguridad antes de su nueva puesta en funcionamiento.

Artículo 7. Productos químicos utilizados para el tratamiento del agua del vaso.

Las sustancias biocidas utilizadas en el tratamiento del agua del vaso, serán las incluidas como tipo de producto 2: Desinfectantes utilizados en los ámbitos de la vida privada y de la salud pública y otros biocidas, del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas y por otra legislación o norma específica que le fuera de aplicación.

El resto de sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua del vaso, estarán afectadas por los requisitos contemplados en el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 relativo al registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y preparados químicos (REACH) y por otra legislación o norma específica que le fuera de aplicación.

En el caso de nuevas piscinas o de modificación constructiva del vaso, la dosificación de las mezclas o sustancias señalados en el apartado 1 y 2, se realizará con sistemas automáticos o semiautomáticos de tratamiento, sin perjuicio de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 6.3.

Artículo 8. Personal.

El personal para la puesta a punto, el mantenimiento y la limpieza de los equipos e instalaciones de la piscina deberá contar con el certificado o título que le capacite para el desempeño de esta actividad.

Artículo 9. Laboratorios y métodos de análisis.

1. Los laboratorios donde se analicen las muestras de agua de piscina deberán tener implantado un sistema de garantía de calidad.

2. Los laboratorios donde se realicen las determinaciones analíticas en muestras de agua de piscina, y no tengan los métodos de análisis acreditados por la norma UNE EN ISO/IEC 17025, deberán tener al menos los procedimientos validados de cada método de análisis utilizado, para la cuantificación de cada uno de los parámetros en el intervalo de trabajo adecuado para comprobar el cumplimiento de los valores paramétricos del anexo I, con determinación de su incertidumbre y límites de detección y cuantificación.

3. Los kits usados en los controles del agua de la piscina, deberán cumplir con la norma UNE-ISO 17381 «Calidad del agua. Selección y aplicación de métodos que utilizan kits de ensayo listos para usar en el análisis del agua» u otra norma o estándar análoga que garantice un nivel de protección de la salud, al menos, equivalente.



4. El titular de la piscina deberá disponer de los procedimientos escritos de los métodos de análisis in situ utilizados para la cuantificación de los parámetros y los límites de detección o de cuantificación.

Artículo 10. Criterios de calidad del agua y aire.

El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana, y deberá cumplir con los requisitos que se especifican en el anexo I. El agua del vaso deberá contener desinfectante residual y tener poder desinfectante.

El aire del recinto de los vasos cubiertos o mixtos y en las salas técnicas, no deberá entrañar un riesgo para la salud de los usuarios y no deberá ser irritante para los ojos, piel o mucosas y deberá cumplir con los requisitos que se especifican en el anexo II.

Artículo 11. Control de la calidad.

El titular de la piscina deberá controlar el vaso con los siguientes controles:

- Control inicial: se deberá realizar cuando el agua de aporte de la piscina no proceda de la red de distribución pública. Igualmente, si el vaso se mantuviera más de 2 semanas cerrado, habrá que desarrollar el mismo control inicial.
- Control de rutina: deberá asegurarse de la eficacia del tratamiento del agua del vaso.
- Control periódico: mensualmente deberá hacerse un control del tratamiento del agua conforme a una serie de condiciones descritas en el anexo III del presente decreto.

Se ha dispuesto la colocación de un grifo para toma de muestras del circuito de depuración, previo a la entrada al vaso, en el recinto de la depuradora. El control del agua del vaso se realizará en la zona más alejada a la entrada de agua. Su ubicación viene indicada en planos.

Existirá un protocolo de autocontrol específico de la piscina, que estará a disposición del personal de mantenimiento, debiendo actualizarlo con frecuencia. Este protocolo de control deberá contemplar lo siguiente:

- a) Tratamiento del agua de cada vaso.
- b) Control del agua.
- c) Mantenimiento de la piscina.
- d) Limpieza y desinfección.
- e) Seguridad y buenas prácticas.
- f) Plan de control de plagas.
- g) Gestión de proveedores y servicios.



Artículo 12. Situaciones de incumplimiento.

1. Las situaciones de incumplimiento serán aquellas en las que no se cumpla lo dispuesto en el anexo I, II o III. Una vez detectada la situación de incumplimiento, el titular investigará inmediatamente el motivo de la misma, adoptando las medidas correctoras oportunas y en su caso las medidas preventivas para que no vuelva a ocurrir. La autoridad competente, si así lo dispone, será informada del incumplimiento. Dicha comunicación podrá ser realizada por medios electrónicos.

2. El titular realizará una comprobación de que los motivos del incumplimiento se han corregido correctamente. En su caso lo comunicará a los usuarios y autoridad competente.

3. El vaso deberá ser cerrado al baño, hasta que se normalicen sus valores, al menos, en las siguientes situaciones:

- a) Cuando el titular o la autoridad sanitaria considere que existe de forma inminente un riesgo para la salud de los usuarios.
- b) Tras el control de rutina y/o periódico cuando se presenten las condiciones de cierre del vaso contempladas en el anexo I.
- c) Cuando en el agua del vaso haya presencia de heces o vómitos u otros residuos orgánicos visibles.

Artículo 13. Situaciones de incidencia.

Las situaciones de incidencia son las descritas en el apartado 7 del anexo V.

Una vez detectada la situación de incidencia, el titular deberá realizar las gestiones oportunas para conocer las causas, así como adoptar las medidas correctoras y preventivas.

La autoridad competente deberá ser informada de la situación de incidencia. Dicha comunicación podrá ser realizada por medios electrónicos.

La autoridad competente deberá notificarlo, en el plazo máximo de un mes, al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. La notificación se realizará por medio electrónico o comunicación electrónica a través de la página web del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y contendrá la información descrita en el anexo V.

Artículo 14. Información al público.

El titular de la piscina deberá tener a disposición de los usuarios, la siguiente información:

- a) Los resultados de los últimos controles realizados (inicial, rutina o periódico), señalando el vaso al que se refieren y la fecha y hora de la toma de muestra. Estos análisis se expondrán al público en cuanto el titular de la piscina obtenga los resultados.
- b) Información sobre situaciones de incumplimiento del anexo I o II, las medidas correctoras así como las recomendaciones sanitarias para los usuarios en caso de que hubiera un riesgo para la salud.
- c) Material divulgativo sobre prevención de ahogamientos, traumatismos craneoencefálicos y lesiones medulares. En el caso de las piscinas no cubiertas además dispondrá de material sobre protección solar.



d) Información sobre las sustancias químicas y mezclas utilizadas en el tratamiento.

e) Información sobre la existencia o no de socorrista y las direcciones y teléfonos de los centros sanitarios más cercanos y de emergencias.

f) Las normas de utilización de la piscina y derechos y deberes para los usuarios de la misma.

Artículo 15. Remisión de información.

En el caso de piscina de uso público (objeto del presente documento), la autoridad competente remitirá al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, por medio electrónico o comunicación electrónica, antes del 30 de abril de cada año, la información del año anterior, relativa a los datos descritos en el anexo IV. En el caso de no variar la información de la piscina relativa a las Partes A y B del anexo IV, su notificación será, al menos, cada 5 años, empezando en el año de entrada en vigor de la presente norma.

Artículo 16. Régimen sancionador.

Sin perjuicio de otra normativa que pudiera resultar aplicable, el incumplimiento de las disposiciones de este real decreto podrá dar lugar a la aplicación de las sanciones establecidas en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.

Sevilla, septiembre de 2018

LOS ARQUITECTOS



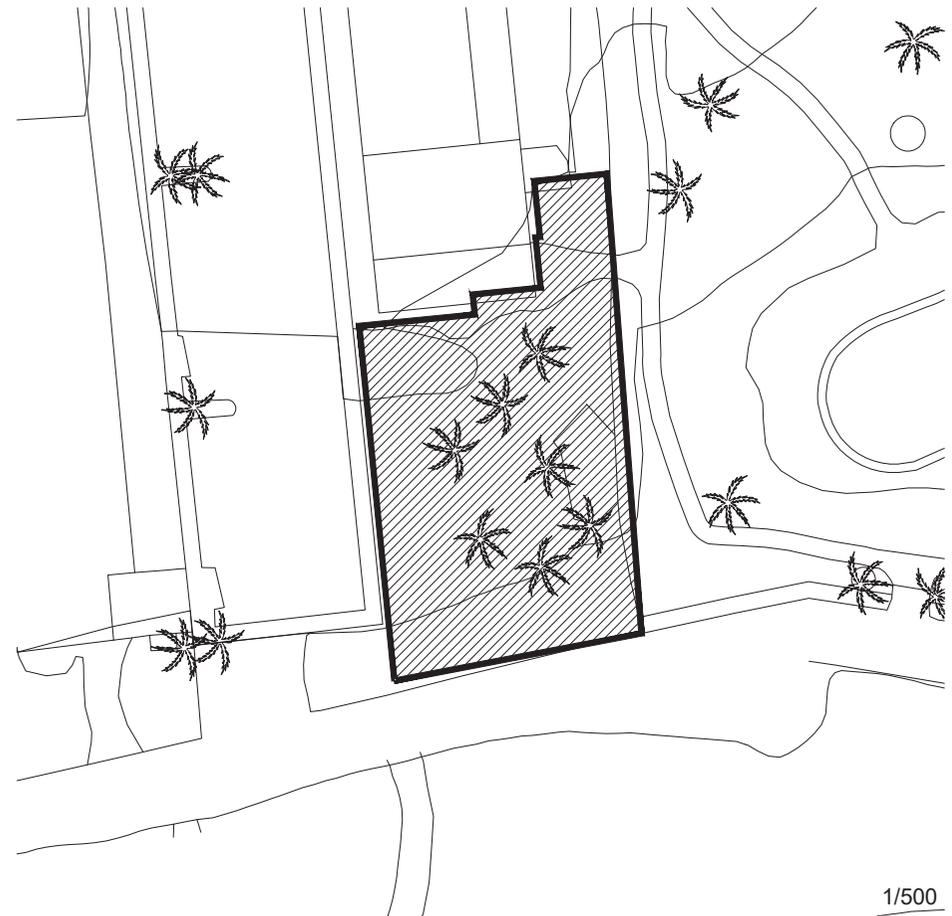
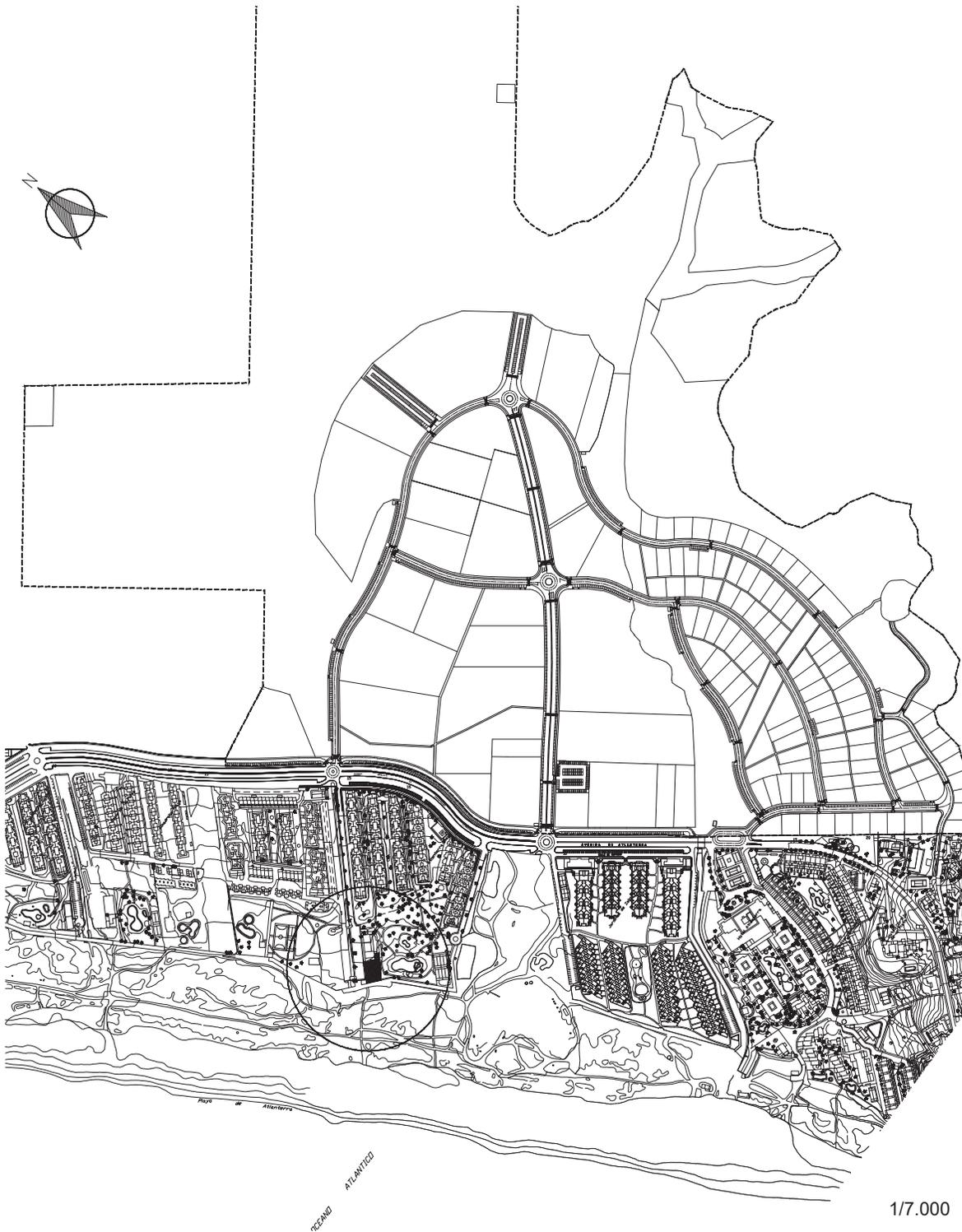
Fdo. Raquel Chabrera Rubio



Fdo. Jose J. Martín Crespo

4. PLANOS





E.R.M. Arquitectos
 Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
 41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

ANEXO A SEPARATA DE PISCINA EN PARCELA 7 DE
 URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

SITUACION- EMPLAZAMIENTO

01

Expediente: 17019	Cod.:	Fecha: Sept. 2018	Escala: Varias	Dibujado: Fco. Muñoz	Fichero:	J. Cobarro
PROMOTOR:			PROYECTISTAS:			



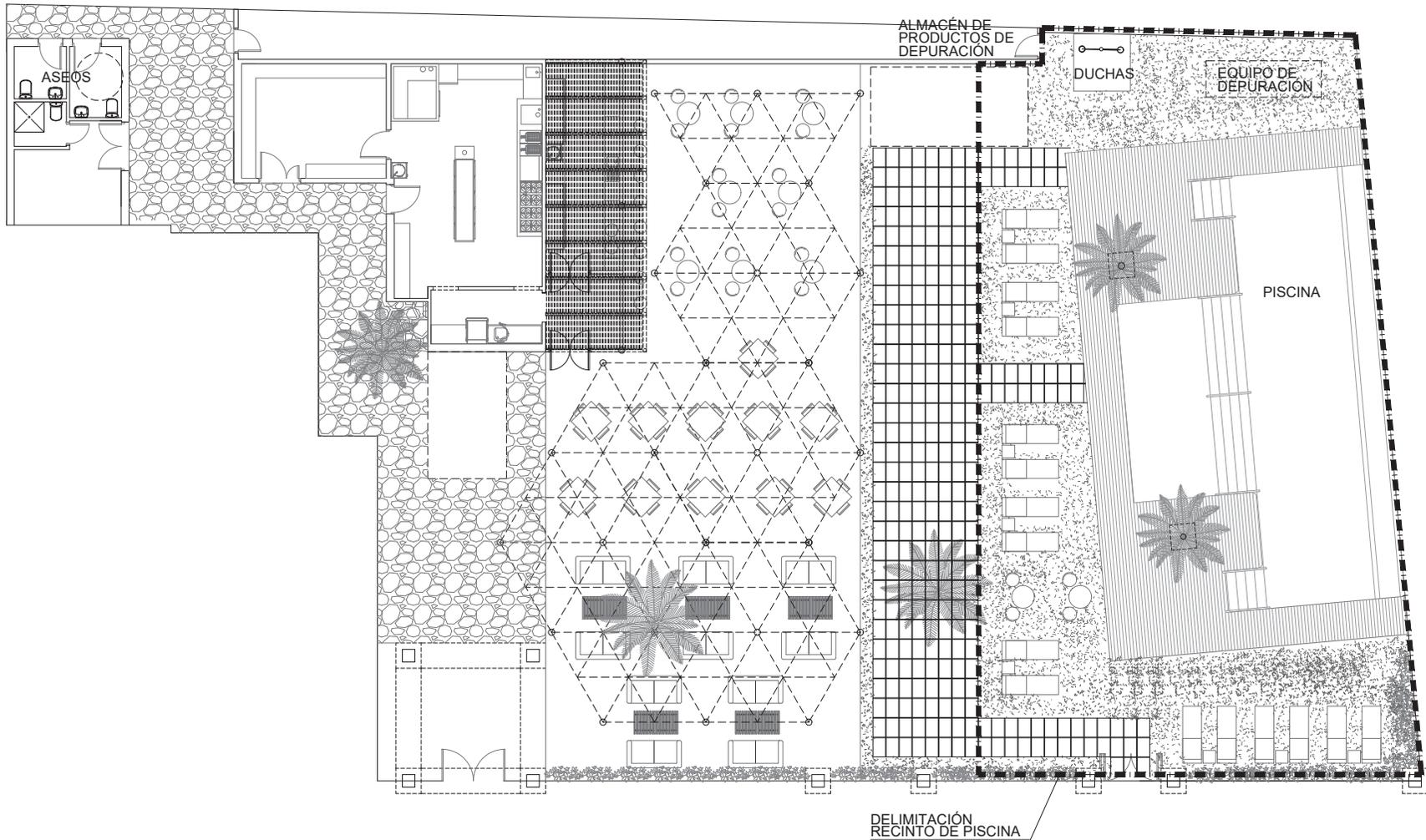
Raquel Chabrera Rubio
 ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.



José J. Martín Crespo
 ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.

1/7.000

C.I.F.: B-92.444.702




 E.R.M. Arquitectos
 Parque Aljarafe s/n, Edificio Puerta Aljarafe,
 41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

**ANEXO A SEPARATA DE PISCINA EN PARCELA 7 DE
 URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)**

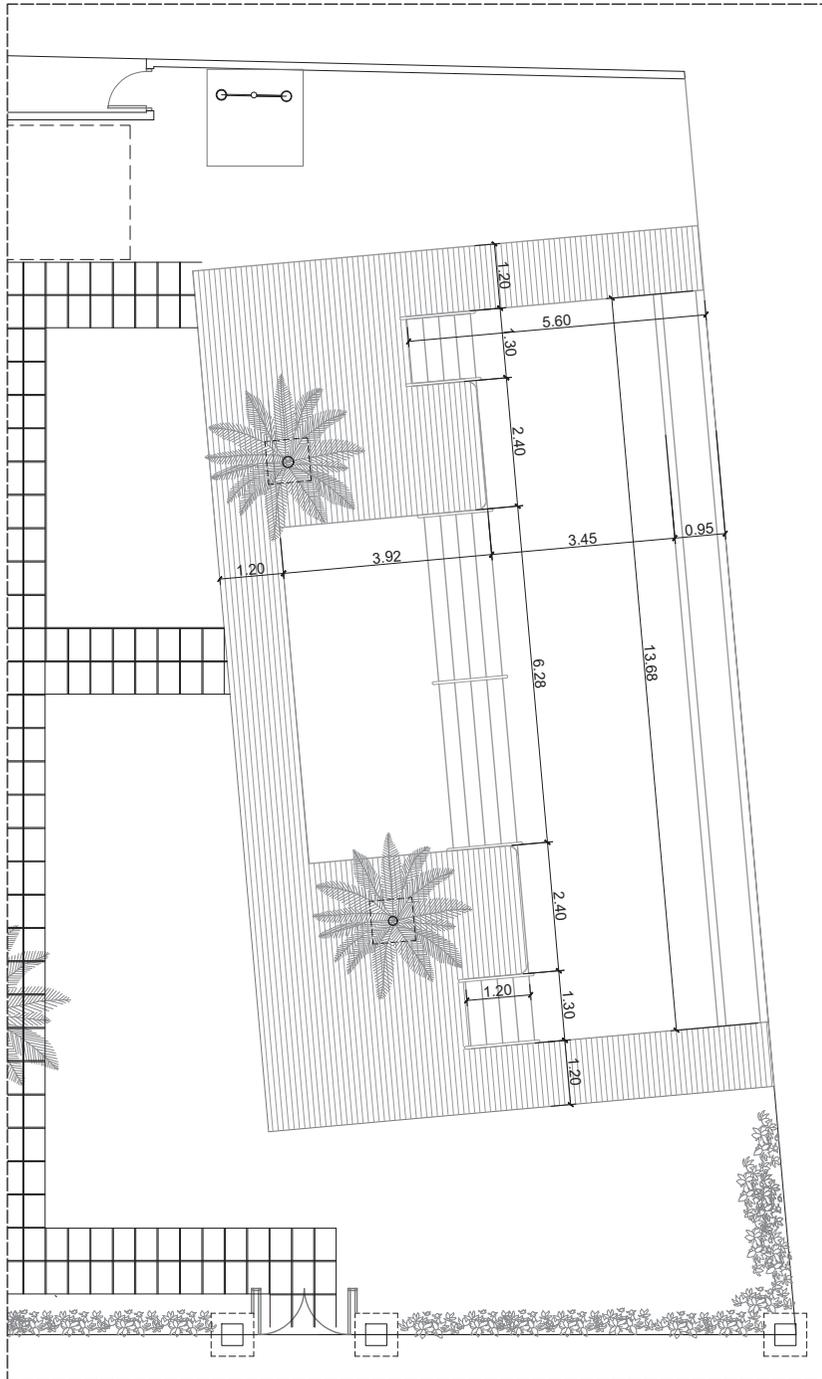
PLANTA DISTRIBUCIÓN

Expediente: 17019 Cod.: Fecha: Sept. 2018 Escala: 1/100 Dibujo: Fco. Muñoz Fichero:
 PROMOTOR: PROYECTISTAS:

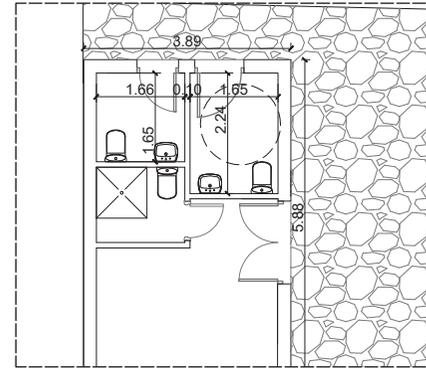
C.I.F.: B92244102


 Raquel Chabrera Rubio
 ARQUITECTA Nº 6.987 DEL C.O.A.S.


 José J. Martín Crespo
 ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.



Piscina



Aseos



E.R.M. Arquitectos

Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

ANEXO A SEPARATA DE PISCINA EN PARCELA 7 DE
URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

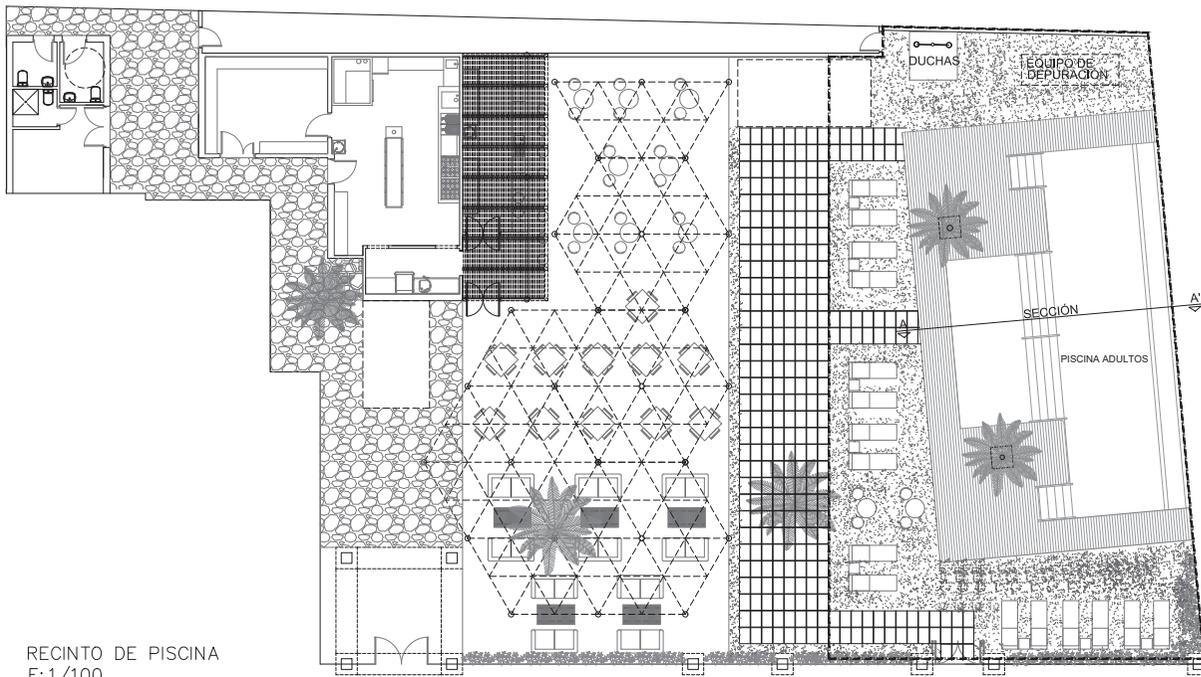
PLANTA ACOTADA

03

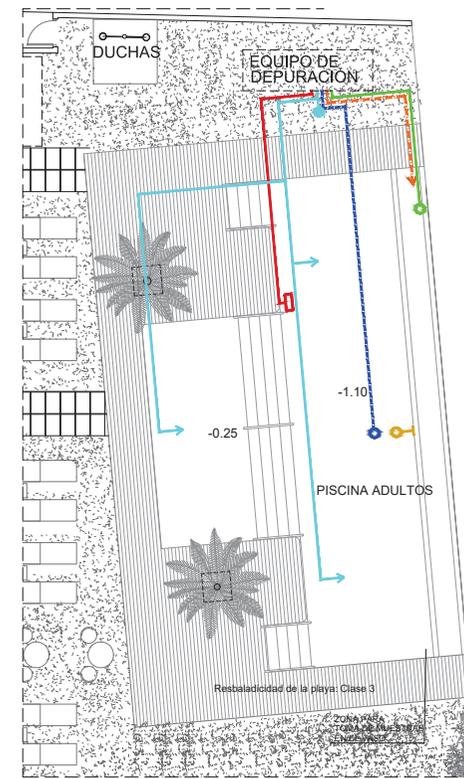
Expediente: 17019	Cod.:	Fecha: Sept. 2018	Escala: 1/100	Dibujado: Fco. Muñoz	Fichero: J. Cobarro
PROMOTOR:			PROYECTISTAS:		

Raquel Chabrera Rubio
ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.

José J. Martín Crespo
ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.



RECINTO DE PISCINA
E: 1/100



INSTALACIONES PISCINA 1 E: 1/75

	FLOTADOR SALVAVIDAS CON CUERDA DE LONGITUD NO INFERIOR A 11M SOPORTE PARA SALVAVIDAS
	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS INFORMACION DE SERVICIOS DE URGENCIA
	REGLAMENTO REGLAMENTO DE REGIMEN INTERNO CON LAS NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO
	ADAPTADO PARA MINUSVALIDOS

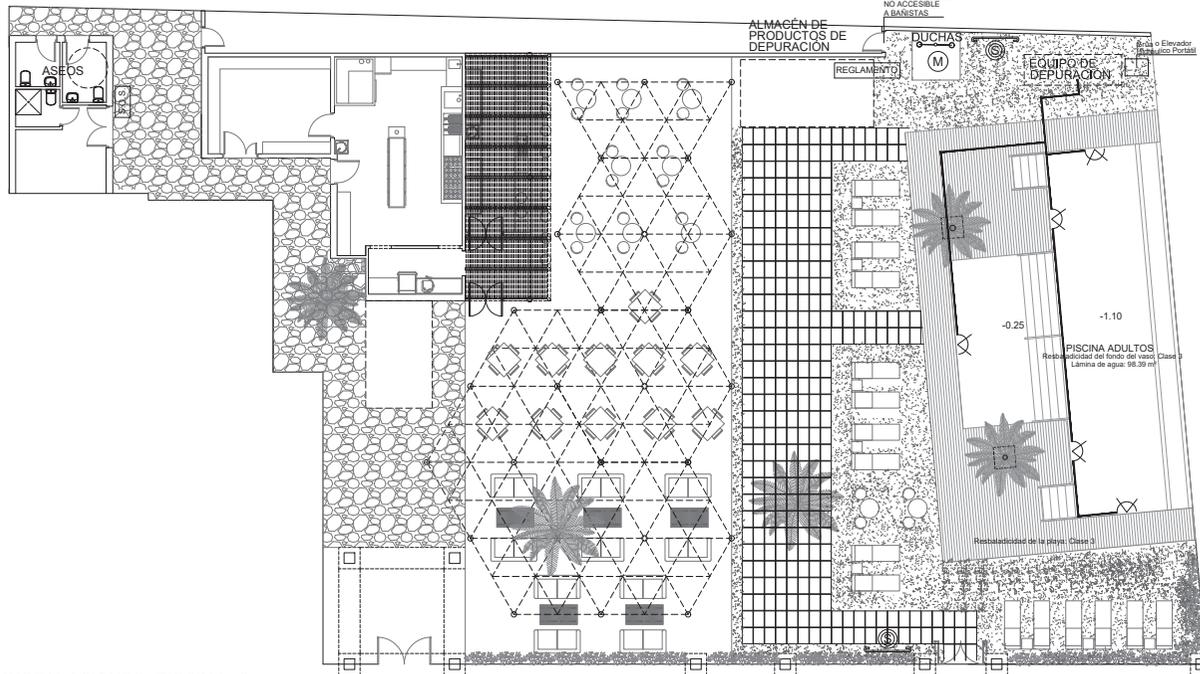
	FOCO ESTANCO
	CANALIZACION DE PVC PARA FOCOS ESTANCO

LEYENDA INSTALACIÓN PISCINA	
	REBOSADERO VASO DE COMPENSACIÓN
	BARREFONDO PROTEGIDO EN PARED
	SUMIDERO PROTEGIDO VASO PISCINA
	SUMIDERO PROTEGIDO VASO DE COMPENSACIÓN
	IMPULSORES
	GRIFO PARA TOMA DE MUESTRAS IMPULSIÓN
	CIRCUITO DE LLENADO

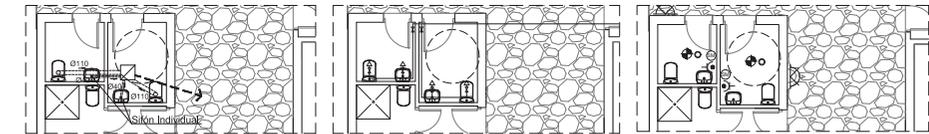
LEYENDA DE SANEAMIENTO	
	CONDUCCION EN PVC PARA DESAGUE
	CONDUCCION EN PVC PARA DESAGUE
	ARQUETA DE PASO O A PIE DE BAJANTE PARA RECOGIDA DE AGUAS FECALES

LEYENDA DE FONTANERIA	
	CANALIZACION PARA AGUA FRIA
	LLAVE DE PASO COLOCADA
	TOMA DE AGUA FRIA

LEYENDA DE ELECTRICIDAD	
	PUNTO DE LUZ EN PARED
	PUNTO DE LUZ EN TECHO REGULADO POR DETECTOR DE PRESENCIA
	SECADOR DE MANOS
	BASE DE ENCHUFE DE 16 A 2p+T COLOCADO
	DETECTOR DE PRESENCIA



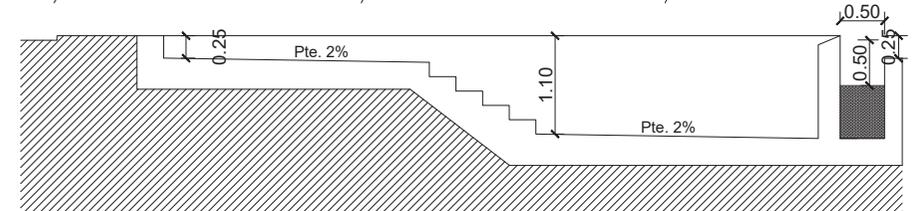
INSTALACIONES PISCINA 2
E: 1/100



INST. ASEO SANEAMIENTO
E: 1/75

INST. ASEO FONTANERIA
E: 1/75

INST. ASEO ELECTRICIDAD
E: 1/75



SECCIÓN A-A' Escala: 1/30

- Clasificación de Piscina: 2 (R.D. 742/2013 Art.2)
- Perímetro Playa: 1.20 m (DB-SUA 6 Apart. 1.3)
- Resbaladizo:
 - Ducha: Clase 3 (DB-SUA 6 Apart. 1.3)
 - Playa: Clase 3 (DB-SUA 6 Apart. 1.3)
 - Fondo vaso: Clase 3 (DB-SUA 6 Apart. 1.3)
- Número de accesos: 2 (escalera) (DB-SUA 6 Apart. 1.4)
- Número de duchas: 2 (D. 23/1999 Art. 8)
- Número de flotadores: 2 (D. 23/1999 Art. 11)
- Protección de vasos:
 - Altura: 1.10 m
 - Resistencia: 0.50 kN/m
- Rebosadero/compensación: (D. 23/1999 Art. 21)
- Ciclos depuración: 4horas (D. 23/1999 Art. 23)
- Escalera/ Acceso adaptado: (D. 293/2009 Art.86)

E.R.M. Arquitectos
Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
41940 - Tomares - Sevilla. Tfn: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

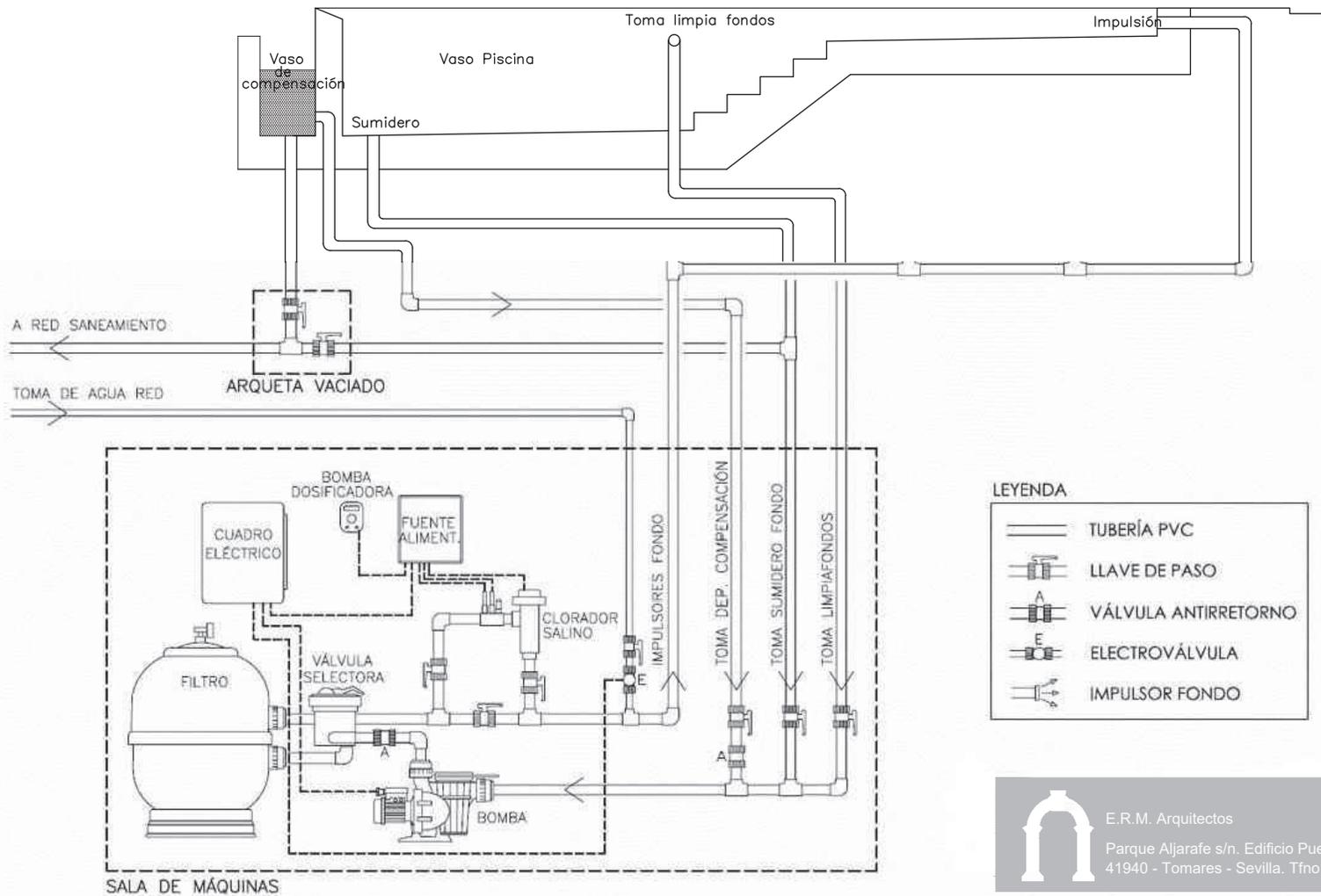
ANEXO A SEPARATA DE PISCINA EN PARCELA 7 DE URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

INSTALACIONES PISCINA

04

Expediente: 17019 Cot: Fecha: Sept. 2018 Escala: Varías | Ciudad: Fco. Martiánez | Proyecto: 04 |

PROYECTO: RA
Raquel Chabrera Rubio
Jose M. Martín Crespo



LEYENDA

	TUBERÍA PVC
	LLAVE DE PASO
	VÁLVULA ANTIRRETORNO
	ELECTROVÁLVULA
	IMPULSOR FONDO

 E.R.M. Arquitectos
 Parque Aljarafe s/n. Edificio Puerta Aljarafe.
 41940 - Tomares - Sevilla. Tfno: 902 25 73 25 Fax: 902 25 73 73

ANEXO A SEPARATA DE PISCINA EN PARCELA 7 DE URBANIZACIÓN "ATLANTERRA PLAYA". TARIFA (CÁDIZ)

ESQUEMA INSTALACIÓN PISCINA

05

Expediente: 17019 Cod.:	Fecha: Sept. 2018 Escala: 1/20	Dibujado: J. Cobarro Fichero:
---------------------------	----------------------------------	---------------------------------

PROMOTOR: PROYECTISTAS:

C.I.F.: B-92.444.702


 Raquel Chabrera Rubio
 ARQUITECTA Nº 6.087 DEL C.O.A.S.


 José J. Martín Crespo
 ARQUITECTO Nº 4.571 DEL C.O.A.S.