

SUA.8 ACCIÓN DEL RAYO.

ESTUDIO DE SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR AL ACCION DE RAYO (CTE-SU8)

Será necesaria la instalación de un sistema de protección contra el rayo cuando la frecuencia esperada de impactos N_e sea mayor que el riesgo admisible N_a .

FRECUENCIA ESPERADA

N_g - Densidad de impactos sobre el terreno

según la posición en el mapa toma un valor de:

1.5 impactos/año, km²

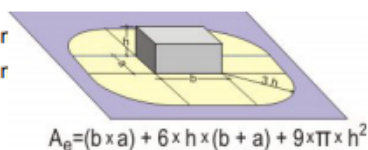
A_e - Área de captura equivalente del edificio

Dim. max.:

$a = 47.15 r$

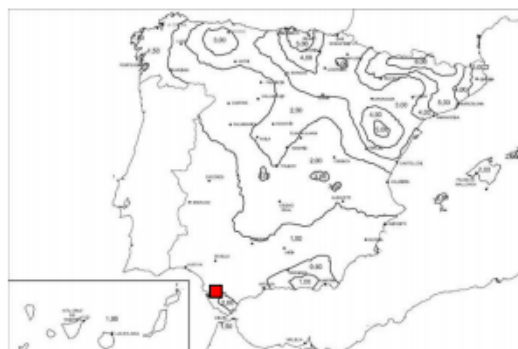
$b = 70.45 r$

$h = 5,5 m$



$$A_e = (b \times a) + 6 \times h \times (b + a) + 9 \times \pi \times h^2$$

Área equivalente $A_e = 7.557 m^2$



C_1 - Coeficiente según Situación del edificio

- Próximo a otros edificios o árboles de la misma altura o más altos, $C_1 = 0.5$

$$N_e = N_g A_e C_1 10^{-6} \text{ [nº impactos/año]}$$

Frecuencia esperada $N_e = 0,00567$

RIESGO ADMISIBLE

C_2 - Coeficiente en función del tipo de construcción

- Estructura de hormigón y una Cubierta metálica $C_2 = 1$

C_3 - Coeficiente en función del contenido del edificio

- Otros contenidos, $C_3 = 1$

C_4 - Coeficiente en función del uso del edificio

- Usos Pública Concurrencia, Sanitario, Comercial, Docente, $C_4 = 3$

C_5 - Coeficiente en función de la necesidad de continuidad en las actividades que se desarrollan

- Resto de edificios, $C_5 = 1$

$$N_a = \frac{5,5}{C_2 C_3 C_4 C_5} 10^{-3}$$

Riesgo admisible $N_a = 0,00183$

RESULTADO

Frecuencia esperada mayor que el riesgo admisible, $N_e(0,00567) > N_a(0,00183)$

ES NECESARIO LA INSTALACION DE UN SISTEMA DE PROTECCION CONTRA EL RAYO


$$E = 1 - \frac{N_a}{N_e}$$

$E = 0,68$

$0 < E < 0,80$ Nivel de protección 4

Para este nivel de protección, la instalación de protección contra el rayo no es obligatoria.



Dado que $E = 0,68 < 0,80$, NO es obligatoria la instalación.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



SUA 9. ACCESIBILIDAD.

1. Condiciones de accesibilidad.	
1.	Con el fin de facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de los edificios a las personas con discapacidad se cumplirán las condiciones funcionales y de dotación de elementos accesibles que se establecen a continuación para el uso considerado de comercial.
2.	Este apartado no es de aplicación al tratarse de un uso comercial y no de viviendas.
1.1. Condiciones funcionales	
1.1.1. Accesibilidad en el exterior del edificio	La parcela tiene acceso directo desde el exterior a pie llano a través de los acerados públicos al edificio comercial. (CUMPLE)
1.1.2. Accesibilidad entre plantas del edificio.	En el presente edificio objeto de proyecto, hay que salvar más de una planta, por lo que se dispone de ascensores accesibles que comunican las plantas con ocupación directamente con las de entrada accesible al edificio. (CUMPLE)
1.1.3. Accesibilidad en las plantas del edificio	Este edificio de uso comercial dispone de un itinerario accesible que comunica, en cada planta, la entrada principal accesible, con las zonas de uso público, con todo origen de evacuación (ver definición en el anejo SI A del DB SI) de las zonas de uso privado exceptuando las zonas de ocupación nula, y con los elementos accesibles, en nuestro caso servicios higiénicos accesibles. (CUMPLE)
1.2. Dotación de elementos accesibles	Con el fin de facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de los edificios a las personas con discapacidad se cumplirán las condiciones funcionales y de dotación de elementos accesibles que se establecen a continuación para el uso considerado de comercial.
1.2.3. Plazas de aparcamientos accesibles.	En el edificio con uso comercial objeto del proyecto, al tener una superficie construida superior a 100 m ² contará con una plaza de aparcamiento accesible por cada 33 plazas de aparcamiento o fracción. (CUMPLE contamos con 5 plazas adaptadas)
1.2.6. Servicios higiénicos accesibles	Debe de existir un aseo accesible por cada 10 unidades o fracción de inodoros instalados, pudiendo ser de uso compartido para ambos sexos. (CUMPLE contamos con 1 adaptado en el cómputo total menor de 10 unidades)
1.2.8. Mecanismos	Los dispositivos de intercomunicación y los pulsadores de alarma son mecanismos accesibles. (CUMPLE)

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	


2. Condiciones y características de la información y señalización para la accesibilidad.	
2.1. Dotación	<p>Con el fin de facilitar el acceso y la utilización independiente, no discriminatoria y segura de los edificios, se señalizarán los elementos que se indican a continuación, con las características indicadas en el apartado 2.2 siguiente, en función de la zona en la que se encuentren.</p> <p>Al tratarse de un edificio público, siempre se señalarán los siguientes elementos accesibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entradas al edificio - Itinerarios accesibles - Servicios higiénicos accesibles - Itinerario accesible que comunique la vía pública con los puntos de llamada accesibles.
2.2. Características	
2.2.1.	Las entradas al edificio accesibles, los itinerarios accesibles y los servicios higiénicos accesibles (aseo, cabina de vestuario y ducha accesible) se señalizarán mediante SIA, complementado, en su caso, con flecha direccional.
2.2.2.	Los servicios higiénicos de uso general se señalizarán con pictogramas normalizados de sexo en alto relieve y contraste cromático, a una altura entre 0,80 y 1,20 m, junto al marco, a la derecha de la puerta y en el sentido de la entrada.
2.2.3.	Las bandas señalizadoras visuales y táctiles serán de color contrastado con el pavimento, con relieve de altura 3±1 mm en interiores y 5±1 mm en exteriores.
2.2.4.	Las exigidas en el apartado 4.2.3 de la Sección SUA 1 para señalar el arranque de escaleras, tendrán 80 cm de longitud en el sentido de la marcha, anchura la del itinerario y acanaladuras perpendiculares al eje de la escalera. Las exigidas para señalar el itinerario accesible hasta un punto de llamada accesible o hasta un punto de atención accesible, serán de acanaladura paralela a la dirección de la marcha y de anchura 40 cm.
2.2.5.	Las características y dimensiones del Símbolo Internacional de Accesibilidad para la movilidad (SIA) se establecen en la norma UNE 41501:2002.

En cuanto a aseos públicos no se modifica la dotación actual, existiendo cinco aseos, uno de ellos adaptado a minusválidos.

En cuanto a vestuarios, no colocamos ninguno accesible dado que para trabajar en el supermercado no habrá personas con silla de rueda para las labores del supermercado, dado que entrañan un esfuerzo físico, movilidad y agilidad, que este tipo de minusvalía no permite. Sí trabajan personas minusválidas para puestos administrativos en edificios de oficinas centrales de la propia empresa en otras ubicaciones, pero no en el supermercado.

En el caso que temporalmente algún trabajador, esté impedido para realizar sus funciones, se pasará a otro departamento de la empresa distribuidora para que pueda realizar otras funciones

En cuanto a vestuarios, no es exigible, ya que se puede eximir del cumplimiento de esta normativa según comentarios del Ministerio de Fomento respecto a este tema, se adjunta.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



[354] Vestuarios accesibles y excepcionalidad conforme a RD 364/2005

Posted: 07 May 2014 01:22 AM PDT

Mi consulta es sobre el DB SUA. En un edificio destinado a venta de productos de bricolaje, en el que la ordenanza municipal exige que haya vestuarios de personal, entendemos que éstos deben ser accesibles, en virtud del art. 1.2.6 de la sección SUA 9.

Si esta empresa estuviera acogida a la excepcionalidad recogida en el RD 364/2005, de 8 de JULIO , por el que se regula el cumplimiento alternativo con carácter excepcional de la cuota de reserva a favor de los trabajadores con discapacidad, ¿sería de aplicación el art. de CTE SUA 9 citado, en el que se exige que “siempre que sea exigible la existencia de aseos y vestuarios [...] en cada vestuario habrá una cabina de vestuario accesible [...]”? o, por el contrario, ¿podrían disponer de vestuarios en los que no existiera cabina accesible o no se cumplieran las condiciones indicadas en el SUA 9 para vestuarios con elementos accesibles?

Respuesta

Todo depende de lo que en cada caso particular resulte de la aplicación de la excepcionalidad recogida en el RD 364/2005. Cuando de dicha aplicación resulte que no es previsible la presencia de personas con un determinado tipo de discapacidad, véase lo que al respecto dice un comentario publicado por este Ministerio:

Situaciones en las que no se prevea un determinado tipo de usuario

Quando a juicio de la autoridad de control quede suficientemente justificado que la presencia de determinado tipo de usuarios (personas con discapacidad visual, personas con discapacidad auditiva, usuarios de silla de ruedas, niños, etc.) no es previsible en una zona determinada, se puede considerar innecesario aplicar aquellas condiciones establecidas en el DB SUA específicamente dirigidas a ese tipo de usuarios.

Por ejemplo, se puede considerar no previsible la presencia de usuarios de silla de ruedas en aquellas plantas de hotel en las que únicamente haya habitaciones de alojamiento y ninguna de ellas sea un alojamiento accesible. En tal caso, en la documentación final de la obra debería quedar constancia, con el fin de que el titular de la actividad adopte las medidas oportunas.

Condiciones y características de la información y señalización para la accesibilidad


• **Dotación**

Con el fin de facilitar el acceso y la utilización independiente, no discriminatoria y segura de los edificios, se señalarán los elementos que se indican en la tabla 2.1, con las características indicadas en el apartado 2.2 siguiente, en función de la zona en la que se encuentren.

• **Elementos accesibles en zonas de uso público**

- Entradas al edificio accesibles
- Itinerarios accesibles
- Zonas dotadas con bucle magnético u otros sistemas adaptados para personas con discapacidad auditiva
- Servicios higiénicos accesibles (aseo accesible, ducha accesible, cabina de vestuario accesible)
- Servicios higiénicos de uso general
- Itinerario accesible que comunique la vía pública con los puntos de llamada accesibles o, en su ausencia, con los puntos de atención accesibles

La señalización de los medios de evacuación para personas con discapacidad en caso de incendio se regula en DB SI 3-7

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



SE SEÑALARÁN LAS ENTRADAS ACCESIBLES, LOS ITINERARIOS ACCESIBLES, SERVICIOS HIGIÉNICOS ACCESIBLES. QUEDA REFLEJADO EN LOS PLANOS CORRESPONDIENTES.

- **Características**

Las entradas al edificio accesibles, los itinerarios accesibles, y los servicios higiénicos accesibles (aseo,...) se señalarán mediante SIA, complementado, en su caso, con flecha direccional.

Los ascensores accesibles se señalarán mediante SIA. Asimismo, contarán con indicación en Braille y arábigo en alto relieve a una altura entre 0,80 y 1,20 m, del número de planta en la jamba derecha en sentido salida de la cabina.

Los servicios higiénicos de uso general se señalarán con pictogramas normalizados de sexo en alto relieve y contraste cromático, a una altura entre 0,80 y 1,20 m, junto al marco, a la derecha de la puerta y en el sentido de la entrada.

Las bandas señalizadoras visuales y táctiles serán de color contrastado con el pavimento, con relieve de altura 3 ± 1 mm en interiores y 5 ± 1 mm en exteriores. Las exigidas en el apartado 4.2.3 de la Sección SUA 1 para señalar el arranque de escaleras, tendrán 80 cm de longitud en el sentido de la marcha, anchura la del itinerario y acanaladuras perpendiculares al eje de la escalera. Las exigidas para señalar el itinerario accesible hasta un punto de llamada accesible o hasta un punto de atención accesible, serán de acanaladura paralela a la dirección de la marcha y de anchura 40 cm.

Las características y dimensiones del Símbolo Internacional de Accesibilidad (SIA) para la movilidad se establecen en la norma UNE-41501:2002.

Se colocará el símbolo internacional de accesibilidad (sia), en entradas a edificio, itinerarios, servicios higiénicos.

Los servicios higiénicos cuentan con pictogramas normalizados.


Las características y dimensiones del símbolo internacional de accesibilidad (sia) cumple con la norma une-41501:2002.


Toda la señalización queda reflejada en los planos correspondientes.

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García
Nº de Colegiado 9949
del COGITI de Valencia

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



3.4. SALUBRIDAD DB-HS

REAL DECRETO 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. (BOE núm. 74, Martes 28 marzo 2006)

Artículo 13. Exigencias básicas de salubridad (HS) «Higiene, salud y protección del medio ambiente».

1. El objetivo del requisito básico «Higiene, salud y protección del medio ambiente», tratado en adelante bajo el término salubridad, consiste en reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios, dentro de los edificios y en condiciones normales de utilización, padezcan molestias o enfermedades, así como el riesgo de que los edificios se deterioren y de que deterioren el medio ambiente en su entorno inmediato, como consecuencia de las características de su proyecto, construcción, uso y mantenimiento.
2. Para satisfacer este objetivo, los edificios se proyectarán, construirán, mantendrán y utilizarán de tal forma que se cumplan las exigencias básicas que se establecen en los apartados siguientes.
3. El Documento Básico «DB-HS Salubridad» especifica parámetros objetivos y procedimientos cuyo cumplimiento asegura la satisfacción de las exigencias básicas y la superación de los niveles mínimos de calidad propios del requisito básico de salubridad.

13.1 Exigencia básica HS 1: Protección frente a la humedad: se limitará el riesgo previsible de presencia inadecuada de agua o humedad en el interior de los edificios y en sus cerramientos como consecuencia del agua procedente de precipitaciones atmosféricas, de escorrentías, del terreno o de condensaciones, disponiendo medios que impidan su penetración o, en su caso permitan su evacuación sin producción de daños.

13.2 Exigencia básica HS 2: Recogida y evacuación de residuos: los edificios dispondrán de espacios y medios para extraer los residuos ordinarios generados en ellos de forma acorde con el sistema público de recogida de tal manera que se facilite la adecuada separación en origen de dichos residuos, la recogida selectiva de los mismos y su posterior gestión.


13.3 Exigencia básica HS 3: Calidad del aire interior.


1. Los edificios dispondrán de medios para que sus recintos se puedan ventilar adecuadamente, eliminando los contaminantes que se produzcan de forma habitual durante el uso normal de los edificios, de forma que se aporte un caudal suficiente de aire exterior y se garantice la extracción y expulsión del aire viciado por los contaminantes.
2. Para limitar el riesgo de contaminación del aire interior de los edificios y del entorno exterior en fachadas y patios, la evacuación de productos de combustión de las instalaciones térmicas se producirá con carácter general por la cubierta del edificio, con independencia del tipo de combustible y del aparato que se utilice, y de acuerdo con la reglamentación específica sobre instalaciones térmicas.

13.4 Exigencia básica HS 4: Suministro de agua.

1. Los edificios dispondrán de medios adecuados para suministrar al equipamiento higiénico previsto de agua apta para el consumo de forma sostenible, aportando caudales suficientes para su funcionamiento, sin alteración de las propiedades de aptitud para el consumo e impidiendo los posibles retornos que puedan contaminar la red, incorporando medios que permitan el ahorro y el control del caudal del agua.
2. Los equipos de producción de agua caliente dotados de sistemas de acumulación y los puntos terminales de utilización tendrán unas características tales que eviten el desarrollo de gérmenes patógenos.

13.5 Exigencia básica HS 5: Evacuación de aguas: los edificios dispondrán de medios adecuados para extraer las aguas residuales generadas en ellos de forma independiente o conjunta con las precipitaciones atmosféricas y con las escorrentías.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Terminología (Apéndice A: Terminología, CTE, DB-HS1)

Relación no exhaustiva de términos necesarios para la comprensión de las fichas HS1

Barrera contra el vapor: elemento que tiene una resistencia a la difusión de vapor mayor que $10 \text{ MN} \cdot \text{s/g}$ equivalente a $2,7 \text{ m}^2 \cdot \text{h} \cdot \text{Pa/mg}$.

Cámara de aire ventilada: espacio de separación en la sección constructiva de una fachada o de una cubierta que permite la difusión del vapor de agua a través de aberturas al exterior dispuestas de forma que se garantiza la ventilación cruzada.

Cámara de bombeo: depósito o arqueta donde se acumula provisionalmente el agua drenada antes de su bombeo y donde están alojadas las bombas de achique, incluyendo la o las de reserva.

Capa antipunzonamiento: *capa separadora* que se interpone entre dos capas sometidas a presión cuya función es proteger a la menos resistente y evitar con ello su rotura.

Capa de protección: producto que se dispone sobre la capa de impermeabilización para protegerla de las radiaciones ultravioletas y del impacto térmico directo del sol y además favorece la escorrentía y la evacuación del agua hacia los sumideros.

Capa de regulación: capa que se dispone sobre la capa drenante o el terreno para eliminar las posibles irregularidades y desniveles y así recibir de forma homogénea el hormigón de la solera o la placa.

Capa separadora: capa que se intercala entre elementos del sistema de impermeabilización para todas o algunas de las finalidades siguientes:

- evitar la adherencia entre ellos;
- proporcionar protección física o química a la membrana;
- permitir los movimientos diferenciales entre los *componentes* de la cubierta;
- actuar como capa antipunzonante;
- actuar como capa filtrante;
- actuar como capa ignífuga.

Coefficiente de permeabilidad: parámetro indicador del grado de permeabilidad de un suelo medido por la velocidad de paso del agua a través de él. Se expresa en m/s o cm/s. Puede determinarse directamente mediante ensayo en permeámetro o mediante ensayo in situ, o indirectamente a partir de la granulometría y la porosidad del terreno.

Drenaje: operación de dar salida a las aguas muertas o a la excesiva humedad de los terrenos por medio de zanjas o cañerías.

Elemento pasante: elemento que atraviesa un elemento constructivo. Se entienden como tales las bajantes y las chimeneas que atraviesan las cubiertas.


Encachado: capa de grava de diámetro grande que sirve de base a una solera apoyada en el terreno con el fin de dificultar la ascensión del agua del terreno por capilaridad a ésta.


Enjarje: cada uno de los dentellones que se forman en la interrupción lateral de un muro para su trabazón al proseguirlo.

Formación de pendientes (sistema de): sistema constructivo situado sobre el soporte resistente de una cubierta y que tiene una inclinación para facilitar la evacuación de agua.

Geotextil: tipo de lámina plástica que contiene un tejido de refuerzo y cuyas principales funciones son filtrar, proteger químicamente y desolidarizar capas en contacto.

Grado de impermeabilidad: número indicador de la resistencia al paso del agua característica de una *solución constructiva* definido de tal manera que cuanto mayor sea la sollicitación de humedad mayor debe ser el grado de impermeabilización de dicha solución para alcanzar el mismo resultado. La resistencia al paso del agua se gradúa independientemente para las distintas soluciones de cada *elemento constructivo* por lo que las graduaciones de los distintos

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



elementos no son equivalentes, por ejemplo, el grado 3 de un muro no tiene por qué equivaler al grado 3 de una fachada.

Hoja principal: hoja de una fachada cuya función es la de soportar el resto de las hojas y *componentes* de la fachada, así como, en su caso desempeñar la función estructural.

Hormigón de consistencia fluida: hormigón que, ensayado en la mesa de sacudidas, presenta un asentamiento comprendido entre el 70% y el 100%, que equivale aproximadamente a un asiento superior a 20 cm en el cono de Abrams.

Hormigón de elevada compacidad: hormigón con un índice muy reducido de huecos en su granulometría.

Hormigón hidrófugo: hormigón que, por contener sustancias de carácter químico hidrófobo, evita o disminuye sensiblemente la absorción de agua.

Hormigón de retracción moderada: hormigón que sufre poca reducción de volumen como consecuencia del proceso físico-químico del fraguado, endurecimiento o desecación.

Impermeabilización: procedimiento destinado a evitar el mojado o la absorción de agua por un material o *elemento constructivo*. Puede hacerse durante su fabricación o mediante la posterior aplicación de un tratamiento.

Impermeabilizante: producto que evita el paso de agua a través de los materiales tratados con él.

Índice pluviométrico anual: para un año dado, es el cociente entre la precipitación media y la precipitación media anual de la serie.

Inyección: técnica de recalce consistente en el refuerzo o consolidación de un terreno de cimentación mediante la introducción en él a presión de un mortero de cemento fluido con el fin de que rellene los huecos existentes.

Intradós: superficie interior del muro.

Lámina drenante: lámina que contiene nodos o algún tipo de pliegue superficial para formar canales por donde pueda discurrir el agua.

Lámina filtrante: lámina que se interpone entre el terreno y un *elemento constructivo* y cuya característica principal es permitir el paso del agua a través de ella e impedir el paso de las partículas del terreno.

Lodo de bentonita: suspensión en agua de bentonita que tiene la cualidad de formar sobre una superficie porosa una película prácticamente impermeable y que es tixotrópica, es decir, tiene la facultad de adquirir en estado de reposo una cierta rigidez.


Mortero hidrófugo: mortero que, por contener sustancias de carácter químico hidrófobo, evita o disminuye sensiblemente la absorción de agua.


Mortero hidrófugo de baja retracción: mortero que reúne las siguientes características:

- contiene sustancias de carácter químico hidrófobo que evitan o disminuyen sensiblemente la absorción de agua;
- experimenta poca reducción de volumen como consecuencia del proceso físico-químico del fraguado, endurecimiento o desecación.

Muro parcialmente estanco: muro compuesto por una hoja exterior resistente, una cámara de aire y una hoja interior. El muro no se impermeabiliza sino que se permite el paso del agua del terreno hasta la cámara donde se recoge y se evacua.

Placa: solera armada para resistir mayores esfuerzos de flexión como consecuencia, entre otros, del empuje vertical del agua freática.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Pozo drenante: pozo efectuado en el terreno con entibación perforada para permitir la llegada del agua del terreno circundante a su interior. El agua se extrae por bombeo.

Solera: capa gruesa de hormigón apoyada sobre el terreno, que se dispone como pavimento o como base para un solado.

Sub-base: capa de bentonita de sodio sobre hormigón de limpieza dispuesta debajo del suelo.

Suelo elevado: suelo en el que la relación entre la suma de la superficie de contacto con el terreno y la de apoyo, y la superficie del suelo es inferior a 1/7.

HS1 PROTECCIÓN FRENTE A LA HUMEDAD MUROS EN CONTACTO CON EL TERRENO

No será objeto del presente proyecto, ya que el edificio se encuentra ejecutado y únicamente renovamos estéticamente el supermercado de alimentación.

HS1 PROTECCIÓN FRENTE A LA HUMEDAD SUELOS

No será objeto del presente proyecto, ya que el edificio se encuentra ejecutado y únicamente es una renovación estética del supermercado de alimentación existente.

HS1 PROTECCIÓN FRENTE A LA HUMEDAD FACHADAS Y MEDIANERAS DESCUBIERTAS

No será objeto del presente proyecto, ya que el edificio se encuentra ejecutado y únicamente es una renovación estética del supermercado de alimentación existente.

HS1 PROTECCIÓN FRENTE A LA HUMEDAD CUBIERTAS, TERRAZAS Y BALCONES PARTE 1

No será objeto del presente proyecto, ya que el edificio se encuentra ejecutado y únicamente es una renovación estética del supermercado de alimentación existente.


HS1 PROTECCIÓN FRENTE A LA HUMEDAD CUBIERTAS, TERRAZAS Y BALCONES PARTE 2


No será objeto del presente proyecto, ya que el edificio se encuentra ejecutado y únicamente es una renovación estética del supermercado de alimentación existente.

HS2 RECOGIDA Y EVACUACIÓN DE RESIDUOS

HS2 Recogida y evacuación de residuos

Ámbito de aplicación: Esta sección se aplica a los edificios de viviendas de nueva construcción, tengan o no locales destinados a otros usos, en lo referente a la recogida de los residuos ordinarios generados en ellos.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Cuarto de contenedores habilitado en el local comercial de edificio y dispondrá espacio de reserva

<input type="checkbox"/>	Para recogida de residuos puerta a puerta	almacén de contenedores
<input checked="" type="checkbox"/>	Para recogida centralizada con contenedores de calle de superficie (ver cálculo y características DB-HS 2.2)	espacio de reserva para almacén de contenedores
<input type="checkbox"/>	Almacén de contenedor o reserva de espacio fuera del edificio	distancia max. acceso < 25m

Almacén de contenedores

No procede

Superficie útil del almacén [S]:

min 3,00 m²

Características del cuarto de contenedores:

temperatura interior	T ≤ 30°
revestimiento de paredes y suelo	impermeable, fácil de limpiar
encuentros entre paredes y suelo	redondeados

debe contar con:

toma de agua	con válvula de cierre
sumidero sinfónico en el suelo	antimúridos
iluminación artificial	min. 100 lux (a 1m del suelo)
base de enchufe fija	16A 2p+T (UNE 20.315:1994)

Se dejará ejecutado un cuarto de contenedores en el que se almacena los residuos sólidos. Dependiendo de la compañía municipal de recogida de RSU, o se le da llave del mismo o se recoge a horas en la que el centro esté abierto.

En este caso el cuarto de contenedores está cercano a la zona destinada a almacén. La superficie útil del cuarto de contenedores es de 9.79 m²

Por la experiencia de esta promotora (más de 1500 tiendas en toda España) y el técnico firmante, las dimensiones del cuarto de contenedores es suficiente para la actividad que se desarrolla en el centro, ya que diariamente se recoge la basura por empresa privada o municipal.

Dicho cuarto no necesita refrigeración sólo se coloca un generador de ozono, sumidero y manguera para permitir la limpieza del mismo.


Se producen tres tipos de basura:

- Orgánica, que se recoge todos los días por empresa municipal, o empresa privada, que es la única que se mete en el cuarto de contenedores.
- Plásticos, existe una zona en la que se coloca un aro, de reciclaje de plástico que recoge todos los días el camión de la empresa de logística y lo lleva al centro logístico, donde se recicla
- Cartones, el centro dispone de una máquina de prensado de cartón, que recoge todo el cartón en una bala prensada y lo recoge todos los días el camión de la empresa de logística y lo lleva al centro logístico, donde se recicla.

HS3 CALIDAD DEL AIRE INTERIOR

HS3.Calidad del aire interior

Ámbito de aplicación: esta sección se aplica, en los edificios de viviendas, al interior de las mismas, los almacenes de residuos, los trasteros, los aparcamientos y garajes. Con lo

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



cual únicamente será de aplicación esta normativa, por la existencia del almacén de la actividad.

Caudal de ventilación (Caracterización y cuantificación de las exigencias)

Tabla 2.1.

	nº ocupantes por depend. (1)	Caudal de ventilación mínimo exigido q _v [l/s] (2)	total caudal de ventilación mínimo exigido q _v [l/s] (3) = (1) x (2)
aparcamientos y garajes	-	-	-
almacenes de mercancías	1	Ventilación natural por fachada	4.20 m2.

En las cocinas con sistema de cocción por combustión o dotadas de calderas no estancas el caudal se incrementará en 8 l/s

Este es el caudal correspondiente a la ventilación adicional específica de la cocina (véase el párrafo 3 del apartado 3.1.1).

Diseño1:

Almacén de mercancías:	Sistema de ventilación	<input checked="" type="checkbox"/> natural	<input type="checkbox"/> híbrida	<input type="checkbox"/> mecánica
	<input checked="" type="checkbox"/> Ventilación natural:	<input type="checkbox"/> mediante aberturas mixtas	se dispondrán en dos partes opuestas del cerramiento d max ≤ 15,00 m	
		<input checked="" type="checkbox"/> mediante aberturas de admisión y extracción	aberturas comunican directamente con el exterior separación vertical ≥ 1,5 m	
	<input type="checkbox"/> Ventilación híbrida y mecánica:	<input type="checkbox"/> ventilación híbrida:	longitud de conducto de admisión > 10 m	
		<input type="checkbox"/> almacén compartimentado:	abertura de extracción en compartimento más contaminado	
			abertura de admisión en el resto de compartimentos habrá abertura de paso entre compartimentos	
		aberturas de extracción	conectadas a conductos de extracción	
conductos de extracción	no pueden compartirse con locales de otros usos			

Condiciones particulares de los elementos

- Aberturas y bocas de ventilación
- Conductos de admisión
- Conductos de extracción para ventilación híbrida
- Conductos de extracción para ventilación mecánica
- Aspiradores híbridos, aspiradores mecánicos y extractores
- Ventanas y puertas exteriores

Serán las especificadas en el
DB HS3.2
DB HS3.2.1
DB HS3.2.2
DB HS3.2.3
DB HS3.2.4
DB HS3.2.5
DB HS3.2.6

Dimensionado

Ya justificado en el proyecto.

HS4 SUMINISTRO DE AGUA

Este apartado, ya queda justificado, dimensionado y calculado, durante el desarrollo del presente proyecto.

HS5 EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

1. Descripción General:

1.1. Objeto: Aspectos de la obra que tengan que ver con las instalaciones específicas. En general el objeto de estas instalaciones es la evacuación de aguas pluviales y fecales. Sin embargo en algunos casos atienden a otro tipo de aguas como las correspondientes a drenajes, aguas correspondientes a niveles freáticos altos o evacuación de laboratorios, industrial, etc... que requieren estudios específicos.

1.2. Características del Alcantarillado de Acometida:

Público.
 Privado. (en caso de urbanización en el interior de la parcela).
 Unitario / Mixto¹.
 Separativo².

1.3. Cotas y Capacidad :

Cota alcantarillado > Cota de evacuación
 Cota alcantarillado < Cota de evacuación (Implica definir estación de bombeo)

Diámetro de la/las Tubería/s de Alcantarillado	Valor mm
Pendiente %	Valor %
Capacidad en l/s	Valor l/s

2. Descripción del sistema de evacuación y sus partes.

Características de la Red de Evacuación del Edificio: Explicar el sistema. (Mirar el apartado de planos y dimensionado)

- Separativa total.
 Separativa hasta salida edificio.
 Red enterrada.
 Red colgada.
 Otros aspectos de interés:

Partes específicas de la red de evacuación:

(Descripción de cada parte fundamental)

Desagües y derivaciones

Material:	Desagües, derivaciones y arquetas serán de polipropileno.
Sifón individual:	Los aparatos sanitarios dispondrán de sifón individual en los desagües además del sumidero-bote sinfónico, el cual se instalará cercano al inodoro o bajante más próximo, y quedará instalado a nivel de pavimento terminado, siendo registrable. La distancia máxima de conexión a bajante será de 2 m.
Bote sinfónico:	Los inodoros se conectarán a bajante o colector con separación máxima de 1 m. Si es necesario atravesar forjado o muro, se realizará con pasatubo retacado con masilla asfáltica.

- Red Urbana Mixta: Red Separativa en la edificación hasta salida edificio.
 - Pluviales ventiladas
 - Red independiente (salvo justificación) hasta colector colgado.
 - Cierres hidráulicos independientes en sumideros, cazoletas sinfónicas, etc.
 - Puntos de conexión con red de fecales. Si la red es independiente y no se han colocado cierres hidráulicos individuales en sumideros, cazoletas sinfónicas, etc., colocar cierre hidráulico en la/s conexión/es con la red de fecales.
- Red Urbana Separativa: Red Separativa en la edificación.
 - No conexión entre la red pluvial y fecal y conexión por separado al alcantarillado.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001


Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>


Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Bajantes	Formados por tubos de pvc con sus correspondientes conexiones, discurriendo por patinillos no registrables. Las sujeciones se realizarán con abrazaderas de acero galvanizado, con manguito de caucho sintético, un mínimo de 2 por tubo, una bajo la copa, y el resto a intervalos cada 150 cm. como máximo. Las uniones se sellarán con colas sintéticas para evitar fugas de olores.
Colectores	Colector de PVC y diámetros según planos.

Tabla 1: Características de los materiales

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





De acuerdo a las normas de referencia mirar las que se correspondan con el material :

- **Fundición Dúctil:**

- UNE EN 545:2002 “Tubos, racores y accesorios de fundición dúctil y sus uniones para canalizaciones de agua. Requisitos y métodos de ensayo”.
- UNE EN 598:1996 “Tubos, accesorios y piezas especiales de fundición dúctil y sus uniones para el saneamiento. Prescripciones y métodos de ensayo”.
- UNE EN 877:2000 “Tubos y accesorios de fundición, sus uniones y piezas especiales destinados a la evacuación de aguas de los edificios. Requisitos, métodos de ensayo y aseguramiento de la calidad”.

- **Plásticos :**

- UNE EN 1 329-1:1999 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Poli (cloruro de vinilo) no plastificado (PVC-U). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 401-1:1998 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para saneamiento enterrado sin presión. Poli (cloruro de vinilo) no plastificado (PVC-U). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 453-1:2000 “Sistemas de canalización en materiales plásticos con tubos de pared estructurada para evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Poli (cloruro de vinilo) no plastificado (PVCU). Parte 1: Especificaciones para los tubos y el sistema”.
- UNE EN 1455-1:2000 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para la evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Acrilonitrilo-butadieno-estireno (ABS). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 519-1:2000 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Polietileno (PE). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 565-1:1999 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Mezclas de copolímeros de estireno (SAN + PVC). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 566-1:1999 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para evacuación de aguas residuales (baja y alta temperatura) en el interior de la estructura de los edificios. Poli (cloruro de vinilo) clorado (PVC-C). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE EN 1 852-1:1998 “Sistemas de canalización en materiales plásticos para saneamiento enterrado sin presión. Polipropileno (PP). Parte 1: Especificaciones para tubos, accesorios y el sistema”.
- UNE 53 323:2001 EX “Sistemas de canalización enterrados de materiales plásticos para aplicaciones con y sin presión. Plásticos termoestables reforzados con fibra de vidrio (PRFV) basados en resinas de poliéster insaturado (UP)”.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:			
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001		
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador		
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original		

Características Generales:

Registros: Accesibilidad para reparación y limpieza

<input checked="" type="checkbox"/>	en cubiertas:	No objeto del proyecto	
<input checked="" type="checkbox"/>	en bajantes:	No objeto del proyecto.	
<input checked="" type="checkbox"/>	en colectores colgados:	Dejar vistos en zonas comunes secundarias del edificio.	Conectar con el alcantarillado por gravedad. Con los márgenes de seguridad. Registros en cada encuentro y cada 15 m. En cambios de dirección se ejecutará con codos de 45°.
<input type="checkbox"/>	en colectores enterrados:	No objeto del proyecto.	
<input checked="" type="checkbox"/>	en el interior de cuartos húmedos:	Accesibilidad. Por falso techo. Cierre hidráulicos por el interior del local	Registro: Sifones: Por parte inferior. Botes sifónicos: Por parte superior.
Ventilación			
<input type="checkbox"/>	Primaria	Siempre para proteger cierre hidráulico	
<input type="checkbox"/>	Secundaria	Conexión con Bajante. En edificios de 6 ó más plantas. Si el cálculo de las bajantes está sobredimensionado, a partir de 10 plantas.	
<input type="checkbox"/>	Terciaria	Conexión entre el aparato y ventilación secundaria o al exterior	
	En general:	Siempre en ramales superior a 5 m. Edificios alturas superiores a 14 plantas.	
	Es recomendable:	Ramales desagües de inodoros si la distancia a bajante es mayor de 1 m. Bote sifónico. Distancia a desagüe 2,0 m. Ramales resto de aparatos baño con sifón individual (excepto bañeras), si desagües son superiores a 4 m.	
<input type="checkbox"/>	Sistema elevación:	Justificar su necesidad. Si es así, definir tamaño de la bomba y dimensionado del pozo	

3. Dimensionado

4. Desagües y derivaciones

3.1.1 Red de pequeña evacuación de aguas residuales

A. Derivaciones individuales

La adjudicación de Uds. a cada tipo de aparato y los diámetros mínimos de sifones y derivaciones individuales se establecen en la tabla 3.1 en función del uso privado o público.

Para los desagües de tipo continuo o semicontinuo, tales como los de los equipos de climatización, bandejas de condensación, etc., se tomará 1 UD para 0,03 dm³/s estimados de caudal.

Tabla 3.1 UDs correspondientes a los distintos aparatos sanitarios

Tipo de aparato sanitario	Unidades de desagüe UD		Diámetro mínimo sifón y derivación individual [mm]	
	Uso privado	Uso público	Uso privado	Uso público
Lavabo	3	8	32	40
Ducha	2	-	40	-
Inodoros	Con cisterna	3	8	100
	Con fluxómetro	-	-	-
Urinario	Pedestal	1	-	50
	Suspendido	-	-	-
	En batería	-	-	-
Fregadero	De cocina	-	-	-
	Pilón de trabajo.	4	-	40
Piletas limpieza	2	-	40	-
Fuente para beber	1	-	25	-

Los diámetros indicados en la tabla se considerarán válidos para ramales individuales con una longitud aproximada de 1,5 m. Si se supera esta longitud, se procederá a un cálculo pormenorizado del ramal, en función de la misma, su pendiente y caudal a evacuar.

El diámetro de las conducciones se elegirá de forma que nunca sea inferior al diámetro de los tramos situados aguas arriba.

Para el cálculo de las Uds. de aparatos sanitarios o equipos que no estén incluidos en la tabla anterior, podrán utilizarse los valores que se indican en la tabla 3.2 en función del diámetro del tubo de desagüe:

Tabla 3.2 Uds. de otros aparatos sanitarios y equipos

Diámetro del desagüe, mm	Número de UDs
32	1
40	2
50	3
60	4
80	5
100	6

B. Botes sifónicos o sifones individuales

1. Los sifones individuales tendrán el mismo diámetro que la válvula de desagüe conectada.
2. Los botes sifónicos se elegirán en función del número y tamaño de las entradas y con la altura mínima recomendada para evitar que la descarga de un aparato sanitario alto salga por otro de menor altura.

C. Ramales colectores

Se utilizará la tabla 3.3 para el dimensionado de ramales colectores entre aparatos sanitarios y la bajante según el número máximo de unidades de desagüe y la pendiente del ramal colector.

Tabla 3.3 UDs en los ramales colectores entre aparatos sanitarios y bajante

Diámetro mm	Máximo número de UDs		
	Pendiente		
	1 %	2 %	4 %
32	-	1	1
40	-	2	3
50	-	6	8
63	-	11	14
75	-	21	28
90	47	60	75
110	123	151	181
125	180	234	280
160	438	582	800
200	870	1.150	1.680

3.2. Bajantes

3.2.1. Bajantes de aguas residuales

1. El dimensionado de las bajantes se realizará de forma tal que no se rebase el límite de ± 250 Pa de variación de presión y para un caudal tal que la superficie ocupada por el agua no sea nunca superior a 1/3 de la sección transversal de la tubería.
2. El dimensionado de las bajantes se hará de acuerdo con la tabla 3.4 en que se hace corresponder el número de plantas del edificio con el número máximo de UDs y el diámetro que le correspondería a la bajante, conociendo que el diámetro de la misma será único en toda su altura y considerando también el máximo caudal que puede descargar en la bajante desde cada ramal sin contrapresiones en éste.

Tabla 3.4 Diámetro de las bajantes según el número de alturas del edificio y el número de UDs.

Diámetro, mm	Máximo número de UDs, para una altura de bajante de:		Máximo número de UDs, en cada ramal para una altura de bajante de:	
	Hasta 3 plantas	Más de 3 plantas	Hasta 3 plantas	Más de 3 plantas
50	10	25	6	6
63	19	38	11	9
75	27	53	21	13
90	135	280	70	53
110	360	740	181	134
125	540	1.100	280	200
160	1.208	2.240	1.120	400
200	2.200	3.600	1.680	600
250	3.800	5.600	2.500	1.000
315	6.000	9.240	4.320	1.650

3. Las desviaciones con respecto a la vertical, se dimensionarán con los siguientes criterios:
 - a) Si la desviación forma un ángulo con la vertical inferior a 45° , no se requiere ningún cambio de sección.
 - b) Si la desviación forma un ángulo de más de 45° , se procederá de la manera siguiente.
 - i) el tramo de la bajante por encima de la desviación se dimensionará como se ha especificado de forma general.
 - ii) el tramo de la desviación en sí, se dimensionará como un colector horizontal, aplicando una pendiente del 4% y considerando que no debe ser inferior al tramo anterior;
 - iii) el tramo por debajo de la desviación adoptará un diámetro igual al mayor de los dos anteriores.

3.2.2. Situación

3.3. Colectores

3.3.1. Colectores horizontales de aguas residuales

Los colectores horizontales se dimensionarán para funcionar a media de sección, hasta un máximo de tres cuartos de sección, bajo condiciones de flujo uniforme.

Mediante la utilización de la Tabla 3.5, se obtiene el diámetro en función del máximo número de UDs y de la pendiente.



Tabla 3.5 Diámetro de los colectores horizontales en función del número máximo de UDs y la pendiente adoptada

Diámetro mm	Máximo número de UDs		
	Pendiente		
	1 %	2 %	4 %
50	-	20	25
63	-	24	29
75	-	38	57
90	96	130	160
110	264	321	382
125	390	480	580
160	880	1.056	1.300
200	1.600	1.920	2.300
250	2.900	3.500	4.200
315	5.710	6.920	8.290
350	8.300	10.000	12.000

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García
Nº de Colegiado 9949
del COGITI de Valencia

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

3.5. PROTECCIÓN CONTRA EL RUIDO DB-HR


Condiciones Acústicas en los Edificios


Se aporta Estudio Acústico elaborado por la empresa **MARSAN INGENIEROS, S.L.** donde se justifica el cumplimiento de la Normativa acústica.

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García
Nº de Colegiado 9949
del COGITI de Valencia

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



3.6. AHORRO DE ENERGÍA DB-HE

REAL DECRETO 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. (BOE núm. 74, Martes 28 marzo 2006)

Artículo 15. Exigencias básicas de ahorro de energía (HE).

1. El objetivo del requisito básico «Ahorro de energía» consiste en conseguir un uso racional de la energía necesaria para la utilización de los edificios, reduciendo a límites sostenibles su consumo y conseguir asimismo que una parte de este consumo proceda de fuentes de energía renovable, como consecuencia de las características de su proyecto, construcción, uso y mantenimiento.
2. Para satisfacer este objetivo, los edificios se proyectarán, construirán, utilizarán y mantendrán de forma que se cumplan las exigencias básicas que se establecen en los apartados siguientes.
3. El Documento Básico «DB-HE Ahorro de Energía» especifica parámetros objetivos y procedimientos cuyo cumplimiento asegura la satisfacción de las exigencias básicas y la superación de los niveles mínimos de calidad propios del requisito básico de ahorro de energía.


15.1 Exigencia básica HE 1: Limitación de demanda energética: los edificios dispondrán de una envolvente de características tales que limite adecuadamente la demanda energética necesaria para alcanzar el bienestar térmico en función del clima de la localidad, del uso del edificio y del régimen de verano y de invierno, así como por sus características de aislamiento e inercia, permeabilidad al aire y exposición a la radiación solar, reduciendo el riesgo de aparición de humedades de condensación superficiales e intersticiales que puedan perjudicar sus características y tratando adecuadamente los puentes térmicos para limitar las pérdidas o ganancias de calor y evitar problemas higrotérmicos en los mismos.


15.2 Exigencia básica HE 2: Rendimiento de las instalaciones térmicas: los edificios dispondrán de instalaciones térmicas apropiadas destinadas a proporcionar el bienestar térmico de sus ocupantes, regulando el rendimiento de las mismas y de sus equipos. Esta exigencia se desarrolla actualmente en el vigente Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, RITE, y su aplicación quedará definida en el proyecto del edificio.

15.3 Exigencia básica HE 3: Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación: los edificios dispondrán de instalaciones de iluminación adecuadas a las necesidades de sus usuarios y a la vez eficaces energéticamente disponiendo de un sistema de control que permita ajustar el encendido a la ocupación real de la zona, así como de un sistema de regulación que optimice el aprovechamiento de la luz natural, en las zonas que reúnan unas determinadas condiciones.

15.4 Exigencia básica HE 4: Contribución solar mínima de agua caliente sanitaria: en los edificios con previsión de demanda de agua caliente sanitaria o de climatización de piscina cubierta, en los que así se establezca en este CTE, una parte de las necesidades energéticas térmicas derivadas de esa demanda se cubrirá mediante la incorporación en los mismos de sistemas de captación, almacenamiento y utilización de energía solar de baja temperatura adecuada a la radiación solar global de su emplazamiento y a la demanda de agua caliente del edificio. Los valores derivados de esta exigencia básica tendrán la consideración de mínimos, sin perjuicio de valores que puedan ser establecidos por las administraciones competentes y que contribuyan a la sostenibilidad, atendiendo a las características propias de su localización y ámbito territorial.

15.5 Exigencia básica HE 5: Contribución fotovoltaica mínima de energía eléctrica: en los edificios que así se establezca en este CTE se incorporarán sistemas de captación y transformación de energía solar en energía eléctrica por procedimientos fotovoltaicos para uso propio o suministro a la red. Los valores derivados de esta exigencia básica tendrán la consideración de mínimos, sin perjuicio de valores más estrictos que puedan ser establecidos por las administraciones competentes y que contribuyan a la sostenibilidad, atendiendo a las características propias de su localización y ámbito territorial

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



HE- 0. Limitación del consumo energético

Se aporta CERTIFICADO DE EFICIENCIA ENERGÉTICA y documento de VERIFICACIÓN de los requisitos marcados por la HE0 y HE1, realizado por un técnico independiente especializado en este tipo de trabajos.

Certificado redactado por RAÚL GARCÍA GUERRERO con NIF 25.327.863-X

HE- 1. Limitación de la demanda energética

Se aporta CERTIFICADO DE EFICIENCIA ENERGÉTICA y documento de VERIFICACIÓN de los requisitos marcados por la HE0 y HE1, realizado por un técnico independiente especializado en este tipo de trabajos.

Certificado redactado por RAÚL GARCÍA GUERRERO con NIF 25.327.863-X

HE- 2. Rendimiento de las instalaciones térmicas

Se cumplirá con el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los edificios RITE. Se justifica este reglamento en el apartado correspondiente de la presente memoria.

HE-3 Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación

Se justifica este reglamento en el apartado correspondiente de la presente memoria.


HE 4: Contribución solar mínima de agua caliente sanitaria


Esta sección no es de aplicación al no suponer un incremento superior al 50% de la demanda inicial.

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial




Fdo: José Ángel Toledo García
Nº de Colegiado 9949
del COGITI de Valencia


	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



ANEXO II. JUSTIFICACIÓN DE LA LEY 7/2007 DE 9 DE JULIO DE GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD AMBIENTAL (GICA).

(Respecto a la producción de residuos de construcción y demolición)

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



**ANEXO II: JUSTIFICACIÓN LEY 7/2007 de 9 de Julio (GCICA).
(Respecto a la producción de residuos de construcción y demolición)**

OBJETO

El objeto de la presente documentación es completar el **PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMA DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ZONA DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA LLEVAR. Calle Batalla del Salado, TARIFA (Cádiz)**, en lo referente al cumplimiento de Ley andaluza 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (LGICA) respecto a la producción de residuos de construcción y demolición y en el artículo 4 del Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición (BOE num. 38, de fecha 13.02.2008).

ESTUDIO DE GESTION DE RESIDUOS

(Real Decreto 105/2008)

ANTECEDENTES

Fase de Proyecto. Proyecto de Ejecución.

Título. PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMA DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ZONA DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA LLEVAR.

Promotor. Mercadona, S.A.

Generador de los Residuos. Mercadona, S.A.

Técnico Redactor del Estudio de Gestión de Residuos. José Ángel Toledo García

CONTENIDO DEL DOCUMENTO


De acuerdo con el RD 105/2008, se presenta el presente Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición, conforme a lo dispuesto en el art. 4, y tal y como se solicita en el informe que da pie a esta documentación complementaria, con el siguiente contenido:


- 1.- Estimación de los residuos que se van a generar.
- 2.- Naturaleza, origen, características y composición de los escombros (según Orden MAM/304/2002).
- 3.- Sistema de pre tratamiento, separación y valorización de los RCD,s.
- 4.- Gestor de Residuos de RCD,s.
- 5.- Destino final de los RCD,s.
- 6.- Valoración en proyecto de ejecución de la gestión de los RCD,s.
- 7.- Pliego de Condiciones.

1.- Estimación de los residuos que se van a generar. Identificación de los mismos, codificados con arreglo a la Lista Europea de Residuos (LER) publicada por Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero o sus modificaciones posteriores.

1.1.- Generalidades.

Los trabajos de construcción de una obra dan lugar a una amplia variedad de residuos, de los cuales, sus características y cantidad dependen de la fase de construcción y del tipo de trabajo ejecutado.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Así, por ejemplo, al iniciarse una obra es habitual que haya que derribar una construcción existente y/o que se deban efectuar ciertos movimientos de tierras. Durante la realización de la obra también se origina una importante cantidad de residuos en forma de sobrantes y restos diversos de embalajes.

Es necesario identificar los trabajos previstos en la obra y el derribo con el fin de contemplar el tipo y el volumen de residuos se producirán, organizar los contenedores e ir adaptando esas decisiones a medida que avanza la ejecución de los trabajos. En efecto, en cada fase del proceso se debe planificar la manera adecuada de gestionar los residuos, hasta el punto de que, antes de que se produzcan los residuos, hay que decidir si se pueden reducir, reutilizar y reciclar.

La previsión incluso debe alcanzar a la gestión de los residuos del comedor del personal y de otras actividades, que si bien no son propiamente la ejecución material se originarán durante el transcurso de la obra: reciclar los residuos de papel de la oficina de la obra, los toners y tinta de las impresoras y fotocopiadoras, los residuos biológicos, etc.

En definitiva, ya no es admisible la actitud de buscar excusas para no reutilizar o reciclar los residuos, sin tomarse la molestia de considerar otras opciones.

En base a estos conceptos anteriormente señalados, indicar que los residuos que nos disponemos a detallar, son los correspondientes a la obra de ejecución de local comercial para el uso detallado de supermercado de alimentación. Fundamentalmente los materiales acopiados en obra, son selectivamente separados, según la zona de acopio, de forma que los residuos que generan los mismos, a medida que se utiliza el material son también en la medida de lo posible separados, de modo que puedan ser en algunos casos reutilizados o en otros retirados a vertedero.

En el caso que nos ocupa, tenemos multitud de tajos abiertos, albañilería, instalaciones, etc... de modo que de no hacerlo separadamente y con el menor volumen posible, se nos acumularía gran cantidad de material a retirar con el consiguiente sobrecoste, por otro lado, nos encontramos que en la forma de trabajar que dispone el promotor (Mercadona S.A.), al proveedor se le abona un presupuesto cerrado, de forma que una vez que se inicia la obra, toda la demasía de material sobrante o retirado a vertedero corre por gasto del proveedor, con lo cual en este caso, son muy meticulosos en llevar a obra, el material preciso a utilizar, ya que el resto se traslada a otra obra que se inicie y no se abona al proveedor, con lo cual lo pierde económicamente.


Esta forma de trabajar, garantiza de algún modo que no se convierta la obra en un almacén de materiales, y que se mueva justo el material necesario a utilizar incluso reciclando en algún caso, muchos de los materiales sobrantes.


1.2.- Estimación de los residuos a generar.

La estimación se realiza con datos expresados en Toneladas y Metros Cúbicos tal y como establece el RD 105/2008.

Obra Nueva: En nuestro caso, al tratarse de obra de remodelación interior no es de aplicación este punto.

Obra Demolición, Rehabilitación, Reparación o Reforma: Según una estimación en base a la superficie afectada por la actuación y los datos recogidos de otras obras similares, se desprenden los siguientes resultados:

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



ESTIMACION DE LOS RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN (RCDs)					
Proyecto	AMPLIACION Y REFORMA DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACION CON NUEVA SECCION LISTO PARA COMER				
Situación	SECTOR S-1 LA VEGA, CALLE LA LINEA DE LA CONCEPCION; CALLE CASTELLAR DE LA FRONTERA . TARIFA (CADIZ)				
1.- Datos Generales del Proyecto					
Tipología de obra	Reforma , con obras anexas de Derribo				
Superficie total construida	262,79 m ²				
Volumen estimado de tierras de excavación	0,00 m ³				
Factor de estimación total de RCDs	3,30 m ³ /m ²				
Densidad media de los materiales	1,20 T/m ³				
Factor medio de esponjamiento de RCDs	1,15				
Factor medio de esponjamiento de tierras	1,00				
Presupuesto estimado de la obra	1.991.038,00				
2.- Evaluación global de RCDs					
	S	V	d	R	T
	Superficie Construida	Volumen aparente RCDs	Densidad media de los RCDs	Previsión de reciclaje en %	Toneladas estimadas RCDs
Tierras y pétreos procedentes de la excavación estimados directamente desde los datos de proyecto	-	00 m ³	1,20 T/m ³	0,00%	00 T
RCDs distintos de los anteriores evaluados mediante estimaciones porcentuales	263 m ²	867 m ³	1,20 T/m ³	-	1.197 T
3.- Evaluación teórica del peso por tipología de RCDs					
	%	Tn	d	R	Vt
	% del peso total	Toneladas brutas de cada tipo de RCD	Densidad media (T/m ³)	Previsión de reciclaje en %	Volumen neto de Residuos (m ³)
RCD: Naturaleza no pétreo					
1. Asfalto	1,95%	23,34	1,30	25,00%	13,46
2. Madera	15,90%	190,28	0,60	35,00%	206,14
3. Metales	20,10%	240,54	1,50	20,00%	128,29
4. Papel	0,32%	3,81	0,90	60,00%	1,69
5. Plástico	1,23%	14,72	0,90	30,00%	11,45
6. Vidrio	0,44%	5,27	1,50	40,00%	2,11
7. Yeso	0,21%	2,54	1,20	30,00%	1,48
Subtotal estimación	40,15%	480,48	1,13	30,10%	364,61
RCD: Naturaleza pétreo					
1. Arena Grava y otros áridos	5,05%	60,43	1,50	20,00%	32,23
2. Hormigón	23,00%	275,25	2,50	15,00%	93,58
3. Ladrillos , azulejos y otros cerámicos	16,40%	196,26	1,50	25,00%	98,13
4. Piedra	6,50%	77,79	1,50	10,00%	46,67
Subtotal estimación	50,95%	609,73	1,75	18,75%	270,62
RCD: Basuras, Potencialmente peligrosos y otros					
1. Basuras	5,60%	67,02	0,90	10,00%	67,02
2. Potencialmente peligrosos y otros	3,30%	39,49	0,50	15,00%	67,14
Subtotal estimación	8,90%	106,51	0,70	12,57%	134,15
TOTAL estimación cantidad RCDs	100,00%	*****	1,25	23,69%	769,39
	%	Tn (T)	d (T/m ³)	R %	Vt (m ³)

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



2.- Naturaleza, origen, características y composición de los escombros (según Orden MAM/304/2002).

RCDs de Nivel I.- Residuos generados por el desarrollo de las obras de infraestructura de ámbito local o supramunicipal contenidas en los diferentes planes de actuación urbanística o planes de desarrollo de carácter regional, siendo resultado de los excedentes de excavación de los movimientos de tierra generados en el transcurso de dichas obras. Se trata, por tanto, de las tierras y materiales pétreos, no contaminados, procedentes de obras de excavación.


RCDs de Nivel II.- residuos generados principalmente en las actividades propias del sector de la construcción, de la demolición, de la reparación domiciliaria y de la implantación de servicios.

Son residuos no peligrosos que no experimentan transformaciones físicas, químicas o biológicas significativas.

Los residuos inertes no son solubles ni combustibles, ni reaccionan física ni químicamente ni de ninguna otra manera, ni son biodegradables, ni afectan negativamente a otras materias con las que entran en contacto de forma que puedan dar lugar a contaminación del medio ambiente o perjudicar a la salud humana. Se contemplan los residuos inertes procedentes de obras de construcción y demolición, incluidos los de obras menores de construcción y reparación domiciliaria sometidas a licencia municipal o no.

Los residuos generados serán tan solo los marcados a continuación de la Lista Europea establecida en la Orden MAM/304/2002. No se considerarán incluidos en el cómputo general los materiales que no superen 1m³ de aporte y no sean considerados peligrosos y requieran por tanto un tratamiento especial.

La inclusión de un material en la lista no significa, sin embargo, que dicho material sea un residuo en todas las circunstancias. Un material sólo se considera residuo cuando se ajusta a la definición de residuo de la letra a) del artículo 1 de la Directiva 75/442/CEE, es decir, cualquier sustancia u objeto del cual se desprenda su poseedor o tenga la obligación de desprenderse en virtud de las disposiciones nacionales en vigor.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



LISTA L.E.R	
Orden MAM/304/2002 del MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, de 8 de febrero. CORRECCIÓN de errores de la Orden MAM/304 2002, de 12 de marzo.	
Se marcan con X los existentes en proyecto	
TIERRAS Y PÉTROS DE LA EXCAVACIÓN	
1 TIERRAS Y PÉTROS DE LA EXCAVACIÓN	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 05 04 Tierras y piedras distintas de las especificadas en el código 17 05 03
<input type="checkbox"/>	17 05 06 Lodos de drenaje distintos de los especificados en el código 17 05 06
<input type="checkbox"/>	17 05 08 Balasto de vías férreas distinto del especificado en el código 17 05 07
RESTO RDCs	
RCD: Naturaleza no pétreo	
1. Asfalto	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 03 02 Mezclas bituminosas distintas a las del código 17 03 01
2. Madera	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 02 01 Madera
3. Metales	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 01 Cobre, bronce, latón
<input type="checkbox"/>	17 04 02 Aluminio
<input type="checkbox"/>	17 04 03 Plomo
<input type="checkbox"/>	17 04 04 Zinc
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 05 Hierro y Acero
<input type="checkbox"/>	17 04 06 Estaño
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 06 Metales mezclados
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 11 Cables distintos de los especificados en el código 17 04 10
4. Papel	
<input checked="" type="checkbox"/>	20 01 01 Papel
5. Plástico	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 02 03 Plástico
6. Vidrio	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 02 02 Vidrio
7. Yeso	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 06 02 Materiales de construcción a partir de yeso distintos a los del código 17 06 01
RCD: Naturaleza pétreo	
1. Arena Grava y otros áridos	
<input checked="" type="checkbox"/>	01 04 08 Residuos de grava y rocas trituradas distintos de los mencionados en el código 01 04 07
<input type="checkbox"/>	01 04 09 Residuos de arena y arcilla
2. Hormigón	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 01 01 Hormigón
3. Ladrillos, azulejos y otros cerámicos	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 01 02 Ladrillos
<input type="checkbox"/>	17 01 03 Tejas y materiales cerámicos
<input checked="" type="checkbox"/>	17 01 07 Mezclas de hormigón, ladrillos, tejas y materiales cerámicos distintas de las especificadas en el código 17 01 06.
4. Piedra	
<input checked="" type="checkbox"/>	17 09 04 RDCs mezclados distintos a los de los códigos 17 09 01, 02 y 03

RCDs: Basuras, Potencialmente peligrosos y otros	
1. Basuras	
<input type="checkbox"/>	20 02 01 Residuos biodegradables
<input checked="" type="checkbox"/>	20 03 01 Mezcla de residuos municipales
2. Potencialmente peligrosos y otros	
<input type="checkbox"/>	17 01 06 Mezcla de hormigón, ladrillos, tejas y materiales cerámicos con sustancias peligrosas (SP's)
<input type="checkbox"/>	17 02 04 Madera, vidrio o plástico con sustancias peligrosas o contaminadas por ellas
<input type="checkbox"/>	17 03 01 Mezclas bituminosas que contienen alquitran de hulla
<input type="checkbox"/>	17 03 03 Alquitran de hulla y productos alquitranados
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 09 Residuos metálicos contaminados con sustancias peligrosas
<input checked="" type="checkbox"/>	17 04 10 Cables que contienen hidrocarburos, alquitran de hulla y otras SP's
<input type="checkbox"/>	17 06 01 Materiales de aislamiento que contienen Amianto
<input type="checkbox"/>	17 06 03 Otros materiales de aislamiento que contienen sustancias peligrosas
<input type="checkbox"/>	17 06 05 Materiales de construcción que contienen Amianto
<input type="checkbox"/>	17 08 01 Materiales de construcción a partir de yeso contaminados con SP's
<input type="checkbox"/>	17 09 01 Residuos de construcción y demolición que contienen mercurio
<input type="checkbox"/>	17 09 02 Residuos de construcción y demolición que contienen PCB's
<input type="checkbox"/>	17 09 03 Otros residuos de construcción y demolición que contienen SP's
<input checked="" type="checkbox"/>	17 06 04 Materiales de aislamientos distintos de los 17 06 01 y 03
<input type="checkbox"/>	17 05 03 Tierras y piedras que contienen SP's
<input type="checkbox"/>	17 05 05 Lodos de drenaje que contienen sustancias peligrosas
<input type="checkbox"/>	17 05 07 Balastro de vías férreas que contienen sustancias peligrosas
<input checked="" type="checkbox"/>	15 02 02 Absorbentes contaminados (trapos,...)
<input checked="" type="checkbox"/>	13 02 05 Aceites usados (minerales no clorados de motor,...)
<input checked="" type="checkbox"/>	16 01 07 Filtros de aceite
<input checked="" type="checkbox"/>	20 01 21 Tubos fluorescentes
<input type="checkbox"/>	16 06 04 Pilas alcalinas y salinas
<input type="checkbox"/>	16 06 03 Pilas botón
<input checked="" type="checkbox"/>	15 01 10 Envases vacíos de metal o plástico contaminado
<input checked="" type="checkbox"/>	08 01 11 Sobrantes de pintura o barnices
<input type="checkbox"/>	14 06 03 Sobrantes de disolventes no halogenados
<input checked="" type="checkbox"/>	07 07 01 Sobrantes de desenfocantes
<input type="checkbox"/>	15 01 11 Aerosoles vacíos
<input type="checkbox"/>	16 06 01 Baterías de plomo
<input type="checkbox"/>	13 07 03 Hidrocarburos con agua
<input checked="" type="checkbox"/>	17 09 04 RDCs mezclados distintos códigos 17 09 01, 02 y 03

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



2.1.- Medidas para la prevención de estos residuos.

Se establecen las siguientes pautas las cuales deben interpretarse como una clara estrategia por parte del poseedor de los residuos, aportando la información dentro del Plan de Gestión de Residuos, que él estime conveniente en la Obra para alcanzar los siguientes objetivos.

.- Minimizar y reducir las cantidades de materias primas que se utilizan y de los residuos que se originan son aspectos prioritarios en las obras.

Hay que prever la cantidad de materiales que se necesitan para la ejecución de la obra. Un exceso de materiales, además de ser caro, es origen de un mayor volumen de residuos sobrantes de ejecución. También es necesario prever el acopio de los materiales fuera de zonas de tránsito de la obra, de forma que permanezcan bien embalados y protegidos hasta el momento de su utilización, con el fin de evitar residuos procedentes de la rotura de piezas.

.- Los residuos que se originan deben ser gestionados de la manera más eficaz para su valorización.

Es necesario prever en qué forma se va a llevar a cabo la gestión de todos los residuos que se originan en la obra. Se debe determinar la forma de valorización de los residuos, si se reutilizarán, reciclarán o servirán para recuperar la energía almacenada en ellos. El objetivo es poder disponer los medios y trabajos necesarios para que los residuos resultantes estén en las mejores condiciones para su valorización.

.- Fomentar la clasificación de los residuos que se producen de manera que sea más fácil su valorización y gestión en el vertedero


La recogida selectiva de los residuos es tan útil para facilitar su valorización como para mejorar su gestión en el vertedero. Así, los residuos, una vez clasificados pueden enviarse a gestores especializados en el reciclaje o deposición de cada uno de ellos, evitándose así transportes innecesarios porque los residuos sean excesivamente heterogéneos o porque contengan materiales no admitidos por el vertedero o la central recicladora.


.- Elaborar criterios y recomendaciones específicas para la mejora de la gestión.

No se puede realizar una gestión de residuos eficaz si no se conocen las mejores posibilidades para su gestión. Se trata, por tanto, de analizar las condiciones técnicas necesarias y, antes de empezar los trabajos, definir un conjunto de prácticas para una buena gestión de la obra, y que el personal deberá cumplir durante la ejecución de los trabajos.

.- Planificar la obra teniendo en cuenta las expectativas de generación de residuos y de su eventual minimización o reutilización.

Se deben identificar, en cada una de las fases de la obra, las cantidades y características de los residuos que se originarán en el proceso de ejecución, con el fin de hacer una previsión de los métodos adecuados para su minimización o reutilización y de las mejores alternativas para su deposición.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Es necesario que las obras vayan planificándose con estos objetivos, porque la evolución nos conduce hacia un futuro con menos vertederos, cada vez más caros y alejados.

.- Disponer de un directorio de los compradores de residuos, vendedores de materiales reutilizados y recicladores más próximos.

La información sobre las empresas de servicios e industriales dedicadas a la gestión de residuos es una base imprescindible para planificar una gestión eficaz.

.- El personal de la obra que participa en la gestión de los residuos debe tener una formación suficiente sobre los aspectos administrativos necesarios.

El personal debe recibir la formación necesaria para ser capaz de rellenar partes de transferencia de residuos al transportista (apreciar cantidades y características de los residuos), verificar la calificación de los transportistas y supervisar que los residuos no se manipulan de modo que se mezclen con otros que deberían ser depositados en vertederos especiales.

.- La reducción del volumen de residuos reporta un ahorro en el coste de su gestión.


El coste actual de vertido de los residuos no incluye el coste ambiental real de la gestión de estos residuos. Hay que tener en cuenta que cuando se originan residuos también se producen otros costes directos, como los de almacenamiento en la obra, carga y transporte; asimismo se generan otros costes indirectos, los de los nuevos materiales que ocuparán el lugar de los residuos que podrían haberse reciclado en la propia obra; por otra parte, la puesta en obra de esos materiales dará lugar a nuevos residuos. Además, hay que considerar la pérdida de los beneficios que se podían haber alcanzado si se hubiera recuperado el valor potencial de los residuos al ser utilizados como materiales reciclados.


.- Los contratos de suministro de materiales deben incluir un apartado en el que se defina claramente que el suministrador de los materiales y productos de la obra se hará cargo de los embalajes en que se transportan hasta ella.

Se trata de hacer responsable de la gestión a quien origina el residuo. Esta prescripción administrativa de la obra también tiene un efecto disuasorio sobre el derroche de los materiales de embalaje que padecemos.

.- Los contenedores, sacos, depósitos y demás recipientes de almacenaje y transporte de los diversos residuos deben estar etiquetados debidamente.

Los residuos deben ser fácilmente identificables para los que trabajan con ellos y para todo el personal de la obra. Por consiguiente, los recipientes que los contienen deben ir etiquetados, describiendo con claridad la clase y características de los residuos. Estas etiquetas tendrán el tamaño y disposición adecuada, de forma que sean visibles, inteligibles y duraderas, esto es, capaces de soportar el deterioro de los agentes atmosféricos y el paso del tiempo.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



3.- Sistema de pre tratamiento, separación y valorización de los RCD,s.

.- Proceso de gestión de residuos sólidos, inertes y materiales de construcción.

De manera esquemática, el proceso a seguir en la Planta de Tratamiento es el siguiente:

- .- Recepción del material bruto.
- .- Separación de Residuos Orgánicos y Tóxicos y Peligrosos (y envío a vertedero o gestores autorizados, respectivamente).
- .- Stokaje y reutilización de tierras de excavación aptas para su uso.
- .- Separación de maderas, plásticos cartones y férricos (reciclado)
- .- Tratamiento del material apto para el reciclado y su clasificación.
- .- Reutilización del material reciclado (áridos y restauraciones paisajísticas)
- .- Eliminación de los inertes tratados no aptos para el reciclado y sobrantes del reciclado no utilizado.

La planta de tratamiento dispondrá de todos los equipos necesarios de separación para llevar a cabo el proceso descrito. Además contará con una extensión, lo suficientemente amplia, para la eliminación de los inertes tratados, en la cual se puedan depositar los rechazos generados en el proceso, así como los excedentes del reciclado, como más adelante se indicará.

La planta dispondrá de todas las medidas preventivas y correctoras fijadas en el proyecto y en el Estudio y Declaración de Impacto Ambiental preceptivos:

- .- Sistemas de riego para la eliminación de polvo.
- .- Cercado perimetral completo de las instalaciones.
- .- Pantalla vegetal.
- .- Sistema de depuración de aguas residuales.
- .- Trampas de captura de sedimentos.
- .- Etc.

Estará diseñada de manera que los subproductos obtenidos tras el tratamiento y clasificación reúnan las condiciones adecuadas para no producir riesgo alguno y cumplir las condiciones de la Legislación Vigente.


Las operaciones o procesos que se realizan en el conjunto de la unidad vienen agrupados en los siguientes:

- .- Proceso de recepción del material.
- .- Proceso de triaje y de clasificación
- .- Proceso de reciclaje
- .- Proceso de stokaje
- .- Proceso de eliminación

Pasamos a continuación a detallar cada uno de ellos:

Proceso de recepción del material.

A su llegada al acceso principal de la planta los vehículos que realizan el transporte de material a la planta así como los que salen de la misma con subproductos, son sometidos a pesaje y control en la zona de recepción

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Proceso de Triaje y clasificación.-

En una primera fase, se procede a inspeccionar visualmente el material. El mismo es enviado a la plaza de stokaje, en el caso de que sea material que no haya que tratar (caso de tierras de excavación). En los demás casos se procede al vaciado en la plataforma de recepción o descarga, para su tratamiento.

En la plataforma de descarga se realiza una primera selección de los materiales más voluminosos y pesados. Asimismo, mediante una cizalla, los materiales más voluminosos, son troceados, a la vez que se separan las posibles incrustaciones férricas o de otro tipo.

Son separados los residuos de carácter orgánico y los considerados tóxicos y peligrosos, siendo incorporados a los circuitos de gestión específicos para tales tipos de residuos.

Tras esta primera selección, el material se incorpora a la línea de triaje, en la cual se lleva a cabo una doble separación. Una primera separación mecánica, mediante un tromel, en el cual se separan distintas fracciones: metálicos, maderas, plásticos, papel y cartón así como fracciones pétreas de distinta granulometría.

El material no clasificado se incorpora en la línea de triaje manual. Los elementos no separados en esta línea constituyen el material de rechazo, el cual se incorpora a vertedero controlado. Dicho vertedero cumple con las prescripciones contenidas en el Real Decreto 1481/2001, de 27 de diciembre, por el que se regula la eliminación de residuos mediante depósito en vertedero

Todos los materiales (subproductos) seleccionados en el proceso anterior son recogidos en contenedores y almacenados en las zonas de clasificación (trojes y contenedores) para su posterior reciclado y/o reutilización.

Proceso de reciclaje.

Los materiales aptos para ser reciclados, tales como: férricos, maderas, plásticos, cartones etc., son reintroducidos en el ciclo comercial correspondiente, a través de empresas especializadas en cada caso.


En el caso de residuos orgánicos y basuras domésticas, éstos son enviadas a las instalaciones de tratamiento de RSU más próximas a la Planta.


Los residuos tóxicos y peligrosos son retirados por gestores autorizados al efecto.

Proceso de stokaje.

En la planta se preverán zonas de almacenamiento (trojes y contenedores) para los diferentes materiales (subproductos), con el fin de que cuando haya la cantidad suficiente, proceder a la retirada y reciclaje de los mismos.

Existirán zonas de acopio para las tierras de excavación que sean aptas para su reutilización como tierras vegetales. Asimismo, existirán zonas de acopio de material reciclado apto para su uso como áridos, o material de relleno en restauraciones o construcción.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Proceso de eliminación.

El material tratado no apto para su reutilización o reciclaje se depositará en el área de eliminación, que se ubicará en las inmediaciones de la planta. Este proceso se realiza sobre células independientes realizadas mediante diques que se irán rellenando y restaurando una vez colmatadas. En la base de cada una de las células se creará un sistema de drenaje en forma de raspa de pez que desemboca en una balsa, que servirá para realizar los controles de calidad oportunos.

.- Medidas de segregación "in situ" previstas (clasificación/selección).

En base al artículo 5.5 del RD 105/2008, los residuos de construcción y demolición deberán separarse, para facilitar su valorización posterior, en las siguientes fracciones, cuando, de forma individualizada para cada una de dichas fracciones, la cantidad prevista de generación para el total de la obra supere las siguientes cantidades:

Hormigón	80,00 T
Ladrillos, tejas, cerámicos	40,00 T
Metales	2,00 T
Madera	1,00 T
Vidrio	1,00 T
Plásticos	0,50 T
Papel y cartón	0,50 T

Medidas empleadas (se marcan las casillas según lo aplicado)

	Eliminación previa de elementos desmontables y/o peligrosos
	Derribo separativo / segregación en obra nueva (ej.: pétreos, madera, metales, plásticos + cartón + envases, orgánicos, peligrosos...). Solo en caso de superar las fracciones establecidas en el artículo 5.5 del RD 105/2008
x	Derribo integral o recogida de escombros en obra nueva "todo mezclado", y posterior tratamiento en planta

.- Previsión de operaciones de reutilización en la misma obra o en emplazamientos externos (en este caso se identificará el destino previsto).

Se marcan las operaciones previstas y el destino previsto inicialmente para los materiales (propia obra o externo)

	OPERACIÓN PREVISTA	DESTINO INICIAL
	No hay previsión de reutilización en la misma obra o en emplazamientos externos, simplemente serán transportados a vertedero autorizado	Externo
x	Reutilización de tierras procedentes de la excavación	Propia obra
x	Reutilización de residuos minerales o pétreos en áridos reciclados o en urbanización	Propia obra

	Reutilización de materiales cerámicos	
x	Reutilización de materiales no pétreos: madera, vidrio...	otras obras de Mercadona, S.A.
	Reutilización de materiales metálicos	
	Otros (indicar)	

.- Previsión de operaciones de valorización "in situ" de los residuos generados.

Se marcan las operaciones previstas y el destino previsto inicialmente para los materiales (propia obra o externo)

	OPERACIÓN PREVISTA
x	No hay previsión de reutilización en la misma obra o en emplazamientos externos, simplemente serán transportados a vertedero autorizado
	Utilización principal como combustible o como otro medio de generar energía
	Recuperación o regeneración de disolventes
	Reciclado o recuperación de sustancias orgánicas que utilizan no disolventes
	Reciclado o recuperación de metales o compuestos metálicos
	Reciclado o recuperación de otras materias orgánicas
	Regeneración de ácidos y bases
	Tratamiento de suelos, para una mejora ecológica de los mismos
	Acumulación de residuos para su tratamiento según el Anexo II.B de la Comisión 96/350/CE
	Otros (indicar)

4.- Gestor de los residuos.



En nuestro caso concreto la retirada de residuos a vertedero autorizado la realizará empresa autorizada para ello que retirará los residuos procedentes de la propia obra, así como la retirada de los residuos correspondientes a la chatarra saliente.

5.- Destino final previsto para los residuos no reutilizables ni valorizables "in situ".

Las empresas de Gestión y tratamiento de residuos estarán en todo caso autorizadas por la Junta de Andalucía para la gestión de residuos no peligrosos, indicándose por parte del poseedor de los residuos el destino previsto para estos residuos, en este caso, dicha retirada la realizará la empresa mencionada en el punto 4.

6.- Valoración en proyecto de ejecución de la gestión de los RCD,s.

A continuación, se desglosa el capítulo presupuestario correspondiente a la gestión de los residuos de la obra, repartido en función del volumen de cada material.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

ESTIMACIÓN DEL COSTE DE GESTIÓN DE LOS RCDs												
G	Vr	Vt	Vc	N	P	Cc	Ts	Tt	C	Importe TOTAL		
Tipo de gestión	Volumen Reciclado	Volumen neto de Residuos	Volumen Contenedor / Camión / Bidón	Num Contenedor / Camión	Precio Contenedor /Camión	Contenedor Gratuito (SI / NO)	Incluir Tasas Municipales	Toneladas netas de cada tipo de RDC	Canon de Vertido			
RCD: Tierras y pétreos procedentes de excavación												
1.Tierras de excavación	0,00 m³	0,00 m³	Camión 20T max.10Km	0,00 Uds	64,96 €/Ud	-	NO	0,00 T	12,00 €	0,00 €	0,00%	
RCD: Naturaleza no pétreo												
1. Asfalto	Vert. Fraccionado	4,49 m³	13,46 m³	Contenedor 6,0 m3	3,00 Uds	58,21 €/Ud	SI	NO	17,50 T	15,92 €	278,63 €	
2. Madera	Planta Reciclaje	111,00 m³	206,14 m³	Contenedor 30 m3	7,00 Uds	97,50 €/Ud	SI	NO	123,68 T	0,00 €	0,00 €	
3. Metales	Planta Reciclaje	32,07 m³	128,29 m³	Contenedor 7,0m3	19,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	192,43 T	2,85 €	548,43 €	
4. Papel	Planta Reciclaje	2,54 m³	1,69 m³	Contenedor 30 m3	1,00 Uds	97,50 €/Ud	SI	NO	1,52 T	2,65 €	4,03 €	
5. Plástico	Planta Reciclaje	4,91 m³	11,45 m³	Contenedor 30 m3	1,00 Uds	97,50 €/Ud	SI	NO	10,30 T	2,65 €	27,31 €	
6. Vidrio	Planta Reciclaje	1,40 m³	2,11 m³	Contenedor 20 m3	1,00 Uds	87,70 €/Ud	SI	NO	3,16 T	2,65 €	8,37 €	
7. Yeso	Vert. Fraccionado	0,63 m³	1,48 m³	Contenedor 7,0m3	1,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	1,78 T	8,13 €	14,44 €	
Subtotal estimación			364,61 m³					350,38 T		881,22 €	18,09%	
RCD: Naturaleza no pétreo												
1. Arena Grava y otros áridos	Vert. Fraccionado	8,06 m³	32,23 m³	Contenedor 7,0m3	5,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	48,35 T	8,13 €	393,07 €	
2. Hormigón	Vert. Fraccionado	16,51 m³	93,58 m³	Contenedor 7,0m3	14,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	233,96 T	3,50 €	818,86 €	
3. Ladrillos , azulejos y cerámicos	Vert. Fraccionado	32,71 m³	98,13 m³	Contenedor 7,0m3	15,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	147,20 T	5,20 €	765,42 €	
4. Piedra	Vert. Fraccionado	5,19 m³	46,67 m³	Contenedor 7,0m3	7,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	70,01 T	9,06 €	634,28 €	
Subtotal estimación			270,62 m³					499,51 T		2.611,62 €	53,60%	
RCD: Naturaleza no pétreo												
1. Basuras	Vert. Fraccionado	7,45 m³	67,02 m³	Contenedor 7,0m3	10,00 Uds	63,49 €/Ud	SI	NO	60,31 T	9,10 €	548,86 €	
2. Potencialmente peligrosos y otros	Vert. Fraccionado	11,85 m³	67,14 m³	Bidones 0,3 m3	2,00 Uds	120,82 €/Ud	-	NO	33,57 T	17,54 €	830,42 €	
				Contenedor 9,0 m3	7,39 Uds	79,47 €/Ud	-	NO			587,51 €	
Subtotal estimación			134,15 m³					93,88 T		1.379,29 €	28,31%	
TOTAL COSTE TRANSPORTE + VERTIDO									4.872,13 €	100,00%		
Medios Auxiliares y Gastos Administrativos de la Gestion					Coste	% Estimado	Total	0,00 €				0,00%
Medios Auxiliares en obra (sin tierras de excavación)		NO	RDCs Mezclado	0,00 m³	1,20 €	100,00%	0,00 €					
		NO	RDCs Fraccionado	769,39 m³	2,10 €	100,00%	0,00 €					
Gastos de Tramitaciones		NO	RDCs Gestionado	769,39 m³	0,30 €	100,00%	0,00 €					
ESTIMACIÓN DEL COSTE DE TRATAMIENTO DE LOS RCDs									4.872,13 €			
									% del PEM	0,24%		

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytatarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Se establecen los siguientes precios obtenidos de análisis de obras de características similares, si bien, el contratista posteriormente se podrá ajustar a la realidad de los precios finales de contratación y especificar los costes de gestión de los RCDs de Nivel II por las categorías LER (Lista Europea de Residuos según Orden MAM 304/2002/) si así lo considerase necesario.

Además de las cantidades arriba indicadas, podrán establecerse otros “Costes de Gestión”, cuando estén oportunamente regulado, que incluye los siguientes:

6.1.- Porcentaje del presupuesto de obra que se asigna si el coste del movimiento de tierras y pétreos del proyecto supera un cierto valor desproporcionado con respecto al PEM total de la Obra.

6.2.- Porcentaje del presupuesto de obra asignado hasta completar el mínimo porcentaje conforme al PEM de la obra.

6.3.- Estimación del porcentaje del presupuesto de obra del resto de costes de la Gestión de Residuos, tales como alquileres, portes, maquinaria, mano de obra y medios auxiliares en general.

7.- Pliego de Condiciones.

Para el Productor de Residuos. (Artículo 4 RD 105/2008)

- Incluir en el Proyecto de Ejecución de la obra en cuestión, un “estudio de gestión de residuos”, el cual ha de contener como mínimo:

Estimación de los residuos que se van a generar.


Las medidas para la prevención de estos residuos.


Las operaciones encaminadas a la posible reutilización y separación de estos residuos.

Planos de instalaciones previstas para el almacenaje, manejo, separación, etc...

Pliego de Condiciones

Valoración del coste previsto de la gestión de los residuos, en capítulo específico.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytatarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- En obras de demolición, rehabilitación, reparación o reforma, hacer un inventario de los residuos peligrosos, así como su retirada selectiva con el fin de evitar la mezcla entre ellos o con otros residuos no peligrosos, y asegurar su envío a gestores autorizados de residuos peligrosos.

- Disponer de la documentación que acredite que los residuos han sido gestionados adecuadamente, ya sea en la propia obra, o entregados a una instalación para su posterior tratamiento por Gestor Autorizado. Esta documentación la debe guardar al menos los 5 años siguientes.

- Si fuera necesario, por así exigírselo, constituir la fianza o garantía que asegure el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Licencia, en relación con los residuos.

Para el Poseedor de los Residuos en la Obra. (Artículo 5 RD 105/2008)

La figura del poseedor de los residuos en la obra es fundamental para una eficaz gestión de los mismos, puesto que está a su alcance tomar las decisiones para la mejor gestión de los residuos y las medidas preventivas para minimizar y reducir los residuos que se originan.


En síntesis, los principios que debe observar son los siguientes:


- Presentar ante el promotor un Plan que refleje cómo llevará a cabo esta gestión, si decide asumirla él mismo, o en su defecto, si no es así, estará obligado a entregarlos a un Gestor de Residuos acreditándolo fehacientemente. Si se los entrega a un intermediario que únicamente ejerza funciones de recogida para entregarlos posteriormente a un Gestor, debe igualmente poder acreditar quien es el Gestor final de estos residuos.

- Este Plan, debe ser aprobado por la Dirección Facultativa, y aceptado por la Propiedad, pasando entonces a ser otro documento contractual de la obra.

- Mientras se encuentren los residuos en su poder, los debe mantener en condiciones de higiene y seguridad, así como evitar la mezcla de las distintas fracciones ya seleccionadas, si esta selección hubiere sido necesaria, pues además establece el articulado a partir de qué valores se ha de proceder a esta clasificación de forma individualizada.

Esta clasificación, que es obligatoria una vez se han sobrepasado determinados valores conforme al material de residuo que sea (indicado en el apartado 3), puede ser dispensada por la Junta de Andalucía de forma excepcional.


	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytatarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




Ya en su momento, la Ley 10/1998 de 21 de Abril, de Residuos, en su artículo 14, mencionaba la posibilidad de eximir de la exigencia a determinadas actividades que pudieran realizar esta valorización o de la eliminación de estos residuos no peligrosos en los centros de producción, siempre que las Comunidades Autónomas dictaran normas generales sobre cada tipo de actividad, en las que se fijen los tipos y cantidades de residuos y las condiciones en las que la actividad puede quedar dispensada.

Si él no pudiera por falta de espacio, debe obtener igualmente por parte del Gestor final, un documento que acredite que él lo ha realizado en lugar del Poseedor de los residuos.

- Debe sufragar los costes de gestión, y entregar al Productor (Promotor), los certificados y demás documentación acreditativa.
- En todo momento cumplirá las normas y órdenes dictadas.
- Todo el personal de la obra, del cual es el responsable, conocerá sus obligaciones acerca de la manipulación de los residuos de obra.
- Es necesario disponer de un directorio de compradores/vendedores potenciales de materiales usados o reciclados cercanos a la ubicación de la obra.
- Las iniciativas para reducir, reutilizar y reciclar los residuos en la obra han de ser coordinadas debidamente.
- Animar al personal de la obra a proponer ideas sobre cómo reducir, reutilizar y reciclar residuos.
- Facilitar la difusión, entre todo el personal de la obra, de las iniciativas e ideas que surgen en la propia obra para la mejor gestión de los residuos.
- Informar a los técnicos redactores del proyecto acerca de las posibilidades de aplicación de los residuos en la propia obra o en otra.
- Debe seguirse un control administrativo de la información sobre el tratamiento de los residuos en la obra, y para ello se deben conservar los registros de los movimientos de los residuos dentro y fuera de ella.
- Los contenedores deben estar etiquetados correctamente, de forma que los trabajadores obra conozcan dónde deben depositar los residuos.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Siempre que sea posible, intentar reutilizar y reciclar los residuos de la propia obra antes de optar por usar materiales procedentes de otros solares.

El personal de la obra es responsable de cumplir correctamente todas aquellas órdenes y normas que el responsable de la gestión de los residuos disponga. Pero, además, se puede servir de su experiencia práctica en la aplicación de esas prescripciones para mejorarlas o proponer otras nuevas.

Para el personal de obra, los cuales están bajo la responsabilidad del Contratista y consecuentemente del Poseedor de los Residuos, estarán obligados a:

- Etiquetar de forma conveniente cada uno de los contenedores que se van a usar en función de las características de los residuos que se depositarán.

- Las etiquetas deben informar sobre qué materiales pueden, o no, almacenarse en cada recipiente. La información debe ser clara y comprensible.

- Las etiquetas deben ser de gran formato y resistentes al agua.

- Utilizar siempre el contenedor apropiado para cada residuo. Las etiquetas se colocan para facilitar la correcta separación de los mismos.


- Separar los residuos a medida que son generados para que no se mezclen con otros y resulten contaminados.


- No colocar residuos apilados y mal protegidos alrededor de la obra ya que, si se tropieza con ellos o quedan extendidos sin control, pueden ser causa de accidentes.

- Nunca sobrecargar los contenedores destinados al transporte. Son más difíciles de maniobrar y transportar, y dan lugar a que caigan residuos, que no acostumbran a ser recogidos del suelo.

- Los contenedores deben salir de la obra perfectamente cubiertos. No se debe permitir que la abandonen sin estarlo porque pueden originar accidentes durante el transporte.

- Para una gestión más eficiente, se deben proponer ideas referidas a cómo reducir, reutilizar o reciclar los residuos producidos en la obra.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



.- Las buenas ideas deben comunicarse a los gestores de los residuos de la obra para que las apliquen y las compartan con el resto del personal.

Con carácter General:

Prescripciones a incluir en el pliego de prescripciones técnicas del proyecto, en relación con el almacenamiento, manejo y, en su caso, otras operaciones de gestión de los residuos de construcción y demolición en obra.

Gestión de residuos de construcción y demolición

Gestión de residuos según RD 105/2008, realizándose su identificación con arreglo a la Lista Europea de Residuos publicada por Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero o sus modificaciones posteriores.

La segregación, tratamiento y gestión de residuos se realizará mediante el tratamiento correspondiente por parte de empresas homologadas mediante contenedores o sacos industriales.

Certificación de los medios empleados

Es obligación del contratista proporcionar a la Dirección Facultativa de la obra y a la Propiedad de los certificados de los contenedores empleados así como de los puntos de vertido final, ambos emitidos por entidades autorizadas y homologadas por la Junta de Andalucía.


Limpieza de las obras


Es obligación del Contratista mantener limpias las obras y sus alrededores tanto de escombros como de materiales sobrantes, retirar las instalaciones provisionales que no sean necesarias, así como ejecutar todos los trabajos y adoptar las medidas que sean apropiadas para que la obra presente buen aspecto.

Con carácter Particular:



Prescripciones a incluir en el pliego de prescripciones técnicas del proyecto (se marcan aquellas que sean de aplicación a la obra)

x	Para los derribos: se realizarán actuaciones previas tales como apeos, apuntalamientos, estructuras auxiliares...para las
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



	<p>partes o elementos peligrosos, referidos tanto a la propia obra como a los edificios colindantes.</p> <p>Como norma general, se procurará actuar retirando los elementos contaminados y/o peligrosos tan pronto como sea posible, así como los elementos a conservar o valiosos (cerámicos, mármoles...).</p> <p>Seguidamente se actuará desmontando aquellas partes accesibles de las instalaciones, carpinterías y demás elementos que lo permitan</p>
x	<p>El depósito temporal de los escombros, se realizará bien en sacos industriales iguales o inferiores a 1m³, con la ubicación y condicionado a lo que al respecto establezcan las ordenanzas municipales. Dicho depósito en acopios, también deberá estar en lugares debidamente señalizados y segregados del resto de residuos</p>
x	<p>El depósito temporal para RCDs valorizables (maderas, plásticos, metales, chatarra...) que se realice en contenedores o acopios, se deberá señalar y segregar del resto de residuos de un modo adecuado.</p>
x	<p>Los contenedores deberán estar pintados en colores que destaquen su visibilidad, especialmente durante la noche, y contar con una banda de material reflectante de al menos 15cm a lo largo de todo su perímetro.</p> <p>En los mismos deberá figurar la siguiente información: Razón social, CIF, teléfono del titular del contenedor / envase y el número de inscripción en el registro de transportistas de residuos.</p> <p>Esta información también deberá quedar reflejada en los sacos industriales y otros medios de contención y almacenaje de residuos.</p>



	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytatarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

x	<p>El responsable de la obra a la que presta servicio el contenedor adoptará las medidas necesarias para evitar el depósito de residuos ajenos al mismo. Los contadores permanecerán cerrados, o cubiertos al menos, fuera del horario de trabajo, para evitar el depósito de residuos ajenos a la obra a la que prestan servicio.</p>
x	<p>En el equipo de obra deberán establecerse los medios humanos, técnicos y procedimientos para la separación de cada tipo de RCD.</p>
x	<p>Se atenderán los criterios municipales establecidos (ordenanzas, condiciones de licencia de obras...), especialmente si obligan a la separación en origen de determinadas materias objeto de reciclaje o deposición.</p> <p>En este último caso se deberá asegurar por parte del contratista realizar una evaluación económica de las condiciones en las que es viable esta operación, tanto por las posibilidades reales de ejecutarla como por disponer de plantas de reciclaje o gestores de RCDs adecuados.</p> <p>La Dirección de Obra será la responsable de tomar la última decisión y de su justificación ante las autoridades locales o autonómicas pertinentes.</p>
x	<p>Se deberá asegurar en la contratación de la gestión de los RCDs que el destino final (planta de reciclaje, vertedero, cantera, incineradora...) son centros con la autorización autonómica de la Consejería que tenga atribuciones para ello, así mismo se deberá contratar sólo transportistas o gestores autorizados por dicha Consejería e inscritos en el registro pertinente.</p> <p>Se llevará a cabo un control documental en el que quedarán reflejados los avales de retirada y entrega final de cada transporte de residuos</p>
x	<p>La gestión tanto documental como operativa de los residuos peligrosos que se hallen en una obra de derribo o de nueva</p>

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytatarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



	<p>planta se regirá conforme a la legislación nacional y autonómica vigente y a los requisitos de las ordenanzas municipales.</p> <p>Asimismo los residuos de carácter urbano generados en las obras (restos de comidas, envases...) serán gestionados acorde con los preceptos marcados por la legislación y autoridad municipal correspondiente.</p>
	<p>Para el caso de los residuos con amianto se seguirán los pasos marcados por la Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos para poder considerarlos como peligroso o no peligrosos.</p> <p>En cualquier caso siempre se cumplirán los preceptos dictados por el RD 108/1991 de 1 de febrero sobre la prevención y reducción de la contaminación del medio ambiente producida por el amianto, así como la legislación laboral al respecto.</p>
	<p>Los restos de lavado de canaletas / cubas de hormigón serán tratadas como escombros</p>
x	<p>Se evitará en todo momento la contaminación con productos tóxicos o peligrosos de los plásticos y restos de madera para su adecuada segregación, así como la contaminación de los acopios o contenedores de escombros con componentes peligrosos</p>
	<p>Las tierras superficiales que pueden tener un uso posterior para jardinería o recuperación de los suelos degradados serán retiradas y almacenadas durante el menor tiempo posible en caballones de altura no superior a 2 metros. Se evitará la humedad excesiva, la manipulación y la contaminación con otros materiales.</p>
	<p>Otros (indicar)</p>

Definiciones. (Según artículo 2 RD 105/2008)


	<p>Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:</p>		
	<p>Código Seguro de Validación</p>	<p>8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001</p>	
	<p>Url de validación</p>	<p>https://sede.aytatarifa.com/validador</p>	
	<p>Metadatos</p>	<p>Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original</p>	


- Productor de los residuos, que es el titular del bien inmueble en quien reside la decisión de construir o demoler. Se identifica con el titular de la licencia o del bien inmueble objeto de las obras.
- Poseedor de los residuos, que es quien ejecuta la obra y tiene el control físico de los residuos que se generan en la misma.
- Gestor, quien lleva el registro de estos residuos en última instancia y quien debe otorgar al poseedor de los residuos, un certificado acreditativo de la gestión de los mismos.
- RCD, Residuos de la Construcción y la Demolición
- RSU, Residuos Sólidos Urbanos
- RNP, Residuos NO peligrosos
- RP, Residuos peligrosos

<p>JEREZ, 27 de julio de 2020 El ingeniero Técnico Industrial</p>  <p>Fdo: José Ángel Toledo García Nº de Colegiado 9949 del COGITI de Valencia</p>	<p>PROMOTOR: MERCADONA S.A.</p>  <p>MARIA ISABEL GARCÍA PONCE</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:			
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001		
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador		
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original		

ANEXO III. JUSTIFICACIÓN DEL DECRETO 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la ACCESIBILIDAD en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en ANDALUCÍA

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Decreto 293/2009, de 7 de Julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.


BOJA nº 140, de 21 de julio de 2009

Corrección de errores. BOJA nº 219, de 10 de noviembre de 2009

**DATOS GENERALES
FICHAS Y TABLAS JUSTIFICATIVAS***



* Orden de 9 de enero de 2012, por la que se aprueban los modelos de fichas y tablas justificativas del Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía, aprobado por el Decreto 293/2009, de 7 de julio, y las instrucciones para su cumplimentación. (BOJA nº 12, de 19 de enero)

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



DATOS GENERALES	
DOCUMENTACIÓN	
PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMA DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ZONA DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA LLEVAR.	
ACTUACIÓN	
EDIFICIO COMERCIAL EXISTENTE	
ACTIVIDADES O USOS CONCURRENTES	
SUPERMERCADO DE ALIMENTACION CON APARCAMIENTO ANEXO	
DOTACIONES	NÚMERO
Aforo (número de personas)	939
Número de asientos	-
Superficie	9.051,29 m²
Accesos	1
Ascensores	3
Rampas	-
Alojamientos	-
Núcleos de aseos	1
Aseos aislados	-
Núcleos de duchas	2
Duchas aisladas	-
Núcleos de vestuarios	2
Vestuarios aislados	-
Probadores	-
Plazas de aparcamientos	161
Plantas	P-2/P -1 / PB / P1 (4)
Puestos de personas con discapacidad (sólo en el supuesto de centros de enseñanza reglada de educación especial)	-
LOCALIZACIÓN	
SECTOR S-1 LA VEGA, CALLE LA LINEA DE LA CONCEPCION, CALLE CASTELLAR DE LA FRONTERA. TARIFA (CADIZ)	
TITULARIDAD	
PRIVADA	
PERSONA/S PROMOTORA/S	
MERCADONA S.A	
PROYECTISTA/S	
JOSE ANGEL TOLEDO GARCIA	

FICHAS Y TABLAS JUSTIFICATIVAS QUE SE ACOMPAÑAN


- FICHA I. INFRAESTRUCTURAS Y URBANISMO
 - FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES
 - FICHA III. EDIFICACIONES DE VIVIENDAS
 - FICHA IV. VIVIENDAS RESERVADAS PARA PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA
-
- TABLA 1. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO
 - TABLA 2. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO COMERCIAL
 - TABLA 3. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO SANITARIO
 - TABLA 4. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE SERVICIOS SOCIALES
 - TABLA 5. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ACTIVIDADES CULTURALES Y SOCIALES
 - TABLA 6. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN
 - TABLA 7. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO ADMINISTRATIVO
 - TABLA 8. CENTROS DE ENSEÑANZA
 - TABLA 9. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE TRANSPORTES
 - TABLA 10. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ESPECTÁCULOS
 - TABLA 11. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO RELIGIOSO
 - TABLA 12. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ACTIVIDADES RECREATIVAS
 - TABLA 13. GARAJES Y APARCAMIENTOS

OBSERVACIONES

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García
Nº de Colegiado 9949
del COGITI de Valencia


	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES*

CONDICIONES CONSTRUCTIVAS DE LOS MATERIALES Y DEL EQUIPAMIENTO
<p>Descripción de los materiales utilizados</p> <p><u>Pavimentos de itinerarios accesibles</u> Material: GRES PORCELÁNICO Color: GRIS Resbaladidad: CLASE 1</p> <p><u>Pavimentos de rampas</u> Material: Color: Resbaladidad:</p> <p><u>Pavimentos de escaleras</u> Material: GRES PORCELÁNICO Color: GRIS Resbaladidad: CLASE 2</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Se cumplen todas las condiciones de la normativa aplicable relativas a las características de los materiales empleados y la construcción de los itinerarios accesibles en el edificio. Todos aquellos elementos de equipamiento e instalaciones del edificio (teléfonos, ascensores, escaleras mecánicas...) cuya fabricación no depende de las personas proyectistas, deberán cumplir las condiciones de diseño que serán comprobadas por la dirección facultativa de las obras, en su caso, y acreditadas por la empresa fabricante.</p> <p><input type="checkbox"/> No se cumple alguna de las condiciones constructivas, de los materiales o del equipamiento, lo que se justifica en las observaciones de la presente Ficha justificativa integrada en el proyecto o documentación técnica.</p>

* Orden de 9 de enero de 2012, por la que se aprueban los modelos de fichas y tablas justificativas del Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía, aprobado por el Decreto 293/2009, de 7 de julio, y las instrucciones para su cumplimentación. (BOJA núm. 12, de 19 de enero).

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
ESPACIOS INTERIORES AL MISMO NIVEL					
ESPACIOS EXTERIORES. Se deberá cumplimentar en su caso, la Ficha justificativa I. Infraestructuras y urbanismo.					
NORMATIVA		DB-SUA	DEC. 293/2009(Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA
ACCESO DESDE EL EXTERIOR (Rgto. Art. 64. DB-SUA Anejo A)					
Un acceso principal desde el exterior cumple alguna de las siguientes condiciones (marcar lo que proceda):					
<input checked="" type="checkbox"/> No hay desnivel					
<input type="checkbox"/> Desnivel	<input type="checkbox"/> Salvado con una rampa (Ver apartado "Rampas")				
	<input type="checkbox"/> Salvado por un ascensor (Ver apartado "Ascensores")				
Pasos controlados	<input type="checkbox"/> El edificio cuenta con torniquetes, barreras o elementos de control, por lo que al menos un paso cuenta con las siguientes características:				
	<input type="checkbox"/> Anchura de paso sistema cuchilla, guillotina o batiente automático.	---	≥ 0,90 m		-
	<input type="checkbox"/> Anchura de portilla alternativa para apertura por el personal de control del edificio.	---	≥ 0,90 m		-
ESPACIOS PARA EL GIRO, VESTÍBULOS Y PASILLOS (Rgto. Art. 66. DB-SUA Anejo A)					
Vestíbulos	Circunferencia libre no barrida por las puertas.		Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m
	Circunferencia libre no barrida por las puertas frente a ascensor accesible.		Ø ≥ 1,50 m	---	Ø ≥ 1,50 m
Pasillos	Anchura libre		≥ 1.20 m	≥ 1.20 m	≥ 1.20 m
	Estrechamientos puntuales	Longitud del estrechamiento	≤ 0.50 m	≤ 0.50 m	CUMPLE
		Ancho libre resultante	≥ 1.00 m	≥ 0.90 m	CUMPLE
		Separación a puertas o cambios de dirección	≥ 0,65 m	---	CUMPLE
	<input type="checkbox"/> Espacio de giro libre al fondo de pasillos longitud >10 m		Ø ≥ 1,50 m	---	-
HUECOS DE PASO (Rgto. Art. 67. DB-SUA Anejo A)					
Anchura libre de paso de las puertas de entrada v huecos		≥ 0.80 m	≥ 0.80 m		≥ 0.80 m
<input checked="" type="checkbox"/> En el ángulo de máxima apertura de la puerta, la anchura libre de paso reducida por el grosor de la hoja de la puerta es ≥ 0,78 m					
Ángulo de apertura de las puertas		---	≥ 90°		≥ 90°
Espacio libre horizontal a ambas caras de las puertas		Ø ≥ 1.20 m	Ø ≥ 1.20 m		Ø ≥ 1.20 m
Sistema de apertura o cierre	Altura de la manivela		De 0.80 m a 1.20 m	De 0.80 m a 1.00 m	0.80 m.
	Separación del picaporte al plano de la puerta		---	0.04 m	0.04 m.
	Distancia desde el mecanismo hasta el encuentro en rincón		≥ 0,30 m	---	≥ 0,30 m
<input checked="" type="checkbox"/> Puertas transparentes o acristaladas	Son de policarbonatos o metacrilatos, luna pulida templada de espesor mínimo 6 milímetros o acristalamientos laminares de seguridad.				
	Señalización horizontal en toda su longitud		De 0,85 m a 1,10 m De 1.50 m a 1.70 m	De 0,85 m a 1,10 m De 1.50 m a 1.70 m	0,90 m.
	<input type="checkbox"/> Ancho franja señalizadora perimetral (1)		---	0,05 m	-
(1) Puertas totalmente transparentes con apertura automática o que no disponen de mecanismo de accionamiento.					
<input checked="" type="checkbox"/> Puertas de dos hojas	Sin mecanismo de automatismo y coordinación, anchura de paso mínimo en una de ellas.		≥ 0,80 m	≥ 0,80 m	≥ 0,80 m
<input checked="" type="checkbox"/> Puertas automáticas	Anchura libre de paso		≥ 0.80 m	≥ 0.80 m	1.80 m.
	Mecanismos de minoración de velocidad		---	≤ 0,5 m/s	≤ 0,5 m/s
VENTANAS					
<input checked="" type="checkbox"/> No invaden el pasillo a una altura inferior a 2,20 m					



FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES

ESPACIOS INTERIORES ENTRE DISTINTOS NIVELES

ACCESO A LAS DISTINTAS PLANTAS O DESNIVELES (Rgto. Art.69 y 2.1.d), DB-SUA 9)

<input checked="" type="checkbox"/> Acceso a las distintas plantas	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación, de titularidad de las Administraciones Públicas o sus entes instrumentales dispone, al menos, de un ascensor accesible que comunica todas las plantas de uso público o privado.
	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación de concurrencia pública y más de una planta dispone de un ascensor accesible que comunica las zonas de uso público.
	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación, sea o no de concurrencia pública, necesita salvar más de dos plantas desde alguna entrada principal accesible al edificio hasta alguna planta que no sea de ocupación nula, y para ello dispone de ascensor accesible o rampa accesible que comunica las plantas que no sean de ocupación nula con las de entrada accesible al edificio.
	<input checked="" type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación, sea o no de concurrencia pública, tiene más de 200 m ² de superficie útil en plantas sin entrada accesible al edificio, excluida la superficie de zonas de ocupación nula, y para ello dispone de ascensor accesible o rampa accesible que comunica las plantas que no sean de ocupación nula con las de entrada accesible al edificio.

Los cambios de nivel a zonas de uso y concurrencia pública o a elementos accesibles tales como plazas de aparcamientos accesibles, alojamientos accesibles, plazas reservadas, etc., cuentan con un medio accesible, rampa o ascensor, alternativo a las escaleras.

NORMATIVA	DB-SUA	DEC. 293/2009(Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA
-----------	--------	---------------------	-----------	--------------

ESCALERAS (Rgto. Art. 70. DB-SUA 1)

Directriz	<input checked="" type="checkbox"/> Recta(2) <input type="checkbox"/> Curva o mixta (3)	<input type="checkbox"/> Recta(2) <input type="checkbox"/> Curva o mixta (3)		RECTA
Altura salvada por el tramo	<input type="checkbox"/> Uso general	≤ 3,20 m	---	-
	<input checked="" type="checkbox"/> Uso público (1) o sin alternativa de ascensor	≤ 2,25 m	---	≤ 2,25 m
Número mínimo de peldaños por tramo	≥ 3	Según DB-SUA		≥ 3
Huella	≥ 0,28 m	Según DB-SUA		0,29 m.
Contrahuella (con tabica y sin bocel)	<input type="checkbox"/> Uso general	De 0,13 m a 0,185 m	Según DB-SUA	-
	<input checked="" type="checkbox"/> Uso público (1) o sin alternativa de ascensor	De 0,13 m a 0,175 m	Según DB-SUA	0,18 m.
Relación huella / contrahuella	0,54 ≤ 2C+H ≤ 0,70 m	Según DB-SUA		0,54 ≤ 2C+H ≤ 0,70 m

En las escaleras situadas en zonas de uso público se dispondrá en el borde de las huellas un material o tira antideslizante de color contrastado, enrasada en el ángulo del peldaño y firmemente unida a éste.

Ancho libre	<input type="checkbox"/> Docente con escolarización infantil o enseñanza primaria, pública	Ocupación ≤ 100	≥ 1,00 m	≥ 1,20 m	-
		Ocupación > 100	≥ 1,10 m		-
	<input type="checkbox"/> Sanitario	Con pacientes internos o externos con recorridos que obligan a giros de 90° o mayores	≥ 1,40 m		-
		Otras zonas	≥ 1,20 m		-
<input checked="" type="checkbox"/> Resto de casos		≥ 1,00 m		≥ 1,00 m	

Ángulo máximo de la tabica con el plano vertical	≤ 15°	≤ 15°		≤ 15°
--------------------------------------------------	-------	-------	--	-------

Mesetas	Ancho		≥ Ancho de escalera	≥ Ancho de escalera	1,50 m.
		Fondo	Mesetas de embarque v desembarque	≥ 1,00 m	≥ 1,20 m
	Mesetas intermedias (no invadidas por puertas o ventanas)		≥ 1,00 m	Ø ≥ 1,20 m	≥ 1,20 m
	Mesetas en áreas de hospitalización o de tratamientos intensivos, en las que el recorrido obligue a giros de 180°		≥ 1,60 m	---	-

Franja señalizadora pavimento táctil direccional	Anchura	= Anchura escalera	= Anchura escalera	-
	Longitud	= 0,80 m	≥ 0,20 m	-

Distancia de la arista de peldaños a puertas o a pasillos de anchura	≥ 0,40 m	≥ 0,40 m		-
----------------------------------------------------------------------	----------	----------	--	---

Iluminación a nivel del suelo	---	≥ 150 luxes		≥ 150 luxes
-------------------------------	-----	-------------	--	-------------

Pasamanos	Diámetro	---	---	-
	Altura	De 0,90 m a 1,10 m De 0,65 m a 0,75 m	---	1,00 m.
	Separación entre pasamanos y parámetros	≥ 0,04 m	≥ 0,04 m	≥ 0,04 m
	Prolongación de pasamanos en extremos (4)	≥ 0,30 m	---	≥ 0,30 m

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



En escaleras de ancho $\geq 4,00$ m se disponen barandillas centrales con pasamanos. La separación entre pasamanos intermedios es de 4,00 m como máximo, en escaleras sometidas a flujos intensos de paso de ocupantes, como es el caso de acceso a auditorios, infraestructuras de transporte, recintos deportivos y otras instalaciones de gran ocupación. En los restantes casos, al menos uno.
 Las escaleras que salven una altura $\geq 0,55$ m, disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.
 Entre dos plantas consecutivas de una misma escalera, todos los peldaños tienen la misma contrahuella y todos los peldaños de los tramos rectos tienen la misma huella. Entre dos tramos consecutivos de plantas diferentes, la contrahuella no variará más de ± 1 cm.
 El pasamanos es firme y fácil de asir, separado del paramento al menos 0,04 m y su sistema de sujeción no interfiere el paso continuo de la mano. Se disponen de pasamanos continuos a ambos lados y diferenciados cromáticamente de las superficies del entorno.

- (1) Ver definición DB-SUA "Seguridad de utilización y accesibilidad"
 (2) Obligatorio en áreas de hospitalización y tratamientos intensivos, en escuelas infantiles y en centros de enseñanza primaria o secundaria.
 (3) En tramos curvos, la huella medirá 28 cm, como mínimo, a una distancia de 50 cm del borde interior y 44 cm, como máximo, en el borde exterior. Además, se cumplirá la relación $0,54 \leq 2C+H \leq 0,70$ m a 50 cm de ambos extremos. La dimensión de toda huella se medirá, en cada peldaño, según la dirección de la marcha.
 (4) En zonas de uso público, o que no dispongan de ascensor como alternativa, se prolongará al menos en un lado. En uso sanitario en ambos lados.

RAMPAS DE ITINERARIOS ACCESIBLES (Rgto. Art. 72. DB-SUA 1)

Directriz		Recta o curvatura de $R \geq 30,00$ m	Recta o curvatura de $R \geq 30,00$ m		-
Anchura		$\geq 1,20$ m	$\geq 1,20$ m		$\geq 1,20$ m
Pendiente longitudinal (proyección horizontal)	Tramos de longitud $< 3,00$ m	10,00 %	10,00 %		10,00 %
	Tramos de longitud $\geq 3,00$ m y $< 6,00$ m	8,00 %	8,00 %		-
	Tramos de longitud $\geq 6,00$ m	6,00 %	6,00 %		5,00 %
Pendiente transversal		≤ 2 %	≤ 2 %		1,5%
Longitud máxima de tramo (proyección horizontal)		$\leq 9,00$ m	$\leq 9,00$ m		6 m.
Mesetas	Ancho	\geq Ancho de rampa	\geq Ancho de rampa		-
	Fondo	$\geq 1,50$ m	$\geq 1,50$ m		-
	Espacio libre de obstáculos	---	$\emptyset \geq 1,20$ m		-
	<input type="checkbox"/> Fondo rampa acceso edificio	---	$\geq 1,20$ m		-
Franja señalizadora pavimento táctil direccional	Anchura	= Anchura rampa	= Anchura meseta		3,20 m.
	Longitud	---	= 0,60 m		0,60 m.
Distancia desde la arista de la rampa a una puerta o a pasillos de anchura inferior a 1,20 m.		$\geq 1,50$ m	---		-
Pasamanos	Dimensión sólido capaz	---	De 4,5 cm a 5 cm		0,05 m.
	Altura	De 0,90 m a 1,10 m De 0,65 m a 0,75 m	De 0,90 m a 1,10 m		1,00 m.
	Prolongación en los extremos a ambos lados (tramos ≥ 3 m)	$\geq 0,30$ m	$\geq 0,30$ m		-
Altura de zócalo o elemento protector lateral en bordes libres (*)		$\geq 0,10$ m	$\geq 0,10$ m		-

En rampas de ancho $\geq 4,00$ m se disponen barandillas centrales con doble pasamanos.
 (*) En desniveles $\geq 0,185$ m con pendiente ≥ 6 %, pasamanos a ambos lados y continuo incluyendo mesetas y un zócalo o elemento de protección lateral.
 El pasamanos es firme y fácil de asir, separado del menos 0,04 m y su sistema de sujeción no interfiere el paso continuo de la mano. Se disponen de pasamanos continuos a ambos lados y diferenciados cromáticamente de las superficies del entorno.
 Las rampas que salven una altura $\geq 0,55$ m., disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.

TAPICES RODANTES Y ESCALERAS MECÁNICAS (Rgto. Art. 71. Art. 73)

Tapiz rodante	Luz libre	---	$\geq 1,00$ m		-
	Pendiente	---	≤ 12 %		-
	Prolongación de pasamanos en desembarques	---	0,45 m		-
	Altura de los pasamanos	---	$\leq 0,90$ m		-
Escaleras mecánicas	Luz libre	---	$\geq 1,00$ m		-
	Anchura en el embarque y en el desembarque	---	$\geq 1,20$ m		-
	Número de peldaños enrasados (entrada y salida)	---	$\geq 2,50$ m		-
	Velocidad	---	$\leq 0,50$ m/s		-
	Prolongación de pasamanos en desembarques	---	$\geq 0,45$ m		-



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>


Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



ASCENSORES ACCESIBLES (art. 74 y DB-SUA Anejo A)					
Espacio libre en el ascensor			$\varnothing \geq 1,50 \text{ m}$	---	$\varnothing \geq 1,50 \text{ m}$
Anchura de paso puertas			UNE EN 8170:2004	$\geq 0,80 \text{ m}$	$\geq 0,80 \text{ m}$
Medidas interiores (Dimensiones mínimas)	Superficie útil en plantas distintas a las de acceso $\leq 1.000 \text{ m}^2$	<input type="checkbox"/> Una o dos puertas enfrentadas	1,00 x 1,25 m	1,00 x 1,25 m	-
		<input type="checkbox"/> Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		-
	Superficie útil en plantas distintas a las de acceso $> 1.000 \text{ m}^2$	<input checked="" type="checkbox"/> Una o dos puertas	1,00 x 1,40 m		2,95 x 2,10 m.
		<input type="checkbox"/> Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		-
El modelo de ascensor accesible elegido y su instalación por el instalador autorizado cumplirán las condiciones de diseño establecidas en el Reglamento, entre las que destacan:					
Rellano y suelo de la cabina enrasados.					
Puertas de altura telescópica.					
Situación botoneras H interior $\leq 1,20 \text{ m}$ H exterior $\leq 1,10 \text{ m}$					
Números en altorrelieve y sistema Braille. Precisión de nivelación $\leq 0,02 \text{ m}$ Pasamanos a una altura entre 0,80 - 0,90 m					
En cada acceso se colocarán: indicadores luminosos y acústicos de la llegada, indicadores luminosos que señalen el sentido de desplazamiento, en las jambas el número de la planta en braille y arábigo en relieve a una altura $\leq 1,20 \text{ m}$. Esto último se podrá sustituir por un sintetizador de voz.					

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES PLAZAS Y ESPACIOS RESERVADOS EN SALAS, RECINTOS Y ESPACIOS EXTERIORES O INTERIORES				
NORMATIVA	DB-SUA	DEC. 293/2009(Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA
ESPACIOS RESERVADOS (Rgto. Art. 76. DB-SUA 9 y Anejo A)				
Dotaciones. En función del uso, actividad y aforo de la edificación deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente, con un mínimo del 1 % o de 2 espacios reservados.				
Espacio entre filas de butacas		---	$\geq 0,50 \text{ m}$	-
Espacio para personas usuarias de silla de ruedas	<input type="checkbox"/> Aproximación frontal	$\geq (0,80 \times 1,20) \text{ m}$	$\geq (0,90 \times 1,20) \text{ m}$	-
	<input type="checkbox"/> Aproximación lateral	$\geq (0,80 \times 1,50) \text{ m}$	$\geq (0,90 \times 1,50) \text{ m}$	-
Plaza para personas con discapacidad auditiva (más de 50 asientos y actividad con componente auditivo). 1 cada 50 plazas o fracción. Disponen de sistema de mejora acústica mediante bucle de inducción magnética u otro dispositivo similar. En escenarios, estrados, etc., la diferencia de cotas entre la sala y la tarima (en su caso) se resuelve con escalera y rampa o ayuda técnica.				

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DEPENDENCIAS QUE REQUIERAN CONDICIONES DE INTIMIDAD				
NORMATIVA	DB-SUA	DEC. 293/2009(Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA
ASEOS DE LOS OBLIGADOS POR NORMATIVA ESPECÍFICA (Rgto. Art. 77. DB-SUA 9 y Anejo A)				
Dotación mínima	<input type="checkbox"/> Aseos aislados	1 aseo accesible por cada 10 inodoros o fracción	1 aseo accesible (inodoro y lavabo)	-
	<input checked="" type="checkbox"/> Núcleos de aseos	1 aseo accesible por cada 10 inodoros o fracción	1 aseo accesible (inodoro y lavabo)	1 Aseo Accesible
	<input type="checkbox"/> Núcleos de aseos independientes por cada sexo	---	1 inodoro y 1 lavabo por cada núcleo o 1 aseo aislado	-
	<input type="checkbox"/> Aseos aislados y núcleos de aseos	---	1 inodoro y 1 lavabo por cada núcleo o 1 aseo aislado	-
En función del uso, actividad y aforo de la edificación, deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente.				
Puertas (1)	<input type="checkbox"/> Correderas <input checked="" type="checkbox"/> Abatibles hacia el exterior			
(1) Cuenta con sistema que permite desbloquear cerraduras desde el exterior para casos de emergencia				
Espacio libre no barrido por las puertas		$\varnothing \geq 1,50 \text{ m}$	$\varnothing \geq 1,50 \text{ m}$	$\varnothing \geq 1,50 \text{ m}$
Lavabo (sin pedestal)	Altura cara superior	$\leq 0,85 \text{ m}$	De 0,70 m a 0,80 m	0,80 m.
	Altura	$\geq 0,70 \text{ m}$		0,70 m.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



	Espacio libre inferior	Profundidad	≥ 0,50 m	---		≥ 0,50 m
Inodoro	Espacio de transferencia lateral (2)		≥ 0,80 m			0,80 m.
	Fondo desde el paramento hasta el borde frontal		≥ 0,75 m	≥ 0,70 m		0,75 m.
	Altura del asiento del aparato		De 0,45 m a 0,50 m	De 0,45 m a 0,50 m		De 0,45 m a 0,50 m
	Altura del pulsador (gran superficie o palanca)		De 0,70 m a 1,20 m	De 0,70 m a 1,20 m		De 0,70 m a 1,20 m
(2) En aseos de uso público, espacio de transferencia lateral a ambos lados.						
Barras	Separación entre barras inodoro		De 0,65 m a 0,70 m	---		De 0,65 m a 0,70 m
	Diámetro sección circular		De 0,03 m a 0,04 m	De 0,03 m a 0,04 m		De 0,03 m a 0,04 m
	Separación al paramento u otros elementos		De 0,045 m a 0,055 m	≥ 0,045 m		≥ 0,045 m
	Altura de las barras		De 0,70 m a 0,75 m	De 0,70 m a 0,75 m		De 0,70 m a 0,75 m
	Longitud de las barras		≥ 0,70 m	---		≥ 0,70 m
	<input type="checkbox"/> Verticales para apoyo. Distancia medida desde el borde del inodoro hacia delante.		---	= 0,30 m		-
	Dispone de dos barras laterales junto al inodoro, siendo abatible la que posibilita la transferencia lateral. En aseos de uso público las dos.					
<input type="checkbox"/> Si existen más de cinco urinarios se dispone uno cuya altura del borde inferior está situada entre 0,30 y 0,40 m.						
Grifería (3)	Alcance horizontal desde el asiento		---	≤ 0,60 m		≤ 0,60 m
(3) Automática o monomando con palanca alargada tipo gerontológico						
Accesorios	Altura de accesorios y mecanismos		---	De 0,70 m a 1,20 m		De 0,70 m a 1,20 m
	Espejo	<input checked="" type="checkbox"/> Altura borde inferior <input type="checkbox"/> Orientable ≥ 10°	---	≤ 0,90 m		≤ 0,90 m
Nivel de iluminación. No se admite iluminación con temporización						
En el interior debe disponer de avisador luminoso y acústico para casos de emergencia cuando sea obligatoria la instalación de sistema de alarma. El avisador estará conectado con sistema de alarma. En zonas de uso público, debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se pueda transmitir una llamada de asistencia perceptible desde un punto de control que permita a la persona usuaria verificar que su llamada ha sido recibida, o perceptible desde un paso frecuente de personas.						
VESTUARIOS, DUCHAS Y PROBADORES (Rgto. Art. 78. DB-SUA 9 y Anejo A)						
Dotación mínima	Vestuarios		1 de cada 10 o fracción	Al menos uno		-
	Duchas (uso público)		1 de cada 10 o fracción	Al menos uno		-
	Probadores (uso público)		1 de cada 10 o fracción	Al menos uno		-
	En función del uso, actividad y aforo de la edificación deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente.					
<input type="checkbox"/> Vestuario y probador	Espacio libre de obstáculos		Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m		-
	Altura de repisas y perchas		---	De 0,40 m a 1,20 m		-
	Bancos abatibles y con respaldo o adosados a pared	Anchura	= 0,40 m	≥ 0,50 m		-
		Altura	De 0,45 m a 0,50 m	≤ 0,45 m		-
		Fondo	= 0,40 m	≥ 0,40 m		-
Acceso lateral		≥ 0,80 m	≥ 0,70 m		-	
<input type="checkbox"/> Duchas	Espacio libre de obstáculos		Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m		-
	Altura de repisas y perchas		---	De 0,40 m a 1,20 m		-
	Largo		≥ 1,20 m	≥ 1,80 m		-
	Ancho		≥ 0,80 m	≥ 1,20 m		-
	Pendiente de evacuación de aguas		---	≤ 2 %		-
	Espacio de transferencia lateral al asiento		≥ 0,80 m	De 0,80 m a 1,20 m		-
	Altura del maneral del rociador si es manipulable.		---	De 0,80 m a 1,20 m		-
	Altura de barras metálicas horizontales		---	0,75 m		-
	Banco abatible	Anchura	---	≥ 0,50 m		-
		Altura	---	≤ 0,45 m		-
		Fondo	---	≥ 0,40 m		-
Acceso lateral		≥ 0,80 m	≥ 0,70 m		-	
En el lado del asiento existirán barras de apoyo horizontales de forma perimetral en, al menos, dos paredes que forman esquina y una barra vertical en la pared a 0,60 metros de la esquina o del respaldo del asiento.						
Barras	Diámetro de la sección circular		De 0,03 m a 0,04 m	De 0,03 m a 0,04 m		-
	Separación al paramento		De 0,045 m a 0,055 m	≥ 0,045 m		-
	Fuerza soportable		1,00 kN	---		-
	Altura de las barras horizontales		De 0,70 m a 0,75 m	De 0,70 m a 0,75 m		-



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



	Longitud de las barras horizontales	≥ 0,70 m	---		-	
<p>En el interior debe disponer de avisador luminoso y acústico para casos de emergencia cuando sea obligatoria la instalación de sistema de alarma. El avisador estará conectado con sistema de alarma.</p> <p>En zonas de uso público debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se transmite una llamada de asistencia perceptible desde un punto de control que permita a la persona usuaria verificar que su llamada ha sido recibida, o perceptible desde un paso frecuente de personas.</p>						
DORMITORIOS Y ALOJAMIENTOS ACCESIBLES (Rgto. Art. 79. DB-SUA 9 Anejo A)						
Dotación	Se deberá cumplimentar la Tabla justificativa 1. Edificios, establecimientos o instalaciones de alojamiento.					
Anchura del hueco de paso en puertas (En ángulo máxima apertura reducida por grosor hoja ≥ 0,78 m)		---	≥ 0,80 m		-	
Espacios de aproximación y circulación	Espacio aproximación y transferencia a un lado de la cama	---	≥ 0,90 m		-	
	Espacio de paso a los pies de la cama	---	≥ 0,90 m		-	
	Frontal a armarios y mobiliario	---	≥ 0,70 m		-	
	Distancia entre dos obstáculos entre los que se deba circular (elementos constructivos o mobiliario).	---	≥ 0,80 m		-	
Armarios empotrados	Altura de las baldas, cajones y percheros	---	De 0,40 a 1,20 m		-	
	Carecen de rodapié en el umbral y su pavimento está al mismo nivel que el de la habitación.					
Carpintería y protecciones exteriores	Sistemas de apertura	Altura	---	≤ 1,20 m	-	
		Separación con el plano de la puerta	---	≥ 0,04 m	-	
		Distancia desde el mecanismo de apertura hasta el encuentro en rincón	---	≥ 0,30 m	-	
	Ventanas	Altura de los antepechos	---	≤ 0,60 m	-	
Mecanismos	Altura interruptores		---	De 0,80 a 1,20 m	-	
	Altura tomas de corriente o señal		---	De 0,40 a 1,20 m	-	
Si los alojamientos disponen de aseo, será accesible. Si no disponen de él, existirá un itinerario accesible hasta el aseo accesible exterior al alojamiento.						
<p>Instalaciones complementarias:</p> <p>Sistema de alarma que transmite señales visuales visibles desde todo punto interior, incluido el aseo.</p> <p>Avisador luminoso de llamada complementario al timbre.</p> <p>Dispositivo luminoso y acústico para casos de emergencia (desde fuera)</p> <p>Bucle de inducción magnética.</p>						
FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES EQUIPAMIENTOS Y MOBILIARIO						
NORMATIVA		DB-SUA	DEC. 293/2009(Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA	
MOBILIARIO, COMPLEMENTOS Y ELEMENTOS EN VOLADIZO (Rgto. Art. 80. DB-SUA 9 y Anejo A)						
<p>El mobiliario deberá respetar una distancia mínima entre dos obstáculos entre los que se deba circular de 0,80 m.</p> <p>La altura de los elementos en voladizo será ≥ 2,20 m.</p>						
PUNTOS DE ATENCIÓN ACCESIBLES Y PUNTOS DE LLAMADA ACCESIBLES (Rgto. Art. 81. DB-SUA Anejo A)						
Puntos de atención accesible	Mostradores de atención al público	Ancho		≥ 0,80 m	≥ 0,80 m	≥ 0,80 m
		Altura		≤ 0,85 m	De 0,70 m a 0,80 m	0,80 m.
		Hueco bajo el mostrador	Alto	≥ 0,70 m	≥ 0,70 m	≥ 0,70 m
			Ancho	≥ 0,80 m	---	≥ 0,80 m
			Fondo	≥ 0,50 m	≥ 0,50 m	≥ 0,50 m
	Ventanillas de atención al público	Altura de la ventanilla		---	≤ 1,10 m	-
		Altura plano de trabajo		≤ 0,85 m	---	-
Posee un dispositivo de intercomunicación dotado de bucle de inducción u otro sistema adaptado a tal efecto.						
Puntos de llamada accesible	Dispone de un sistema de intercomunicación mediante mecanismos accesible, con rótulo indicativo de su función y permite la comunicación bidireccional con personas con discapacidad auditiva.					
Banda señalizadora visual y táctil de color contrastado con el pavimento y anchura de 0,40 m., que señalice el itinerario accesible desde la vía pública hasta los puntos de atención y de llamada accesible.						
EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO (Rgto. Art. 82)						
Se deberá cumplimentar la Ficha justificativa I. Infraestructuras y urbanismo.						
MECANISMOS DE ACCIONAMIENTO Y CONTROL (Rgto. Art. 83, DB-SUA Anejo A)						
Altura de mecanismos de mando y control		De 0,80 m a 1,20 m	De 0,90 a 1,20 m		0,90 m.	
Altura de mecanismos de corriente y señal		De 0,40 m a 1,20 m	---		0,70 m.	
Distancia a encuentros en rincón		≥ 0,35 m	---		≥ 0,35 m	

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
APARCAMIENTOS DE UTILIZACIÓN COLECTIVA EN ESPACIOS EXTERIORES O INTERIORES ADSCRITOS A LOS EDIFICIOS					
NORMATIVA	DB-SUA	DEC. 293/2009 (Rgto)	ORDENANZA	DOC. TÉCNICA	
APARCAMIENTOS (Rgto. Art. 90. DB-SUA 9, Anejo A)					
Dotación mínima	En función del uso, actividad y aforo de la edificación se deberá cumplimentar la Tabla justificativa correspondiente.				
Zona de transferencia	Batería	Independiente	Esp. libre lateral $\geq 1,20$ m	---	$\geq 1,20$ m.
		Compartida	---	Esp. libre lateral $\geq 1,40$ m	$\geq 1,40$ m
	Línea	Esp. libre trasero $\geq 3,00$ m	---		$\geq 3,00$ m

CARACTERÍSTICAS SINGULARES CONSTRUCTIVAS Y DE DISEÑO

- Se disponen zonas de descanso para distancias en el mismo nivel $\geq 50,00$ m, o cuando puede darse una situación de espera.
- Existen puertas de apertura automática con dispositivos sensibles de barrido vertical, provistas de un mecanismo de minoración de velocidad que no supere 0,50 m/s, dispositivos sensibles que abran en caso de atrapamiento y mecanismo manual de parada del sistema de apertura y cierre. Dispone de mecanismo manual de parada de sistema de apertura.
- El espacio reservado para personas usuarias de silla de ruedas es horizontal y a nivel con los asientos, está integrado con el resto de los asientos y señalizado.
Las condiciones de los espacios reservados:

Con asientos en graderío:
- Se situarán próximas a los accesos plazas para personas usuarias de silla de ruedas.
- Estarán próximas a una comunicación de ancho $\geq 1,20$ m.
- Las gradas se señalizarán mediante diferenciación cromática y de textura en los bordes
- Las butacas dispondrán de señalización numerológica en altorrelieve.
- En cines, los espacios reservados se sitúan o en la parte central o en la superior.

OBSERVACIONES

DECLARACIÓN DE CIRCUNSTANCIAS SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

- Se cumplen todas las prescripciones de la normativa aplicable.
- Se trata de una actuación a realizar en un edificio, establecimiento o instalación existente y no se puede cumplir alguna prescripción específica de la normativa aplicable debido a las condiciones físicas del terreno o de la propia construcción o cualquier otro condicionante de tipo histórico, artístico, medioambiental o normativo, que imposibilitan el total cumplimiento de las disposiciones.
- En el apartado "Observaciones" de la presente Ficha justificativa se indican, concretamente y de manera motivada, los artículos o apartados de cada normativa que resultan de imposible cumplimiento y, en su caso, las soluciones que se propone adoptar. Todo ello se fundamenta en la documentación gráfica pertinente que acompaña a la memoria. En dicha documentación gráfica se localizan e identifican los parámetros o prescripciones que no se pueden cumplir, mediante las especificaciones oportunas, así como las soluciones propuestas.
- En cualquier caso, aun cuando resulta inviable el cumplimiento estricto de determinados preceptos, se mejoran las condiciones de accesibilidad preexistentes, para lo cual se disponen, siempre que ha resultado posible, ayudas técnicas. Al efecto, se incluye en la memoria del proyecto, la descripción detallada de las características de las ayudas técnicas adoptadas, junto con sus detalles gráficos y las certificaciones de conformidad u homologaciones necesarias que garanticen sus condiciones de seguridad.
No obstante, la imposibilidad del cumplimiento de determinadas exigencias no exime del cumplimiento del resto, de cuya consideración la presente Ficha justificativa es documento acreditativo.

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García


	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



TABLA 2. USO DE EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES

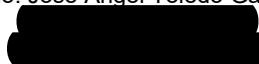
COMERCIAL	SUPERFICIE CAPACIDAD AFORO		NÚMERO DE ELEMENTOS ACCESIBLES											
			ACCESOS (Artículo 64)				ASCENSORES (Artículo 69)		PROBADORES (Rgto. art. 78)		ASEOS* (Rgto. art. 77 DB SUA)		PLAZAS DE APARCAMIENTOS** (Rgto. art. 90 DB SUA)	
			Hasta 3		> 3									
	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.
Grandes establecimientos comerciales	> 1.000 m2	9.051,29 m2	Todos	1	Todos	-	Todos	3	1 cada 15 o fracción	-	1 cada núcleo 1 cada 5 aislados	1	1 cada 33 plazas o fracción	7
Establecimientos comerciales	Hasta 80 m2		1		2		1		1		1 (cuando sea obligatorio)		1 cada 33 plazas o fracción	
	De 80 a 1000 m2		1		2	-	1 cada 3 o fracción	-	1 cada 20 o fracción	-	1 cada 2 núcleos 1 cada 10 aislados		1 cada 33 plazas o fracción	
Mercados, y plazas de abastos y galerías comerciales	Todos		2		3		1 cada 3 o fracción				1 cada núcleo 1 cada 5 aislados		1 cada 33 plazas o fracción	
Ferias de muestras y análogos	Hasta 1000 m2		1		2		1 cada 3 o fracción				1 cada núcleo 1 cada 5 aislados		1 cada 33 plazas o fracción	
	> 1.000 m2	Todos		Todos		Todos				1 cada núcleo 1 cada 5 aislados		1 cada 33 plazas o fracción		

* Aseos: En núcleos que dispongan de 10 o más unidades de inodoros: 1 unidad accesible (formada por lavabo e inodoro) por cada 10 inodoros o fracción (CTE-DB SUA)
 ** Plazas de aparcamiento: Se aplicará este porcentaje siempre que la superficie de aparcamiento exceda de 100 m2, en caso de superficies inferiores se aplicará la reserva general de 1 cada 40 plazas o fracción. En todo caso se reservará 1 plaza de aparcamiento accesible por cada plaza reservada para persona usuaria de silla de ruedas (CTE DB SUA)

JEREZ, 27 de julio de 2020
 El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytatarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




TABLA 6. USO DE EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES												
RESTAURACIÓN	SUPERFICIE CAPACIDAD AFORO		NÚMERO DE ELEMENTOS ACCESIBLES									
			ACCESOS (Artículo 64)				ASCENSORES (Artículo 69)		ASEOS (Rgto. art. 77 DB SUA)		PLAZAS DE APARCAMIENTOS* (Rgto. art. 90 DB SUA)	
			Hasta 3		> 3		DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.
	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.								
Restaurantes, autoservicios, cafeterías, bares-quiosco, pubs y bares con música	≤ 80 m2	75,03 m²	1	1	1		1 cada 3 o fracción	3	1	1	1 cada 33 plazas o fracción	6
	> 80 m2		1		2							

* Plazas de aparcamiento: Se aplicará este porcentaje siempre que la superficie de aparcamiento exceda de 100 m2, en caso de superficies inferiores se aplicará la reserva general de 1 cada 40 plazas o fracción. En todo caso se reservará 1 plaza de aparcamiento accesible por cada plaza reservada para persona usuaria de silla de ruedas (CTE DB SUA)

OBSERVACIONES:

Puesto que en el caso que nos ocupa la actividad de restauración va ligada a la comercial, la dotación de aseos es compartida para ambas.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




TABLA 13. USO DE EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES



GARAJES Y APARCAMIENTOS	SUPERFICIE CAPACIDAD AFORO	NÚMERO DE ELEMENTOS ACCESIBLES											
		ACCESOS (Artículo 64)				ASCENSORES (Artículo 69)		ASEOS* (Rgto. art. 77 DB SUA)		PLAZAS DE APARCAMIENTOS** (Rgto. art. 90 DB SUA)			
		Hasta 3		> 3		DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO) CTE DB SUA	D. TÉCN.
		DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.	DEC. 293/2009 (RGTO)	D. TÉCN.								
Estacionamiento de vehículos (en superficie o subterráneos)	Todos	1	1	2		1 cada 3 o fracción	3	1 cada 2 núcleo 1 cada 3 aislados	1		1 cada 33 o fracción	6	

* Aseos: En núcleos que dispongan de 10 o más unidades de inodoros: 1 unidad accesible (formada por lavabo e inodoro) por cada 10 inodoros o fracción (CTE DB SUA)
 ** Plazas de aparcamiento: Se aplicará esta reserva siempre que la superficie de aparcamiento exceda de 100 m², en caso de superficies inferiores se aplicará la reserva general de 1 cada 40 plazas o fracción. En todo caso se reservará 1 plaza de aparcamiento accesible por cada plaza reservada para persona en silla de ruedas (CTE DB SUA).


JEREZ, 27 de julio de 2020
 El ingeniero Técnico Industrial



Fdo: José Ángel Toledo García



	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytatarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

ANEXO IV. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



<u>ÍNDICE</u>	212
<u>OBJETO</u>	213
<u>1.- NORMATIVA DE APLICACIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA.</u>	213
<u>2.- REGLAMENTACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE ALIMENTARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN.</u>	215
<u>2.1.- CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO</u>	215
<u>2.1.1 REQUISITOS DE LAS SALAS</u>	215
<u>2.1.2 REQUISITOS DE EQUIPO</u>	216
<u>2.1.3 REQUISITOS SOBRE RESIDUOS ALIMENTICIOS</u>	216
<u>2.1.4 SUMINISTRO DE AGUA</u>	217
<u>2.1.5 REQUISITO DE HIGIENE DEL PERSONAL</u>	217
<u>2.1.6 REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS</u>	217
<u>2.1.7 FORMACIÓN</u>	217
<u>2.2 MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS</u>	218
<u>2.3 ETIQUETADO</u>	218
<u>2.4 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN</u>	219
<u>2.4.1 CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DE LOS MATERIALES</u>	220
<u>2.5 REQUISITOS POR SECCIONES</u>	222
<u>2.5.1 SECCIONES SIN REGLAMENTACIÓN ESPECIFICA</u>	222
<u>2.5.2 SECCIONES AFECTADAS POR NORMAS ESPECIFICAS</u>	223
<u>3.- DOCUMENTO APPCC EN CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO 852 / 2004 (artículos 1 a 5):</u>	227
<u>4.- REAL DECRETO 486/1997 DE 14 DE ABRIL.</u>	228
<u>4.1 SEGURIDAD</u>	228
<u>4.2 ORDEN, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</u>	228
<u>4.3 SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DE DESCANSO</u>	229
<u>4.4 MATERIAL DE PRIMEROS AUXILIOS</u>	229
<u>4.5 ILUMINACIÓN</u>	229
<u>4.6 CONDICIONES AMBIENTALES</u>	229

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

OBJETO

El objeto del presente anexo consiste en documentar los requisitos necesarios en lo referente a las condiciones técnico-sanitarias para instalación de los establecimientos de comercio minorista de la alimentación.

1.- NORMATIVA DE APLICACIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA³.

El Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria se publicó con el objetivo de proporcionar la base para asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos, teniendo en cuenta, en particular, la diversidad del suministro de los mismos, incluidos los productos tradicionales, al tiempo que se garantiza el funcionamiento eficaz del mercado interior.

El 1 de enero de 2006 entraron en vigor una serie de disposiciones comunitarias relativas a la higiene de los productos alimenticios referido a las responsabilidades de los operadores económicos:


- Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y
- Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal


Tras la adopción de estos dos pilares para la producción y comercialización según normas higiénicas de todos los alimentos, se desarrollaron otros reglamentos sobre aspectos concretos de los antes mencionados reglamentos, entre los que destacan:

- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006 , por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) nº1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- Reglamento (CE) nº 37/2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 1069 / 2009. Normas Sanitarias aplicables a los subproductos animales y derivados, no destinados al consumo humano.

En el ámbito nacional, el Real Decreto 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, derogó todas las disposiciones nacionales que habían incorporado al derecho español las directivas derogadas mediante este paquete de

³ Toda referencia a la legislación se entiende incluye las modificaciones posteriores

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




reglamentos.


Mediante el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios, se derogan determinadas disposiciones que carecen de aplicación práctica, así como los requisitos de higiene de otras disposiciones, en aras a la simplificación legislativa, puesto que han perdido su vigencia en base al paquete de reglamentos anteriormente mencionado.

Además de la normativa básica de aplicación a nivel de la UE, para la actividad específica que se desarrolla en las tiendas también es aplicable la siguiente legislación nacional:

- Ley 7/1996, de 15 de enero, de **Ordenación del Comercio Minorista**
- Decreto 20/2012, de 27 de enero, del Consell, por el que se crea el **Registro Sanitario** de Establecimientos Alimentarios Menores⁴
- Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos **ultracongelados** destinados a la alimentación humana
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las **carnes frescas** y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor
- Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la **Pesca y Acuicultura** con Destino al Consumo Humano
- Resolución de 26 de enero de 2018, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de **denominaciones comerciales de especies pesqueras** y de acuicultura admitidas en España.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de **etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la **información alimentaria** de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del **agua** de consumo humano
- Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del **Pan** y Panes Especiales.
- Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados**
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el **huevo** como ingrediente.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de **comidas preparadas**.

⁴ Competencias transferidas, cada Comunidad Autónoma tiene su propio registro

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de **seguridad y salud en los lugares de trabajo**.

La normativa de aplicación a este tipo de establecimientos se aplicará en todos sus extremos. NO se hace una relación en este documento de TODO el articulado de dicha normativa por lo extenso de la misma, sino que se hace mención de la más importante:

Estas, las citadas, son las que se consideran que cubren en mayor medida los aspectos relativos a la actividad desarrollada. Esto sin menoscabo de aquellas otras normativas que afectan al producto, tanto de carácter horizontal como de carácter vertical, y que podrían ser aplicables en todo o en parte a esta actividad.

2.- REGLAMENTACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE ALIMENTARIA DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN.

El Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece las normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios. Las normas generales de higiene de los productos alimenticios, incluye entre otros aspectos los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos.

Detallamos a continuación las condiciones generales técnico-sanitarias que serán aplicables al establecimiento o actividad que nos ocupa, objeto del presente proyecto.

Determinadas secciones son objeto de una reglamentación específica, cuyos requisitos se describen en sus apartados específicos, tales como: comidas preparadas, carne y pescado


2.1.- CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO


Los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos establecidos en el Reglamento 852/04:

2.1.1 REQUISITOS DE LAS SALAS

El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios permitirá unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

- a) las superficies de los suelos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. Cuando sea necesario por la actividad de la sección, los suelos permitirán un desagüe suficiente;
- b) las superficies de las paredes se conservarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, por lo que se utilizan materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá es lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.
- c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas están construidos y trabajados de forma que impiden la acumulación de suciedad y reducen la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



d) las ventanas y demás huecos practicables están contruidos de forma que impiden la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior están provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que pueden desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, por lo que sus superficies serán lisas y no absorbentes,

f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, se mantendrán en buen estado, son fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, por lo que están contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos,

Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones están contruidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y se dispone de un suministro suficiente de agua caliente y fría.

Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios tienen un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

2.1.2 REQUISITOS DE EQUIPO

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 reduce al mínimo el riesgo de contaminación;

c) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento permiten que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten, incluidos los recipientes y envases recuperables;


d) su instalación permite la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

Cuando es necesario para asegurar la calidad o inocuidad de los alimentos, los equipos están provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los requisitos

2.1.3 REQUISITOS SOBRE RESIDUOS ALIMENTICIOS

Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en los contenedores provistos de cierre. Dichos contenedores presentan unas características de construcción adecuadas, se mantendrán en buen estado y son de fácil limpieza y desinfección.

Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios están diseñados de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.

2.1.4 SUMINISTRO DE AGUA

Se cuenta con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos se hace con agua potable. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

2.1.5 REQUISITO DE HIGIENE DEL PERSONAL

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.

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. Todo personal que se halle en tales circunstancias, y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del responsable la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

2.1.6 REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.

Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.

Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos.

2.1.7 FORMACIÓN


Se garantizará:

-la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;

- que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios;

- el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Todos y cada uno de los trabajadores que conformen la plantilla del establecimiento objeto del proyecto de referencia, en el momento de iniciarse la actividad, habrán recibido la pertinente formación sobre buenas prácticas de manipulación además de la formación complementaria adecuada al desempeño del puesto de trabajo a desempeñar, según se establece en el punto 12 del

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



anexo II del Rgto. 852/2004.

Para ello, y conforme a lo mencionado, estos trabajadores cumplirán los siguientes requisitos:

- Se les formará en higiene alimentaria
- Cumplirán las normas de higiene
- Conocerán y cumplirán las normas de trabajo establecidas
- Mantendrán un alto grado de higiene personal
- En su caso, se cubrirán los cortes y heridas con vendajes impermeables adecuados
- Se lavarán las manos con agua caliente y jabón cuantas veces sea necesario
- No fumarán, masticarán chicle ni comerán en el puesto de trabajo
- No llevarán efectos personales que puedan estar en contacto con alimentos
- Informarán sobre cualquier patología que pueda contaminar los alimentos

Por otra parte, la empresa titular del establecimiento se ocupará de la formación continuada de los manipuladores de alimentos, y en especial:

- Se garantizará que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada
- Esta formación estará de acuerdo a la tarea que realicen
- Los programas de formación serán efectuados por la propia empresa

2.2 MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS


Según establece el reglamento 1935/04 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos habrán de estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan: representar un peligro para la salud humana, o provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.


2.3 ETIQUETADO

En general la mayoría de los productos que se expondrán a la venta ya vienen etiquetados en origen, en este sentido, en el establecimiento referido no se realizará ninguna actividad de etiquetado de los mismos, no sufriendo éstos ninguna transformación antes de ser entregados al consumidor final. El etiquetado de estos productos se realiza, por parte de los proveedores de acuerdo a lo reflejado en:

- Reglamento Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de **etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios (derogada parcialmente).

Como excepción a esta regla general tenemos productos, que les aplica el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la **información alimentaria** de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades,

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor:

- carnes expuestas en la vitrina de carnicería
- pescados en el mostrador de pescado
- jamón al corte en la sección de charcutería
- frutas y hortalizas
- zumo de naranja recién exprimido
- productos de panadería y bollería en la sección de panadería
- productos listos para comer

En función del producto la información obligatoria estará disponible para el consumidor y será fácilmente accesible, por alguno de los siguientes medios, según aplique:

- mediante etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él
- rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor.
- En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.
- otros medios apropiados accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y que no supongan un coste adicional para el consumidor:
 - de forma oral, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias y productos
 - de forma escrita o electrónica fácilmente accesible para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.
- En los casos en que dentro de un mismo establecimiento existan diversas secciones en las que se ofrezcan para la venta las indicaciones estarán disponibles en cada una de tales secciones.


2.4 REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

En marzo de 2013 se derogó el Real Decreto 381/1984, sobre Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación. Dicho RD clarificaba muchos aspectos relativos a condiciones sanitarias que debían de reunir los locales de comercio menor, almacén (frigorífico y no frigorífico), y a condiciones de venta, manipulaciones prohibidas y permitidas.

Esta derogación total, se produce sin ser sustituida por ninguna norma nacional, sino que deja como legislación de referencia a los reglamentos europeos citados en el apartado anterior.

En aras de facilitar la interpretación de los requisitos establecidos en el Reglamento 852/04, para el comercio minorista de alimentación, se incluyen las condiciones requeridas por el RD 381/1984 (derogado), siempre y cuando no contradicen al citado Reglamento

En los establecimientos del comercio minorista de alimentación objeto de la presente memoria, se venden igualmente alimentos envasados para animales, así como artículos higiénicos y de uso doméstico. En todos los casos estos productos están claramente anunciados y se exhiben en áreas

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



o secciones distintas de las destinadas a la venta de los alimentos y bebidas destinados a la alimentación humana

Los productos no alimenticios que se expenden están agrupados en un lugar suficientemente alejado o con separación material de los alimentos, y en particular de los no envasados. Los alimentos sin envasar se hallarán, como mínimo, a un metro de distancia de los productos no alimenticios o mediante una zona de exposición de alimentos entre ambas clases de productos


Asimismo, los productos no alimenticios serán colocados de forma que los inocuos se hallen mas cerca de los alimentos y mas distantes de aquellos en cuya composición intervengan elementos nocivos o irritantes


La citada separación entre productos alimenticios y no alimenticios también se aplica en la trastienda.

2.4.1 CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y DE LOS MATERIALES

- El establecimiento dispone de entradas y salidas directas a la vía pública, así como ventilación directa a la calle, además de la ventilación forzada descrita en la memoria
- La entrada de polvo y circulaciones de aire se evitarán colocando puertas de cierre automático en los accesos al establecimiento
- El establecimiento es totalmente independiente, separado por tanto de viviendas, cocinas, comedores, etc...
- La iluminación del establecimiento será del tipo artificial, variando su tipología según las distintas áreas y usos del local (vestuarios, almacén, oficina, etc...), según se describe en la memoria.
- Los pavimentos del establecimiento serán del tipo cerámico o "terrazo", siendo por tanto resistentes al roce, impermeables, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección
- Las paredes y techos serán de pintura plástica, con resistencia a los lavados.
- El establecimiento dispondrá de agua corriente potable, cuya procedencia será la red municipal de abastecimiento de agua.
- Los productos alimenticios se dispondrán en estanterías, de forma que no estarán en contacto con el suelo.
- Se dispondrán murales y vitrinas frigoríficas con funcionamiento entre 0 y 8°C y un termómetro contrastado para los productos perecederos. En el establecimiento proyectado se dispondrán los siguientes expositores frigoríficos:

- Mural de lácteos.
- Mural de productos de la pesca
- Mural de verduras.
- Mural de productos cárnicos preembalados.
- Mural de charcutería.
- Vitrina de charcutería.
- Vitrina pastelería

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Mural Platos preparados preembalados

- Se dispondrá un expositor de pescado fresco, el cual se deberá exponer con hielo. A tal efecto, se ha proyectado la instalación de una máquina productora de escamas de hielo, con una capacidad aproximada de 2.000 kg/día. Dicho expositor tendrá la inclinación necesaria para desalojar el agua de fusión del hielo, a través de su correspondiente desagüe.

- Para la venta de productos congelados, se ha proyectado la instalación de los siguientes expositores congeladores, con una temperatura inferior a -18°C

- * Isla de productos congelados(platos preparados, pescado, verduras y hortalizas)

- *Isla pastelería congelada

- * Isla de helados.

- Los expositores frigoríficos de carga horizontal llevarán una marca de color destacada e indeleble que indique su límite de carga.

- El establecimiento se deberá mantener en estado de conservación y limpieza adecuado.

- Los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza

- Los mostradores además no presentaran en su superficie irregularidades que puedan ser una fuente de contaminación

- Las basuras deberán depositarse dentro de recipientes estancos con tapa de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retiraran por lo menos una vez al día

- Para impedir la entrada de insectos, arácnidos, roedores, etc... se ha proyectado las siguientes medidas:

- * Desagües provistos de sifones y sumideros.

- * Ventanas, huecos, etc... provistos de mallas antiinsectos.


- * Aparatos antiinsectos en las zonas de productos sin envasar.


- El establecimiento se someterá a las operaciones de desinfección, desratización y desinsectación necesarias, siempre de acuerdo a las condiciones que marque la ley.

- Se ha proyectado la instalación de armarios de limpieza independientes para guardar los productos de desinfección y limpieza.

La sección Listo para Comer incluye los siguientes elementos:

- mural platos listo para comer mantenimiento en frio (8°C)
- isla ensaladas refrigerada (8°C)

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- mural platos listo para comer caliente (65°C)
- expositor platos preparados mantenimiento en frío (8°C)
- hornos asador de pollos
- hornos
- cámaras frío para materias primas (4°C)
- congelador para materias primas (-18°C)
- abatidor de temperatura
- freidora
- show cook pasta
- horno pizza
- lavamanos
- lavavajillas
- mesas de trabajo
- extractor de humos

2.5 REQUISITOS POR SECCIONES

Los requisitos generales anteriores también son de aplicación a las secciones descritas a continuación. Podemos distinguir unas secciones sin reglamentación específica y aquellas otras que están reguladas por normativa particular.

2.5.1 SECCIONES SIN REGLAMENTACIÓN ESPECIFICA

- panadería
- charcutería
- frutas, verduras y hortalizas

2.5.1.1 ZONA DE PANADERÍA Y BOLLERÍA


El Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del **Pan** y Panes Especiales, desde 2013 tiene derogados las exigencias vinculadas a las condiciones de los establecimientos de venta, los requisitos de la venta de pan y productos envasados, condiciones de envasado, etiquetado, rotulación, transporte y distribución, quedando su contenido limitado a la descripción de los tipos de panes y sus denominaciones.


El Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo de 1978, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería quedó derogado por el Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

Por lo que en ambos casos le son de aplicación, en lo que respecta a las normas sanitarias, los requisitos generales del Reglamento 852/04 ya mencionados.

Esta zona del establecimiento contará con las siguientes dependencias y elementos:

- Cámara de refrigerados (0° C)

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Cámara de congelados (-20° C)
- Zona de trabajo
- Expositores con tapa para autoservicio de pan y bollería
- mural expositor para pan envasado
- maquina cortadora de pan para autoservicio

La industria se dedicará a la elaboración de los siguientes productos: pan y panes especiales y productos de bollería, todos a partir de productos semielaborados congelados, los cuales una vez cocidos y envasados se mantienen a temperatura ambiente.

2.5.1.2 ZONA DE CHARCUTERÍA

El modelo general es de venta en autoservicio, no obstante en algunos establecimientos hay mostrador donde se lonchea jamón curado a mano y en cortadora, y se envasa a vacío para su venta inmediata.

2.5.1.3 ZONA DE FRUTAS Y VERDURAS

Se dispone de una máquina exprimidora de Zumo de naranja en autoservicio.

2.5.2 SECCIONES AFECTADAS POR NORMAS ESPECIFICAS

- COMIDAS PREPARADAS
- CARNE
- PESCADO

2.5.2.1 SECCIÓN LISTO PARA COMER

La actividad de la sección listo para comer le aplica:


- el RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas,
- la Orden de 26 de enero de 1989 por la que se aprueba la Norma de Calidad para los **Aceites y Grasas Calentados** y
- el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el **huevo** como ingrediente.


La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8°C hasta el momento del consumo, las tortilla y otros platos se disponen en el expositor de la sección a una temperatura inferior a 8°C.

La sección dispone de una freidora, En cuanto al aceite de fritura únicamente se podrán utilizar Aceites vegetales comestibles autorizados. Los aceites y grasas calentados tendrán un contenido en componentes polares será inferior al 25 por 100.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Reglamento 852/2004 por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

- Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

- 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.

Se dispone de murales, vitrinas, cámaras y otros equipos de almacenamiento, conservación y servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada:

- 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.

- 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.

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

- 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.


- 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, para lo cual se dispone de dos lavavajillas en la sección.

- 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.

2.5.2.2 REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA ACTIVIDAD DE ZONA DE MANIPULACIÓN Y VENTA DE CARNE.

EL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, indica en el artículo 1, apartado 4 que: "A no ser que se indique expresamente lo contrario, el presente Reglamento no se aplicará a la venta al por menor." por lo tanto no es de aplicación a esta sección de manipulación y venta de carne., ya que en ninguno de los artículos se expresa tal afirmación.

No obstante, sí es de aplicación los requisitos generales indicados en el Reglamento 852/04, y lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor (y sus posteriores modificaciones)

Condiciones de los establecimientos de comercio al por menor de carnes

Los establecimientos deberán ajustarse a un diseño o esquema que facilite un adecuado tratamiento técnico e higiénico-sanitario de las materias primas y productos que, en cada caso, manipulen, preparen, elaboren o comercialicen.

1. En las dependencias de venta:

a) Mostradores, vitrinas y otros elementos que, en cualquier caso, serán frigoríficos, para la presentación o exposición al público de toda clase de carnes y demás productos frescos que se expendan, refrigerados o congelados, que evitarán posibles contaminaciones.

b) Cuando los productos no necesiten tratamiento de frío, los elementos de exposición evitarán, igualmente, todo contacto o manipulación de éstos por el público, salvo que se trate de conservas o productos envasados en materiales impermeables y debidamente etiquetados.

c) Se evitará la incidencia directa de los rayos solares sobre toda clase de productos.

d) Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de agua potable, caliente y fría, y secado higiénico de las manos.

e) Mesa u otro elemento de similares características funcionales, destinado a la manipulación y preparación de las carnes y demás productos antes de su exposición y venta al público, construida con materiales autorizados, fáciles de limpiar y desinfectar.

f) Los equipos, recipientes y útiles de trabajo, destinados a entrar en contacto directo con las materias primas, preparados y demás productos, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

g) Recipientes especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, destinados a alojar productos alimenticios desechados para el consumo humano.


h) Instalaciones frigoríficas para la conservación, en régimen de refrigeración o congelación, de materias primas y productos que necesiten dicho tratamiento, que contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas.

A estos efectos, se considerarán todos los elementos de frío, tales como armarios, mostradores, arcones o vitrinas, que tengan los establecimientos y, en su caso, las instalaciones frigoríficas de conservación de las unidades comerciales de mayor entidad donde estén ubicados los integrados, destinadas para la utilización por éstos.

Condiciones de manipulación, almacenamiento, conservación y venta

la manipulación, el almacenamiento, la conservación, y la venta de carnes y derivados cárnicos en establecimientos de comercio al por menor cumplirán los siguientes requisitos:

1. se evitará la colocación de cualquier cartel provisto de pinchos que deterioren los envases destinados a su venta como unidad comercial o que puedan contaminar las materias primas.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



2. Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

3. No podrán conservarse en el mismo compartimento frigorífico carnes refrigeradas y congeladas, y deberá observarse en todo momento la no simultaneidad de conservación o almacenamiento de carnes frescas con otras materias primas o productos que determinen las normas sanitarias.

4. Se prohíbe la descongelación, la recongelación y la congelación de las carnes y derivados cárnicos.

5. Los productos se almacenarán, atendiendo a la naturaleza de éstos, en las instalaciones previstas al efecto, ordenados de tal manera que se eviten contaminaciones.

6. Los productos para los que sea necesario mantener temperaturas de conservación deberán almacenarse, conservarse y transportarse con respeto a éstas, y se evitará cualquier variación brusca que pueda romper la cadena de frío preestablecida.

7. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de carnes y derivados cárnicos serán las siguientes:


- Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies «Bubalus bubalis» y «Bison bison»), porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad y de caza mayor silvestre: $\leq + 7$ °C.
- Carnes frescas refrigeradas de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos, aves silvestres reproducidas, criadas y sacrificadas en cautividad y caza menor silvestre: $\leq + 4$ °C.
- Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq + 2$ °C.
- Preparados de carne: $\leq + 2$ °C a $\leq + 7$ °C, según la materia prima y la especie animal de la que se obtiene.
- Despojos refrigerados: ≤ 3 °C.
- Carnes y despojos congelados: ≤ -12 °C.
- Platos cocinados cárnicos: con un periodo de duración inferior a 24 horas, ≤ 8 °C ; con un periodo de duración superior a 24 horas, ≤ 4 °C.
- Platos cocinados cárnicos congelados: ≤ -18 °C.
- Platos cocinados cárnicos calientes: ≥ 65 °C.

8. Cuando sea necesario, se permitirán periodos de tiempo limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor de las carnes y derivados cárnicos, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificados por la autoridad competente.

2.5.2.3 ZONA DE MANIPULACIÓN Y VENTA DE PESCADO FRESCO Y CONGELADO

Los requisitos de la presente sección complementan los establecidos en el anexo II del Reglamento (CE) no 852/2004.

El REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



animal, indica en el artículo 1, apartado 4 que: “A no ser que se indique expresamente lo contrario, el presente Reglamento no se aplicará a la venta al por menor.” por lo tanto es de aplicación a esta sección los siguientes requisitos:

PRODUCTO	CAPÍTULO DEL REGLAMENTO 853/04	REQUISITO APLICABLE
Sección VII MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	Capítulos V, VI, VIII y IX, así como el punto 3 del capítulo VII	Los embalajes de moluscos bivalvos vivos destinados a la venta directa al por menor deberán permanecer cerrados hasta su presentación para la venta al consumidor final. La etiqueta fijada a los embalajes que no sean envases unitarios de venta al consumidor final deberá ser conservada por el comerciante minorista durante al menos los 60 días siguientes al fraccionamiento del contenido de dichos envases
Sección VIII PRODUCTOS DE LA PESCA	Las partes A, C y D del capítulo III, productos de la pesca frescos	dado que son todos requisitos enfocados al producto no se describen en esta memoria técnica.
	Capítulo IV productos de la pesca transformados	no es de aplicación en este caso ya que no cuecen crustáceos y moluscos
	Capítulo V normas sanitarias para los productos de la pesca	dado que son todos requisitos enfocados al producto no se describen en esta memoria técnica

La Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, no es de aplicación en función de la disposición derogatoria única del Real Decreto 1437/1992, la cual suprime los artículos ya regulados en el reglamento 852/04.



3.- DOCUMENTO APPCC EN CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO 852 / 2004 (artículos 1 a 5):

En cumplimiento con la legislación reseñada tenemos definido para los supermercados un documento de autocontrol basado en el sistema APPCC que contempla a toda la tienda en su conjunto, pero que a la vez particulariza las operaciones a ejecutar en las distintas secciones en función de los procesos definidos y de lo que determine el análisis de peligros para cada sección.

Adjuntamos el índice del documento:

APPCC parte 1: proceso

- 1.1- actividad
- 1.2- diagramas de flujo
- 1.3- marco legal

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

1.4- introducción al APPCC

APPCC parte 2: prerrequisitos

- 2.1- método atributos (instalaciones)
- 2.2- método de control del agua
- 2.3- método de limpieza y desinfección
- 2.4- método de control de plagas
- 2.5- método de mantenimiento
- 2.6- método de control de proveedores
- 2.7- método de trazabilidad
- 2.8- método de formación
- 2.9- método de principio de vida
- 2.10- método de temperaturas
- 2.11- método de residuos

APPCC parte 3: análisis de peligros

4.- REAL DECRETO 486/1997 DE 14 DE ABRIL.


REAL DECRETO 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. BOE nº 97 del 23/04/1997

4.1 SEGURIDAD

- El local contará con una altura LIBRE de 3'30 m en planta baja (sala de ventas, mostradores, dependencias de personal, etc).
- Los suelos de las escaleras y lugares de trabajo (obradores, trasmostradores, etc.) serán de pavimentos antideslizantes
- Las escaleras y desniveles estarán protegidos con barandillas
- Las vías de evacuación y salidas se ajustan a lo dispuesto en el DB SI y estarán perfectamente señalizadas e iluminadas aun en el caso de fallo de suministro eléctrico
- Las puertas transparentes deberán tener una señalización a la altura de la vista
- Las escaleras mecánicas y cintas rodantes deberán tener las condiciones de funcionamiento y dispositivos necesarios para garantizar la seguridad de los trabajadores que las utilicen. Sus dispositivos de parada de emergencia serán fácilmente identificables y accesibles.

4.2 ORDEN, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Se mantendrán las zonas de paso y vías de circulación y salidas definidas en proyecto libres de obstáculos.
- Se procederá a la limpieza periódica de los lugares y equipos de trabajo
- Para facilitar tales tareas los suelos paredes y techos de las distintas zonas de trabajo (cámaras, obradores, mostradores y trasmostradores) serán de fácil limpieza.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



4.3 SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DE DESCANSO

- El local dispone de agua potable
- Se disponen sendos vestuarios para el personal equipados con bancos y taquillas para ropa y calzado
- Así mismo contarán con lavabos, espejos e inodoros para ambos sexos. Estos contarán con jabón, papel higiénico y secamanos.
- Se dispondrá de una sala de descanso para el personal equipada con mesas, silla, fuente de agua, microondas y máquina de café.

4.4 MATERIAL DE PRIMEROS AUXILIOS


El local contará con botiquines completamente equipados distribuidos uniformemente por las zonas de trabajo.


4.5 ILUMINACIÓN

- Se mantendrán los niveles de iluminación prescritos en el anexo IV en todas las zonas de trabajo
- Además dicha iluminación se dispondrá de manera uniforme
- Se dispone de alumbrado de emergencia y seguridad en todo el local

4.6 CONDICIONES AMBIENTALES

- Todas las zonas de trabajo incluidos los vestuarios del personal y zonas de descanso estarán climatizadas, garantizándose siempre una temperatura media entre 20 y 24 °C
- Así mismo la humedad relativa del ambiente oscilará entre el 60 y 70 %
- A los trabajadores que por motivo de sus funciones tengan que entrar a las cámaras frigoríficas se les proveerá de la ropa adecuada para su protección a las bajas temperaturas.
- Los lugares de trabajo contarán con la ventilación necesaria para garantizar la renovación del aire.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



MEMORIA TÉCNICA LISTO PARA COMER (LpC)

Mercadona SA, ha decidido, por petición de sus clientes, abordar una nueva sección que consiste en la venta de comidas preparadas, que responde a una tendencia en el mercado debida a cambios en el modo de vida.


La presente Memoria Técnica viene a explicar las consideraciones tenidas en cuenta en materia de Seguridad Alimentaria.


A tener en cuenta que seguimos en proceso de desarrollo y validación de esta nueva actividad por lo que puede que tanto este material como la sección está sujeta a cambios.

Nuestro personal técnico cuenta con el apoyo de los centros tecnológicos AINIA y CNTA, así como el Laboratorio Aquimisa y el Profesor Andrés Otero, Universidad León, no para la elaboración de esta memoria como tal, sino para la definición y validación de los procesos en materia de Seguridad Alimentaria de la nueva sección.

ÍNDICE

1.- DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD
2.- DISEÑO HIGIÉNICO
3.- PRERREQUISITOS DE HIGIENE
4.- APPCC
5.- TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO
6.- OTRAS CONSIDERACIONES


	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




1.- DEFINICIÓN DE LA ACTIVIDAD:



Los platos puestos a disposición del cliente en esta sección se encuadran en la definición de Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





Los platos puestos a disposición del cliente en esta sección se encuadran en la definición de Comida preparada: elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Se dispone, de partida, de una oferta de aproximadamente 30 referencias generales además de productos locales que se dividen en:

- Platos fríos (venta asistida por el personal de la sección y libre servicio por el consumidor envasado en la sección)
- Platos calientes (venta asistida y libre servicio envasado en la sección) (con o sin conservación en calor)
- Ensalada (para combinar ingredientes a granel). El propio cliente se sirve, dispone de un cristal separador entre el producto y el cliente, que tras cada uso se cierra. Siempre está vigilado y mantenido por el personal de la sección.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Todos los productos vienen pre-cocinados, lavados y/o cortados listos para terminar y/o mezclar a excepción del pollo asado que viene marinado y el queso fresco que se corta en la sección.

Las actividades que se realizan son horneado, cocción, fritura, porcionado y ensamblaje de ingredientes.

Cualquier cambio de surtido, ingredientes, equipos o condiciones de proceso se revisará el estudio APPCC para evaluar el riesgo (*trabajo que se realiza con el centro tecnológico AINIA*).

Las materias primas se almacenan en cámara o nevera de frío (*refrigerado y congelado*) o en la despensa de la sección si no necesitan frío junto a los envases, que siempre estarán cerrados y/o protegidos.

Se transportan en carros y camareras según necesidades. Las materias primas entran en la sección por diferentes zonas según el centro.

Los horarios de trabajo y las tareas están prefijados por tramos, por lo que está todo claramente organizado y definido.

2.- DISEÑO HIGIÉNICO Y EQUIPAMIENTO:


Se ha trabajado con los diferentes proveedores para que los materiales utilizados sean de fácil limpieza y desinfección.


Se han estudiado los flujos de personas y materiales. La sección dispone de lavavajillas y zona de limpieza (que puede ser propia o compartida con el resto de secciones) y lavamanos de accionamiento no manual.

Se ha trabajado junto a CNTA en el desarrollo de la instalación, diseño, equipamientos y flujos.

No se dispone de fogones ni se cocina desde las materias primas, únicamente se terminan los productos que vienen preparados de proveedores homologados.

La sección de Listo para Comer consiste en un espacio claramente definido pero variable en forma y tamaño según las dimensiones e idiosincrasia de cada centro.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




En la actividad de Show-cooking por un lado se hierva la pasta que viene precocida congelada y por otro se calienta la salsa que viene preparada del proveedor y se entrega al cliente el producto en el momento.


La sección de Listo para Comer incluye los siguientes elementos:

- mural de sándwich mantenimiento en frío (por debajo 8°C)
- isla ensaladas refrigerada (por debajo 8°C)
- mural bocadillos y hamburguesas listo para comer caliente (mueble parametrizado por encima de 65°C)
- expositor platos preparados mantenimiento en frío (por debajo 8°C)
- hornos
- mantenedor de pollos
- cámaras frío para materias primas (4°C) (propia o común)
- congelador para materias primas (-18°C) (propia o común)
- abatidor de temperatura
- freidora
- “show cook” cocedor pasta
- horno pizza
- lavamanos
- lavavajillas y lava-utensilios (puede estar en zona común)
- calentador para salsa
- mesas de trabajo
- extractor de humos
- utillaje diverso cocina y recipientes
- máquina de café
- mural de bebidas frías

3.- PRERREQUISITOS DE HIGIENE:

Se integra la sección dentro de la tienda por lo que los planes son los mismos ya definidos para el establecimiento, por supuesto con adaptaciones relativas a la idiosincrasia de la sección que detallamos a continuación:

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



FORMACIÓN

Se forma en Seguridad Alimentaria como cualquier gerente del centro, pero además se imparte por los catedráticos del negocio contenidos específicos de la sección (formación teórica y práctica).

Los catedráticos son a su vez capacitados para formar por personal técnico de la empresa.

PRINCIPIO DE VIDA:

La venta es al día. Tanto el producto como las materias primas que no se han hayan vendido/utilizado (una vez abiertas), se retiran y se eliminan no quedando producto abierto de un día para el otro, a excepción del huevo cocido.

El método describe el tiempo de retirada de cada materia prima respecto a su uso antes de caducidad.

El producto que se vende envasado en la sección en libre servicio tiene caducidad de 24h para el cliente. Para el resto se recomienda su consumo en 24h y consumo inmediato en el caso de bocadillo y hamburguesas calientes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Las actividades de limpieza están divididas en 2 planes, el general de la tienda realizado por el responsable de limpieza y el de la sección LpC que la realiza el propio personal, el cual ha recibido la formación necesaria. Se contempla la opción de refuerzo de las tareas mensuales por una empresa externa.


El método de limpieza de la sección está definido incluyendo las instalaciones, equipos y utillaje. Además se realizan limpiezas específicas coincidiendo con el mantenimiento programado según consta en el plan de Mantenimiento Preventivo (extractores, filtros....).

Se dispone de lavavajillas en la sección y una zona separada físicamente de limpieza con lava-utensilios donde se almacenan los productos químicos aislados de la zona alimentaria (puede ser compartida).

TEMPERATURA

Al igual que el resto de secciones se realiza vigilancia y calibración, de cámaras y murales de frío y calor según Plan de Mantenimiento.

Los hornos disponen de registro temperatura.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



El proceso de fritura está automatizado con tiempos y temperaturas parametrizados.

GESTIÓN DE RESIDUOS:

Se realiza retirada de aceites de fritura por gestor autorizado, que está guardado en recipiente específico.

Tal y como establece el Reglamento **1069/2009** los residuos de cocina no se consideran SANDACH por no utilizarse para alimentación animal y se gestionan como RSU.

4.- APPCC:

Se ha trabajado junto a AINIA en la elaboración de la parte de APPCC correspondiente a la sección de LpC que se integrará en el APPCC general del supermercado.

No se ha identificado ningún punto de control crítico, todos los peligros se controlan con los planes de prerrequisitos, incluyendo como verificación un plan de muestreo analítico de producto y superficies.


Nos hemos asesorado con el CNTA sobre las temperaturas de trabajo.


Los sándwiches con queso fresco se elaborarán con un tiempo definido de máximo 30 minutos. Disponemos para su elaboración de tabla y cuchillo exclusivo para el porcionado de queso fresco.

Para la manipulación del pollo crudo el personal utiliza un delantal exclusivo para esta actividad.

Se están realizando validaciones de:

- Temperaturas de horneado (principalmente de pollo asado)
- Compuestos polares en aceites de fritura
- Acrilamida en pizzas y rebozados
- Organización del trabajo y cómo afecta al cumplimiento de tiempos y temperaturas de producto elaborado y Buenas Prácticas de Manipulación
- Temperaturas de exposición
- Proceso de abatimiento
- Rotación ingredientes ensaladas

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



- Mantenedor de pollos

5.- TRAZABILIDAD Y ETIQUETADO

Se guarda la trazabilidad de las materias primas durante 15 días, de cada día de venta.

Se dispone de toda la información de alérgenos de manera informatizada. Se informa en cartel de sección y a través del propio personal que está formado (siempre será el Coordinador del centro quien informe directamente al cliente que lo requiera).

Los productos que vendemos en LS envasados disponen de toda la información necesaria, la lista de ingredientes y la información de alérgenos aparecerán junto al producto en la etiqueta del lineal.



6.- OTRAS CONSIDERACIONES:

El resto de planes o prerrequisitos aplicables que no se han detallado en esta memoria, son los mismos que para el resto del supermercado.

La legislación aplicable es:

- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Ley 17 de 2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Ley 20 / 2013, sobre Garantía de Unidad de Mercado.
- RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



PLIEGO DE CONDICIONES DE:

PROYECTO DE REMODELACIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON APARCAMIENTO ANEXO Y CREACIÓN DE NUEVA SECCIÓN DE COMIDA PREPARA PARA LLEVAR.

EMPLAZAMIENTO:


**CALLE SIRIUS
CALLE POLARIS (PARALELA A AVDA DE GETARES)**


ALGECIRAS.

(CÁDIZ)

TITULAR:

MERCADONA S.A

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



PLIEGO DE CONDICIONES

El presente Pliego de Condiciones forma parte inseparable de la documentación del Proyecto y obliga a todas las partes intervinientes en el proceso constructivo y posterior mantenimiento, Propiedad, Dirección, Contrata, Subcontrata y Gremio.


Por el mero hecho de intervenir en las obras, se supone que todos ellos conocen y aceptan el presente Pliego de Condiciones, que juntamente con la Memoria, Mediciones, Presupuesto y Planos, son los documentos que sirven de base para la completa realización de las unidades de obra que componen el Proyecto y por consiguiente de obligada observancia. Igualmente, cualquier oferta económica para la contratación de trabajos en la ejecución del Proyecto, llevará implícita la consideración del cumplimiento total y absoluto del presente Pliego.


Este Pliego de Condiciones consta de :

- Condiciones Técnicas Generales.
- Condiciones Facultativas.
- Condiciones Económicas.
- Condiciones Legales.

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES.

- 1.- Las obras deberán realizarse con arreglo a los planos y especificaciones que conforman el presente Proyecto, así como a las órdenes, croquis y disposiciones complementarias que facilite el Arquitecto Técnico director facultativo de las obras, durante la fase de ejecución.
- 2.- El Arquitecto Técnico director facultativo es el único que impartirá instrucciones y órdenes en obra quedando obligado el contratista a su cumplimiento.
- 3.- Cualquier propuesta de interpretación o variación sobre el Proyecto requerirá previa consulta y aprobación del Director Facultativo previa conformidad, si procediera, de la Propiedad.
- 4.- La Propiedad deberá dirigirse para todo lo concerniente a las obras al Director Facultativo, como representante técnico para dirigir la correcta ejecución de lo proyectado.
- 5.- El Contratista tendrá obligación de tener al frente del personal y por su cuenta un Constructor cuya titulación o especialización quedará definida en el contrato de ejecución de obras.
- 6.- Cualquier contradicción que pudiera existir en la documentación del Proyecto en sus diversos apartados, se dilucidará por el siguiente orden jerárquico: Contrato, Presupuesto, Pliego de Condiciones, quedando sin embargo en los casos dudosos la interpretación a juicio del Arquitecto Técnico.
- 7.- El personal que intervenga en las distintas unidades de obra, tendrá la capacitación técnica y la experiencia necesarias en base a la dificultad y riesgos derivados de la ejecución, obligando este extremo tanto al Contratista general como a subcontratas, instaladores y gremios.
- 8.- Las órdenes a impartir por el Director Facultativo en la obra las dará al Constructor o trabajador de mayor cualificación presente en el momento en la obra, en caso de ausencia de aquel, mediante comunicación escrita en el Libro de Órdenes y visitas facilitado por el Colegio Oficial de Arquitectos

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Técnicos y que estará en todo momento en la obra. El representante del Contratista firmará como enterado de su contenido.

9.- El proceso de ejecución de las unidades de obras se realizará con arreglo a las especificaciones contenidas en el Pliego de Condiciones Técnicas de Dirección General de Arquitectura, complementadas por las órdenes del director facultativo. Las condiciones de aceptación y rechazo serán determinadas en el Pliego de Condiciones Técnicas particulares y en su defecto se estará a lo dispuesto en la NTE correspondiente.

10.- Para las unidades de obra no tradicionales y no previstas en el presente pliego, se estará a las condiciones de utilización del fabricante o el Documento de Idoneidad Técnica si existiera, y en todo caso bajo las instrucciones del Arquitecto Técnico.

11.- El contrato a suscribir entre Promotor y Contratista, deberá especificar la forma de abono de los trabajos que se vayan realizando y en las distintas fases en que se efectuará.

En caso de efectuarse por medición real de obra valorada a precios unitarios convenidos, la forma de realizarse será la que describa el epígrafe de la unidad correspondiente en el Proyecto, así como el detalle de las operaciones aritméticas que explican su cálculo en el estado de dimensiones, sirviendo como aclaración o complemento, lo previsto en el capítulo 9 del Pliego de Condiciones Técnicas de la Dirección General de Arquitectura siempre que no contradigan al Proyecto.


12.- En el caso de que el Contrato se realice en base a oferta del Contratista con epígrafes distintos a los del proyecto en alguna unidad de obra, deberán ser recogidas estas unidades en contrato bajo la modalidad de variante. Caso contrario la unidad deberá realizarse bajo las especificaciones del Proyecto, quedando invalidado a todos los efectos el epígrafe del Contratista.

13.- Los materiales y equipos a utilizar en la obra serán los definidos y con las calidades especificadas en la documentación del Proyecto.

Las marcas comerciales que en ellos se incluyen, fundamentalmente en el Presupuesto, tienen un carácter orientativo y a efectos de composición de precios, de forma que las ofertas de los concursantes para la ejecución de las obras sean equiparables económicamente. No obstante el Adjudicatario, si lo desea, podrá proponer además otros similares de diferente marca o fabricante.

En todo caso, al comienzo de las obras y con suficiente antelación para que el ritmo de las mismas no se vea afectado, el Adjudicatario presentará un muestrario completo de la totalidad de los materiales a utilizar en la obra, tanto de los especificados en Proyecto como de las variantes y opciones similares que él propone. A estos adjuntará documentación detallada, suministrada por el fabricante, de las características técnicas, ensayos de laboratorios, homologaciones, cartas de colores, garantías, etc., que permitan evaluar su calidad e idoneidad técnica. Si la documentación no se presenta o es juzgada incompleta, la Dirección Facultativa podrá ordenar la ejecución de ensayos previos informativos.

Una vez analizados o estudiadas la documentación y muestras de materiales presentados, el Director Facultativo aprobará expresamente cada uno de los materiales a utilizar, cuya muestra y documentación será guardada como referencia, rechazándose el recibo de materiales que no se ajusten a la misma.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



14.- El hecho de que el Director Facultativo apruebe las muestras de materiales e inspeccione la recepción y colocado de los mismos, no exime al Adjudicatario o Constructor de la responsabilidad sobre la calidad de la obra ejecutada, para lo que establecerá los controles que crea oportunos para la recepción de los materiales en obra, ensayos y control de ejecución.

15.- El Director Facultativo, en los casos que determine, exigirá las garantías de los proveedores, oficios o gremios, sobre los equipos suministrados u obra realizada. Garantías que se materializarán con póliza de seguros, aval bancario o documento suficiente a juicio del Director Facultativo.

16.- El Director Facultativo podrá ordenar la práctica de análisis y ensayos de todo tipo, que en cada caso resulten pertinentes así como designar las personas o laboratorios que deben realizarlos, siendo los gastos que se originen de cuenta del Adjudicatario, hasta un importe máximo de UNO POR CIENTO del Presupuesto de la obra contratada. Si superada esta cantidad fuese necesario a juicio del Director Facultativo realizar más ensayos, su importe será abonado por la Propiedad si el resultado es positivo, siendo a cargo del Adjudicatario los costos de los mismos, si los resultados fueran negativos.

17.- El Adjudicatario tendrá en la obra un diario a disposición del Director Facultativo, sobre este diario se indicará, cuando proceda, los siguientes extremos:

1) Las operaciones administrativas relativas a la ejecución y la regularización del contrato, tales como notificaciones de toda clase de documentos (órdenes de servicio, diseños, mediciones, etc.).

2) Las condiciones atmosféricas comprobadas (nivel pluviométrico, temperaturas, etc.).

3) Los resultados de ensayos efectuados por el laboratorio y las muestras realizadas en obra.

4) Las fechas de aprobación de muestras de materiales y de precios nuevos o contradictorios.

5) Las recepciones de materiales.

6) Las incidencias o detalles que presenten algún interés desde el punto de vista de la calidad ulterior de los trabajos de cálculo de precios, de coste, de la duración real de trabajos, medios personal y maquinaria empleados, etc.


18.- El Contratista Adjudicatario de las obras será el único responsable de las incidencias que pudieran surgir por negligencias o inadecuado uso de los materiales o elementos de la construcción auxiliar.

El Contratista debe poner inexcusablemente todos los medios necesarios para cumplir los preceptos del vigente Reglamento de Seguridad en el Trabajo en la Industria de la Construcción, aprobado el 20 de Mayo de 1952 y las Ordenes Complementarias de 19 de Diciembre de 1953 y 23 de Septiembre de 1966, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo aprobada por Orden del 9 de Marzo de 1971.

Se cumplirán igualmente, todas las disposiciones generales que sean de aplicación por Ordenanzas Municipales o condiciones que se expresen en la Licencia de Obras.

Si el Contratista tuviera dudas acerca de las medidas concretas a adoptar en cada caso de prevención de accidentes, consultará al Arquitecto Técnico quien le asesorará sobre los medios a utilizar.

El Contratista no tendrá derecho a exigir a la Propiedad el abono del costo de las medidas de seguridad adoptadas en la obra, aunque estas hayan sido impuestas por la Dirección de la Obra, pues en el porcentaje de medios auxiliares y gastos generales que afectan a cada precio unitario se

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



ha incluido la parte proporcional de los gastos que pudiera ocasionar el cumplimiento de las medidas de protección exigidas por la normativa vigente.

19.- El Constructor tendrá en cuenta lo dispuesto en el R.D. 555/86 a efectos de no modificar los supuestos contemplados en el presente Proyecto efectos de no incrementar los riesgos derivados de la ejecución deberá dar cuenta al Arquitecto Técnico de cualquier alteración no prevista en tal sentido.

20.- Para la buena conservación de la obra terminada a fin de posibilitar su correcto funcionamiento y durabilidad, el Director Facultativo entregará al Promotor una ficha-informe con las normas de mantenimiento y conservación de las distintas partes de la obra durante el período de vida de la misma.

El Promotor se obliga a entregar al usuario las disposiciones señaladas en la misma.

Servirá de base para las citadas normas, lo especificado en las Normas Tecnológicas de la Edificación.

APARTADO I

CONDICIONES TECNICAS GENERALES DE DEMOLICIONES.

1.- Antes del comienzo de los trabajos deberán tenerse en cuenta las obras existentes, especialmente las ocultas y las del tipo comunitario, cuidando de no dañar o alterar las circunstancias en que se hallan.

El Contratista dará cuenta al Arquitecto Técnico de cualquier anomalía que surja.

2.- Una vez que el Constructor haya fijado las referencias necesarias de las obras ocultas que sean de afección al Proyecto, y ejecutado las demoliciones previas necesarias, se efectuará el replanteo de las obras previstas, en la forma y manera que se detalle en el Contrato de Ejecución de Obras, y si no se dijese, según lo prevenido en el Pliego General de la Dirección General de Arquitectura.


3.- Las acometidas de instalaciones a la vía pública deberán ejecutarse según las normas de las empresas suministradoras o Ayuntamiento en su caso, siendo por cuenta del Contratista proveerse de los oportunos permisos y prever las señalizaciones y protecciones necesarias.

APARTADO II

CONDICIONES GENERALES DE HORMIGONES Y MORTEROS.

1.- El Contratista deberá cuidar que la recepción de los materiales garantice los tipos clases y categorías especificados en Proyecto, y en su caso la existencia de documentos de idoneidad técnica y certificados de garantía. El almacenamiento deberá ser el adecuado para que garantice que las características del material no se vean alteradas.

2.- Caso de existir diferentes tipos, clases o categorías de materiales, deberán separarse para evitar confusión al uso. Igualmente los ácidos deberán acopiarse de manera que no puedan mezclarse entre sí.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




- 3.- Los amasados de hormigón se efectuarán siempre en hormigonera y por tiempo nunca inferior a un minuto, cuidando la dosificación especificada por el Director Facultativo.
- 4.- En los hormigones suministrados premezclados por central, se vigilará por el Constructor el tiempo desde salida de la central cumpliendo lo establecido a este respecto a por el Director Facultativo, quedando totalmente prohibido la adición de agua en el recipiente de transporte o en el curso de la manipulación.
- 5.- El vertido de hormigón no se ejecutará en caída libre a altura superior a 1,50 mts. debiendo compactarse por vibrado, siempre que se emplee armado, evitando que toque las armaduras el vibrador.
- 6.- La Dirección Facultativa indicará la plasticidad conveniente del hormigón, debiendo contar el Contratista en obra con cono de Abrams para controlar la misma.
- 7.- Los morteros deberán confeccionarse en pasteras u otros elementos mecánicos que sean aprobados por el Arquitecto Técnico, siendo el tiempo mínimo de batido de medio minuto.
- 8.- La consistencia del mortero será tal que una bola de madera de cinco centímetros de diámetro colocada sobre una superficie plana del mismo, no produzca depresión mayor a un centímetro.
- 9.- El Constructor cuidará las limitaciones de empleo de hormigones y morteros en cuanto a temperaturas máximas-mínimas ambientales y en tiempo de lluvia, debiendo cumplir lo ordenado al efecto por el Director Facultativo.
- 10.- Las barras de acero que se emplean en armaduras deberán ser del mismo tipo de acero, debiendo su colocación ajustarse a planos y a las órdenes del Director Facultativo. Se prohíben las soldaduras de las barras.
- 11.- Los encofrados deberán apuntalarse cada metro mínimo con puntales sanos, sin empalmes y descansando sobre durmientes de madera, evitando vuelos. Los tiempos de desencofrado serán indicados por el Director Facultativo.
- 12.- El tiempo de curado del hormigón y morteros será como mínimo de siete días, debiendo regarse las superficies para mantenerlas húmedas permanentemente.

APARTADO III

CONDICIONES TECNICAS GENERALES DE CERRAJERIA Y CARPINTERIA DE ARMAR.

- 1.- En cerrajería se emplearán aceros laminados con el tipo de calidad especificado en Proyecto, y teniendo en cuenta la utilización y tipo de fijación por soldadura o roblonado. El Contratista deberá exigir a la recepción del material, certificado de garantía del fabricante y lo exhibirá al Director Facultativo.
- 2.- La ejecución se desarrollará basándose en los planos de taller que confeccionará el Constructor según los datos de proyecto. En estos se definirán todos los elementos y disposición de los que conforman la estructura.
- 3.- Las soldaduras se efectuarán por operarios especializados, efectuándose los controles de calidad que procedan.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



4.- Las maderas a emplear en carpintería de armar tendrán la densidad adecuada a la resistencia a soportar y especificada en todo caso por el Director Facultativo. Serán las escuadrías especializadas y seca. Las posiciones de las fibras serán las más favorables en relación con los esfuerzos a soportar por cada pieza.

5.- Las maderas a emplear en andamios y medios auxiliares pueden haber sido utilizadas previamente, aunque deben someterse a controles que acrediten su resistencia. Los ensambles y uniones serán sometidos a la aprobación del Director Facultativo.

APARTADO IV

CONDICIONES TECNICAS GENERALES DE ALBAÑILERIA, RECUBRIMIENTO Y CANTERIAS.

1.- Los materiales a emplear cumplirán las especificaciones propias de los diferentes tipos de cada uno de ellos debiendo vigilarse está a su recepción por el Constructor. En caso de elementos vistos o de características especiales, se solicitará certificado de garantía del fabricante, si la procedencia no fuese natural.

2.- La traba de fábricas de ladrillos se ejecutará con mortero según especificación y en todas las juntas deberán quedar macizadas, rejuntadas y con ancho que fije el Director Facultativo.

3.- Las fábricas deberán mantenerse húmedas durante cuarenta y ocho horas siguientes a su ejecución en tiempo seco y caluroso, y protegerse de heladas con plástico si fuera menester.

4.- Se prohíbe la ejecución de rozas horizontales en muros resistentes y en tabiques sin la autorización del Arquitecto Técnico.

5.- Las fábricas de ladrillos que intestan en elementos horizontales sometidos a carga, y siempre que aquellos no tengan función resistente, se rematarán en la última hilada con yeso.

6.- Las instalaciones empotradas en fábricas, se tomarán siempre con mortero de cemento.

7.- El recibido de elementos en fábricas tales como cercos, guardavivos y otros, deberán estar protegidos previamente a su colocación con aceites o protecciones adecuadas que apruebe el Director Facultativo.


8.- El material de recubrimiento en cubiertas, además de los controles de recepción en obra, deberán comprobarse al colocar que conservan su estado sin fracturas, cortes u otros que supongan merma protectora.

9.- Los elementos impermeabilizantes en láminas, deberán protegerse inmediatamente después de su colocación caso que su uso no sea visto.

10.- Las piedras naturales utilizadas en aplacados o soleras deberán ser fijados con las especificaciones indicadas en proyecto y a efectos de mejor identificación con la aprobación previa de muestras de material a emplear, una de las cuales será tal como se suministrará y otra con el acabado de pulimento exigido. Deberá fijarse el espesor de cada elemento.

APARTADO V

CONDICIONES TECNICAS GENERALES DE LAS INSTALACIONES.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



1.- Las redes enterradas en terreno apoyarán sobre hormigón seco, asentadas y relleno de hormigón hasta el eje.

Las arquetas se enfoscarán y bruñirán, cuidando las juntas de unión según especificaciones e instrucciones del Director Facultativo.

2.- Las redes sobre piso de obra se protegerán con morteros o elementos provisionales que impidan su aplastamiento o deterioro durante la ejecución. Deberán quedar completamente fijas las redes empotradas antes de taparse con revestimientos.

3.- En los recorridos horizontales en paramentos verticales, las redes se dispondrán según especificaciones y según directrices del Director Facultativo, y en todo caso las redes de agua estarán en la cota inferior.

CONDICIONES FACULTATIVAS.

1.-El Contratista habilitará un lugar adecuado en la misma obra donde dispondrá de:

1.1.- Proyecto completo de la obra a ejecutar.

1.2.- Contrato suscrito entre Promotor y Contratista.

1.3.- Fotocopia de la Licencia Municipal de Obras, Apertura en su caso, Ocupación de Vía Pública, de Guindolas-Andamios y otras que fuesen necesarias.

1.4.- Estudio de Seguridad, Plan de Seguridad y Libro de Incidencias, si es de aplicación el R.D. 55/86.

1.5.- Libro de Órdenes y Visitas expedido por el Colegio Oficial de Arquitectos Técnicos.

1.6.- Croquis, detalles y documentación que vaya siendo aprobada por el Director Facultativo durante el transcurso de la obra además de la documentación que vaya siendo solicitada por este, tales como ensayos, documentos de idoneidad, fichas técnicas, muestras, etc.

1.7.- Los que además se señalasen en Contrato.

2.- La fecha para el comienzo de la obra no podrá exceder de los plazos que señale el contrato .


3.- Los materiales y aparatos a emplear en la obra, serán inexcusablemente los especificados en el presente proyecto, debiendo someterse al Director Facultativo cualquier alteración sea cual sea la causa que pudiera motivarlo.

4.- El Contratista está obligado a realizar análisis y ensayos de materiales e instalaciones, cuyo alcance y cargo del gasto, definirá el Contrato de ejecución de obras.

5.- Las obras a ejecutar estarán amparadas por la Licencia de Obras a tramitar, siendo por tanto exclusiva responsabilidad del Promotor las modificaciones que introduzca al mencionado proyecto tras haber emitido el Certificado Final de Obras. Dicha observación deberá comunicarla el Promotor al usuario de la obra terminada.

6.- Las interrupciones en el ritmo de ejecución por cualquier tipo de incidencia deberá ser notificada al Director Facultativo detallando la causa que lo motiva.

7.- Si el Director Facultativo detectase retrasos que a su juicio afectaran al plazo de ejecución acordado, podrá ordenar el incremento o sustitución de cualquier elemento de la organización del

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Contratista al servicio de la obra, tanto relativo a medios humanos como de maquinaria, medios auxiliares u otros necesarios.

8.- La Propiedad o la Dirección se reservan el derecho de poner el veto a Gremios o Empresas que no sean de su agrado, las cuales se sustituirán por Gremios nuevos propuestos por la Propiedad o Dirección, o por el contrario, se invitará a la contrata a presentar nuevos Gremios; previa aceptación del nuevo presupuesto, se aceptará al nuevo gremio.

9.- Los materiales inapropiados rechazados en su caso por el Director Facultativo serán retirados de inmediato de la obra, y las obras ejecutadas demolidas caso incumplimiento de calidad o especificaciones del proyecto.

En el caso de que aún con la falta de calidad exigida, el Director Facultativo juzgue conveniente su conservación, deberá regularse en contrato la penalización al Contratista por no ajustarse a lo convenido.

10.- Toda obra que a juicio del Arquitecto Técnico resulte defectuosa, será demolida por cuenta del Contratista y ejecutada nuevamente en las debidas condiciones. Si surgiera alguna diferencia en la interpretación de este pliego, el Contratista deberá someterse a las decisiones del Arquitecto Técnico.


11.- El Arquitecto Técnico suministrará al Contratista los planos y cuantos detalles sean necesarios para la correcta ejecución de la obra, no pudiendo el Contratista separarse de las instrucciones que se le den, y si lo hiciera, procederá a deshacer lo ejecutado por su cuenta, si por la Dirección se estimase necesario.

12.- El plazo de ejecución de las obras será el indicado en el contrato debiendo ser improrrogable, salvo que, a petición del Contratista, por causas justificadas y de fuerza mayor, se considere razonable por el Arquitecto Técnico la concesión de una prórroga del referido plazo.

13.- Todos los trabajos se ejecutarán con estricta sujeción al proyecto que haya servido de base a la contrata, a las modificaciones del mismo que se determinen y a las órdenes e instrucciones que se den por el Arquitecto Técnico a la contrata. La interpretación técnica del proyecto corresponde al Arquitecto Técnico Director, al cual el contratista deberá obedecer en todo momento.

14.- El contratista notificará al Arquitecto Técnico con la antelación precisa, a fin de que pueda proceder al reconocimiento de la ejecución de las obras que hayan de quedar ocultas o que a juicio del contratista requieran dicho reconocimiento. De todas ellas se levantarán plano o notas para su medición y liquidación, que serán suscritas por el Arquitecto Técnico, en caso contrario el contratista tendrá que abonar por su cuenta los trabajos auxiliares necesarios para hacer la medición, salvo que acepte lo que proponga la Dirección Facultativa.

15.- El Contratista es el único responsable de la ejecución de los trabajos que ha contratado y de las faltas o defectos que en estos pudieran existir por su mala ejecución o por la deficiente calidad de los materiales empleados o aparatos colocados, sin que pueda servirle de excusa ni le otorgue derecho alguno la circunstancia de que no le hayan llamado la atención sobre el particular, ni el hecho de que hayan sido valoradas en las certificaciones parciales de la obra, las cuales siempre se supone que se extienden y abonan a buena cuenta.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



16.- Una vez terminadas las obras y a petición del contratista, tendrá lugar la recepción provisional y al efecto se realizará un detenido reconocimiento por la Dirección Facultativa y la Propiedad, en presencia del Contratista, levantando correspondiente acta y empezando a correr el plazo de garantía si las obras se hallasen en estado de ser admitidas.

17.- Cuando las obras no se hallen en estado de ser recibidas, se hará constar en el acta y se procederá a la subsanación de las deficiencias a fin de que, una vez realizadas, proceder a la recepción provisional. La fecha de recepción provisional se considerará como fecha de terminación de la obra a todos los efectos, extendiéndose por el Arquitecto Técnico el Certificado de Final de Obra.

18.- El plazo de garantía será de un año, contado desde la fecha en que la recepción provisional se verifique, siendo responsabilidad del Contratista la derivada de defectos de construcción, los cuales serán reparados en plazo o en su defecto, ejecutados por un tercero con cargo a la garantía.

19.- La recepción definitiva se verificará después de transcurrido el plazo de garantía, a partir de cuya fecha, se devolverá al Contratista la fianza, quedando subsistentes todas las responsabilidades que pudieran alcanzarle por defectos ocultos o deficiencias de cualquier causa, de acuerdo con la legislación vigente.

20.- Además de las facultades particulares que corresponden al Arquitecto Técnico expresadas en este Pliego, es misión específica suya la dirección de los trabajos que en la obra se realicen y ello con autoridad técnica y legal completa e indiscutible, pudiendo recusar al Contratista justificadamente, si considera que el adoptar esta resolución es útil y necesario para la debida ejecución de la obra.


21.- La Dirección Facultativa podrá ordenar la práctica de análisis y ensayos de todo tipo, que en cada caso resulten pertinentes, así como designar las personas o laboratorios que deban realizarlos, siendo los gastos que se originen por cuenta del Contratista Adjudicatario hasta un importe máximo del UNO POR CIENTO del presupuesto de la obra contratada. Si superada esta cantidad fuese necesario a juicio de la Dirección Facultativa realizar más ensayos, su importe será abonado por la Propiedad si el resultado es positivo, siendo a cargo del Adjudicatario los costos de los mismos, si los resultados fueran negativos.

CONDICIONES ECONOMICAS.

1.- Como base fundamental se establece el principio de que el Contratista debe percibir el importe de todos los trabajos ejecutados, siempre que estos se hayan realizado con arreglo al proyecto, condiciones generales y particulares que rigen la construcción contratada.

2.- La obra contratada incluye todas las descritas en el presente proyecto siendo a cuenta del Contratista todos los materiales incluyendo su transporte y manipulación en obra, mano de obra que interviene en la ejecución y sus cargas sociales, medios auxiliares, herramientas u otros elementos de seguridad necesarios, mano de obra e instalaciones auxiliares.

3.- Los precios de unidades de obra, así como los de los materiales o mano de obra de trabajo o partidas que no figuran entre los contratados, se fijarán contradictoriamente entre el Arquitecto

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Técnico y Contratista, los cuales una vez aceptados por ambas partes completarán el presupuesto de adjudicación.

4.- En caso de que la obra se contratase por valoración de unidades de obra realmente ejecutadas, el Contratista se atenderá a los criterios de medición establecidos en el proyecto.

5.- Las mediciones se ejecutarán al origen y se ajustarán a los criterios de medición establecidos en el estado de mediciones y presupuesto. En caso de omisión se estará a lo especificado en el Pliego General de Condiciones Varias de la Edificación.

6.- Cuando en el presupuesto del proyecto no figuren partidas de ayudas a gremios, se sobreentenderá que todas las partidas son unidades de obras completas y listas para su funcionamiento. Se presentarán con dichas ayudas incluidas.

7.- El abono de acopios y su porcentaje si procediese se regularán en las estipulaciones del contrato.

8.- Caso de realizarse alguna parte de la obra por administración estas deberán autorizarse previamente por la Propiedad y por el Arquitecto Técnico Director de la obra, estableciéndose en dicha autorización los controles y normas a seguir. Si por el Director Facultativo se demostrase rendimientos inferiores a los establecidos en el Convenio Provincial de la Construcción.

9.- Será por cuenta del Contratista la habilitación de accesos para la ejecución de las obras, considerándose dicha habilitación incluida en los precios de contrata.

10.- El abono de las obras se realizará mediante certificaciones mensuales de obra ejecutada según mediciones reales y precios unitarios de adjudicación. Estas certificaciones tendrán carácter de entregas a cuenta sujetas a las rectificaciones y variaciones que resulten no suponiendo aprobación ni recepción de las obras que comprenden hasta su confirmación en la liquidación final.


11.- En ningún caso podrá el Contratista alegando retrasos en los pagos suspender trabajos ni ejecutarlos a menor ritmo que el que corresponda con arreglo al calendario de obra.

12.- La fianza será exigida al Contratista para que responda del cumplimiento del contrato y se materializará mediante la retención del 5% de cada certificación, salvo que se pactare algún otro procedimiento en la formalización del contrato. Esta fianza será devuelta al Contratista en un plazo no superior a un mes a partir de la recepción definitiva.

13.- El contrato regulará las causas de rescisión y penalizaciones o premios así como causas que originen estos.

14.- Cuando a consecuencia de rescisión u otra causa fuere preciso valorar las obras incompletas cuyo precio no coincide con ninguno de los que se consignan en el cuadro de precios, el Arquitecto Técnico será el encargado de descomponerlos y compondrá el precio sin reclamación por parte del Contratista. Si lo incompleta fuera la unidad de obra y la parte ejecutada de ella fuera de recibo, se abonará esta parte según el cuadro de precios de adjudicación.

15.- Cuando la rescisión se deba a falta de cumplimiento en los plazos de obra, el Contratista no tendrá derecho a reclamar ninguna indemnización, pero si a que se le abonen las obras ejecutadas con arreglo al Pliego de Condiciones y demás documentación del proyecto y los materiales acopiados en obra que sean de recibo y necesarios para la misma.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



16.- Para que el Contratista tenga derecho a solicitar la revisión de precios y en caso de que no figure entre los documentos del proyecto la relación de los precios descompuestos será condición necesaria que antes de comenzar las obras esta relación sea presentada al igual que la lista de precios de jornales, materiales, transportes y demás factores que inciden en cada precio unitario.

17.- La colocación de anuncios o vallas publicitarias en la obra, deberán ser autorizadas o convenidas previamente con el promotor.

18.- El Contratista se proveerá de los oportunos permisos municipales por ocupación de vía pública para descarga de materiales u otras señalizaciones y pasarelas de seguridad en la vía pública, autorizaciones para andamios y cuantos otros sean necesarios, siendo a su cargo los arbitrios que fuese preciso liquidar.

19.- Toda oferta económica en presupuesto presentado por la contrata se efectuará con estricta sujeción a la redacción, orden y cuantía de las mediciones que figuren para cada partida en el presupuesto del proyecto.

20.- Las contradicciones en cualquier aspecto de este Pliego General de Condiciones Económicas y el Contrato, ya sea público o privado, se resolverán siempre a favor del contrato.

CONDICIONES LEGALES.

1.- El contrato se formalizará mediante documento privado o público según convenga a ambas partes, Promotor y Contratista, y en él se especificarán las particularidades que convengan a ambos. El Contratista y el Promotor previamente firmarán el presente Pliego obligándose a su cumplimiento, siendo nulas las cláusulas que se opongan o anulen disposiciones del mismo.

2.- El Director Facultativo deberá tener conocimiento previo del contrato a fin de poder propinar estipulaciones que lo clarifiquen o amplíen a efectos de su mejor fin.


Una vez firmado por las partes, el Promotor facilitará una copia a fin de ejercer las funciones que le son encomendadas.

3.- También antes de suscribir el contrato de ejecución, el Promotor notificará al Director Facultativo, el Contratista con el que le conviene contratar, a fin de que le evacue informe sobre su idoneidad previa la aportación de informes y garantías que juzgue convenientes.

4.- El contrato deberá definir los puntos que se citan en el presente Pliego, deben figurar en el contrato, debiéndolos desarrollar con la suficiente precisión y claridad que eviten disputas innecesarias durante la ejecución.

5.- El Contratista está obligado a presentar mensualmente al Promotor y durante el transcurso de la obra, justificantes de haber abonado los seguros sociales del personal adscrito a la obra.

6.- El Contratista está obligado a responder por sí mediante garantías suficientes o por medio de compañía de seguros, de los siniestros que se pudieran producir y de los daños físicos y materiales propios, colindantes o terceros.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



7.- El Contratista se obliga a exigir el cumplimiento de lo preceptuado en el presente Pliego y en el contrato, a los subcontratistas e instaladores que intervengan en la obra, dándoles conocimiento de lo contenido en los mismos.

8.- El Contratista es el responsable de la ejecución de las obras en las condiciones establecidas en el contrato y en los documentos que componen el desarrollo técnico del proyecto. Como consecuencia de ello vendrá obligado a la demolición y reconstrucción de todo lo mal ejecutado sin que pueda servir de excusa el que el Arquitecto Técnico haya examinado y reconocido la construcción ni el que hayan sido abonadas en liquidaciones parciales.

9.- El Contratista será el único responsable de las incidencias que pudieran surgir por negligencia o inadecuado uso de los materiales o elementos auxiliares de la obra.

10.- El Contratista debe poner todos los medios necesarios para cumplir los preceptos del vigente Reglamento de Seguridad en el Trabajo en la Industria de la Construcción, aprobado el 20 de Mayo de 1952 y las Ordenes Complementarias del 19 de Diciembre de 1953 y 23 de Septiembre de 1966, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo aprobado por Orden de 9 de Marzo de 1971.

11.- En caso de accidentes ocurridos a los operarios con motivo y en el ejercicio de los trabajos para la ejecución de las obras, el Contratista será único responsable de su incumplimiento y por ningún motivo podrá quedar afectada la Propiedad o la Dirección, por responsabilidad en cualquier aspecto.


12.- El Contratista será responsable de todos los accidentes que por inexperiencia o descuido sobrevenga, tanto en la edificación donde se efectúen las obras, como en las propiedades contiguas, y serán por tanto de su cuenta el abono de las indemnizaciones a quien corresponda y cuando ello hubiere lugar de todos los daños y perjuicios que se puedan causar.

13.- El Contratista no tendrá derecho a exigir de la Propiedad el abono del costo de las medidas de seguridad adoptadas en la obra, aunque estas hayan sido impuestas por la Dirección de la obra, pues en el porcentaje de medios auxiliares y gastos generales que afecten a cada precio unitario se ha incluido la parte proporcional de los gastos que pudiera ocasionar el cumplimiento de las medidas de protección exigidas.

14.- Si existiera Estudio de Seguridad específico para la obra, por reunir las condiciones expresadas en R.D. de Seguridad e Higiene 555/86 de 21 de Febrero, será igualmente de obligado cumplimiento la totalidad del articulado del referido Decreto, quedando sin efecto el apartado anterior.

15.- El Contratista es responsable de toda falta relativa a la policía urbana y a las Ordenanzas Municipales vigentes en la localidad. Asimismo, es responsable de las faltas relativas a las condiciones de Licencia que le puedan afectar en función de su cometido, debiendo solicitar estas condiciones de la Propiedad.

16.- En caso de muerte o quiebra del Contratista quedará rescindida la contrata, pudiendo sus herederos llevarla a cabo en las mismas condiciones y previa aprobación de la Dirección, sin que en caso contrario tengan aquellos derecho a indemnización alguna.

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



17.- Quedará rescindida la contrata por incumplimiento del Contratista de las condiciones estipuladas en este Pliego General, perdiendo en este caso la fianza y quedando sin derecho a reclamación alguna.

18.- La interpretación de cuantos casos de rescisión pudieran presentarse le corresponde al Arquitecto Técnico, a cuyas instrucciones deberá someterse el Contratista sin derecho a reclamación alguna.

19.- Cuando se rescinda el contrato por incumplimiento del Contratista, ésta llevará implícita la pérdida de la fianza sin que se admita reclamación alguna ni otro derecho que el abono de la cantidad de obra ejecutada y el recibo de los materiales acopiados a pie de obra que reúnan las debidas condiciones o sean necesarios para la misma.

20.- Las funciones a desarrollar en la ejecución del presente proyecto se consideran clasificadas de esta manera:


- 1)- El Propietario o Promotor de la obra.
- 2)- El Equipo Técnico-Facultativo del Promotor.
- 3)- El Constructor de la obra.
- 4)- El Equipo Técnico del Constructor de la obra.
- 5)- El Fabricante de productos, elementos y/o sistemas homologados.


En caso de que una sola persona intervenga bajo dos o más de los sujetos expresados, concurrirán en ella las atribuciones, derechos, obligaciones y responsabilidades inherentes a las distintas funciones que en tal caso desempeñan.

JEREZ, 27 de julio de 2020
El ingeniero Técnico Industrial




Fdo: José Ángel Toledo García

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





MEDICIONES Y PRESUPUESTO

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Uri de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




Presupuesto parcial nº 1 TRABAJOS PREVIOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
1.1	Ud	Unidad de preparacion de la zona, de trabajo, acotado de la misma y replanteo necesario previo a la ejecucion de la propia obra. medida como partida alzada.	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total Ud		1,000		646,59	646,59
1.2	Ud	Ud de vaciado y desmontaje interior de tienda correspondiente a estanterías, islas de frío, murales, etc. Medido como unidad desmontada.	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total Ud		1,000		19.940,57	19.940,57
Total presupuesto parcial nº 1 TRABAJOS PREVIOS :								20.587,16

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 2 DEMOLICIONES


Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
2.1	Ud	Alquiler diario de contenedor de 7 m3, colocado a pie de carga.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			30				30,000	
							30,000	30,000
		Total Ud:					30,000	60,05
								1.801,50
2.2	M2	Demolición elemento a elemento de tabiquería por medios manuales incluso falsos techos y resto de elementos de tipo decorativo, sin recuperación ni aprovechamiento del material desmontado, apilado y trasladado a planta baja, incluso limpieza y retirada de escombros sobrantes a pie de carga.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
Sala de ventas			2	4,00		3,50	28,000	
			1	12,00		3,50	42,000	
			1	6,00		3,50	21,000	
			2	6,30		3,50	44,100	
			3	3,00		3,50	31,500	
			2	5,00		3,50	35,000	
			1	3,80		3,50	13,300	
			2	6,00		3,50	42,000	
			1	4,00		3,50	14,000	
Techos			1	1.700,00			1.700,000	
			1				1,000	
							1.971,900	1.971,900
		Total M2:					1.971,900	19,43
								38.314,02
		Total presupuesto parcial nº 2 DEMOLICIONES :						40.115,52

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 3 SOLADOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
3.1	M2	m2 Suministro y colocación de solado de gres porcelánico SV danau gris ADZ (antideslizante clase 2) de 14 mm de espesor,y baldosas de 60x60 cm tomado con cemento cola C2 TE S1.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Cuarto de limpieza	1	15,00			15,000	
		Cuarto de contenedores	1	7,61			7,610	
		Zona de corte FyV	1	9,60			9,600	
		Pescadería	1	70,00			70,000	
							102,210	102,210
		Total M2					102,210	12,44
								1.271,49
3.2	MI	m2 de colocacion de rodapie de gres porcelanico de las mismas características con m.c.p. de dosificación 1:6, rejuntado con lechada de la misma tonalidad. rodapie suministrado por la propiedad sobre camion a pie de obra.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Sala de ventas	1	150,00			150,000	
		Vestuarios	1	24,00			24,000	
			1	16,00			16,000	
		Sala de información	2	7,70			15,400	
			2	4,90			9,800	
		Vestíbulo	2	15,50			31,000	
			2	1,20			2,400	
		Ordenador	2	5,70			11,400	
			2	3,15			6,300	
							266,300	266,300
		Total MI					266,300	4,41
								1.174,38
		Total presupuesto parcial nº 3 SOLADOS :						2.445,87

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 4 ALBAÑILERÍA

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
4.1	M2	m2 de tabique de ladrillo hueco doble de 25x12x7cm, recibido con mortero de cemento (II-Z/35A) y arena de río 1/6, incluso replanteo, aplomado y recibido de cercos, roturas, humedecido de las piezas y limpieza, medido a cinta corrida.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Cuarto de limpieza	1	13,00		3,50	45,500	
			1	6,20		3,50	21,700	
		Zona de Corte FyV	1	3,90		3,50	13,650	
			2	3,00		3,50	21,000	
		Sala de ventas	1	5,85		3,50	20,475	
			1	14,00		3,50	49,000	
			5	2,55		3,50	44,625	
			2	5,30		3,50	37,100	
			1	4,00		3,50	14,000	
			1	2,10		3,50	7,350	
							274,400	274,400
		Total M2					274,400	23,29
								6.390,78
4.2	Ud	Ayudas de albañilería en local, para instalaciones de fontanería y saneamiento						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
		Total Ud					1,000	3.244,21
								3.244,21
4.3	Ud	Ayudas de albañilería en local, para instalaciones de electricidad						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
		Total Ud					1,000	3.686,75
								3.686,75
		Total presupuesto parcial nº 4 ALBAÑILERÍA :						13.321,74



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 5 CARPINTERIA MADERA Y METALICA

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
5.1	Ud.	Colocacion premarcos de madera, incluso apertura de huecos para garras de fijacion. premarcos suministrados por la propiedad sobre camion a pie de obra.	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			8				8,000	
							8,000	8,000
		Total Ud.:					8,000	198,42
								1.587,36
5.2	Ud.	Puerta de paso de una hoja abatible contrachapada de madera, de dimensiones 72,5x203 cm., incluso marco, tapajuntas, herrajes de colgar y mecanismos de seguridad y cierre.	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			8				8,000	
							8,000	8,000
		Total Ud.:					8,000	241,65
								1.933,20
5.3	Ud.	Colocacion de puertas metalicas ensambladas, sencillas o dobles, suministradas por la propiedad sobre camion a pie de obra.	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Cto Limpieza	1				1,000	
		Zona de Corte	1				1,000	
		Cuarto de contenedores	1				1,000	
							3,000	3,000
		Total Ud.:					3,000	903,42
								2.710,26
Total presupuesto parcial nº 5 CARPINTERIA MADERA Y METALICA :								6.230,82

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 6 REVESTIMIENTOS Y ALICATADOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
6.1	M2	Alicatado de gres porcelánico Geo Plata de 20x60cm. Tomado con cemento cola C2 TE S1.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Sala Descanso	1	5,20		2,50	13,000	
		Zócalo Sala Descanso	2	8,30		1,20	19,920	
			1	1,25		1,20	1,500	
		Aseos públicos retrete	2	0,90		2,50	4,500	
		Aseos minusválidos retrete	1	1,95		2,50	4,875	
							43,795	43,795
		Total M2					43,795	41,51
								1.817,93
6.2	M2	m2 de alicatado Toronto Blanco de 20x60cm tomado con cemento cola C2 TE S1.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Cocina Sala Descanso	1	4,00		2,50	10,000	
		Cuarto de limpieza	1	22,00		2,50	55,000	
		Zona de corte	1	13,00		2,50	32,500	
		Aseos públicos	6	2,30		2,50	34,500	
			2	1,95		2,50	9,750	
			2	0,90		2,50	4,500	
			3	4,45		2,50	33,375	
			2	3,20		2,50	16,000	
			4	1,50		2,50	15,000	
							210,625	210,625
		Total M2					210,625	52,75
								11.110,47
6.3	M2	Alicatado con Placa Talent Gris con aparejo particular combinado piezas de 60x120 y 30x120 cm (Alicatado Talent gris de 60x120 + 120x30, gres porcelánico rectificado 10mm tomado con cemento cola C2 TE S1, colocado en vertical, con junta de 1.5mm. Se colocará con grapa oculta el alicatado situado por encima de 1,2 m de altura, junta vertical y horizontal de 1,5 mm.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Fachada principal	1	10,30		3,15	32,445	
			1	64,00		1,20	76,800	
		Fachada Posterior	1	18,45		1,20	22,140	
							131,385	131,385
		Total M2					131,385	43,30
								5.688,97
6.4	M2	Alicatado de gres con Konzept gris de 120x60cm. Incluida cantonera de acero inoxidable mate de 12mm en las esquinas. Gres suministrado por la propiedad sobre camión a pie de obra.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Forrado pilares vistos en SV	5	2,55		3,20	40,800	
			2	1,60		3,20	10,240	
							51,040	51,040
		Total M2					51,040	43,32
								2.211,05
6.5	M2	m2 de Enfoscado maestreado previo a la colocación de los azulejos. e=1,5 cm y maestras colocadas cada 2 m aproximadamente.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			2	8,75		4,00	70,000	
			3	8,50		4,00	102,000	
			1	5,70		3,00	17,100	
			1	3,05		3,00	9,150	
			2	3,45		1,20	8,280	
			1	2,70		1,20	3,240	
			1	2,70		3,50	9,450	
							219,220	219,220
		Total M2					219,220	12,48
								2.735,87
6.6	M2	Alicatado con chapado gres porcelánico TALENT CENERE 120x30 tomado con cemento cola (según EN 12004) C2 TE S1 con doble encolado, con junta de 1.5mm, se rejuntará con material de rejuntado de Rodacal color gris, intercalando en el perímetro tiras con cristal blanco de techo a suelo (vidrio de 5mm templado o laminado 3+3 lacado en blanco RAL 9010, según detalle 1). El alicatado se colocará con grapa oculta cuando se coloque por encima de 1,2 m, en la junta vertical y horizontal de 1,5 mm, en las aristas vivas se colocarán cantonera de acero inoxidable mate de 12 mm.. El patrón a seguir para la colocación del alicatado, el despiece, será a 1/3.						



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Url de validación <https://sede.aytorarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




Presupuesto parcial nº 6 REVESTIMIENTOS Y ALICATADOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Vestibulo PB	1	16,00		3,15	50,400	
		Vestibulo P-1	1	22,00		3,15	69,300	
		Acceso-línea de cajas	1	30,00		3,15	94,500	
							214,200	214,200
Total M2:						214,200	47,92	10.264,46

6.7 M2 m2 suministro e instalación de Panel Composite tipo Stacbond color negro.

	Uds.	Largo	Ancho	Alto	Precio	Subtotal	
					Parcial	Subtotal	
Panel Composite	2	3,05		0,60	3,660		
	1	11,45		0,60	6,870		
	1	15,00		0,60	9,000		
					19,530	19,530	
Total M2:					19,530	280,68	5.481,68


Total presupuesto parcial nº 6 REVESTIMIENTOS Y ALICATADOS : 39.310,43

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 7 PINTURA


Nº	Ud	Descripción	Medición			Precio	Importe		
7.1	M2	m2 Pintura plástica acrílica para exteriores aplicado sobre el monocapa en color blanco roto o según marque la DF, sobre paramentos horizontales y verticales, dos manos, incluso imprimación y plastecido. medido a cinta corrida compensando pintado de mochetas y dinteles.							
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal	
		Fachada principal	1	20,00		2,65	53,000		
			1	6,35		6,80	43,180		
		Fachada posterior	1	23,00		5,10	117,300		
			1	5,00		3,85	19,250		
							232,730	232,730	
		Total M2					232,730	8,70	2.024,75
7.2	M2	m2 Pintura plástica acrílica para exteriores aplicado sobre el monocapa en color gris o según marque la DF, sobre paramentos horizontales y verticales, dos manos, incluso imprimación y plastecido.							
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal	
			1	25,00		1,00	25,000		
							25,000	25,000	
		Total M2					25,000	8,70	217,50
7.3	M2	m2 Pintura plástica acrílica mate lavable para interiores de la carta de colores según zona, sobre paramentos horizontales y verticales, dos manos, incluso imprimación y plastecido. medido a cinta corrida compensando pintado de mochetas y dinteles.							
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal	
		Sala de ventas	1	150,00		3,50	525,000		
		Vestuarios	1	24,00		2,50	60,000		
			1	16,00		2,50	40,000		
		Sala de información	2	7,70		2,50	38,500		
			2	4,90		2,50	24,500		
		Vestíbulo	2	15,50		2,50	77,500		
			2	1,20		2,50	6,000		
		Ordenador	2	5,70		2,50	28,500		
			2	3,15		2,50	15,750		
							815,750	815,750	
		Total M2					815,750	8,43	6.876,77
		Total presupuesto parcial nº 7 PINTURA :							9.119,02

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 8 VIDRIOS



Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe			
8.1	M2	M2 de vidrio transparente verdoso laminar 6+6/12/6+6 mm (lámina intermedia de PVB GUARDIAN LAMIGLASS GREEN MINT o similar), de suelo a techo. Incluso pp de marcos de carpintería de aluminio con rotura de puente térmico de 70 mm lacados en color gris oscuro RAL 7024, colocados de suelo a techo.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
Acceso 1			1	1,70		3,00	5,100	
			1	3,60		3,00	10,800	
			1	0,85		3,00	2,550	
			1	2,85		3,00	8,550	
							27,000	27,000
			Total M2		27,000		126,41	3.413,07
			Total presupuesto parcial nº 8 VIDRIOS :					3.413,07

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




Presupuesto parcial nº 9 RÓTULOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
9.1	Ud	Ud suministro y colocación de banderola circular, cesta corpórea de 1,73 - 2,25 m de diámetro, con luz led.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Cesta Acceso 1,73 m diámetro	1				1,000	
		Cesta lateral 2.25 m diámetro	1				1,000	
							2,000	2,000
		Total UD:					2,000	2.509,00
								5.018,00
9.2	Ud	Ud de suministro y mantaje de Rótulo corpóreo de Mercadona de 1,5 m de altura. Medida la unidad instalada.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
		Total UD:					1,000	5.533,42
								5.533,42
		Total presupuesto parcial nº 9 RÓTULOS :						10.551,42

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 10 FALSO TECHO



Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
10.1	M2	m2 de falso techo de fibra aligerado descolgado, desmontable de 60 x 60 cm modelo Acustic 19 mm (AMF-Knauf), con perfilera semioculta blanca en toda la sala de ventas a 3.15 m de altura rematada contra la pared.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Sala de Ventas	1	1.585,00			1.585,000	
		Mostradores	1	12,00			12,000	
		Trasmostradores	1	24,00			24,000	
		Obrador horno	1	63,00			63,000	
		Oficina	1	13,00			13,000	
		Aseos públicos	1	4,20			4,200	
		Aseo minusvalidos	1	4,40			4,400	
		Almacén	1	240,00			240,000	
		Zona de corte	1	9,00			9,000	
		Cuarto de limpieza	1	15,00			15,000	
							1.969,600	1.969,600
		Total M2					1.969,600	20,69
								40.751,02
10.2	M2	m2 Lamas MODELO ITALIA de aluminio lacado en blanco de 30x37mm, ancladas a rastreles previamente instalados.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Línea de cajas	1	180,00			180,000	
							180,000	180,000
		Total M2					180,000	17,78
								3.200,40
Total presupuesto parcial nº 10 FALSO TECHO :								43.951,42

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





Presupuesto parcial nº 11 INST. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
11.1	Ud	Suministro e instalación completa de equipos de extinción (BIEs, extintores y armarios) para nuevo modelo de tienda.			
		Total Ud	1,000	10.461,82	10.461,82
11.2	Ud	Suministro e instalación de sistema de detectores de incendio con cableado			
		Total Ud	68,000	99,86	6.790,48
11.3	Ud	Señal fotoluminiscente de la instalación de PCI y de evacuación			
		Total Ud	69,000	74,91	5.168,79
11.4	Ud	Actuaciones varias instalación contra incendios consistente en conexonado y programación completa de equipos			
		Total Ud	1,000	3.088,58	3.088,58
Total presupuesto parcial nº 11 INST. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS :					25.509,67

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 12 FONTANERÍA Y SANEAMIENTO

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe			
12.1	Ud	Instalación de nuevo punto de agua						
			Total ud	12,000	270,69	3.248,28		
12.2	MI	Reparación de arqueta sumidero sifónico de 20x50cm, realizada con fábrica de ladrillo macizo de 1/2 pie de espesor, enfoscada y bruñida en su interior, incluso solera de hormigón H-100 de 10cm de espesor y rejilla plana desmontable de hierro fundido con cerco. (zona pescadería)						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total MI	1,000	630,28	630,28		
12.3	MI	Tubería colgada de PVC sanitario de unión en copa lisa pegada, de 110mm de diámetro interior, colocada mediante abrazaderas metálicas, incluso con p.p. de piezas especiales en desvíos y ayudas de albañilería. Medida la zona modificada.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			2	4,00			8,000	
			1	3,50			3,500	
			2	3,00			6,000	
			1	4,00			4,000	
							21,500	21,500
			Total MI	21,500	422,18	9.076,87		
12.4	MI	Aislamiento para tubería de pvc descolgada para evitar condensaciones						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			8	18,00			144,000	
							144,000	144,000
			Total ml	144,000	32,07	4.618,08		
12.5	Ud	Instalación de pila, fregadero o mangueras						
			Total ud	8,000	576,41	4.611,28		
12.6	Ud	Instalación de desagües para muebles de frío y evaporadores						
			Total ud	43,000	195,96	8.426,28		
12.7	Ud	Instalación de termos eléctricos						
			Total ud	9,000	452,57	4.073,13		
12.8	Ud	Instalación completa de mostrador de pescadería						
			Total ud	1,000	3.314,31	3.314,31		
12.9	Ud	Suministro e instalación completa de sanitarios (ducha, lavabo, inodoro y urinarios) según nuevo modelo de tienda						
			Total ud	1,000	4.803,20	4.803,20		
12.10	MI	Tubería de polipropileno D32 mm soportado a 80 cm						
			Total ml	112,000	25,95	2.906,40		
12.11	MI	Ramales de tubería de polipropileno D20 mm desde red general						
			Total ml	45,000	22,43	1.009,35		
12.12	Ud	Modificación tubería de PCI. Incluye la instalación completa de todos sus accesorios, unione, tuberías y bridas de unión. Medida como partida alzada.						
			Total ud	1,000	12.575,53	12.575,53		
Total presupuesto parcial nº 12 FONTANERÍA Y SANEAMIENTO :						59.292,99		

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 13 ELECTRICIDAD

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
13.1	Ud	Sustitución completa de la iluminación del parking por nuevos equipos con tecnología LED			
		Total ud	1,000	51.046,88	51.046,88
13.2	Ud	Sustitución completa de la iluminación de sala de ventas por nuevos equipos con tecnología LED			
		Total ud	1,000	167.540,18	167.540,18
13.3	Ud	Instalación de equipos de detección para encendidos automáticos de alumbrado (parking, almacén, aseos y dependencias)			
		Total ud	17,000	529,38	8.999,46
13.4	Ud	Modificación y ampliación del cuadro eléctrico general de baja tensión			
		Total ud	1,000	10.624,05	10.624,05
13.5	Ud	Ampliación de circuitos en cuadros eléctricos secundarios. Adaptación completa de los cuadros incluyendo todo el material necesario.			
		Total ud	1,000	5.321,47	5.321,47
13.6	Ud	Filtro de sobretensiones eléctricas			
		Total ud	1,000	962,47	962,47
13.7	Ud	Sistema de control de alumbrado y maquinaria			
		Total ud	1,000	10.558,97	10.558,97
13.8	Ud	Revisión y mejora del sistema de MEGAFONÍA incluyendo la totalidad de los altavoces de la tienda. Instalación completa.			
		Total ud	1,000	3.125,30	3.125,30
13.9	Ud	Conjunto completo de líneas eléctricas de baja tensión por modificación de circuitos			
		Total ud	1,000	40.213,53	40.213,53
13.10	Ud	Conexión de equipos de fuerza (maquinaria en general)			
		Total ud	25,000	483,09	12.077,25
Total presupuesto parcial nº 13 ELECTRICIDAD :					310.469,56



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001



Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





Presupuesto parcial nº 14 CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
14.1	Ud	Nuevos difusores sala de ventas, incluso pp de modificación de conducto			
		Total ud:	57,000	641,78	36.581,46
14.2	Ud	Nuevos difusores zona ACCESO, incluso pp de modificación de conductos			
		Total ud:	25,000	409,15	10.228,75
14.3	Ud	Revisión completa de máquinas de climatización industrial. Incluye cambio de correas, filtros y equipos de regulación.			
		Total ud:	1,000	24.287,51	24.287,51
14.4	Ud	Conexión conductos de clima en nuevos mobiliario de frío (impulsión)			
		Total ud:	18,000	790,59	14.230,62
Total presupuesto parcial nº 14 CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN :					85.328,34

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



Presupuesto parcial nº 15 FRÍO INDUSTRIAL

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
15.1	Ud	Desconexión completa del antiguo mobiliario de frío instalado en la sala de ventas.			
		Total ud	1,000	7.903,64	7.903,64
15.2	Ud	Conexionado NUEVO mobiliario de frío con cambio de válvulas y filtros. Incluye la instalación completa de toda la sala de ventas.			
		Total ud	1,000	41.253,78	41.253,78
15.3	Ud	Revisión y/o modificación de maquinaria de generación de frío industrial. Medida como partida alzada, incluye toda la maquinaria de frío industrial.			
		Total ud	1,000	31.295,97	31.295,97
15.4	Ud	Retirada y reposición del volumen completo de gas refrigerante para poder realizar el cambio de mobiliario de frío			
		Total ud	1,000	20.240,15	20.240,15
Total presupuesto parcial nº 15 FRÍO INDUSTRIAL :					100.693,54

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



Presupuesto parcial nº 16 SISTEMA ANTIHURTO

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
16.1	Ud	Antena S10 tipo encastrada			
			Total ud:	6,000	2.581,13
					15.486,78
Total presupuesto parcial nº 16 SISTEMA ANTIHURTO :					15.486,78

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	


Presupuesto parcial nº 17 CORREO NEUMÁTICO

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
17.1	Ud	Modificación de la instalación de correo neumático en la parte que recae en las cajas registradoras, por cambio a otras nuevas cajas. La partida incluye todos los elementos necesarios para realizar una instalación completa en la nueva línea de cajas.			
		Total ud:	1,000	4.017,63	4.017,63
Total presupuesto parcial nº 17 CORREO NEUMÁTICO :					4.017,63

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 18 CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe		
18.1	Ud	Ud Trabajos de reparación completa de cámaras frigoríficas existentes.					
		Total Ud	1,000	13.719,54	13.719,54		
18.2	Ud	Ud Suministro y colocación de puerta cámara frigorífica.					
		Total Ud	2,000	1.217,77	2.435,54		
18.3	MI	MI suministro y colocación de zócalo rodapie de protección en cámaras.					
		Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
		Refrigerados	1	23,00			23,000
		Congelados	1	19,00			19,000
		C. Pescados	1	8,00			8,000
							50,000
							50,000
		Total MI		50,000		73,05	3.652,50
Total presupuesto parcial nº 18 CÁMARAS FRIGORÍFICAS :						19.807,58	

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



Presupuesto parcial nº 19 ESTANTERÍAS Y CAJAS DE COBRO

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
19.1	Ud	Caja de cobro modelo NEXT			
		Total ud	10,000	5.219,95	52.199,50
19.2	Ud	Módulo expositor jamón y charcutería			
		Total ud	1,000	47.699,20	47.699,20
19.3	Ud	Modulos de perfumería de 1330 con trasera y estante			
		Total ud	1,000	34.781,07	34.781,07
19.4	Ud	Góndola de perfumería de 8 metros			
		Total ud	1,000	23.713,71	23.713,71
19.5	Ud	Modulos y accesorios sección BODEGA			
		Total ud	1,000	28.704,35	28.704,35
19.6	Ud	Mesa exposición FRUTA/VERDURA con ruedas			
		Total ud	2,000	3.255,58	6.511,16
19.7	Ud	Góndola de cosmética			
		Total ud	1,000	7.485,12	7.485,12
19.8	Ud	Estanterías tipo zapatero para PAN			
		Total ud	1,000	27.779,67	27.779,67
19.9	Ud	Módulo pan larga vida			
		Total ud	3,000	5.779,07	17.337,21
19.10	Ud	Módulo de antecaja			
		Total ud	10,000	1.553,93	15.539,30
19.11	Ud	Estanterías para el resto de secciones de sala de ventas. Instalación completa incluyendo todos los elementos de sujección y accesorios.			
		Total ud	1,000	190.900,85	190.900,85
Total presupuesto parcial nº 19 ESTANTERÍAS Y CAJAS DE COBRO :					452.651,14



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001



Url de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original




Presupuesto parcial nº 20 MOBILIARIO DE FRÍO

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
20.1	Ud	Máquinas generadoras de hielo			
		Total ud	2,000	4.793,94	9.587,88
20.2	Ud	Silo para contener hielo SCD800 IQ			
		Total ud	1,000	8.673,24	8.673,24
20.3	Ud	Nuevo mobiliario de frío marca FROST-TROL SA. Instalación completa de toda la sala de ventas.			
		Total ud	1,000	278.490,02	278.490,02
Total presupuesto parcial nº 20 MOBILIARIO DE FRÍO :					296.751,14

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Presupuesto parcial nº 21 EQUIPAMIENTO



Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
21.1	Ud	Carros de compra y equipamiento antibloqueo. Incluido los carros especiales. Equipamiento completo de toda la tienda.			
		Total ud	1,000	69.568,19	69.568,19
21.2	Ud	Nuevo equipamiento completo para HORNO (latas pan, hornos pan, horno mixto, carro)			
		Total ud	1,000	56.063,95	56.063,95
21.3	Ud	Traspaletas y apliadores para transporte de palets. Dotación completa de una tienda.			
		Total ud	1,000	18.666,78	18.666,78
21.4	Ud	Conjunto completo de nuevos expositores de metacrilato varias secciones			
		Total ud	1,000	11.508,83	11.508,83
21.5	Ud	Nuevo mobiliario para zona descanso trabajadores y vestuarios. Instalación completa.			
		Total ud	1,000	9.241,71	9.241,71
21.6	Ud	Conjunto completo de equipamiento de pequeño electrodomésticos para tienda según nuevo modelo.			
		Total ud	1,000	20.628,91	20.628,91
21.7	Ud	Conjunto completo juego de alfombras para acceso y zona corte jamón			
		Total ud	1,000	3.206,73	3.206,73
21.8	Ud	Equipamiento de ACERO INOXIDABLE (fregaderos, estanterías, enganches, mesa, percha) para la totalidad de la tienda.			
		Total ud	1,000	21.447,54	21.447,54
21.9	Ud	Resto de equipamiento de NUEVO MODELO de tienda			
		Total ud	1,000	138.820,95	138.820,95
21.10	Ud	Carteles y adhesivos para mobiliarios. Incluye dotación completa para tienda según nuevo modelo.			
		Total ud	1,000	13.873,70	13.873,70
21.11	Ud	Señalización fotográfica. Incluye dotación completa para tienda según nuevo modelo.			
		Total ud	1,000	1.848,42	1.848,42
Total presupuesto parcial nº 21 EQUIPAMIENTO :					364.875,71

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





Presupuesto parcial nº 22 SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
22.1	Ud	Partida Alzada para seguridad y salud laboral.						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total Ud		1,000		51.321,11	51.321,11
Total presupuesto parcial nº 22 SEGURIDAD Y SALUD LABORAL :								51.321,11

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



Presupuesto parcial nº 23 GESTIÓN DE RESIDUOS

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
23.1	Ud.	Partida Cerrada, para la gestión y tratamiento de residuos solidos de la construccion, correspondiente a la obra de reforma a ejecutar. Medida como partida Cerrada						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total Ud.:		1,000		4.872,13	4.872,13
Total presupuesto parcial nº 23 GESTIÓN DE RESIDUOS :								4.872,13

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	



Presupuesto parcial nº 24 CONTROL DE CALIDAD

Nº	Ud	Descripción	Medición				Precio	Importe
24.1	Ud	ud de control de calidad de la obra						
			Uds.	Largo	Ancho	Alto	Parcial	Subtotal
			1				1,000	
							1,000	1,000
			Total ud		1,000		8.564,21	8.564,21
Total presupuesto parcial nº 24 CONTROL DE CALIDAD :								8.564,21

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:			
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001		
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador		
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original		

Presupuesto parcial nº 25 EJECUCION FORJADO PLANTA PRIMERA

Nº	Ud	Descripción	Medición	Precio	Importe
25.1	Kg	Ud. Medida como partida cerrada.			
			Total Kg:	1,000	2.350,00
Total presupuesto parcial nº 25 EJECUCION FORJADO PLANTA PRIMERA :					2.350,00

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

Capítulo	Importe
1 TRABAJOS PREVIOS	20.587,16
2 DEMOLICIONES	40.115,52
3 SOLADOS	2.445,87
4 ALBAÑILERÍA	13.321,74
5 CARPINTERIA MADERA Y METALICA	6.230,82
6 REVESTIMIENTOS Y ALICATADOS	39.310,43
7 PINTURA	9.119,02
8 VIDRIOS	3.413,07
9 RÓTULOS	10.551,42
10 FALSO TECHO	43.951,42
11 INST. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS	25.509,67
12 FONTANERÍA Y SANEAMIENTO	59.292,99
13 ELECTRICIDAD	310.469,56
14 CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN	85.328,34
15 FRÍO INDUSTRIAL	100.693,54
16 SISTEMA ANTIHURTO	15.486,78
17 CORREO NEUMÁTICO	4.017,63
18 CÁMARAS FRIGORÍFICAS	19.807,58
19 ESTANTERÍAS Y CAJAS DE COBRO	452.651,14
20 MOBILIARIO DE FRÍO	296.751,14
21 EQUIPAMIENTO	364.875,71
22 SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	51.321,11
23 GESTIÓN DE RESIDUOS	4.872,13
24 CONTROL DE CALIDAD	8.564,21
25 EJECUCION FORJADO PLANTA PRIMERA	2.350,00
Presupuesto de ejecución material	1.991.038,00
6% de gastos generales	119.462,28
13% de beneficio industrial	258.834,94
Suma	2.369.335,22
21% I.V.A.	497.560,40
Presupuesto de ejecución por contrata	2.866.895,62



Asciende el presupuesto de ejecución por contrata a la expresada cantidad de DOS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO EUROS CON SESENTA Y DOS CÉNTIMOS.

CADIZ, JULIO DE 2020
EL INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL


Promotora: MERCADONA S.A.

JOSE ANGEL TOLEDO GARCIA COLEGIADO N° 9949

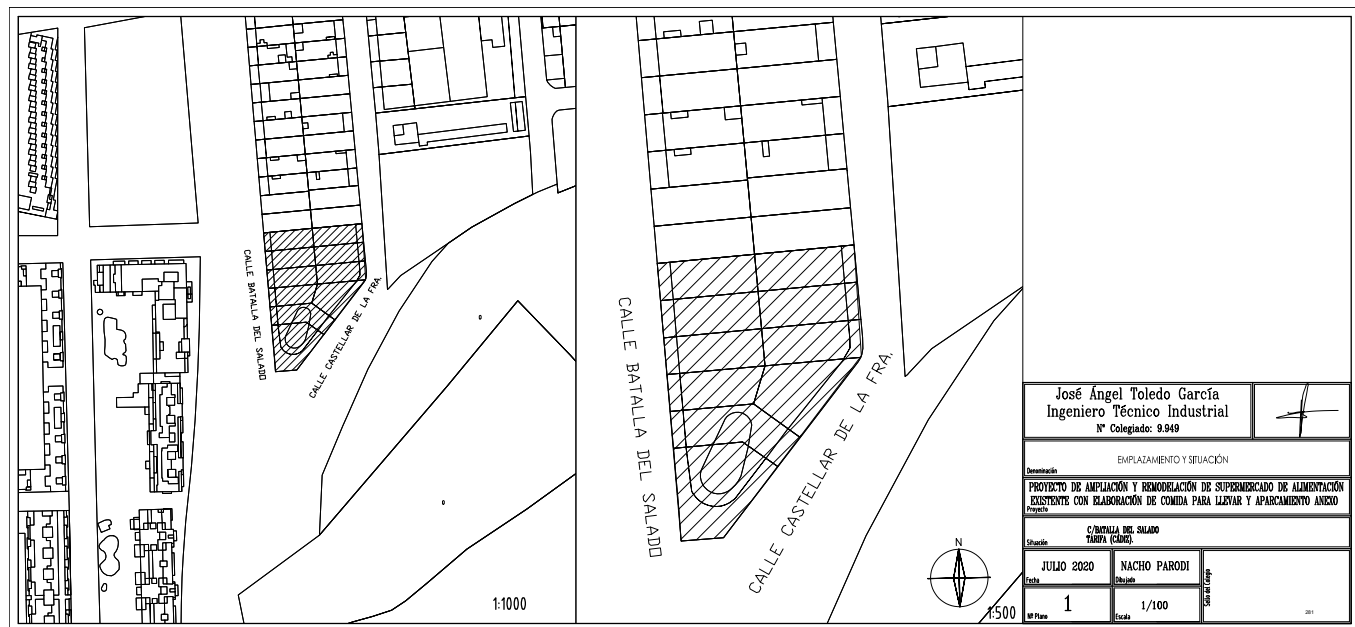
MARÍA ISABEL GARCÍA PONCE

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:		
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001	
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador	
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	

PLANOS

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





José Ángel Toledo García Ingeniero Técnico Industrial N.º Colegiado: 9.949			
EMPLAZAMIENTO Y SITUACIÓN			
Descripción PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REMODELACIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LLEVAR Y APARCAMIENTO ANEXO			
Proyecto CALLE BATALLA DEL SALADO TIENDA (C/20)			
Fecha JULIO 2020	Autor NACHO PARODI	Hoja 1	
Nº Hoja 1	Escala 1/100	Hoja Total 1	



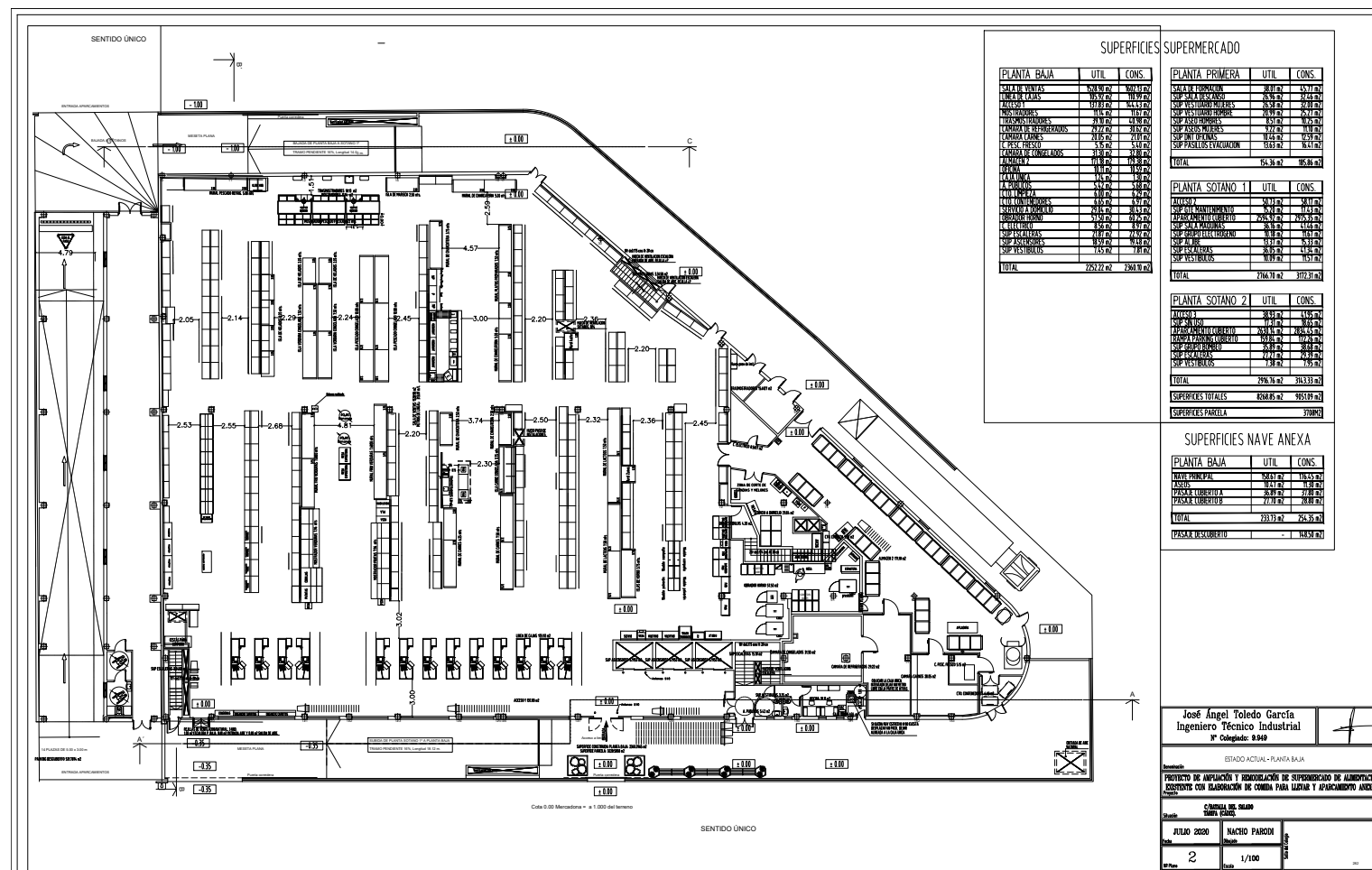
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





SUPERFICIES SUPERMERCADO

PLANTA BAJA	UTIL	CONS.
PLANTA BAJA	2017.22	2017.22
PLANTA PRIMERA	2017.22	2017.22
PLANTA SOTANO 1	2017.22	2017.22
PLANTA SOTANO 2	2017.22	2017.22
TOTAL	8069.88	8069.88

PLANTA BAJA	UTIL	CONS.
PLANTA BAJA	2017.22	2017.22
TOTAL	2017.22	2017.22

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 1º Colegiado: 8494

ESTADO ACTUAL - PLANTA BAJA

PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN
 EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LLEVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

CANTONAL DE BARRIO
 SAN JOSÉ

JULIO 2020 NACHO PARODI
 2 1/100



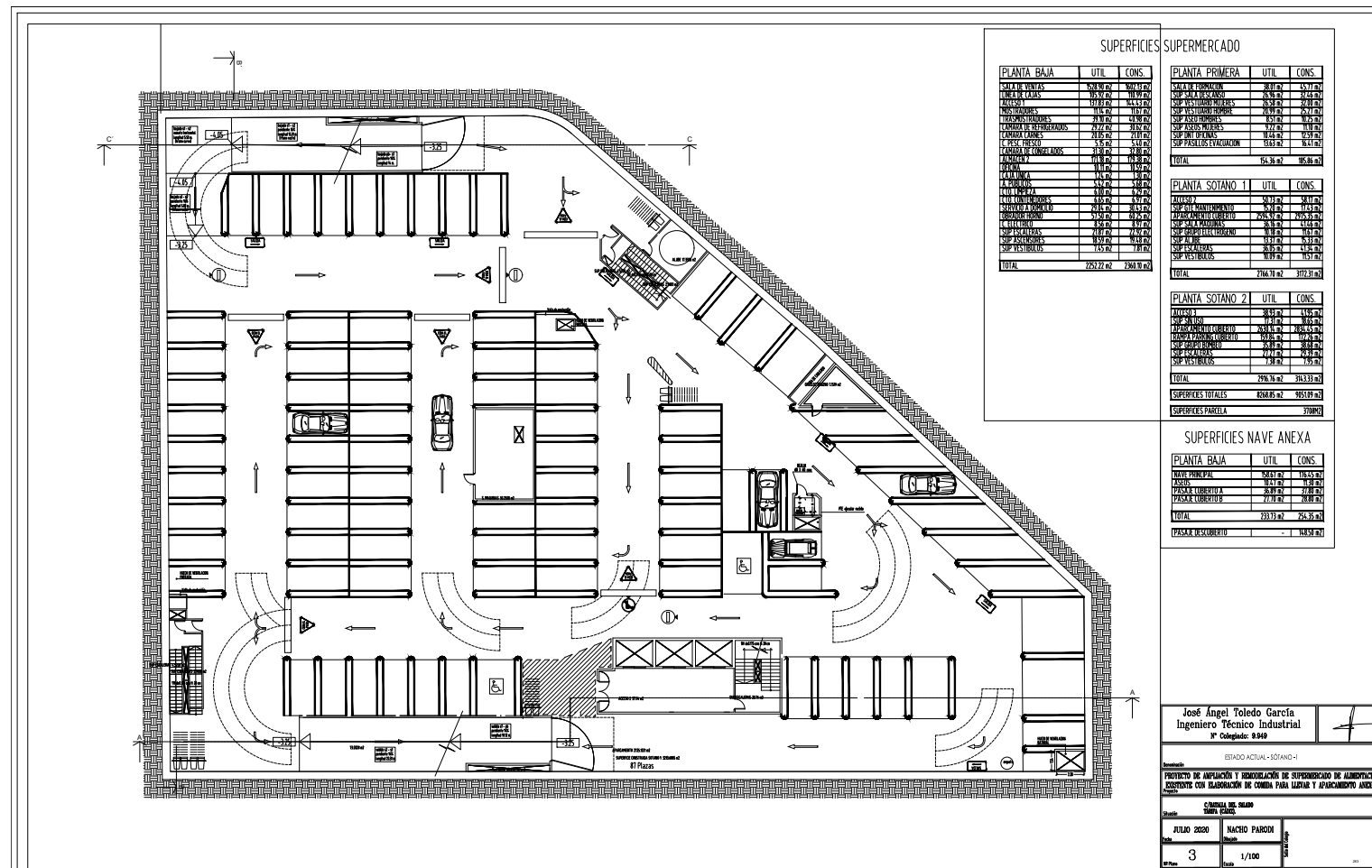
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





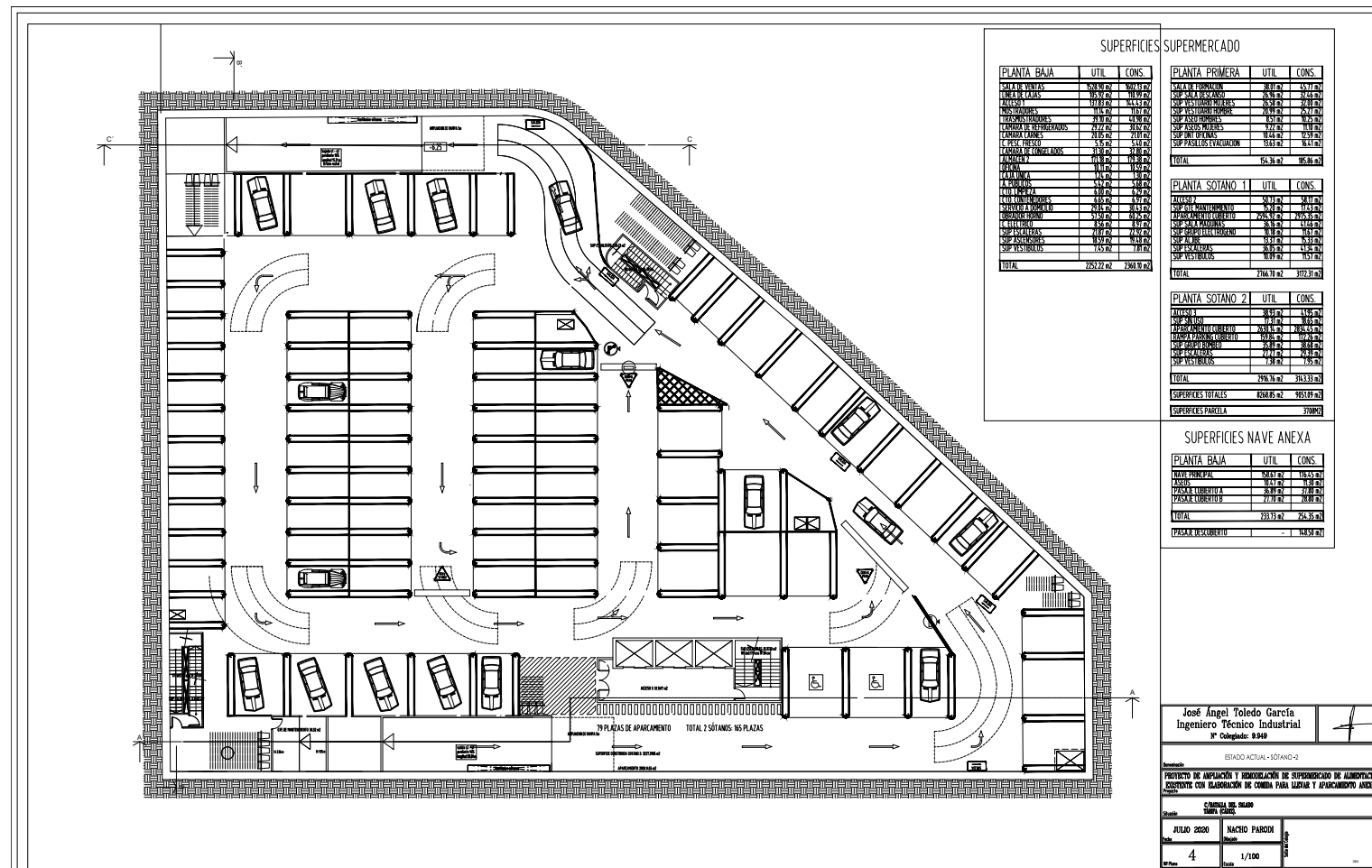
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original

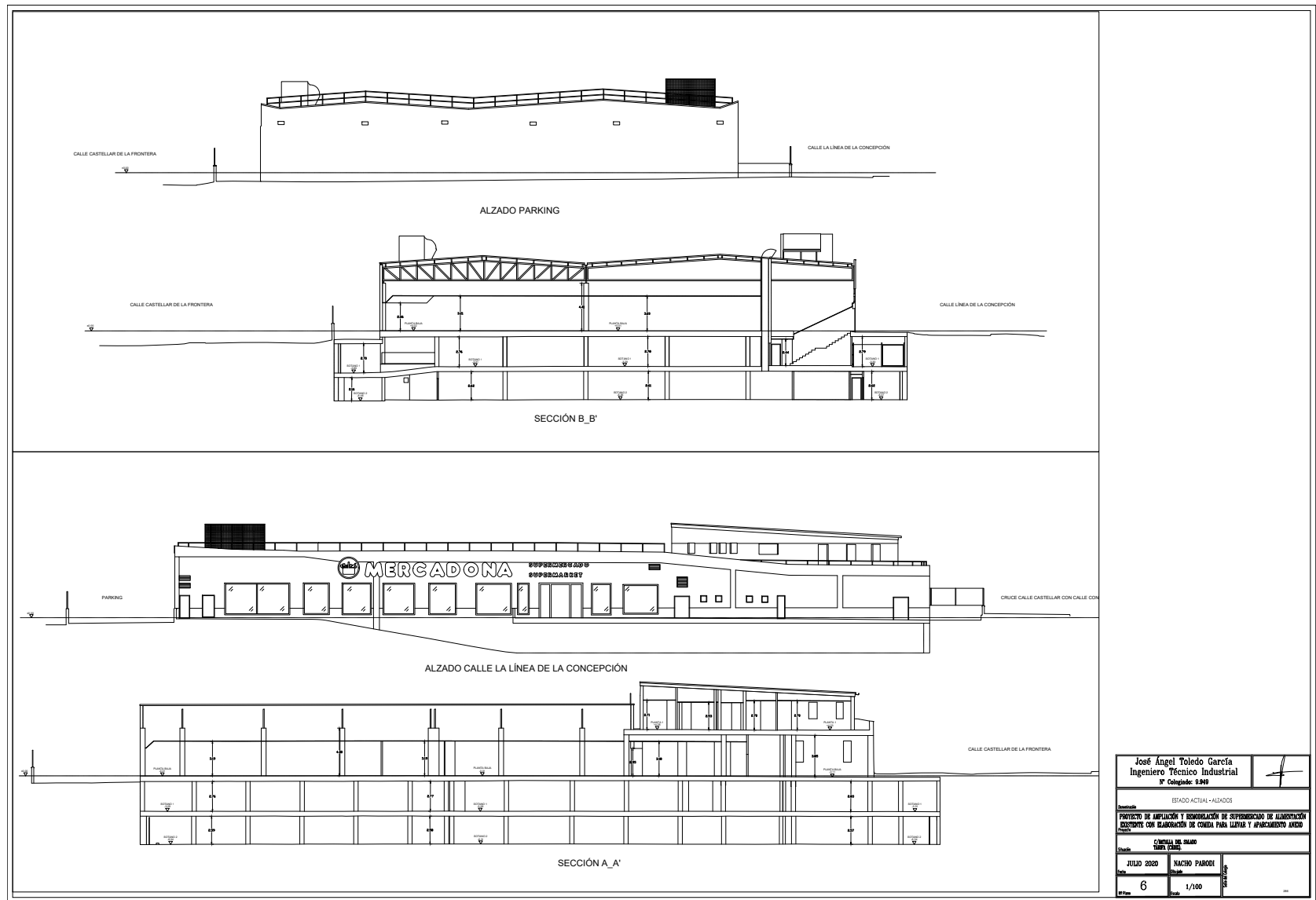




SUPERFICIES SUPERMERCADO		
PLANTA BAJA	UTIL	CONS.
PLANTA BAJA	2637,22	2637,22
PLANTA PRIMERA	2637,22	2637,22
PLANTA SOTANO 1	2637,22	2637,22
PLANTA SOTANO 2	2637,22	2637,22
TOTAL	10548,88	10548,88

SUPERFICIES NAVE ANEXA		
PLANTA BAJA	UTIL	CONS.
PLANTA BAJA	2637,22	2637,22
TOTAL	2637,22	2637,22

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 1º Colegiado: 8446
 ESTADO ACTUAL: SOTANO 2
 PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN
 COMPORTE CON ELABORACIÓN DE COMPA PARA LUZAR Y APARCAMIENTO ANEXO
 C/UNIVERSIDAD DE BILBAO
 48014 BILBAO (VIZCAYA)
 JULIO 2020 NACHO PARODI
 4 1/100

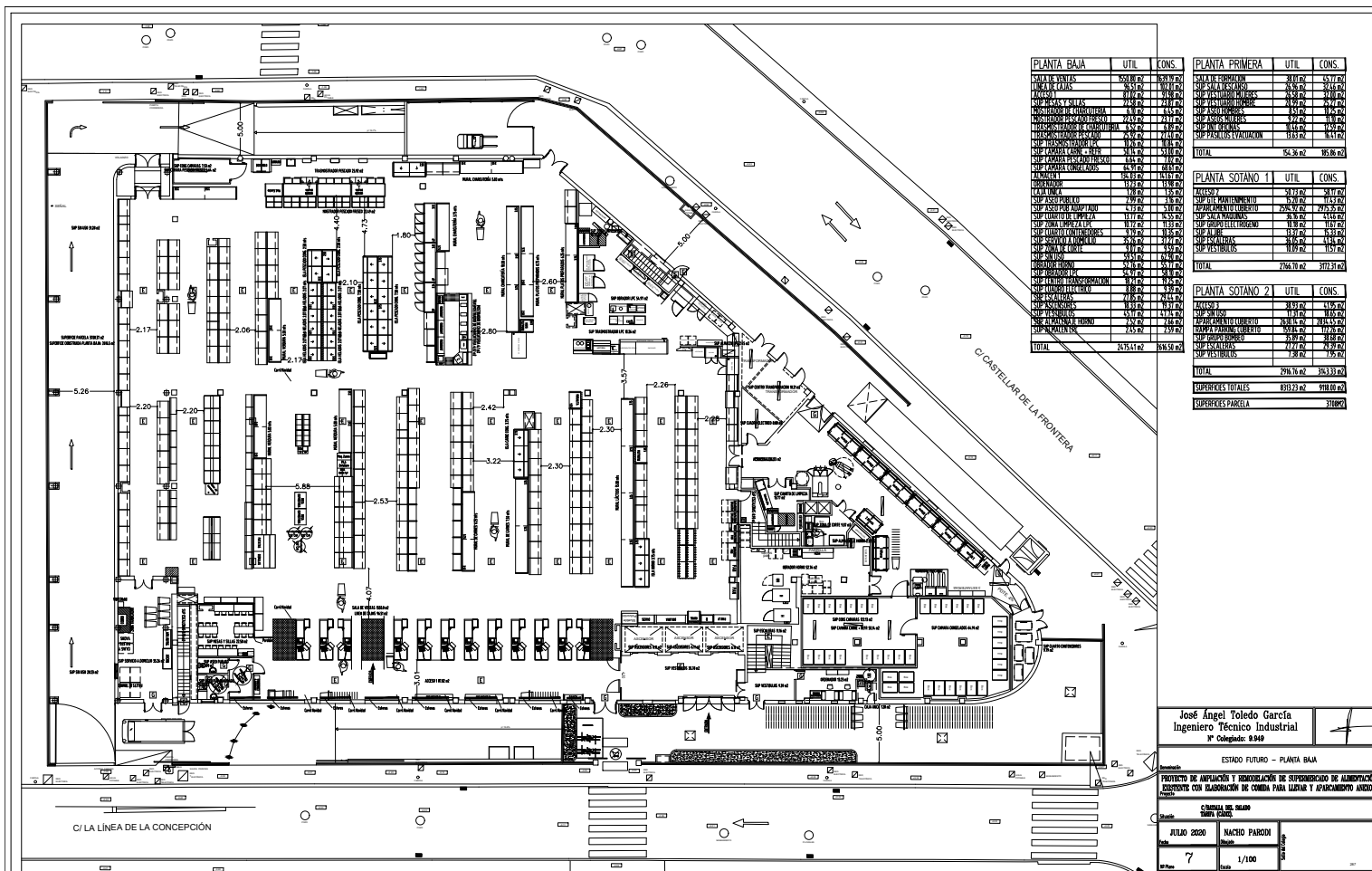


José Ángel Toledo García Ingeniero Técnico Industrial N.º Colegiado: 9.999	
ESTADO ACTUAL - ALDADOS	
PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REMODELACIÓN DE SUPERFICIE DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE CUBIERTA PARA LAVAR Y APARCAMIENTO ANEXO	
C/ VILLA DE SAN MARTÍN	
Fecha: JULIO 2020	Lugar: NACHO PARODI
Hoja: 6	Escala: 1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
Código Seguro de Validación	8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
Uri de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





PLANTA BAJA	UTIL	CONS.	PLANTA PRIMERA	UTIL	CONS.
PLANTA BAJA	800,00 m ²	800,00 m ²	PLANTA PRIMERA	800,00 m ²	800,00 m ²
ALMACEN	100,00 m ²	100,00 m ²	SUP. SERVIDOR	100,00 m ²	100,00 m ²
OFICINA	150,00 m ²	150,00 m ²	SUP. SERVIDOR 2	100,00 m ²	100,00 m ²
RECEPCION	50,00 m ²	50,00 m ²	SUP. SERVIDOR 3	100,00 m ²	100,00 m ²
COMIDA	100,00 m ²	100,00 m ²	SUP. SERVIDOR 4	100,00 m ²	100,00 m ²
W.C.	20,00 m ²	20,00 m ²	SUP. SERVIDOR 5	100,00 m ²	100,00 m ²
...
TOTAL	800,00 m ²	800,00 m ²	TOTAL	800,00 m ²	800,00 m ²

PLANTA SOTANO 1	UTIL	CONS.
PLANTA SOTANO 1	800,00 m ²	800,00 m ²
...
TOTAL	800,00 m ²	800,00 m ²

PLANTA SOTANO 2	UTIL	CONS.
PLANTA SOTANO 2	800,00 m ²	800,00 m ²
...
TOTAL	800,00 m ²	800,00 m ²

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 nº Colegiado: 8.948

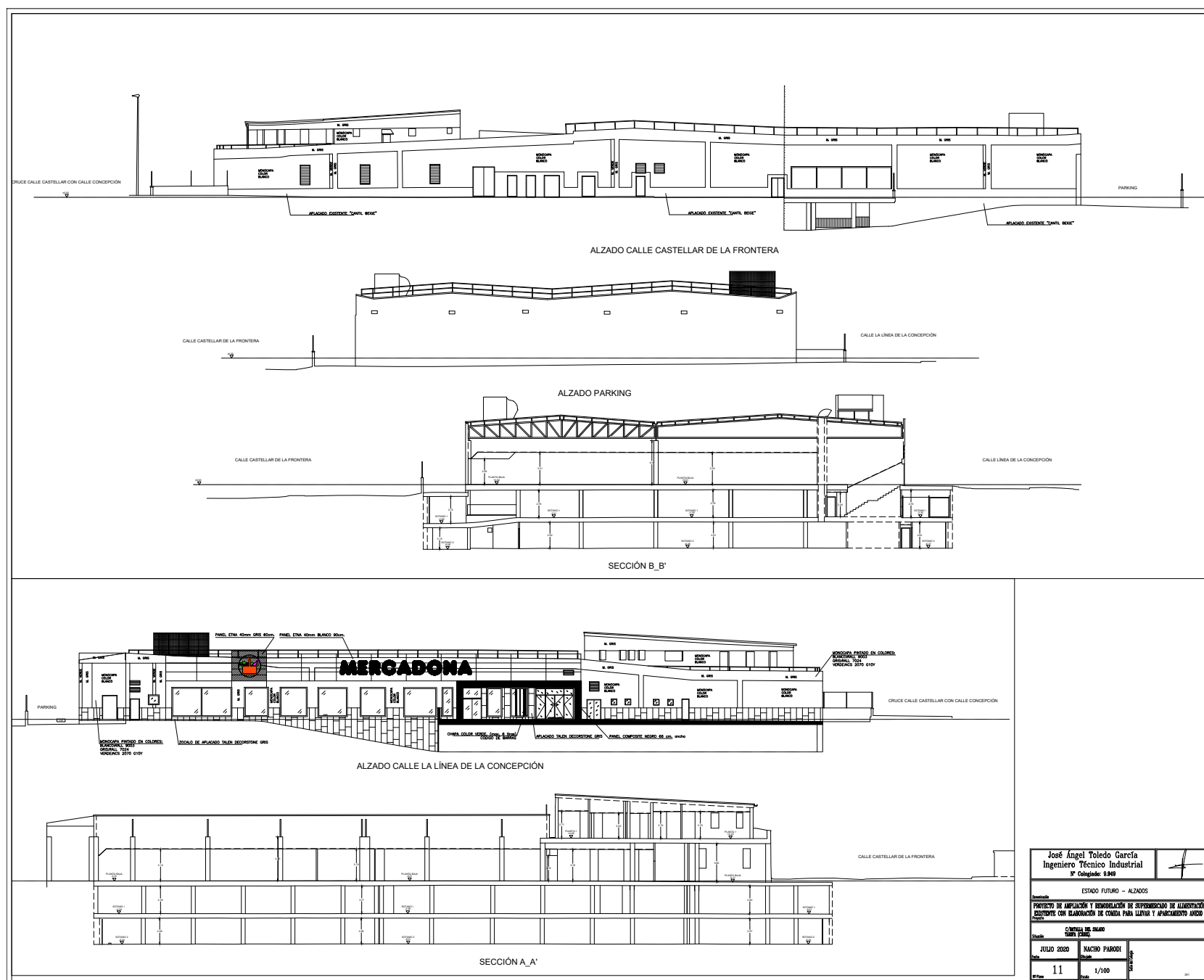
ESTADO FUTURO - PLANTA BAJA
 PROYECTO DE AMPLIACION Y RECONSTRUCCION DE SUPERFICIE DE ALIMENTACION
 COMPORTE CON ELABORACION DE COMIDA PARA LUGAR Y APLICACION ANEXO

C/ LA LINEA DE LA CONCEPCION
 311
 JULIO 2020 NACHO PARODI
 7 1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
 Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
 Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>
 Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





José Ángel Toledo García Ingeniero Técnico Industrial Nº Colegiado: 9.898	
ESTADO FUTURO - ALZADOS	
PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y RENOVACIÓN DE SUPLENIMIENTO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE CUENTA PARA LAVAR Y APARCAMIENTO ANEXO	
C/FRANJA DE BARRIO NACHO PARODI	
Fecha: JULIO 2020	Escala: 1/100
Hoja: 11	Total: 1/100

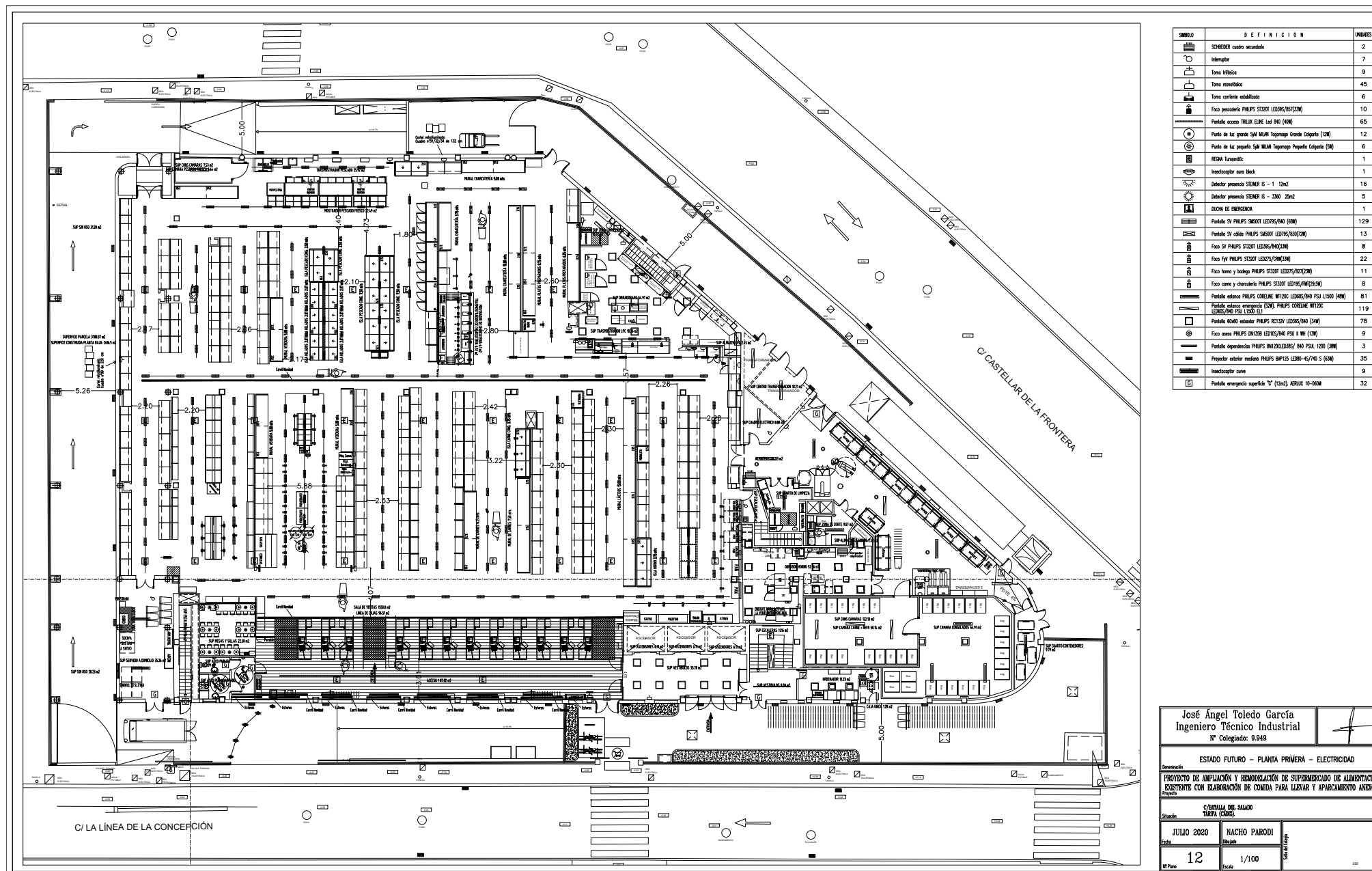
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001

Uri de validación <https://sede.aytozarifa.com/validador>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 N° Colegiado: 9.949

ESTADO FUTURO - PLANTA PRIMERA - ELECTRICIDAD

PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMACIÓN DE SUPERSUBCENSO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LAVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

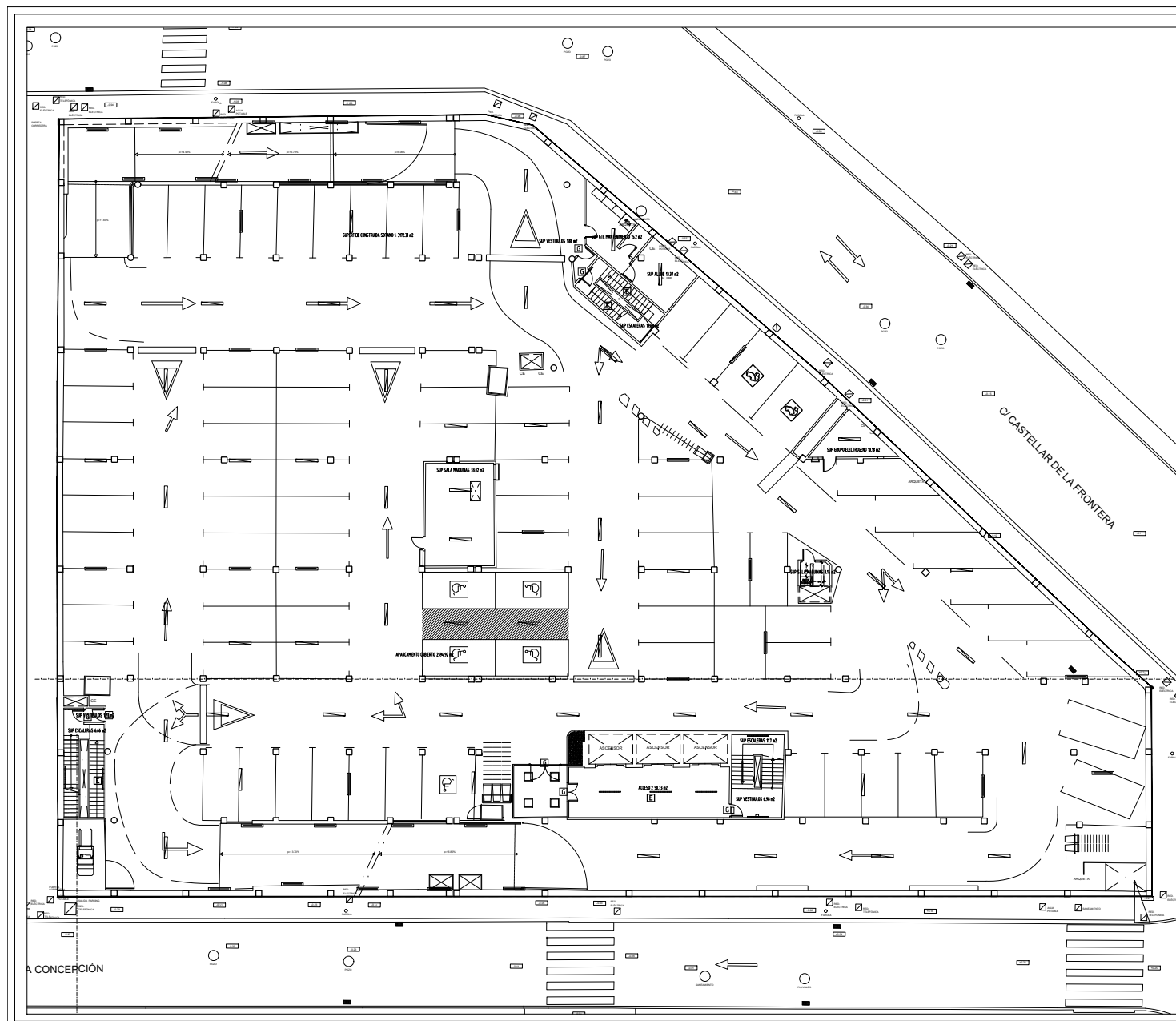
C/ BARRIA DEL SILLAO
 TRÁFICO (2020)

Fecha:	JULIO 2020	Elaboró:	NACHO PARODI
Escala:	12	Hoja:	1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>
Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





SÍMBOLO	DEFINICIÓN	CANTIDAD
[Symbol]	SWITCHER cuadro secundario	2
[Symbol]	Interruptor	7
[Symbol]	Tono lábilis	9
[Symbol]	Tono mesurable	45
[Symbol]	Tono controlado estabilizado	6
[Symbol]	Foco pasador PHILIPS ST50T LED30(80)/30W	10
[Symbol]	Pantalla acceso TRELIX ELINE Led 840 (8W)	65
[Symbol]	Punto de luz grande SAN MARI Topomax Grande Cilíndrico (20W)	12
[Symbol]	Punto de luz pequeño SAN MARI Topomax Pequeño Cilíndrico (8W)	6
[Symbol]	REDON Tumbador	1
[Symbol]	Inchocóptor para block	1
[Symbol]	Detector presencia SENEX S - 1 12x2	16
[Symbol]	Detector presencia SENEX S - 30x2 25x2	5
[Symbol]	LUZ DE EMERGENCIA	1
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	129
[Symbol]	Pantalla de cable PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	13
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST50T LED30(80)/30W	8
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST50T LED30(80)/30W	22
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST50T LED30(80)/30W	11
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST50T LED30(80)/30W	8
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	81
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	119
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	78
[Symbol]	Foco de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	9
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	3
[Symbol]	Proyector de PHILIPS SMOOT LED30(80)/30W	35
[Symbol]	Inchocóptor para	9
[Symbol]	Pantalla de emergencia superior "C" (12x2) TRELIX 10-00W	32

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 N° Colegiado: 9.949

ESTADO FUTURO - PLANTA SÓTANO -1 - ELECTRICIDAD

PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LLEVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

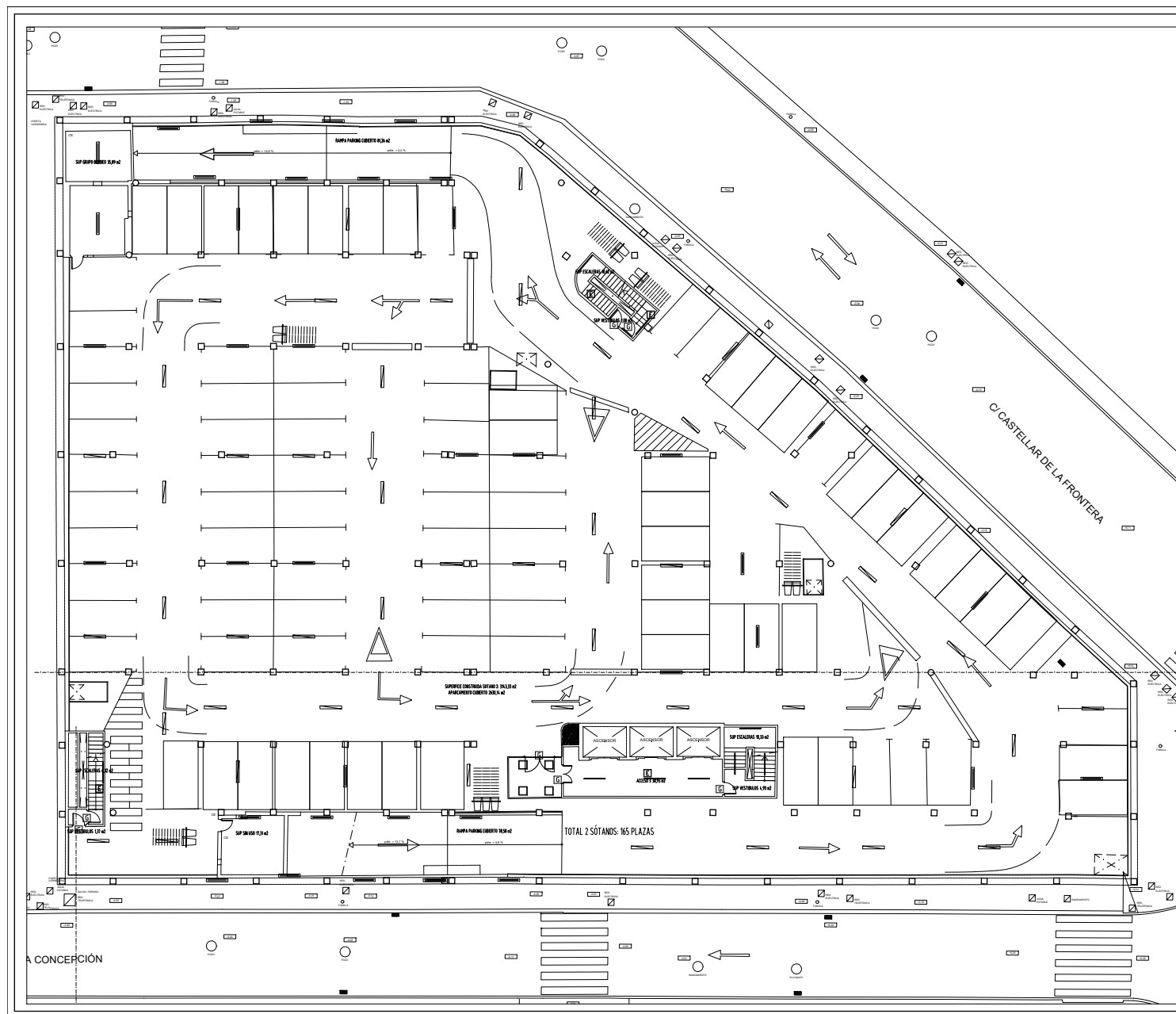
C/ BARRIA DEL SALADO
 TÁBORA, CÁDIZ

Fecha:	JULIO 2020	Dibujante:	NACHO PARODI
Escala:	13	Escala:	1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
Uri de validación <https://sede.aytozarifa.com/validador>
Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





SÍMBOLO	DEFINICIÓN	CANTIDAD
[Symbol]	SWITCHER cuadro secundario	2
[Symbol]	Interruptor	7
[Symbol]	Tono lábil	9
[Symbol]	Tono variable	45
[Symbol]	Tono continuo estabilizado	6
[Symbol]	Foco pasador PHILIPS ST507 LED30(80)/13W	10
[Symbol]	Pantalla acceso TRELIX ELINE Led 840 (8W)	65
[Symbol]	Punto de luz grande SAN MARI Topomax Grande Cáliz (12W)	12
[Symbol]	Punto de luz pequeño SAN MARI Topomax Pequeño Cáliz (6W)	6
[Symbol]	REDM Tumbador	1
[Symbol]	Interruptor para block	1
[Symbol]	Detector presencia SENEX S - 1 12w	16
[Symbol]	Detector presencia SENEX S - 3W 25w	5
[Symbol]	LUZ DE EMERGENCIA	1
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	129
[Symbol]	Pantalla de cable PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	13
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST507 LED30(84) (8W)	8
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST507 LED30(84) (8W)	22
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST507 LED30(84) (8W)	11
[Symbol]	Foco de PHILIPS ST507 LED30(84) (8W)	8
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	119
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	78
[Symbol]	Foco de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	9
[Symbol]	Pantalla de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	3
[Symbol]	Proyector de PHILIPS SMD507 LED30(84) (8W)	35
[Symbol]	Interruptor para	9
[Symbol]	Pantalla de emergencia superior "C" (12w) HELIX 10-00W	32

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 N° Colegiado: 9.949

ESTADO FUTURO - PLANTA SÓTANO -2 - ELECTRICIDAD

PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y RECONSTRUCCIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTES CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LLEVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

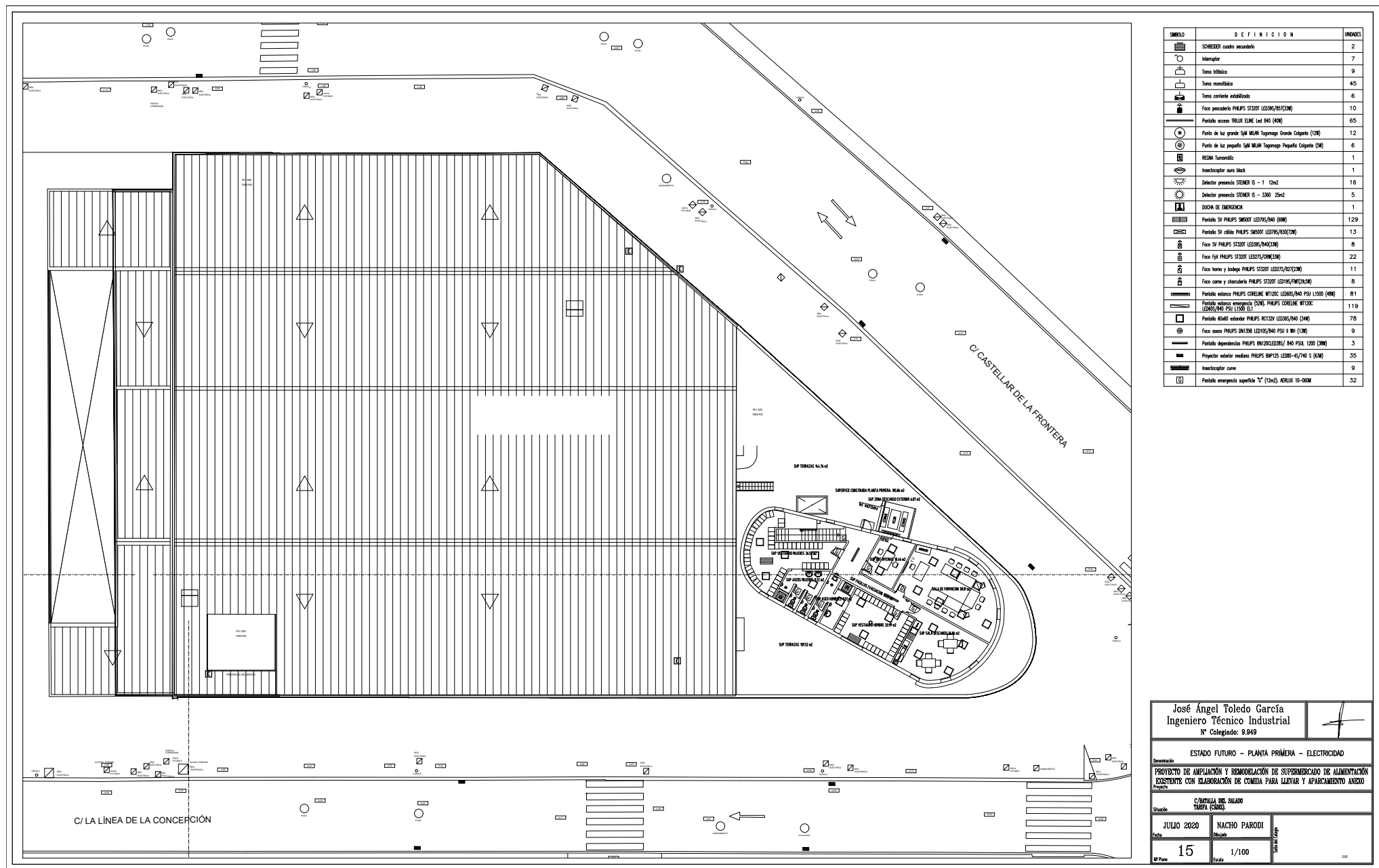
C/ BARRIA DEL SALADO
 TARRAGONA (TARRAGONA)

Fecha:	JULIO 2020	Elaborado:	NACHO PARODI
Escala:	14	Hoja:	1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
Uri de validación <https://sede.aytoarifa.com/validador>
Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





Símbolo	Definición	Índice
[Símbolo]	SCHNEIDER cuadro secundario	2
[Símbolo]	Interruptor	7
[Símbolo]	Tubo vertical	9
[Símbolo]	Tubo horizontal	45
[Símbolo]	Tubo conducto estandarizado	6
[Símbolo]	Foco puntual PHILIPS ST50T LED36/40/120W	10
[Símbolo]	Fanalia acceso TRILUX ELUM Led 840 (40W)	65
[Símbolo]	Punto de luz grande S&M M&M Topstage Grande Colgate (70W)	12
[Símbolo]	Punto de luz pequeño S&M M&M Topstage Pequeña Colgate (50W)	6
[Símbolo]	REDNA luminaria	1
[Símbolo]	Interruptor sure black	1
[Símbolo]	Detector presión SEMER G - 1 13m2	16
[Símbolo]	Detector presión SEMER G - 100 12m2	5
[Símbolo]	SIGNAL DE EMERGENCIA	1
[Símbolo]	Fanalia SP PHILIPS SHOXIT LED36/40 (80W)	129
[Símbolo]	Fanalia SP color PHILIPS SHOXIT LED36/40(80W)	13
[Símbolo]	Foco SP PHILIPS ST50T LED36/40(20W)	8
[Símbolo]	Foco SP PHILIPS ST50T LED36/40(20W)	22
[Símbolo]	Foco home y ledloga PHILIPS ST50T LED36/40(20W)	11
[Símbolo]	Foco corea y charolera PHILIPS ST50T LED36/40(20W)	8
[Símbolo]	Fanalia blanco PHILIPS CORLENE W130C LED36/40 P54 L1500 (40W)	81
[Símbolo]	Fanalia blanco emergente (20W) PHILIPS CORLENE W130C LED36/40 P54 L1500 (15)	119
[Símbolo]	Fanalia blanco estandar PHILIPS W132V LED36/40 (34W)	78
[Símbolo]	Foco corea PHILIPS DW120 LED36/40 P54 L1500 (15W)	9
[Símbolo]	Fanalia dependencia PHILIPS DW120LED36/40 P54 L1500 (15W)	3
[Símbolo]	Proyector estelar mediano PHILIPS BWP15 LED36-40/150 S (30W)	35
[Símbolo]	Interruptor core	9
[Símbolo]	Fanalia emergencia superior "T" (15w) AERLUX 10-20W	32

José Ángel Toledo García
 Ingeniero Técnico Industrial
 N° Colegiado: 9.849

ESTADO FUTURO - PLANTA PRIMERA - ELECTRICIDAD
 PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMACIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN
 EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LAVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

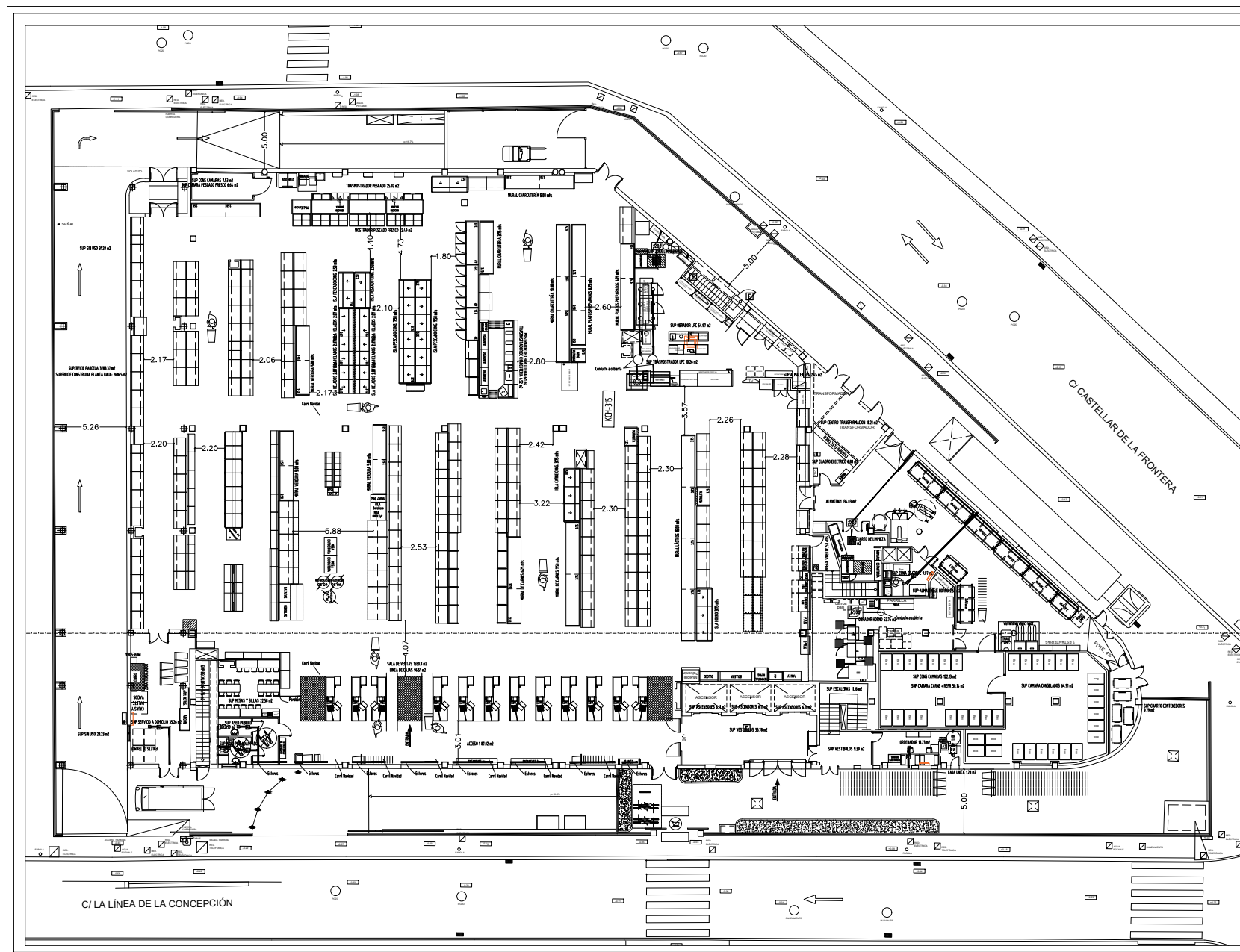
C/ BARRIA DEL SILLAO
 28014 (MADRID)

Fecha: JULIO 2020
 Autor: NACHO PARODI
 Escala: 1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
 Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
 Uri de validación <https://sede.aytolarifa.com/validador>
 Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





ELEMENTOS DE SALA DE MAQUINAS		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	CANT.
EM-01	Caldero eléctrico de compresores R134a (R202 4 v 6E - 40V)	1,35
EM-02	Caldero eléctrico de compresores R134a (R202 4 v 6E - 40V)	26
EM-03	Reactivo (CIRCUITO Computer Smart B)	1
EM-04	Grupo electrógeno 110 kva	1
EM-05	Conjunto hidráulico	1,53
EM-06	Intercambiador de calor (COP 15,5 a 100, 10V)	1
EM-07	Unidad de emergencia (R134a ZANOTTO)	0,76
EM-08	Compresor aire (2,6kW)	2,4
EM-09	Ducha con lavatorio	1
EM-10	Gas coqueur AX	1
EM-11	Condensadora axial AX N108	3,8
EM-12	UNID. CLIMATIZADORA KCH-315-3U	4,78
EM-13	Grupo de presión incendios rotativos	variado
EM-14	Abollador	5
EM-15	Armario congelado refrigerado	1,122
EM-16	Mantenedor pollo	4,5
EM-17	Lavavajillas	3
EM-18	Mueble Libre servicio calor	3
EM-19	Tijeradora PS 1200E type II	3
EM-20	Bebido frío	1
EM-21	Newera mixta	5,807
EM-22	Horno inteligente carne	61,8
EM-23	Horno inteligente apertura izquierda	38
EM-24	LS Frío	1

ELEMENTOS DE VENTILACION		
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	CANT.
VE-01	RECALA TIPO 840 400x200 AL	74
VE-02	Caja ventilación 6000 m ³ /h	1,1
VE-03	Caja ventilación 1000 m ³ /h	5,07
VE-04	Caja ventilación 200 m ³ /h NEOLINEA 200	23
VE-05	Detector CO2	20
VE-06	Ventilador Box REF 710 T4 SIMPLE 6000 CAJA 400x700 INMERSO EN ZONA DE RESERVA	2,6
VE-07	Ventilador Box REF 710 T4 SIMPLE 10000 CAJA 400x700 INMERSO EN ZONA DE RESERVA	2,2
VE-08	RECALA TIPO 840 200x200 AL	14
VE-09	RECALA TIPO 800 600x600 AL	7
VE-10	Componente abscorbente reducido	11
VE-11	Componente 3 horas	11

José Ángel Toledo García
Ingeniero Técnico Industrial
Nº Colegiado: 9.849

ESTADO FUTURO - PLANTA BAJA - VENTILACIÓN

PROYECTO DE AMPLIACIÓN Y REFORMACIÓN DE SUPERMERCADO DE ALIMENTACIÓN EXISTENTE CON ELABORACIÓN DE COMIDA PARA LAVAR Y APARCAMIENTO ANEXO

C/ BARRIA DEL SAIAGO
TRABO (CANT.)

Fecha: JULIO 2020
Escala: 16
Hoja: 1/100



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación 8713e3d534594827aad3ad6290fd450c001
Uri de validación <https://sede.aytotarifa.com/validador>
Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original

