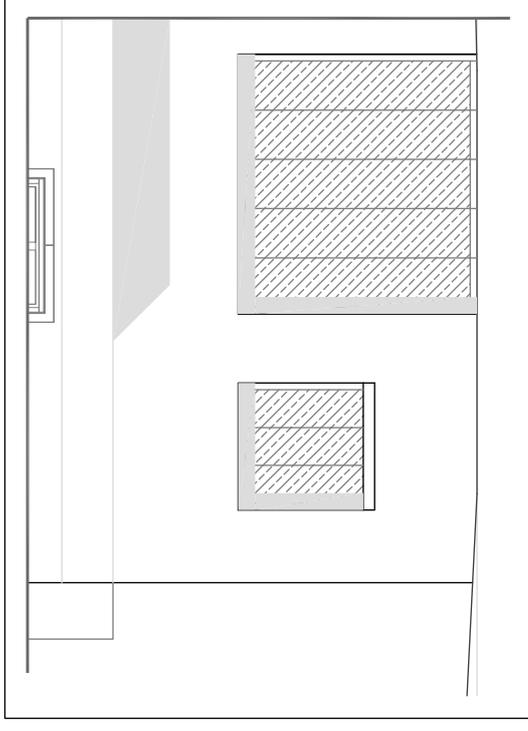
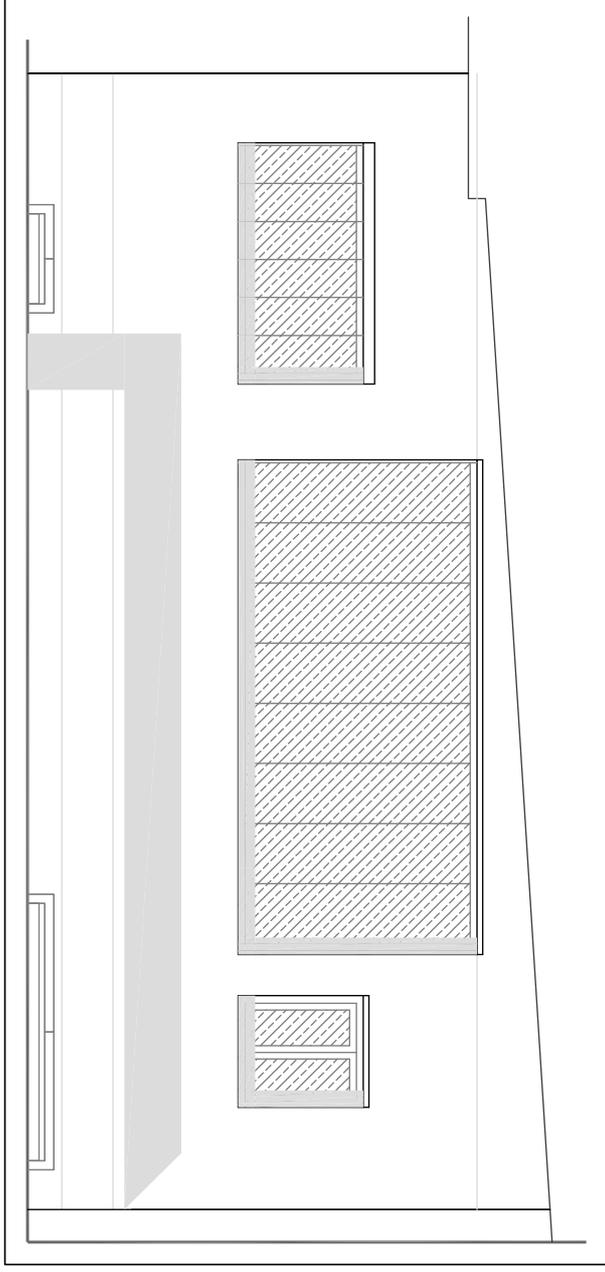


PROMOTOR: ROSA M ^a MELLADO GARCÍA NIF: 31.861.067-H	ALEJANDRO MELENDEZ ROCA Ing. Tec. Industrial Colegiado nº 3189	ESCALA: 1:200 Original A3	FECHA: ABRIL 2021	TÍTULO DEL TRABAJO: PROYECTO ELECTRICO DE BT DE ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MÚSICA, EN TARIFA (CÁDIZ),	Plano Nº: 4
					Hoja: 4 de 11

TÍTULO DEL PLANO: DISTRIBUCIÓN Y MAQUINARIA



PROMOTOR:
ROSA M^a MELLADO GARCÍA
NIF: 31.861.067-H

ALEJANDRO MELENDEZ ROCA
Ing. Tec. Industrial
Colegiado nº 3189

ESCALA:
1:500
Original A3

FECHA:
ABRIL 2021

TITULO DEL TRABAJO: PROYECTO ELECTRICO DE BT DE ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MÚSICA, EN TARIFA (CADIZ)

TITULO DEL PLANO: ALZADO FACHADA

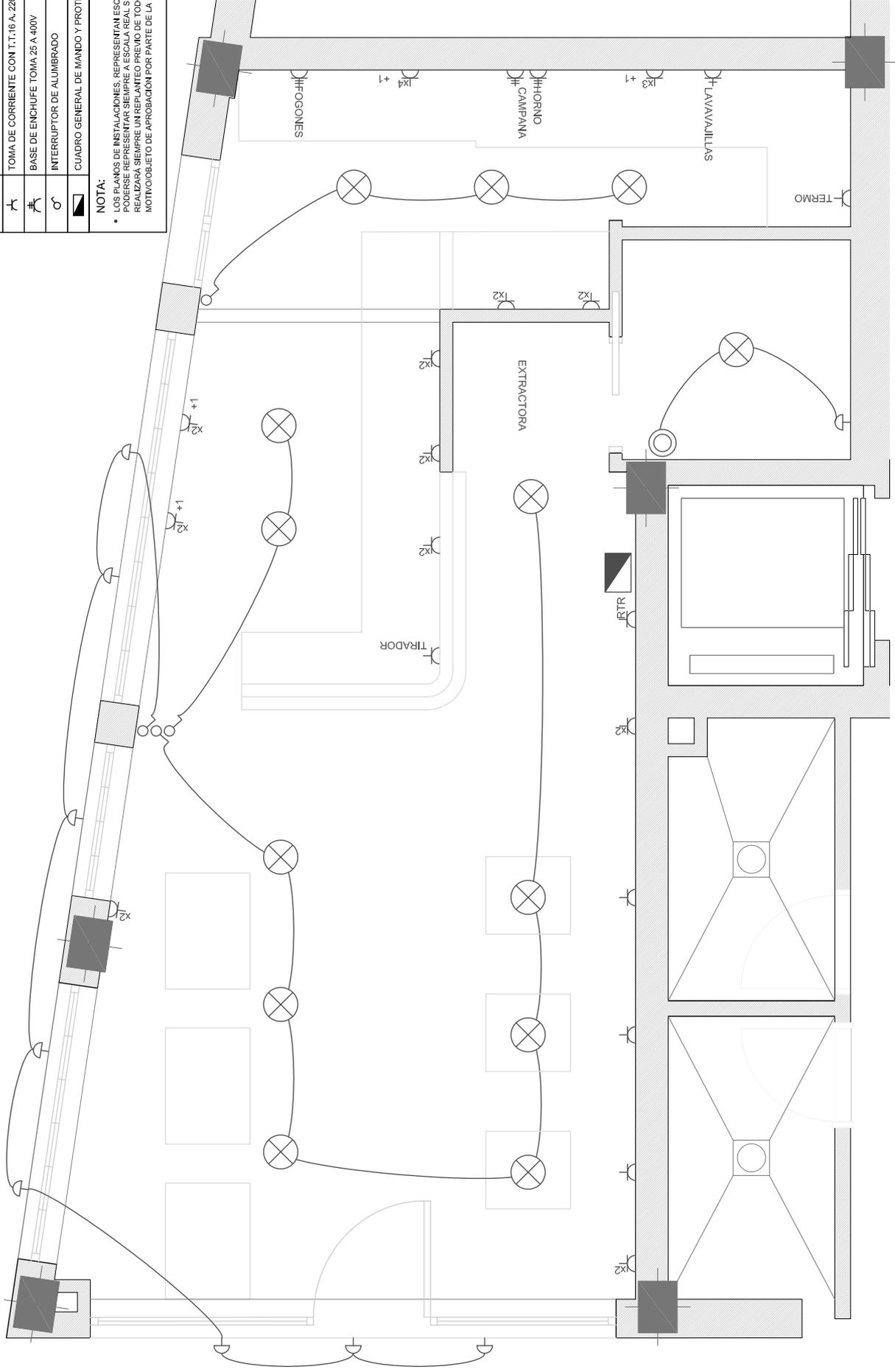
Plano Nº: 5

Hoja: 5 de 11

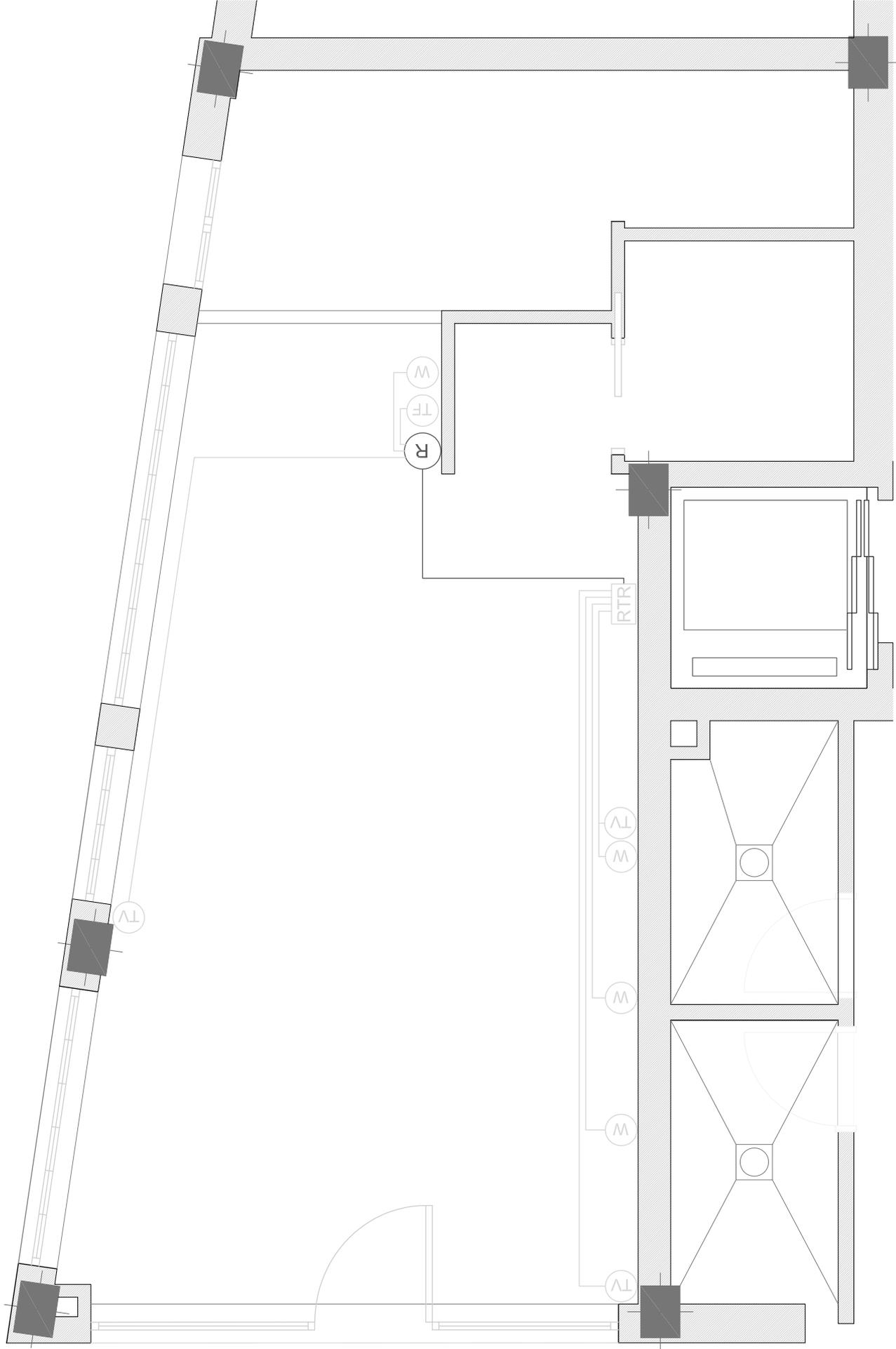
LEYENDA ELÉCTRICA	
ICONO	DESCRIPCIÓN
	PUNTO DE LUZ 30W NEUTRO.
	PUNTO DE LUZ 30W. EN PARED Y ESTANCO.
	TUBO OPTALED 120 CM. NEUTRO HC.
	SENSORES DE ILUMINACIÓN POR ZONAS.
	TOMA DE CORRIENTE CON T.1:16 A. 220 V.
	BASE DE ENCHUFE TOMA 25 A. 400V
	INTERRUPTOR DE ALUMBRADO
	CUADRO GENERAL DE MANDO Y PROTECCIÓN

NOTA:

• LOS PLANOS DE INSTALACIONES. REPRESENTAN ESQUEMAS DE LAS MISMAS AL NO PODERSE REPRESENTAR SIEMPRE A ESCALA REAL SUS ELEMENTOS. POR TANTO, SE REALIZARÁ SIEMPRE UN REPLANTEO PREVIO DE TODOS LOS COMPONENTES QUE SERÁ MOTIVO OBJETO DE APROBACIÓN POR PARTE DE LA DIRECCIÓN FACULTATIVA.



PROMOTOR: ROSA Mª MELLADO GARCÍA NIF: 31.861.067-H	ALEJANDRO MELENDEZ ROCA Ing. Tec. Industrial Colegiado nº 3189	ESCALA: 1:200 Original A3	FECHA: ABRIL 2021	TÍTULO DEL TRABAJO: PROYECTO ELÉCTRICO DE BT DE ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA, EN TARIFA (CÁDIZ).	Plano Nº: 7
TÍTULO DEL PLANO: INSTALACIÓN ELÉCTRICA				Hoja: 7 de 11	



PROMOTOR:
 ROSA M^o MELLADO GARCÍA
 NIF: 31.861.067-H

ALEJANDRO MELENDEZ ROCA
 Ing. Tec. Industrial
 Colegiado n^o 3189

ESCALA:
1:200
 Original A3

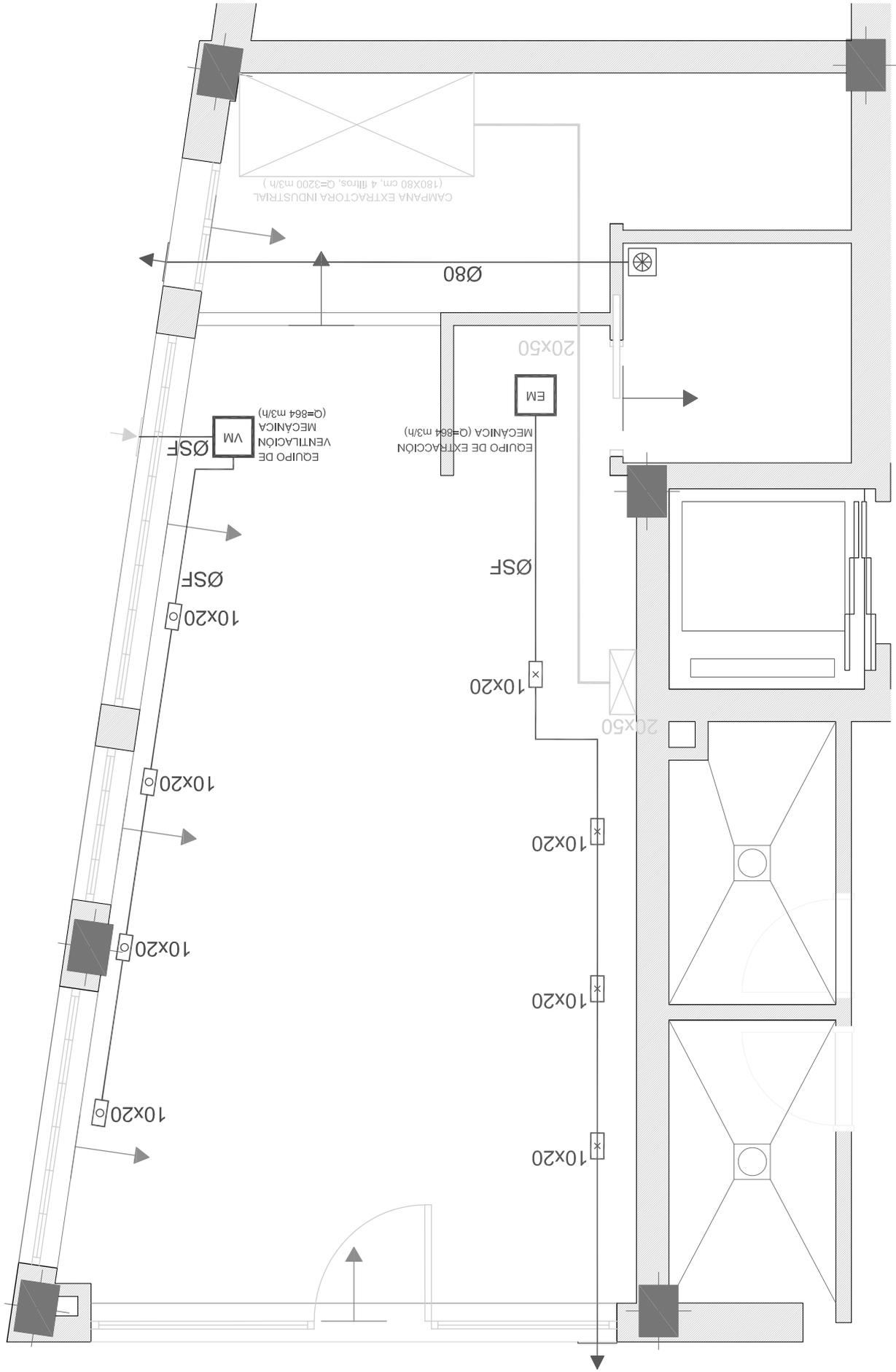
FECHA:
 ABRIL 2021

TÍTULO DEL TRABAJO: PROYECTO ELECTRICO DE BT DE ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA EN TARIFA (CÁDIZ).

TÍTULO DEL PLANO: TELECOMUNICACIONES

Plano N^o: 9

Hoja: 9 de 11



PROMOTOR: ROSA M ^a MELLADO GARCÍA NIF: 31.861.067-H	ALEJANDRO MELENDEZ ROCA Ing. Tec. Industrial Colegiado n° 3189	ESCALA: 1:200 Original A3	FECHA: ABRIL 2021	TÍTULO DEL TRABAJO: PROYECTO ELECTRICO DE BT DE ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MÚSICA, EN TARIFA (CÁDIZ). TÍTULO DEL PLANO: VENTILACIÓN	Plano N°: 10 Hoja: 10 de 11
---	---	--	-----------------------------	---	--

CALCULO ALUMBRADO EMERGENCIAS

Proyecto : Sin Nombre

Plano : Avd. Andalucia 19

Avd. Andalucia 19

Factor de mantenimiento: 1.000

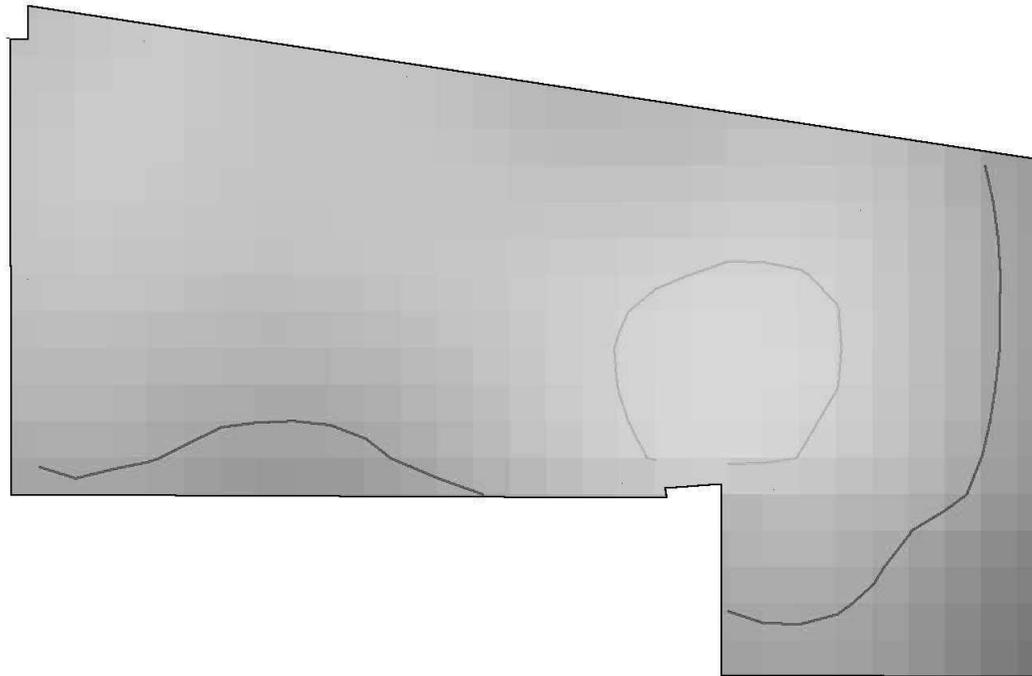
Resolución del cálculo: 0.33 m.

Iluminación antipánico **1**

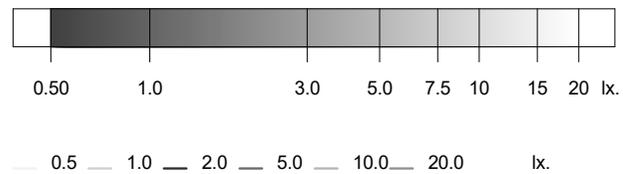
Proyecto : Sin Nombre

Plano : Avd. Andalucía 19

Tramas e isolux a 0.00 m.



Leyenda:

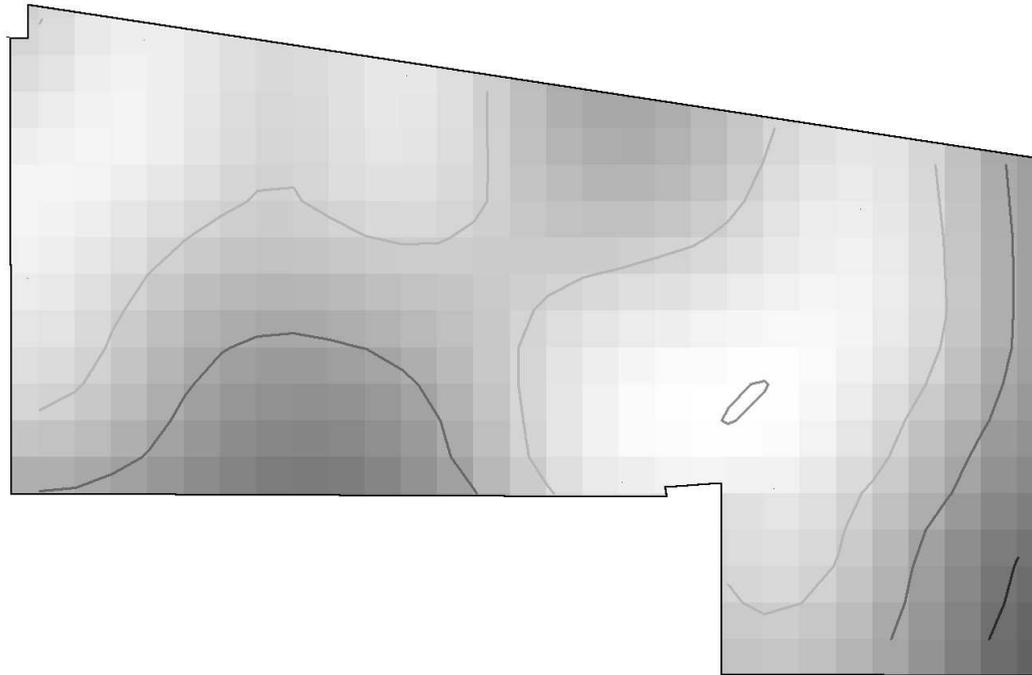


	Objetivos	Resultados
Uniformidad:	40.0 mx/mn.	4.5 mx/mn
Superficie cubierta:	con 0.50 lx. o más	100.0 % de 40.7 m ²
Iluminación media:	---	7.29 lx

Proyecto : Sin Nombre

Plano : Avd. Andalucía 19

Tramas e isolux a 1.00 m.



Leyenda:



0.50 1.0 3.0 5.0 7.5 10 15 20 lx.

0.5 1.0 2.0 5.0 10.0 20.0 lx.

	Objetivos	Resultados
Uniformidad:	40.0 mx/mn.	11.0 mx/mn
Superficie cubierta:	con 0.50 lx. o más	100.0 % de 40.7 m ²
Iluminación media:	---	9.97 lx

Iluminación antipánico en el volumen de 0.00 m. a 1.00 m.

1

Proyecto : Sin Nombre

Plano : Avd. Andalucia 19

	Objetivos	Resultados
Superficie cubierta:	con 0.50 lx. o más	100.0 % de 40.7 m ²
Uniformidad:	40.0 mx/mn.	11.0 mx/mn

Requisitos Simplificados de Higiene



ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL

DATOS IDENTIFICATIVOS DE SU ESTABLECIMIENTO

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO:

NUNCA SE ENCUENTRA ABERTO.

NOMBRE DEL TITULAR:

ROSA DELUDDO GARCÍA

DOMICILIO DONDE SE UBICA EL ESTABLECIMIENTO:

AVDA ANDALUCÍA ESQUINA CALLE ARENARABI.

TELÉFONO:

[REDACTED]

Nº DE AUTORIZACIÓN (para minoristas de carne):

ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1. Categoría del establecimiento: (marque lo que proceda)

- Establecimiento de Venta (Minorista)
- Establecimiento de Restauración

2. Actividad o actividades económicas que desarrolla:

SERVICIO DE CAFETERÍA

3. Nº de trabajadores:

NUNCA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO. (Se estiman 2-3)

4. Tamaño del establecimiento (m²):

419 m².

5. Capacidad económica o de producción:

• Ambito de comercialización: (marque lo que proceda)

- Local
- Comarcal
- Provincial
- Autonómico
- Nacional

• Clientes

- Consumidor final
- Otro establecimiento

• Distribuye sus productos a domicilio o a otro establecimiento: SÍ NO

En caso afirmativo especificar el tipo de vehículo: _____

Registros Simplificados de Higiene



VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



A continuación redacte una pequeña memoria de la actividad que lleva a cabo:

Se realizara una actividad de carpetena con productos de paves, productos de reposteria y en menor medida platos salados. La actividad sera de carpetena con desayunos, meriendas y bebidas frias y calientes.

FECHA DEL DOCUMENTO: 01/02/22

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO: ROSA NEUDDO GARCIA

	Fecha	Firma del Responsable
REVISION / MODIFICACIÓN 1		
REVISION / MODIFICACIÓN 2		
REVISION / MODIFICACIÓN 3		
REVISION / MODIFICACIÓN 4		

Requisitos Simplificadores de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS:

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

RUV NO ESTÁ ABIERTO EL ESTABLECIMIENTO

¿Quién anota las temperaturas?

ENCARANDO CATERIA.

Enumerar todos los frigoríficos y congeladores de que dispone (numerados), temperatura límite y alimentos que suelen contener:

Frigorífico 1, Congelador 1, Frigorífico 2.
Verdulerías, Hielo, Belandés.
0-50C, <-180C, 0-50C.

(PARA SECTOR DE RESTAURACIÓN) Enumerar los aparatos de conservación de comidas y tapas en caliente de que dispone (numerados), temperatura límite y alimentos que suelen contener:

Especificar las MEDIDAS CORRECTORAS PREVISTAS que se aplicarán cuando se detecte una temperatura por encima de lo establecido (para refrigeración o congelación) o por debajo de lo establecido (EN SECTOR DE RESTAURACIÓN, para comidas conservadas en caliente):

Registro:
• Registro de medición diaria de Tª de cada equipo.

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974
15 feb 2022
2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aproveedores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



Se propone a título orientativo un modelo para el registro de los controles de temperaturas.

MODELO DE REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

AÑO:

Día	Nº1 Tª	Nº2 Tª	Nº3 Tª	Nº4 Tª	Nº5 Tª	Nº6 Tª	RESPONSABLE Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

40

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

¿Quién limpia y desinfecta?

AUN NO ESTÁ ABERTO ESTABLECIMIENTO. (OPERARIO 1)

¿Quién comprueba qué se ha limpiado y desinfectado?

OPERARIO 2 / ENCARGADO

Marca de los productos que usa

No se está usando aún.

Útiles y elementos empleados:

• BAYETAS, ESCOBAS, FRECCAS, LINDIARRISABLES.

Explicar cómo se realiza la limpieza:

Una vez está abierto el establecimiento.

Dónde se almacenan los útiles y productos de limpieza:

stapilla en el servicio bajo llave.

Frecuencia de limpieza y desinfección: Anote que superficies, utensilios, maquinaria o locales se limpian y desinfectan en cada caso

• Diariamente:

Se establecerá una ficha de limpieza y desinfección con los responsables y frecuencia de la misma

26

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
y Arquitectos Técnicos de Cádiz

• Semanalmente:

• Mensualmente:

• Otra periodicidad:

En caso de que en su establecimiento se utilicen elementos específicos, explique cómo se realiza la limpieza y desinfección de los mismos:

• Picadoras, cortadoras de fiambres, y otras máquinas similares:

• Tablas de corte, cuchillos, y resto de útiles:

• Cámaras frigoríficas y congeladores:

• Otras superficies de trabajo (encimeras, mesas, fogones, etc.):

Registros:

• Fichas de datos de seguridad de los productos de limpieza

Requisitos Simplificados de Higiene

27

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nombre, apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

ALONSO ESTEBAN BARRERA LA CAÑETERA, D.

¿ Se encarga la propia empresa de la formación de los empleados?

SI NO

EN CASO NEGATIVO, indicar nombre y nº de autorización de la empresa responsable de la formación

EN CASO AFIRMATIVO indique:

• Actividades formativas que se desarrollan y su frecuencia:

ALONSO ESTEBAN BARRERA PLAN FORMATIVO.

• Persona que imparte la formación:

• Contenidos que deben conocer los empleados (diferenciar por puesto de trabajo si fuera necesario)

Para comprobar que los trabajadores ponen en práctica la formación recibida, ¿qué prácticas higiénicas se revisan y con que periodicidad?

¿Cuáles son las medidas correctoras que se aplican en caso de detectar alguna incidencia?

60 Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz

? Se encarga la propia empresa de formar a los nuevos empleados?
 SI NO ? (AMN NO SE TIENE SEGURIDAD DE COMO SE EN CASO NEGATIVO, describa brevemente los conocimientos en manipulación de alimentos que se requirieren para la admisión de un nuevo trabajador: **REQUISITOS DE FORMACIÓN.**)

REGISTRO:

- Actividades de formación realizadas por cada trabajador:

A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro para actividades de formación realizada a los empleados.

PROPUESTAS DE REGISTRO:

FORMACIÓN CONTINUADA A CARGO DE LA PROPIA EMPRESA: Registro de empleados y actividades formativas

FECHA DE LA FORMACIÓN	NOMBRE EMPLEADO	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE ACTIVIDAD FORMATIVA (curso, charla,...)	NOMBRE Y CAPACITACIÓN DE LA PERSONA RESPONSABLE DE IMPARTIR LA FORMACIÓN

FORMACIÓN CONTINUADA A CARGO DE EMPRESAS O ENTIDADES EXTERNAS: Registro de empleados y actividades formativas

FECHA DE LA FORMACIÓN	NOMBRE EMPLEADO	PUESTO DE TRABAJO	TIPO DE ACTIVIDAD FORMATIVA (curso, charla,...)	NOMBRE DE LA EMPRESA O ENTIDAD EXTERNA DE FORMACIÓN

Requisitos Simplificadores de Higiene



VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
 Colegio Oficial de Aproveedores
 Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE TRAZABILIDAD

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

Aun no hemos comenzado la actividad del café.

Indique el destino de sus productos

- Consumidor final
- Otros establecimientos de venta

¿Cómo registra a los proveedores?

SE TIENEN UN LISTADO DE PROVEEDORES
SISTIMANDO UNA FICHA A CADA UNO

¿Qué datos registra?

NOMBRE/RASGO SOCIAL/ PRODUCTOS / FRECUENCIA
PEDIDO / COMANDO / FORMAS ENTREGA.
ALBARANES / FACTURAS.

En el caso de que venda productos a otros establecimientos:

¿Cómo realiza el registro de productos y destinatarios?

NO PROCEDE.

¿Qué datos registra?

En establecimientos de restauración debe estar disponible carta o listado de platos que se elaboran

Registros:

- Listado proveedores
- Albaranes de entrada
- Albaranes de salida en su caso
- Carta o listado en caso de restauración

36 Registros Simplificadores de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
y Arquitectos Técnicos de Cádiz



A continuación se propone a título orientativo un modelo de registro de registro.

• **MODELO DE REGISTRO DE ENTRADA DE PRODUCTOS**

MES: AÑO:

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	LOTE

PROVEEDOR: Nombre y dirección

• **MODELO DE REGISTRO DE SALIDAS.**

Sólo para aquellos establecimientos que vendan productos a otros establecimientos

MES: AÑO:

FECHA	PRODUCTO	DESTINATARIO	CANTIDAD	LOTE

DESTINATARIO: Nombre y dirección

SE RECUERDA QUE PUEDE UTILIZAR LOS ALBARANES COMO REGISTRO

Requisitos Simplificados de Higiene



VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan

NOY NO SE POSEE EMPRESA. SE TRANSMITIRÁ SU
CONTRATACION ANTES DE LA APERTURA CAFF.

¿Que medidas preventivas aplica para evitar la entrada y presencia de insectos y roedores:

Anotar los puntos del establecimiento donde se centra la vigilancia (lugares en los que por las características de su establecimiento, exista un mayor riesgo en la presencia de insectos o roedores, por ejemplo: debajo de la máquina de café, motores de frigoríficos...):

En caso de tener que aplicar medidas correctoras, indicar la empresa que le realiza la diagnosis y la aplicación de las medidas:

REGISTRO DE INCIDENCIAS:

- Certificados de diagnosis
- Certificados de tratamientos

62 Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz

PLAN DE CONTROL DEL AGUA DE CONSUMO

¿Quién se encarga de controlar el agua para el consumo del establecimiento:

NUNCA NO SE HA CONTRATADO PERSONAL OPERARIO

¿Cuál es el origen del agua que se utiliza en su establecimiento? Señale una o varias de las opciones siguientes:

RED DE ABASTECIMIENTO X

CAPTACIÓN PROPIA (POZO) _____

• En caso de RED DE ABASTECIMIENTO, especificar el nombre de la empresa abastecedora:

..... EMPRESA NOVANA

¿Qué documentación aporta como justificante de dicho abastecimiento (contrato, último recibo...)?

..... NUNCA NO SE HA CONTRATADO EL SERVICIO

¿Dispone de DEPÓSITO INTERMEDIO? NO

SI EL SUMINISTRO ES DE LA RED DE ABASTECIMIENTO Y NO DISPONE DE DEPÓSITO INTERMEDIO, SU PLAN NO NECESITA MAYOR DESARROLLO Y NO SON NECESARIOS REGISTROS.

EN CASO CONTRARIO CONTÍNE CON EL DESARROLLO DEL PLAN:

• Si tuviera **CAPTACIÓN PROPIA (POZO)** ya sea para uso habitual o como suministro alternativo, describa brevemente el origen y el tratamiento del agua que se utiliza:

Origen

.....

Tratamiento

.....

• En caso de que disponga de **DEPOSITO INTERMEDIO**, indique las características del mismo:

¿Se sitúa por encima del nivel de alcantarillado?

72

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



¿Dispone de desagüe que permite vaciado completo?

¿Cada cuánto tiempo se revisa su funcionamiento?

¿Cada cuánto tiempo se limpia y desinfecta?

¿Dispone de depósito de cloro?

¿El depósito de cloro tiene dosificador automático?

¿Con qué método de análisis y con qué frecuencia se determina el cloro libre residual del agua?

¿Quién se encarga de realizar los controles de cloro libre residual y anotar los resultados correctamente? (indicar nombre y apellidos)

¿Quién actúa en caso de que los resultados de cloro obtenidos no sean satisfactorios? (indicar nombre y apellidos)

¿Cómo actúa?

¿Quién actúa en caso de que los resultados del análisis de control obtenidos no sean satisfactorios? (indicar nombre y apellidos)

¿Cómo actúa?

Registros

• De desinfectante residual (anotar en una hoja, tal como figura en la siguiente página)

• Análisis de control

A continuación se proponen a título orientativo un modelo para el registro de las determinaciones diarias de cloro.

Requisitos Simplificados de Higiene



VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



DETERMINACIÓN DIARIA/SEMANAL DE CLORO RESIDUAL (CRL):

Día	CRL	FIRMA RESPONSABLE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
Y Arquitectos Técnicos de Cádiz



PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Nombre y apellidos, y cargo en la empresa del responsable del Plan:

OPERARIO 1

¿Qué tipos de residuos se generan en su establecimiento?

BISBURA ORGANICA, PASTICOS, CARTÓN Y VIDRIO

¿Cómo y donde los almacena?

ALMACENANDO IDENTIFICADO Y SEPARADO EN EL LOCAL

¿Cómo los elimina?

SE VIERTE EN CONTENEDORES CORRESPONDIENTES

¿Se generan en su establecimiento desperdicios de origen animal? (en caso de carnicerías, carnicerías-salchicheras y pescaderías)

SÍ _____ NO

En caso afirmativo, describa brevemente la forma de eliminación y el destino que se les da a los mismos:

Registro

- Documentación que acredite el destino dado a esos desperdicios de origen animal

78

Requisitos Simplificados de Higiene

VISADO

Según Ley 2/1974

15 feb 2022

2022-00329

COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores
y Arquitectos Técnicos de Cádiz



Estudio Acústico

