



EXPDTE: LICENCIA DE ACTIVIDADES-2022/3994

ANUNCIO

TRÁMITE DE INFORMACIÓN PÚBLICA DEL PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL DE LA LICENCIA MUNICIPAL DE OBRAS Y ACTIVIDAD RELATIVAS A REHABILITACIÓN DE EDIFICACIÓN EXISTENTE (NAVE 317), PARA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA CON MÚSICA (LA TERRAZA EN PLANTA CUBIERTA SERÁ DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA) Y ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA EN PARCELAS COLINDANTES (PARCELA 316 Y PARCELA 318) PARA DESTINARLO A ACTIVIDAD DE TERRAZAS DE VERANO (HOSTELERÍA), SITO EN POLÍGONO INDUSTRIAL LA VEGA, TARIFA.

Examinada la documentación presentada por Grupo Hostelero Bocu S.L, solicitando licencia municipal de obras y actividad, relativos a rehabilitación de edificación existente (nave 317, ref. catastral 4802706TE6940S0001SK), para actividad de hostelería con música (la terraza en planta cubierta será de hostelería sin música) y actividad de hostelería sin música en parcelas colindantes (parcelas 316 ref. catastral 4802705TE6940S0001EK y parcela 318 ref. catastral 4802707TE6940S0001ZK) para destinarlo a actividad de terrazas de verano (hostelería), con emplazamiento en Polígono Industrial La Vega, Tarifa, conforme a lo indicado en el artículo 13 del Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental. (BOJA núm. 3 de 11 de enero de 1995), se le comunica que con la publicación de este anuncio, en el correspondiente tablón y comunicación a la vecindad colindante, se inicia el periodo de información pública por un plazo de VEINTE DÍAS hábiles, a contar desde la publicación del presente anuncio en tablón de anuncios de este Ayuntamiento.

Lo que se hace público para general conocimiento, quedando expuesta la documentación técnica del referido expediente en la Oficina de Atención a la Ciudadanía los días hábiles y en horario, de 12.00 horas a 13:30 horas, previa cita concertada telefónicamente en el 956684186 extensiones 501, 502 y 503, así como en el tablón de anuncios de la sede electrónica de este ayuntamiento y en la página web de esta corporación, (<https://www.aytotarifa.com/notice-category/oficina-tecnica/>) al objeto de que cualquier persona interesada pueda consultar y formular las alegaciones y/o sugerencias que estime oportunas, todo ello, conforme se indica en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas

Tarifa, a la fecha indicada en la firma electrónica

El Alcalde-Presidente,
Francisco Ruiz Giráldez.

El Secretario General,
Antonio Aragón Román

Firma 1 de 2
Francisco Ruiz Giráldez
12/07/2022
Alcalde
Firma 2 de 2
Antonio Aragón Román
14/07/2022
Secretario General

	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
	Código Seguro de Validación	9b68edfbb5a54054a579f10cc86120bd001
	Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
	Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



CALIFICACION AMBIENTAL

(“Restaurantes, cafeterías, pubs y bares” Categoría 13.32 Anexo I GICA)

TITULAR:

Promotor: Grupo Hostelero Bocu 55, S.L.

CIF: [REDACTED]

DIRECCIÓN: [REDACTED] Tarifa (Cádiz)

ARQUITECTO:

ARQUITECTO: [REDACTED]

COLEGIADO: [REDACTED] DEL COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE SEVILLA
[REDACTED] DEL COLEGIO OFICIAL DE APAREJADORES Y ARQUITECTOS
TÉCNICOS DE CÁDIZ.



1.- MEMORIA DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL

INDICE

EMPLAZAMIENTO	5
RELACIÓN DE COLINDANTES Y ADYACENTES.....	6
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	6
RUIDOS Y VIBRACIONES	11
EMISIONES A LA ATMÓSFERA	11
Identificación de emisiones	11
Medidas correctoras	12
UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS.....	13
Descripción de las instalaciones.....	13
Medidas correctoras	13
GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.....	14
Descripción de los residuos.....	14
Ubicación y descripción de los almacenes de basuras.....	15
Medidas correctoras	15
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.....	15
RIESGOS SANITARIOS	16



1. ANTECEDENTES

El objeto del presente Expediente es dar cumplimiento a lo indicado en la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA), en la que se establece que el procedimiento de Calificación Ambiental se desarrollará con arreglo a lo que reglamentariamente se establezca, integrándose en el de la correspondiente licencia municipal. La Calificación Ambiental tiene por finalidad la evaluación de los efectos ambientales de determinadas actuaciones, así como la determinación de la viabilidad ambiental de las mismas y de las condiciones en que deben realizarse.

En el momento presente y en tanto no se elabore un nuevo Reglamento de Calificación Ambiental, habrá que atender a las normas establecidas en el Reglamento de Calificación Ambiental (Decreto 297/1995, de 19 de diciembre), pero atendiendo a la nueva filosofía que inspira la Ley GICA, y siempre y cuando no se oponga a lo establecido en dicha ley.

La actividad de bar restaurante viene expresamente enunciada en el Anexo I de la Ley GICA, en el punto 13.32. Por tanto, debe ser sometida al instrumento de Calificación Ambiental.

1. Además, según el **Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre** de la Comunidad Autónoma de Andalucía, la actividad que se va a desarrollar en el establecimiento viene clasificada, dentro de los establecimientos de hostelería, como III.2.7.a) **Establecimientos de hostelería sin música**, cuya definición literal es las siguientes:

"Se denominarán y tendrán la consideración de establecimientos de hostelería, a efectos de la Ley 13/1999, de 15 de diciembre, aquellos establecimientos públicos que se destinen a ofrecer a las personas usuarias la actividad de hostelería.

Se entenderán incluidos en este epígrafe los establecimientos de hostelería que se ubiquen en vías públicas y otras zonas de dominio público, incluida la zona marítimo-terrestre o de servidumbre de protección, según establezca la vigente normativa de costas."

Para la redacción de este Expediente se han considerado principalmente las siguientes normas:

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA).
- Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.
- Decreto 74/1996, de 20 de Junio, por el que se aprueba el Reglamento de Calidad del Aire.
- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.



- Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.
- Ordenanza Municipal de Protección del Medio Ambiente.
- RD 202/2000, de 11 de febrero, normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- RD 2207/1995, de 28 de diciembre, norma de higiene relativa a los productos alimenticios
- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

El presente Expediente de **Calificación Ambiental** se debe incluir en el Expediente de solicitud de licencia de actividad, y está compuesto por todos los apartados indicados en el Reglamento de Calificación Ambiental, es decir:

- Objeto de la actividad.
- Emplazamiento adjuntando planos escala 1:500 y descripción del edificio sometido a calificación, señalando distancias a viviendas mas próximas, pozos y tomas de agua, centros públicos, industrias, etc., aportando planos que evidencien estas relaciones.
- Maquinaria, equipos y proceso productivo a utilizar.
- Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que lo hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente.
- Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas, indicando el resultado final previsto en situaciones de funcionamiento normal y en caso de producirse anomalías o accidentes. Como mínimo en relación con:
 - o Ruidos y vibraciones.
 - o Emisiones a la atmósfera.
 - o Utilización del agua y vertidos líquidos.
 - o Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.
 - o Almacenamiento de productos.

Medidas de seguimiento y control que permitan garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles.



2. OBJETO DE LA ACTIVIDAD

El Expediente de legalización al que se incorpora la presente Calificación Ambiental pretende la ampliación de la actividad a las dos parcelas colindantes de la nave con Licencia Municipal de Apertura de Restaurante concedida por la Oficina Técnica D-110/2006 y otorgada el 31 de Diciembre del 2007, reuniendo éste las condiciones necesarias, según la legislación vigente y aplicable, para desarrollar la actividad principal de Restaurante.

Así mismo, se justifican las obras de mejoras del edificio existente con licencia concedida de restaurante y obras necesarias, como de consolidación del terreno y cerramiento de fachada, para la adecuación de la actividad de las parcelas colindantes.

Nota: una descripción detallada de la actividad se realiza en la memoria de este expediente, así como en los planos que se adjuntan en el mismo.

EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

EMPLAZAMIENTO

El local se encuentra en el polígono industrial Las Vegas, calle Jimena de la Frontera, en las parcelas 316, 317 y 318. Las parcelas 316 y 318 son al aire libre a ras de suelo y la 317 consta de una nave de dos plantas con techo practicable, cuyo acceso a la planta baja no tiene desnivel y a las plantas superiores se accede por mediación de escaleras o ascensor.

La superficie total construida del local es de 498,30 m². La fachada principal son de 7,00 m.

Dispone de Energía eléctrica en Baja Tensión, agua potable de la Red Urbana de Suministro, evacuación a red de saneamiento y servicio de recogida de basuras, conforme a lo exigido por el Decreto 297/1995.



CALIFICACIÓN AMBIENTAL RESTAURANTE "3IENTO"

Polígono Ind. La Vega P. 316, 317, 318. Tarifa (Cádiz)

RELACIÓN DE COLINDANTES Y ADYACENTES

El establecimiento en el que se desarrolla la actividad se ubica en las parcelas 316, 317 y 318 calle Jimena de la Frontera, en el Polígono Industrial "Las Vegas" de Tarifa, Cádiz

El establecimiento se encuentra retranqueado 5 metros de los lindes de la parcela.

Nave colindante

Parcela de la propiedad

Parcela de la propiedad

Nave colindante



Foto donde se puede apreciar la relación con los colindantes

Concretamente los recintos colindantes con la actividad son los siguientes:

- Hacia el Norte, Sur y Oeste : con otras naves industriales
- Hacia el Este: con la calle Jimena de la Frontera.

DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

En la memoria del expediente se incluye una descripción pormenorizada del establecimiento en el que se va a ubicar la actividad analizada.

La actividad de restaurante, está dividida en varias salas y en distintas plantas comunicadas con dos escaleras y ascensor;

- en planta baja: sala de barra, una cocina, almacenes, un salón-comedor y aseos, además de dos terrazas anejas.
- En planta primera: salón, barra, aseos, distribuidor y sala de servicio
- En planta de cubierta: zona de barra, almacén, zona de instalaciones y solarium



URL para verificación de integridad de una copia de este documento: <https://levisado.coaatc.es/VerificaFirmaID.aspx>
 Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 13 Jun 2022 con nº 2022-01072 Código identificación: b5c84901-4b25-4b6f-b948-45bb7a5297bb

CALIFICACIÓN AMBIENTAL RESTAURANTE "3IENTO"

Polígono Ind. La Vega P. 316, 317, 318. Tarifa (Cádiz)

Se indican a continuación los siguientes datos relevantes relativos a la relación del edificio con las instalaciones públicas de abastecimiento:

- La parcela donde se ubica el establecimiento tiene acceso por la parte que da a la calle Jimena de la Frontera.
- El abastecimiento de agua se realiza mediante la red pública.
- La parcela cuenta con acometida a la red de saneamiento.



En la imagen se señalan la localización de las diferentes conexiones a las redes públicas



3. MAQUINARIA, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO A EMPLEAR

Primeramente, se indica una relación de la maquinaria y equipos mínimos que se prevé emplear para el funcionamiento normal de la activdad.

POTENCIA ELECTRICIDAD	UNIDAD	FUERZA UNITARIA	FUERZA
SERVICIOS COMUNES			
ASCENSOR	1	7,500 KW	7,500 KW
CLIMATIZACIÓN	4	3,800 KW	15,200 KW
EXTRACCIÓN - VENTILACIÓN	2	0,600 KW	1,200 KW
MOTOR BOMBA CONTÍNUA AGUA	1	1,100 KW	1,100 KW
BAÑO FEMENINO Y MINUSVÁLIDOS	2	2,300 KW	4,600 KW
SUBTOTAL			29,600 KW
ALUMBRADO Y TOMAS GENERALES			
ALUMBRADO DE EMERGENCIA	15	0,006 KW	0,090 KW
ALUMBRADO	128	0,012 KW	1,536 KW
ALUMBRADO TIRA LED (POR METRO)	230	0,018 KW	4,140 KW
TOMAS 16A			17,250 KW
SUBTOTAL			23,016 KW
RESTAURACIÓN			
CÁMARA FRIGORÍFICAS	2	2,800 KW	5,600 KW
LAVAVAJILLAS	1	9,600 KW	9,600 KW
HORNO	1	6,900 KW	6,900 KW
NEVERA	4	0,600 KW	2,400 KW
CAJA DE EXTRACCIÓN	1	1,500 KW	1,500 KW
ELEVADOR	1	2,200 KW	2,200 KW
GRUPO CERVEZA	5	0,700 KW	3,500 KW
ENVASADORA	1	0,500 KW	0,500 KW
CAFETERA	1	2,500 KW	2,500 KW
ABATIDOR	1	3,300 KW	3,300 KW
CÁMARA DE EXTRACCIÓN DE GASES DE COCINA	2	1,850 KW	3,700 KW
TERMO ELÉCTRICO	1	0,700 KW	0,700 KW
TIMBRES	5	0,240 KW	1,200 KW
SUBTOTAL			23,700 KW
TOTAL			96,216 KW



POTENCIA GAS	UNIDAD	FUERZA UNITARIA	FUERZA
RESTAURACIÓN			
FREIDORA DOBLE	1	18,800 KW	18,800 KW
PLANCHA	1	13,500 KW	13,500 KW
COCINA CON 6 QUEMADORES	1	28,500 KW	28,500 KW
PARRILA DE CARBON	1	0,000 KW	0,000 KW
TOTAL			60,800 KW

La campana lleva electro válvula de extinción y llave de corte general de gas al ser superior a 30 kw el total del gas. Y al no superar los 70 kw no será necesario el proyecto de gas.

Además de la maquinaria y equipos indicados anteriormente, se prevé la instalación de las siguientes instalaciones comunes en el establecimiento:

- Instalación de ventilación de aseos: se ha instalado un extractor en cada uno de los aseos, con salida a fachada.
- Instalación de climatización: se utilizan de equipos autónomos aire/aire con unidades interiores y exteriores.
- Instalación de evacuación de aguas residuales: todas las aguas residuales del establecimiento y aseos, se evacuan hacia red de saneamiento pública.
- Instalación de abastecimiento de agua: se utiliza la red de acometida existente en la edificación de la nave de la parcela 317 (restaurante existente)
- Instalación de electricidad: tiene las características propias para una actividad de este tipo, según las exigencias del vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión, mediante enganche a acometida general.

Por otro lado, en el funcionamiento normal de la actividad se han detectado los siguientes procesos productivos:

- Transformación de alimentos crudos en platos elaborados.
- Transformación de bebidas a granel en bebidas consumibles por los clientes.
- Limpieza de vajilla y cubertería.
- Limpieza del establecimiento fuera del horario de uso de la actividad.
- Filtración del aire extraído del establecimiento y de la cocina previamente a su expulsión al medio ambiente.

En definitiva, el proceso productivo de la actividad, así como los efectos ambientales previstos, se puede resumir en el esquema siguiente:



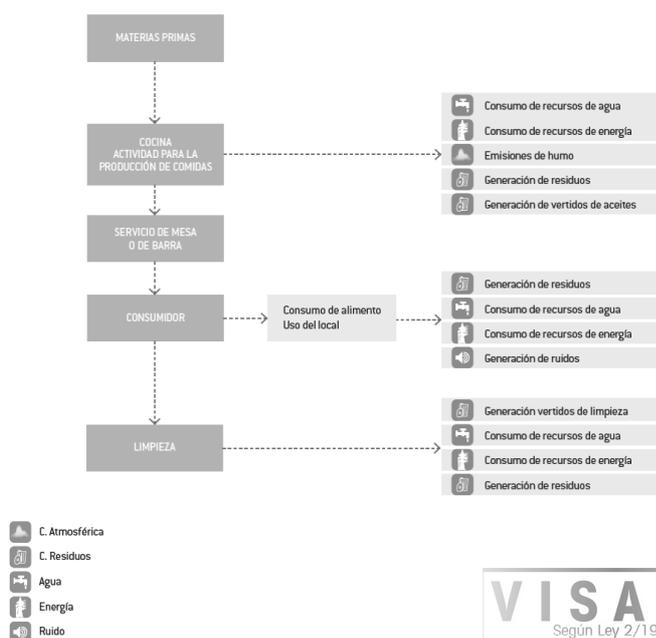
4. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Para el correcto desarrollo de la actividad se ha previsto que sean empleados y almacenados los siguientes materiales y productos, así como materias primas de elaboración:

- Comidas preparadas frías en cámaras frigoríficas.
- Comidas preparadas en barras de atención al público.
- Bebidas frías en botelleros frigoríficos.
- Alimentos crudos en cámara fría en cocina.
- Materias primas (alimentos) almacenados en la cocina.
- Bebidas a temperatura ambiente en almacén.
- Productos de limpieza para el mantenimiento y buen estado de las instalaciones, guardados bajo llave en las zonas de servicios, en armarios adecuados, fuera del alcance del público.
- Está prevista la reserva de espacios de almacenamiento inmediato para cada una de las cinco fracciones de residuos ordinarios. Esto es: envases ligeros, materia orgánica, papel y cartón, vidrio, varios (cuero, goma, maderas, pañales). Dichos residuos serán depositados diariamente en los contenedores municipales correspondientes, y serán limpiados diariamente.

Mediante la elaboración y mezcla de los materiales indicados se producen:

- Comidas elaboradas.
- Bebidas listas para el consumo.



5. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS

RUIDOS Y VIBRACIONES

Se ha redactado un Estudio Acústico para la actividad a tratar que es de **ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA INTERIOR CON MÚSICA CON TERRAZA AL AIRE LIBRE SIN MÚSICA**, perteneciente a la actividad de servicios en establecimiento de pública concurrencia.

Se instalarán equipos de reproducción musical, por lo que aplicará lo descrito en la IT 6 del D6/2012 "Limitadores-Controladores" y se calibrará en función de los niveles de aislamiento obtenidos y en cumplimiento a los niveles de emisión máximos admisibles.

El establecimiento cuenta con dos zonas de terraza al aire libre, ambas en planta baja, más una en cubierta.

El establecimiento se encuentra retranqueado de los lindes de la parcela. En ese entorno son habituales los establecimientos de uso terciario. La Normativa Urbanística vigente en la localidad permite este tipo de uso en el establecimiento que nos ocupa.

Dicho estudio contiene, al menos, las exigencias indicadas en la IT. 3 del Decreto 6/2012 por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica de Andalucía.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Identificación de emisiones

Durante el funcionamiento normal de la actividad está previsto que se generen las siguientes emisiones a la atmósfera:

- Extracción de aire de los aseos y cuartos de baño.
- Extracción de aire de la cocina.

Ninguna de dichas emisiones se encuentra catalogada en el Anexo I del Decreto 74/1996, de 20 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de la Calidad del Aire como actividad potencialmente contaminadora de la atmósfera. Por tanto, no es de aplicación este decreto en materia de contaminación de la atmósfera.

Sin embargo, los gases extraídos de la cocina pueden considerarse incluidos dentro del Anexo IV de la Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera. Ello obliga a la actividad a someterse a un procedimiento de autorización administrativa que es lo que se pretende con este documento.

A la hora de proponer las medidas correctoras que se indican a continuación se han tenido en cuenta el resto de normas que sean de aplicación y, principalmente, el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los edificios.



Medidas correctoras

Para la evaluación de las emisiones hacia la atmósfera se ha considerado que, conforme a lo exigido por la Ley 42/2010, de 30 de diciembre, en el establecimiento no va a estar permitido fumar.

Se han clasificado las salidas de aire, utilizando la notación del RITE, en:

- Extracción de aire de las zonas públicas del edificio: categoría AE 2, moderado nivel de contaminación.
- Extracción de aire de los aseos y cuartos de baño: categoría AE 3, alto nivel de contaminación.
- Extracción de aire de las cocinas, quemadores, hornos y otros equipos de la cocina: categoría AE 4, muy alto nivel de contaminación.

Con objeto de limitar la afección medioambiental se proponen las siguientes medidas correctoras:

- Las salidas de aire para cada una de las categorías indicadas serán independientes, no pudiéndose expulsar el aire de las categorías AE 3 y AE 4 junto con el de la categoría AE 2. Para ello se seguirá lo indicado en el Anexo A de la norma UNE-EN 13779, o bien lo indicado en el Anexo A de la norma UNE 100030.
- Las unidades de tratamiento de aire utilizarán refrigerantes de tipo A1 conforme a la notación de la norma UNE-EN ISO 378, es decir, serán no inflamables y de baja toxicidad. Los siguientes gases cumplen esta condición: R11, R12, R22, R113, R134a, R718, R744, R407c.
- El aire de la categoría AE 4 (cocina) deberá ser filtrado previamente a su salida a la atmósfera, y el filtro deberá ser fácilmente registrable y limpiable o sustituible.
- Se colocarán rejillas en los conductos de ventilación para evitar la entrada de roedores e insectos.
- Si se utilizasen torres de refrigeración se deberá prevenir la aparición de la legionela mediante la ejecución de los siguientes servicios:
 - o Redacción de un documento en el que se indique un plan de tratamiento contra la legionela para las instalaciones del edificio, conforme a las exigencias del Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico sanitarios para la prevención y control de la legionelosis; así como del Decreto 287/2002, de 26 de noviembre por el que se establecen medidas para el control y la vigilancia higiénico sanitaria de instalaciones de riesgo en la transmisión de la legionelosis y se crea el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Andalucía.
 - o Contratación de un servicio de mantenimiento para la prevención de la legionelosis.



UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS

Descripción de las instalaciones

El establecimiento dispone de conexión a la red pública por la calle Jimena de la Frontera. Las propiedades del agua de suministro hacen innecesario incorporar un tratamiento de la misma. El valor de presión, teniendo en cuenta los usos previstos en el edificio, la altura del mismo, y las pérdidas de presión en la instalación es suficiente para abastecer la edificación sin proyectar grupo de presión.

Será necesaria la existencia de un sistema de abastecimiento de agua caliente en los fregaderos y lavamanos de la cocina.

La red de evacuación de aguas del establecimiento aprovecha la acometida existente para trasladar las aguas grises a la red de saneamiento.

Todos los vertidos, especialmente los procedentes de la cocina, deberán cumplir la legislación medioambiental vigente, especialmente en lo que se refiere a los límites máximos permitidos para vertidos a cauce público o alcantarillado conectado a un sistema de saneamiento público, en función de la ubicación de la instalación.

En los aparcamientos podrán verterse accidentalmente aceites de los motores de los vehículos estacionados.

Medidas correctoras

Con objeto de asegurar la calidad ambiental en lo relacionado con la utilización del agua y vertidos líquidos, se proponen las siguientes medidas correctoras:

- Se dispondrán de sistemas antirretorno para evitar la inversión del sentido del flujo del agua de abastecimiento en cualquier punto que sea necesario y, obligatoriamente, después de los contadores, en la base de cualquier montante, y antes de los aparatos de refrigeración o climatización, si éstos funcionasen con agua.
- En la zona de la cocina los pavimentos estarán contruidos de materiales no absorbentes, antideslizantes, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección, resistentes a golpes e impactos, y no atacables por álcalis o ácidos empleados en la limpieza. Este pavimento deberá tener una inclinación hasta los sumideros que permita la evacuación de aguas y otros líquidos y estará provisto de sumidero con sifón, que a través de una red de evacuación desembocará en el sistema público de alcantarillado, previa arqueta separadora de grasa y fangos.
- Se dispondrán carteles en la cocina prohibiendo el vertido de cualquier tipo de líquido oleoso por los puntos de desagüe del establecimiento. Este tipo de residuos deberán ser almacenados y depositados en vertederos apropiados, o recogidos por empresas autorizadas.
- Se dispondrá de la arena necesaria y correspondiente para la recogida de los aceites vertidos en los aparcamientos.



GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Deberá priorizarse el reciclado de los residuos de embalaje de papel, cartón y plástico con un gestor autorizado o bien por empresas que destinen estos productos para su reutilización. Dichos residuos, y hasta su recogida, deberán estar debidamente almacenados en las instalaciones.

Los establecimientos deberán disponer de recipientes, según el tipo de residuos que generen, a fin que puedan almacenar durante el día los residuos dentro de sus instalaciones en el almacén de basuras, siempre en recipientes estancos y en condiciones que no produzcan molestias o riesgos de ningún tipo, extremando las precauciones en períodos de verano con altas temperaturas en los que la basura orgánica, restos, o asimilable a ésta (incluido subproductos animales no destinados al consumo humano), deberán almacenarse hasta su retirada, si fuera necesario, en cámara frigorífica específica para estos residuos.

El titular de la actividad pondrá especialmente atención a mantener en las debidas condiciones de limpieza tanto de las propias instalaciones interiores como del espacio urbano exterior sometido a su influencia, así como los elementos instalados en él, debiendo quedar éstos en el mismo estado una vez finalizada la actividad, y la higiene urbana de los elementos integrantes de su fachada, dentro de los horarios establecidos.

Si el titular de la actividad se acogiese al servicio municipal de recogida de residuos, podrá verter sus propios residuos de su actividad en los contenedores de residuos ubicados en la zona, dentro del horario permitido, y en bolsas cerradas.

Descripción de los residuos

Una finalizadas las obras de construcción o adaptación autorizadas, los residuos que se generan en la actividad, según códigos LER de la **Lista Europea de Residuos** (conforme a la Normativa publicada en el BOE nº 43, de fecha 19-02-02, y corrección de errores en el BOE nº 61, de fecha 12-03-02), incluidas las fracciones recogidas selectivamente, serán las indicadas en la tabla siguiente:

Código LER	Denominación epígrafe código LER	Cantidad/Periodo
02 02	Residuos de la preparación y elaboración de carne, pescado, y otros alimentos de origen animal	10Kg/día
02 03	Residuos de la preparación de frutas, hortalizas, cereales, (...)	5Kg/día
15 01	Envases (incluidos los residuos de envases de la recogida selectiva municipal)	200 litros/día
20 01	Fracciones recogidas selectivamente(excepto las especificadas en el subcapítulo 15 01)	10 litros/día

Descripción de los residuos que se generarán en la actividad.

En documento aparte se describirán y evaluarán los residuos generados durante las obras de adecuación del establecimiento, conforme a lo indicado en el Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición. Dicho documento formará parte del Proyecto de adecuación del establecimiento.



Ubicación y descripción de los almacenes de basuras

El Real Decreto 314/2006 de 17 de marzo por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación dicta en el artículo 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"

Si bien el DB-HS2 no es directamente de aplicación a edificios que no sean de viviendas de nueva construcción, se ha optado por la aplicación de criterios análogos a los establecidos en dicho Documento Básico. Se ha optado por ubicar el cuarto de basuras fuera de la zona de barra como se puede ver en los planos de distribución. También se dispone un espacio de almacenamiento inmediato en los puntos en los que se generen residuos, concretamente en el interior de la cocina.

El espacio de almacenamiento inmediato consistirá en dos espacios para almacenar cada una de las cinco fracciones de residuos ordinarios. Esto es: envases ligeros, materia orgánica, papel y cartón, vidrio, varios (cuero, goma, maderas, pañales).

Medidas correctoras

- En la redacción del Expediente de legalización se incluirá el correspondiente estudio de gestión de residuos de construcción y demolición, conforme a lo indicado en el Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Se deberá prever la ubicación de un espacio de almacenamiento para cada una de las cinco fracciones de residuos ordinarios.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

Los productos que se van a almacenar en el edificio son los propios para el funcionamiento normal de la actividad, y que se han indicado en el punto 5 de este Expediente de Calificación Ambiental. Se prestará especial atención a almacenar en refrigerador los productos que lo requieran, en cámara independiente, el pesado del resto de productos.

Los productos que van a ser almacenados en el edificio no suponen ningún riesgo para el medio ambiente si se derraman y se vierten fortuitamente a la red pública de alcantarillado. Por ello, no se ha considerado necesario especificar ninguna medida correctora adicional al respecto, excepto que los productos químicos utilizados en los procesos de limpieza del recinto deban cumplir lo establecido en el Real Decreto 77/1990, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.



RIESGOS SANITARIOS

En las actividades de pública concurrencia, una vez iniciada la actividad se deberá presentar en el Ayuntamiento copia de diagnóstico de desratización, desinfección y desinsectación y, en su caso, de Certificado de Tratamiento, realizada por empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas. En cualquier caso la actividad deberá cumplir el Decreto 8/1995, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización sanitaria.

Se han tenido en cuenta en este apartado, además de las normas citadas anteriormente, todas aquéllas que sean de aplicación en materia de riesgos sanitarios e higiene. Principalmente se han considerado las siguientes:

- 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.
- Real Decreto 202/2002, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se aprueban las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Reglamento 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En base a ellas, se enumeran a continuación una serie de medidas correctoras y exigencias que deberán cumplirse para el correcto funcionamiento de la actividad:

- El establecimiento dispondrá de entrada y salida directa a la vía pública.
- Deberá contar con abastecimiento de agua potable fría y caliente en todas las tomas, salvo las destinadas a lavavajillas, lavavasos, inodoros y urinarios. Tanto el establecimiento como las instalaciones se mantendrán en correcto estado de conservación y limpieza.
- El establecimiento dispondrá de zonas de almacenamiento independientes para lencería, productos y utensilios destinados a limpieza, y bebidas o productos alimentarios.
- Las paredes y suelos de las zonas en las que se manipulen alimentos deberán ser de materiales lisos e impermeables, de fácil limpieza y desinfección, resistentes a golpes e impactos, no atacables por álcalis o ácidos. Al suelo se le exigirá además que sea antideslizante, y que tenga una inclinación adecuada para permitir la evacuación adecuada del agua para el baldeo a través del sumidero. El mobiliario es deberá ser de material lavable.
- La ventilación deberá ser forzada e independiente para los aseos y el resto del establecimiento. Deberá ser apropiada al volumen y uso de cada dependencia.
- El establecimiento dispondrá de armario botiquín de primeros auxilios, debidamente dotado y situado en lugar accesible.



- Las ventanas y cualquier otra apertura hacia el exterior estarán protegidas contra el paso de los insectos, dotando a las puertas de acceso al establecimiento con sistema de cierre automático.
- Deberán colocarse matainsectos automáticos en diversas zonas del establecimiento.
- El establecimiento se encuentra aislado de focos de suciedad y contaminaciones (explotaciones animales, vertederos, etc.).
- Deberán existir servicios higiénicos, aseos y vestuarios para uso exclusivo del personal empleado. Estarán realizados con revestimiento alicatado.
- El vestuario del personal dispondrá de colgadores y taquillas para uso exclusivo.

Los aseos no se emplearán para usos distintos a los que están destinados. Estarán separados por sexos. Estarán dotados todos ellos de jabón líquido, toallas de un solo uso o secamanos eléctrico, y papel higiénico. Los aseos femeninos dispondrán, junto al inodoro, de un cubo higiénico con cierre automático.



6. MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL.

Se enumeran a continuación las medidas de seguimiento y control que se deben realizar con objeto de mantener la actividad dentro de los límites admisibles, indicando asimismo la periodicidad de las mismas, en base a lo indicado en este documento:

- Se deberá mantener en buen estado de mantenimiento el edificio y todas sus instalaciones, conforme al manual de uso y mantenimiento del edificio, principalmente en el caso de las instalaciones susceptibles de generar cualquier tipo de contaminación.
- El edificio deberá ser limpiado diariamente en las zonas de trabajo.
- Se deberá verificar el cumplimiento de la normativa acústica de aplicación cada 8 años o cuando sea necesario, conforme la normativa de aplicación, mediante la realización de ensayos acústicos in situ realizados por laboratorio competente.
- Se deberá contratar un servicio de mantenimiento para la prevención de la legionelosis para las posibles torres de refrigeración y termos acumuladores de agua.
- Se deberá contratar un servicio de tratamiento de desratización, desinfección y desinsectación a una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.
- Se deberá contratar un gestor de residuos homologado para la recogida de aceites usados y para la limpieza de las grasas y fangos de la arqueta correspondiente.

El promotor de la actividad se compromete a hacer cumplir las medidas preventivas y correctoras propuestas, y a implementar aquellas otras que se consideren necesarias para preservar el entorno del proyecto, así como a cumplir el programa de control y seguimiento de las mismas.



7. CONDICIONES HIGIÉNICOS SANITARIAS

- Según el artículo 3 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre se describen a continuación las condiciones higiénicas sanitarias que deben de cumplir los establecimientos donde se elaboren comidas.

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

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

- 3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran. Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

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

- 5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los establecimientos en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto.

- Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente.

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



8. CONCLUSIONES.

Con lo recogido en el presente Proyecto, el técnico que suscribe cree haber cumplido los objetivos indicados en el apartado 1 de este documento, para la obtención de las correspondientes licencias establecidas para la implantación de la actividad, sujeta a lo establecido en el Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

Se tramitará la solicitud de los siguientes informes:

- Informe sanitario de proyecto.
- Informe de proyecto del Consorcio de Bomberos.
- Informe de la asistencia técnica en calidad acústica.

Confiamos en que este documento sea suficiente para que el personal Técnico al que va dirigido pueda llegar a las mismas conclusiones y, a la vez, le sirva para emitir la **calificación ambiental** de la actividad y la oportuna **Licencia Municipal**.

Barbate, Junio de 2022

████████████████████
Arquitecto/ arquitecto Técnico



J. CALIFICACIÓN AMBIENTAL (LEY 7/2007 Gestión Integrada de la Calidad Ambiental-Restauración)

Según el Anexo I de la Ley 7/2007 de Protección Ambiental la actividad de BAR-RESTAURANTE y se encuentra clasificado con el número 13.32 de toda la relación de calificaciones ambientales y por tanto se realiza a continuación su Calificación Ambiental:

1.- GENERACIÓN DE RESIDUOS.

Se emplea un sistema para la recogida de basura procedente del conjunto de actividades que se desarrollan en la parcela, a base de recipientes estancos, los cuales se depositarán en la calle a la hora de cierre del establecimiento, para la evacuación, por el servicio de recogida de basuras de la localidad. Dichos residuos se dispondrán de tal forma que se facilite la adecuada separación en origen para su recogida selectiva acorde con el sistema público.

Se dispone de espacios en el BAR-RESTAURANTE para albergar los recipientes.

Se adoptan las medidas necesarias para evitar la presencia de insectos, arácnidos y roedores, así como la formación de polvo, o cualquier otra posible causa de insalubridad.

A tal efecto, se mantiene el BAR-RESTAURANTE en desratización permanente con productos químicos controlados y los insectos están combatidos con agentes químicos autorizados.

2.- CONSUMO DE AGUA.

El agua para consumo tanto en la cocina del BAR-RESTAURANTE como para su uso en los aseos procederá de la red pública de agua. En cada sector se disponen dispositivos fijos de ahorro en las griferías existentes.

3.- VERTIDOS

El BAR-RESTAURANTE dispone de medios adecuados para extraer las aguas residuales generadas en ellos de forma independiente con las precipitaciones atmosféricas y con las escorrentías.

Los vertidos líquidos (constituidos por aguas fecales procedentes de los servicios higiénicos y por agua de lavado de la cocina) están evacuados a través de conductos y sumideros a la red pública de saneamiento.

La red de evacuación de aguas es existente, conectando los desagües del aseo y la cocina a dicha red.

4.- CONSUMO DE ENERGÍA.

Se utilizarán luminarias tipo Led, así como dispositivos de encendido/apagado automático en las zonas de poco tránsito.

Se cumple la normativa de eficiencia energética de las instalaciones de iluminación según la Sección HE3 del Código técnico de la edificación.

5.- RUIDOS.

Los equipos de las instalaciones de aire acondicionado, ventilación o refrigeración, como ventiladores, extractores, unidades condensadoras y evaporadoras, compresores, bombas, torres de refrigeración y otras similares, no originarán en los edificios propios, contiguos y próximos, niveles sonoros superiores a los límites establecidos en el capítulo III.



El nivel total de ruido previsto para la actividad incluyendo a las personas en su interior será $83,60\text{dBA} \leq 85\text{ dBA}$ según el art. 33 del D6/2012, y conforme a la tabla X del mismo. En cuanto a aislamiento no requiere ninguna exigencia específica, tan solo cumplir con los niveles de inmisión al exterior, ya que no tiene recintos colindantes ni adyacentes protegidos.

Las especificaciones de aislamiento para los diferentes elementos constructivos se ha obtenido del Catálogo de Elementos Constructivos elaborado por el Ministerio de la Vivienda (versión Mayo-08), siendo los siguientes:

- Cerramiento frontal, izquierdo, derecho y trasero

□ Parte ciega:

Fábrica de ladrillo perforado, de 15 cm de espesor unitario, revestido y pintado por ambas caras, con una masa aproximada de 143kg/m^2 y un aislamiento teórico de 42 dBA (según catálogo elementos constructivos Cód.P1.4).

□ Partes no ciegas:

Puertas de acceso/salida (existen dos, una en la fachada frontal y otra en la trasera): Se trata de puertas ejecutadas en carpintería de aluminio clase 3 (Según norma UNE-EN 12207), con acristalamiento sencillo de espesor 6 mm, de 2.000 mm de anchura y 2.200mm de altura, lo que hace una superficie total unitario de 4,40 m², según el catálogo de elementos constructivos este tipo de solución confiere un aislamiento al elemento de 28 dBA.

Ventanas: existen 1 ventana encastradas en fachada en los cerramientos existentes, con un aporte de parte no ciega de 1,55 m² ventana, aparentemente y ante la ausencia de documentación podría responder a una ventana estándar ejecutada mediante carpintería metálica con acristalamiento de vidrio laminar de dos vidrios de 6+6 mm de espesor unidos mediante dos láminas de butiral de polivinilo incoloras de 0,38 mm y masa unitaria de 30 kg/m², en carpintería de clase A-3, y se considera para este tipo de solución un aislamiento de 30 dBA.

6.-OLORES.

El presente apartado tiene la misión de describir las instalaciones para la extracción y eliminación de humos y olores procedentes de la actividad. En los aseos se eliminarán a través de extractores que comunican con el exterior, convenientemente diseñado y capaz de cumplir con la Normativa vigente.

Descripción del sistema de ventilación:

La ventilación en la zona de público se realizará a través de las puertas y de los ventanales de los que dispone el BAR-RESTAURANTE, obteniéndose así una renovación constante de aire.

Aseos

Datos del aseo de Caballeros

Dimensiones..... 2,70 m²
Caudal de aire deseado.....15 l/s

Datos del aseo de Mujeres

Dimensiones..... 4,10 m²
Caudal de aire deseado.....15 l/s

Características de la Instalación



La ventilación en el aseo se realiza a través de un extractor de tiro forzado del tipo SP o similar, por lo que las renovaciones necesarias quedan garantizadas en todo momento.

Almacén	I
Dimensiones	3,35 m ²
Caudal de aire deseado.....	50 l/s
Almacén	II
Dimensiones	3,70 m ²
Caudal de aire deseado.....	50 l/s

Características de la Instalación

La extracción de aire es por mediación de extractor con ventilador centrífugo, de 12 v con transformador específico que garantice la seguridad en los baños, con un índice de protección de 65 (IP65) con caudal entre 60/100 m³/h. Con un consumo de entre 5 y 12w. Estos motores vienen con un sistema Silent-blocks que hace que tenga un nivel sonoro muy bajo.

Por todo ello, se han tenido en cuenta las medidas de corrección medioambientales oportunas, para que se considere que la actividad objeto de este proyecto, no presente ninguna repercusión negativa sobre la Seguridad y el Medio Ambiente.

- La actividad no implica riesgos para la seguridad de los usuarios y de los locales medianeros.
- Se dispondrá en el local de botiquín de primeros auxilios, con el fin de atender accidentes fortuitos y deberá contener: vendas, gasas, antiséptico, yodo, alcohol, etc....

Y para que conste y a petición de la parte interesada, expido y firmo el presente PROYECTO DE ACTIVIDAD, para adjuntar a la solicitud de puesta en funcionamiento del local para la actividad de BAR-RESTAURANTE.

Cualquier modificación de las condiciones reflejadas en el documento, requerirá la revisión del técnico competente y comunicación al Exmo. Ayuntamiento de Tarifa.

7.-Estudio pormenorizado de la Calificación Ambiental de la actividad.

Aparte del estudio general previo de la Calificación Ambiental, que aquí se presenta, se añade un **Anexo de CA** con los puntos recogidos como estipula la normativa de la Junta de Andalucía.

K. CALCULO DE ESTRUCTURAS

Los cálculos sobre la cimentación de los muros de cerramientos están en el anexo de cálculo.

Fdo.: [Redacted]
Arquitecto colegiado [Redacted] COAS
Arquitecto Técnico colegiado
[Redacted] COATIEC

VISADO
Según Ley 2/1974
13 jun 2022
En Barbate, Junio 2022
2022-01072

COATIEC
Colegio Oficial de Arquitectos de Cádiz
REFORMADO



5. ESTUDIO ACUSTICO

URL para verificación de integridad de una copia de este documento: <https://evisado.coaatc.es/VerificaFirmaID.aspx>
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 13 jun 2022 con nº 2022-01072 Código identificación: b5c94901-4b25-4b6f-b948-45bb7a5297bb



ESTUDIO ACÚSTICO ACORDE AL D6/2012 DE 17 DE ENERO.

Justificación de cumplimiento de las normas de calidad y prevención acústica de acuerdo al D6/2012, en establecimiento destinado a ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA INTERIOR CON MÚSICA Y CON TERRAZA AL AIRE LIBRE SIN MÚSICA.

TITULAR:

Promotor: Grupo Hostelero Bocu 55, S.L.

NIF: [REDACTED]

DIRECCIÓN: [REDACTED] CP [REDACTED], Algeciras.

ARQUITECTO:

ARQUITECTO: [REDACTED]

COLEGIADO: [REDACTED] DEL COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE SEVILLA

[REDACTED] DEL COLEGIO OFICIAL DE APAREJADORES Y ARQUITECTOS TÉCNICOS DE CÁDIZ.

[REDACTED]

ARQUITECTO / ARQUITECTO TECNICO

Junio de 2022



IV.8.3.- ESTUDIO ACÚSTICO ACORDE AL D6/2012 DE 17 DE ENERO

INDICE

1. ACTIVIDAD A DESARROLLAR
 - 1.1. Descripción detallada
 - 1.2. Clasificación zonal
 - 1.3. Horario de la actividad
 - 1.4. Características constructivas
 - 1.5. Receptores afectados
 - 1.6. Límites de inmisión (exterior e interior)
 - 1.7. Situación acústica preoperacional/estimada
2. IDENTIFICACIÓN DE FUENTES DE RUIDO.
 - 2.1. Estimación de niveles de potencia sonora o presión sonora a 1m.
 - 2.2. Nivel de ruido total previsto
 - 2.3. Ubicación de las fuentes de ruido
 - 2.4. Emisores de vibración.
 - 2.5. Aislamiento teórico existente.
3. DEFINICIÓN DE AISLAMIENTOS PROYECTADOS
 - 3.1. Justificación.
4. AFECCIÓN SONORA EN CADA RECEPTOR
 - 4.1. Estimación de los niveles de inmisión.
5. CONCLUSIONES
6. ENSAYO ACUSTICO
7. .- ANEXO.- Planimetría



1. ACTIVIDAD A DESARROLLAR

1.1. Descripción detallada

La actividad a tratar es de **ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA INTERIOR CON MÚSICA Y CON TERRAZAS AL AIRE LIBRE SIN MÚSICA**, perteneciente a la actividad de servicios en establecimiento de pública concurrencia.

Se instalarán equipos de reproducción musical en interior, por lo que aplicará lo descrito en la IT 6 del D6/2012 "Limitadores-Controladores" y se calibrará en función de los niveles de aislamiento obtenidos y en cumplimiento a los niveles de inmisión máximos admisibles.

El establecimiento cuenta con dos zonas de terraza al aire libre sin musica, ambas en planta baja, una cubierta y otra al aire libre.

El establecimiento se encuentra retranqueado de los lindes de la parcela. En ese entorno son habituales los establecimientos de uso terciario. La Normativa Urbanística vigente en la localidad permite este tipo de uso en el establecimiento que nos ocupa.

1.2. Clasificación zonal

Atendiendo a los artículos 8, 9 y 11 R.P.C.C.A.A y en base a la calificación zonal en vigor se clasifica como un área de sensibilidad acústica Tipo "b", al ser un sector del territorio con predominio de suelo de uso característico turístico o de otro uso terciario no contemplado en el recreativo y de espectáculos. Por ello a efectos del artículo 29 del R.P.C.C.A.A., se aplicarán los valores de inmisión al exterior referidos en la siguiente tabla:

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

Sin embargo, según el artículo 30 del D6/2012 de 17 Enero, se darán por cumplidos estos valores si ningún valor $L_{Keq,Ti}$ supera en 3 dBA los niveles máximos establecidos, por tanto nuestro nivel máximo a no sobrepasar será de 58 dBA (valor menor a la suma de 55dBA+3dBA) para el nivel de inmisión al exterior en su horario nocturno (el más restrictivo), por tratarse de un sector del territorio tipo b.



En cuanto Los valores límites de inmisión al interior a no sobrepasar el D6/2012, solo indica los valores límite para recintos protegidos, según lo referenciado en el D6/2012, de 17 de enero en su artículo 29, tabla VI, y dado que no se cuenta con recintos protegidos adyacentes se dará tratamiento de la casuística más desfavorable para suelo industrial, zona destinada a oficinas.

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

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

Por lo tanto, se añadirán 3 dBA a los valores máximos permitidos para los niveles de inmisión al interior, según el artículo 30 del D6/2012 de 17 enero anteriormente citado, siendo el valor máximo a no sobrepasar en horario nocturno de 43 dBA (valor menor a la suma de 43dBA+3dBA)

1.3. Horario de la actividad

El horario de apertura será el descrito en el proyecto general, que en cualquier caso ocupa las 3 franjas horarias marcadas en el Decreto de aplicación (enmarcado en los horarios *diurno*, *vespertino* y *nocturno* del Decreto 6/2012.).

Por lo que en cuanto al ensayo acústico previo a la puesta en funcionamiento y obtención de la licencia de actividad pertinente se realizará en horario nocturno y mediante técnico competente acreditado en materia de prevención y contaminación acústica.

1.4. Características constructivas

En cuanto al sistema envolvente y de compartimentación del establecimiento son las siguientes:

Techo

Chapa de acero corten de 2 mm de espesor corrugadas horizontalmente en trapecios, aislamiento de lana de vidrio + barrera corta vapor + lambriz alveolar de PVC que no propaga la llama (Espesor 9mm). En cuanto a su parte inferior cuenta con un falso techo desmontable con tratamiento acústico mediante lámina mineral de 40 mm.

Se estima m= 101; kg; RA=46dBA

Suelos

Piso de madera original del contenedor pintado con esmalte sintético marrón oscuro



Medianeras y Fachadas

Se cuenta con placas de hormigón prefabricado, el cual se trasdosará mediante cámara de aire, manta de lana de roca de 50 mm y doble placa de pladur, estimándose una masa global de 275kg/m²; RA=67dBa.

En el caso de las fachadas se cuenta con puertas acústicas de acceso y evacuación, lo que reduce la eficiencia de la zona ciega en 10 dBA.

Los valores de aislamiento presentados se medirán in situ tan pronto como se hayan ejecutado.

1.5. Receptores afectados

Los receptores colindantes afectados son los siguientes:

- Colindante frontal: Exterior, vía pública, del polígono Industrial La Vega.
- Colindante trasero: naves industriales.
- Colindante lateral derecho: Exterior, Nave consolidada
- Colindante lateral izquierdo: Exterior, Nave consolidada

Vista aérea de la actividad analizada, en su futura posición.

Nave colindante

Parcela de la propiedad

Parcela de la propiedad

Nave colindante



1.6. Límites de inmisión (exterior e interior)

Para comprobar el cumplimiento de los límites de emisión sonora (Nivel de Inmisión al Exterior e interior, NIE/NII) para la actividad, horario y ubicación se tomarán los índices indicados por el D6/2012 de 17 de enero, teniendo en cuenta que se trata de una zona con predominio de suelo industrial y que los colindantes serían comercios o zonas administrativas.

Según el artículo 30 del D6/2012 de 17 Enero, se darán por cumplidos estos valores si ningún valor $L_{K_{eq,Ti}}$ supera en 3 dBA los niveles máximos establecidos, por lo que se podrán incrementar dichos valores en 3 dBA, siendo los valores máximos permitidos $\leq 55+3$ dBA durante el periodo diurno y vespertino y $\leq 55+3$ dBA durante el periodo nocturno.

Según el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, este valor se limita según los siguientes cuadros:

Valores límite de ruido	Lkd (diurna)	Lkv (vespertina)	Lkn (nocturna)
transmitidos para emisores situados en el exterior			
<u>Sectores Industriales</u>	65	65	55
Valores límite de ruido transmitidos para emisores situados en el interior	Lkd (diurna)	Lkv (vespertina)	Lkn (nocturna)
Vivienda (zonas de estancia)	40	40	30
Vivienda (dormitorios)	35	35	25
Administrativo	40	40	40
<u>Locales comerciales/ Otros</u>	50	50	40

1.7. Situación acústica preoperacional/estimada

Los objetivos de calidad acústica correspondiente al establecimiento y objeto de estudio son los anteriormente indicados, que además, *atendiendo al artículo 30 del D6/2012 de 17 Enero, se darán por cumplido los valores de inmisión al interior en los recintos colindantes si ningún valor $L_{K_{eq,Ti}}$ supera en 3 dBA los niveles máximos establecidos, por lo que los niveles de inmisión al interior a no sobrepasar en cuanto a los colindantes interiores, adyacentes o medio exterior, por lo que se tendrán en cuenta dichos valores para el futuro ensayo de cumplimiento de las normas de calidad y prevención acústica de acuerdo al D6/2012 de 17 de enero de aplicación en materia antes de la puesta en marcha de la actividad.*



Por tanto, los niveles de inmisión a NO SUPERAR en la situación más desfavorable serán los siguientes:

Los receptores colindantes afectados son los siguientes:

- Colindante frontal: Exterior, vía pública: $\leq 55+3$ dBA = 58 dBA.
- Colindante trasero: Interior, nave industrial: $\leq 40+3$ dBA = 43 dBA.
- Colindante lateral derecho: Interior, nave industrial: $\leq 40+3$ dBA = 43 dBA.
- Colindante lateral izquierdo: Interior, nave industrial: $\leq 40+3$ dBA = 43 dBA.



2. IDENTIFICACIÓN DE FUENTES DE RUIDO.

2.1. Nivel de ruido total previsto

El nivel total de ruido previsto para la actividad incluyendo a las personas en su interior será menor, según el D6/2012 de 17 de enero, la actividad que nos ocupa la cataloga como tipo 1, y le confiere un nivel NPS máximo de 90 dBA, según el artículo 33 del D6/2012:

- Tipo 2. Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales con un nivel de emisión sonora menor o igual a 90 dBA, o recintos que ubiquen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora superior a 85 dBA. (como veremos más adelante, la actividad no sobrepasa dicho valor).

Por otro lado, conforme a la tabla X de dicho artículo del D6/2012, se tienen los criterios de aislamiento en cerramientos, al exterior e interior, atendiendo a la existencia o no de establecimientos protegidos.

	Aislamiento a ruido aéreo respecto a los recintos protegidos colindantes o adyacentes vertical u horizontalmente (D_{nTA} (dBA))	Aislamiento a ruido aéreo respecto al ambiente exterior a través de las fachadas (puertas y ventanas incluidas) y de los demás cerramientos exteriores ($D_A = D + C$ (dBA))
Tipo 1	≥ 60	-
Tipo 2	≥ 65	≥ 40
Tipo 3	≥ 75	≥ 55

Tabla X del art. 33 del D6/2012 de 17 de enero.

Como puede verse al tratarse de un establecimiento exento y no tener colindantes protegidos se exige un aislamiento superior de 40 dBA respecto al medio exterior o colindantes no protegidos.

El nivel global previsto sumando todas las fuentes de ruido se obtiene mediante una composición logarítmica de los valores de presión acústica:

Composición logarítmica	$L = 10 \cdot \log(\sum 10^{(L_i/10)})$
-------------------------	---



Siendo por tanto el resultado de la suma de todos los emisores de ruido el siguiente:

Equipamiento Instalado	Unidades	SPL (dBA)	LOA (valor 10)
Cafetera	1	69	7413102,413
Microondas	1	63	1995262,315
Vitrina frío	2	45	31622,7766
Vitrina botellero	1	37	5011,872336
Nevera	1	55	316227,766
Horno	1	61	1258925,412
Congelador-Nevera	1	51	125892,5412
Lavavajillas/ lavavasos	1	70	9549925,86
Equipamiento ventilación/climatización	1	62	1584893,192
Campana extractora	1	36	3981,071706
Equipo de reproducción musical	1	88	630957344,5
Público interior	1	83	199526231,5
	Total (dBA)	89,3	

2.2. Ubicación de las fuentes de ruido

Interior

Según el apartado 2.2 anterior se le ha asignado un valor de nivel de presión sonora de 89,3dBA en el interior.

Terrazas del establecimiento

A partir de la publicación en el BOJA del Decreto Ley 15/2020, de 9 de junio de 2020 por el que se añade una nueva Instrucción técnica IT8 al Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, aprobado por Decreto 6/2012, de 17 de enero, todas las nuevas terrazas para ser autorizadas en Andalucía deberán certificar que se cumplen los objetivos de calidad acústica su entorno más cercano. Para ello, se debe realizar el siguiente cálculo teórico:

En resumen, se establece un nivel de potencia acústica tipo por cada persona (73dBA, voz elevada), a partir del cual se calcula la inmisión teórica que llegaría a las fachadas más cercanas del entorno, teniendo en cuenta la posible atenuación por distancia, por efecto de apantallamiento o por la propia situación del velador.

Para el cálculo se ha estimado que el 50% del aforo de las terrazas es de 38 personas para las terrazas de planta baja, quedando un valor global como sigue;



TERRAZA			
Motivo generación ruido	Directividad	SPL (dBA)	LOA (valor 10)
CLIENTE 1	1	73	19952623,15
CLIENTE 2	1	73	19952623,15
CLIENTE 3	1	73	19952623,15
CLIENTE 4	1	73	19952623,15
CLIENTE 5	1	73	19952623,15
CLIENTE 6	1	73	19952623,15
CLIENTE 7	1	73	19952623,15
CLIENTE 8	1	73	19952623,15
CLIENTE 9	1	73	19952623,15
CLIENTE 10	1	73	19952623,15
CLIENTE 11	1	73	19952623,15
CLIENTE 12	1	73	19952623,15
CLIENTE 13	1	73	19952623,15
CLIENTE 14	1	73	19952623,15
CLIENTE 15	1	73	19952623,15
CLIENTE 16	1	73	19952623,15
CLIENTE 17	1	73	19952623,15
CLIENTE 18	1	73	19952623,15
CLIENTE 19	1	73	19952623,15
CLIENTE 20	1	73	19952623,15
CLIENTE 21	1	73	19952623,15
CLIENTE 22	1	73	19952623,15
CLIENTE 23	1	73	19952623,15
CLIENTE 24	1	73	19952623,15
CLIENTE 25	1	73	19952623,15
CLIENTE 26	1	73	19952623,15
CLIENTE 27	1	73	19952623,15
CLIENTE 28	1	73	19952623,15
CLIENTE 29	1	73	19952623,15
CLIENTE 30	1	73	19952623,15
CLIENTE 31	1	73	19952623,15
CLIENTE 32	1	73	19952623,15
CLIENTE 33	1	73	19952623,15
CLIENTE 34	1	73	19952623,15
CLIENTE 35	1	73	19952623,15
CLIENTE 36	1	73	19952623,15
CLIENTE 37	1	73	19952623,15
CLIENTE 38	1	73	19952623,15
Total (dBA)			88,8
50% Según IT 8			85,8



La atenuación acústica en el aire se ha calculado en cada una de las frecuencias, considerando un modelo de inmisión de ruido rosa, mediante la formulación clásica, considerando campo libre, teniendo en cuenta la directividad de las fuentes acústicas, es decir:

$$L_p = L_w + 10 \cdot \lg(\phi / (4 \cdot \pi \cdot r^2)) \quad (\text{dB}),$$

donde:

- L_p es el nivel de presión sonora a una distancia r de la fuente (dB),
- L_w es el nivel de potencia acústica de la fuente (dB),
- r es la distancia a la fuente (m), en el caso que nos ocupa es de 50 metros
- ϕ es la directividad de la fuente emisora, que depende del ángulo sólido de emisión.

Obteniendo el siguiente resultado:

$$L_p = 50,1 \text{ dBA}$$

Por lo tanto, aplicando los valores de referencia correspondiente a las distancias desde el foco emisor denominado como terraza y el colindante más cercano más cercanos se obtiene el siguiente nivel:

ATENUACIÓN Y NIVEL FRENTE COLINDANTES			
MOTIVO	Distancia (m)	SPL resultante (dBA)	LOA (valor 10)
Público terraza	50	50,1	30000000
Total (dBA)			51,8

Fachada y cubierta

Se deberán considerar las siguientes fuentes de emisión por fachada y cubierta, provocados por la actividad analizada:

- Emisiones acústicas debidas a la radiación que, desde el interior del establecimiento se emita hacia el exterior.
- Emisiones acústicas provocadas por las unidades exteriores de climatización en cubierta. No se conoce el modelo ni la ubicación exactas, por lo que se deberán prescribir las medidas correctoras una vez que se decida el tipo de instalación.
- Emisiones acústicas provocadas por el extractor de humos de la cocina. No se conoce el modelo ni la ubicación exactas, por lo que se deberán prescribir las medidas correctoras una vez que se decida el tipo de instalación.



2.3. Aislamiento teórico de la envolvente.

A continuación, se muestran las estimaciones en base a los cerramientos y propiedades de carácter acústico/constructivo de la envolvente del establecimiento. No obstante, se realizará ensayo acústico previa obtención de los permisos pertinentes para el ejercicio de la actividad o durante su puesta en servicio, y justificar el cumplimiento de las normas de calidad y prevención acústica de acuerdo con el D6/2012 de 17 de enero.

TIPO CERRAMIENTO	Posición	Aislamiento (dBA)	Aislamiento requerido (dBA)
Cerramiento lateral izquierdo (medianero)	vertical	67 dBA	≥45*
Cerramiento lateral derecho (medianera)	vertical	67 dBA	≥45*
Cerramiento frontal (fachada)	vertical	57 dBA	≥45*
Cerramiento trasero (medianera)	vertical	67 dBA	≥45*
Cubierta	horizontal	46 dBA	≥45*

*El D6/2012 especifica un valor de aislamiento mínimo para establecimiento tipo 2 en cerramientos exteriores o elementos separadores con colindantes no protegido de al menos 45 dBA.

Como puede verse en la anterior tabla, el establecimiento, cuenta con un aislamiento superior al mínimo requerido en todos sus cerramientos.

2.4. Estudio predictivo de los niveles de inmisión de las Terrazas.

Como ya se ha citado anteriormente, se aplica la metodología para la evaluación del cumplimiento de los objetivos de calidad acústica en el interior de las edificaciones próximas a terrazas y veladores, previa al inicio de la actividad en cumplimiento de la IT 8 del D6/2012 de 17 de enero.

Se ha considerado a las terrazas en conjunto, como un único punto de emisor acústico al nivel máximo obtenido aplicando la metodología de aplicación (caso más desfavorable).

Para el cálculo de la presión sonora de las terrazas tendremos en cuenta que el 50% de su aforo es de 38 personas, y estimando una potencia acústica de cada persona de 73dBA, se obtiene un valor global de 85,8 dBA.

La atenuación acústica en el aire se ha calculado en cada una de las frecuencias, considerando un modelo de inmisión de ruido rosa, mediante la formulación clásica, considerando campo libre, teniendo en cuenta la directividad de las fuentes acústicas. Es decir:

$L_p = L_w + 10 \cdot \lg(\frac{\theta}{4 \cdot \pi \cdot r^2})$ (dB), donde:

L_p es el nivel de presión sonora a una distancia r de la fuente (dB),



L_w es el nivel de potencia acústica de la fuente (dB),

r es la distancia a la fuente (m), en el caso que nos ocupa es de 50 metros

ϕ es la directividad de la fuente emisora, que depende del ángulo sólido de emisión.

Obteniendo el siguiente resultado:

$L_p=50,1$ dBA

Una vez calculada la presión sonora en la fachada se determinará el nivel de inmisión de ruido en el interior, mediante la diferencia aritmética entre el nivel de inmisión de ruido en la fachada y el aislamiento de la misma, que se utilizará el aislamiento real de la fachada, y en caso de no disponerse del mismo, se considerará un aislamiento de 30 dBA.

Una vez calculado el nivel de ruido en el interior, se realizará el estudio del cumplimiento de los objetivos de calidad acústica en el interior. A tal fin, se determinarán para cada uno de los periodos temporales de evaluación.

Por tanto:

$L_p-30\text{dBA}=20,1\text{dBA}\leq L_{kn}=25\text{dBA}+3*$ SE CUMPLE PARA EL CASO DE TRATARSE DE UNA NAVE, y por lo tanto sería el caso más desfavorable posible.

* Se considerará que se cumplen los objetivos de calidad acústica en el espacio interior cuando los valores obtenidos no superen en 3 o más dBA los recogidos en la tabla VIII del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, aprobado mediante Decreto 6/2012, de 17 de enero, de acuerdo al uso del establecimiento y tipo de recinto.

Por lo que se puede comprobar que se encuentra por debajo del nivel de inmisión de ruido transmitido al interior máximo permitido, por lo que no serán necesarias medidas correctoras para las terrazas.

NOTA: En el cálculo de estos índices no se ha tenido en cuenta el funcionamiento de equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, o de actuaciones en directo. En el caso de querer realizar dichas actividades, será necesario un nuevo estudio acústico.

3. DEFINICIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS

Una vez analizados los resultados obtenidos en los cálculos, se indica en este apartado la propuesta de mejora y optimización acústica del establecimiento. Las actuaciones deben ir encaminadas a:

- Hacer cumplir la exigencia de tiempo de reverberación en la zona de pública concurrencia.
- Controlar el ruido provocado por las unidades exteriores de climatización y las salidas de gases y humos del establecimiento.



3.1. MEJORA DE LA REVERBERACIÓN

El establecimiento debido a las pequeñas dimensiones interiores no debe tener problemas de reverberación, en cualquier caso, se instalarán acabados superficiales absorbentes, con el fin de obtener un confort acústico apto y un tiempo de reverberación inferior a los 0,90 segundos máximos establecidos.

Dicho parámetro será medido previa puesta en servicio del establecimiento.

3.2. MEDIDAS CORRECTORAS DE LAS INSTALACIONES

A continuación, se indican una serie de medidas correctoras que se deberán considerar durante la ejecución de los trabajos:

- Una vez definido los modelos y la ubicación de los equipos de renovación de aire y climatización se deberán estudiar a fin de definir las medidas correctoras apropiadas si el equipamiento que se vaya a adquirir no cumpliera con los valores acústicos establecidos. Dichas medidas corresponderían a la instalación de barreras acústicas alrededor del equipamiento en caso de que no cumplieran con los niveles máximos admisibles a 1,5 metros del pretil.
- Una vez que se haya definido el extractor de la cocina se deberá estudiar a fin de definir las medidas correctoras apropiadas. Si en sus especificaciones técnicas una vez conocido el modelo a adquirir no se cumplieran los valores acústicos exigidos se colocarían barreras acústicas alrededor de la chimenea de extracción, así como la integración de un silenciador en su tramo recto de salida.

En cualquier caso, se llevará a cabo posteriormente una prueba acústica real por técnico acreditado, para justificar el cumplimiento del decreto.



4. AFECCIÓN SONORA EN CADA RECEPTOR

4.1. Estimación de los niveles de inmisión.

Se realiza a continuación el cálculo teórico preoperacional de la afección sonora resultante en cada receptor conforme a los criterios del D6/2012 de 17 enero.

Para este cálculo se realizan restas entre los niveles teóricos de ruido en el establecimiento en base al equipamiento y los valores teóricos del aislamiento del establecimiento:

Colindante	Tipo	Nivel de inmisión máximo permitido (dBA)	Nivel de ruido generado en el interior del establecimiento (dBA)	Aislamiento teórico (dBA)	Nivel de inmisión teórico (dBA)	Resultado
Cerramiento lateral izquierdo (medianero)	Interior, Nave industrial (Parcela comercial)	< 40+3	89,3	67 dBA	22,3	APTO
Cerramiento lateral derecho (medianera)	Interior (Parcela comercial)	< 40+3	89,3	67 dBA	22,3	APTO
Cerramiento frontal (fachada)	Exterior, vía pública	< 55+3	89,3	57 dBA	32,6	APTO
Cerramiento trasero (medianera)	Interior (Parcela comercial)	< 40+5	89,3	67 dBA	22,3	APTO
Cubierta	Exterior, vía pública	< 55+3	89,3	46 dBA	43,3	APTO

Como puede verse, los resultados son aptos para los niveles de ruido estimados en el establecimiento para la franja horaria más desfavorable (nocturno).

5. CONCLUSIONES

De los resultados mostrados en el presente documento, y en cuanto a su valoración a nivel teórico-preoperacional, se deduce, que la actividad en cuestión, NO PRODUCIRÁ AFECCIÓN ALGUNA al medio circundante, ni a las viviendas cercanas.

6. ENSAYO ACUSTICO

En el proyecto consta el estudio teórico, el cual debe ser cumplimentado con los ensayos acústicos que confirmaran el cumplimiento del mismo, el cual se procederá una vez terminadas las obras que faltan por realizar y tener con exactitud las medidas acústicas.



Tarifa, JUNIO 2022.

ARQUITECTO TÉCNICO: [REDACTED]
COLEGIADO [REDACTED] COLEGIO OFICIAL DE APAREJADORES Y ARQUITECTOS TÉCNICOS DE CÁDIZ

URL para verificación de integridad de una copia de este documento: <https://evisado.coaatc.es/VerificaFirmaID.aspx>
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 13 Jun 2022 con nº 2022-01072 Código identificación: b5c94901-4b25-4b6f-b948-45bb7a5297bb



[REDACTED]

ARQUITECTO / ARQUITECTO TECNICO

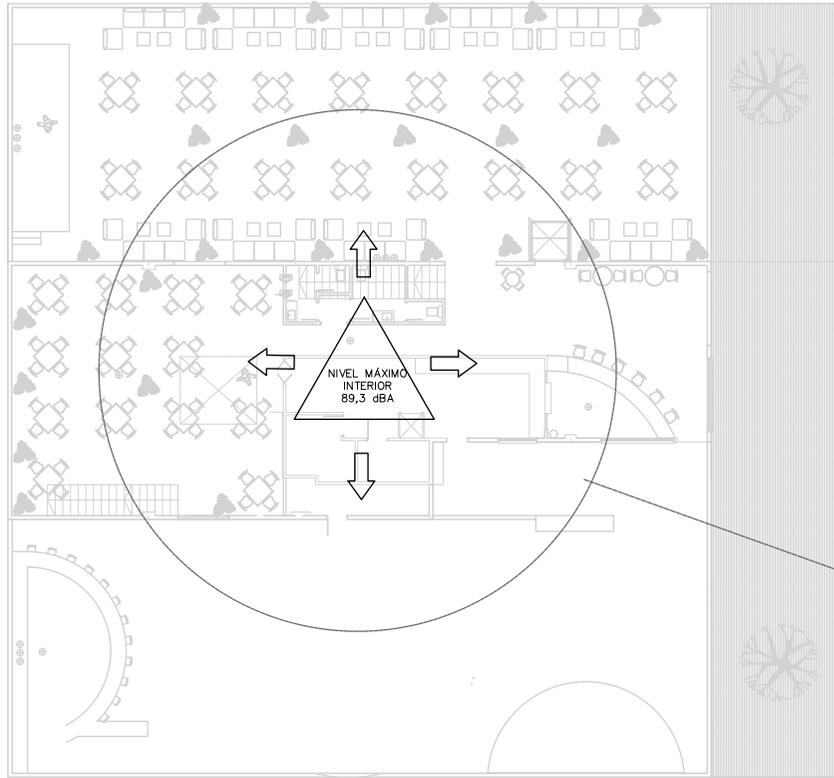
Junio de 2022

ANEXO.- PLANIMETRÍA



Colindante	Tipo	Nivel de inmisión máximo permitido (dBA)	Nivel de ruido generado en el interior del local (dBA)	Aislamiento teórico existente (dBA)	Nivel de inmisión teórico (dBA)	Resultado
Cerramiento lateral izquierdo (parcela/nave industrial)	Interior, nave industrial (parcela industrial)	< 40+3	89,3	67	22,3	APTO
Cerramiento lateral derecho (parcela/nave industrial)	Interior, nave industrial (parcela industrial)	< 40+3	89,3	67	22,3	APTO
Cerramiento frontal (fachada)	Exterior, vía pública	< 55+3	89,3	57	32,3	APTO
Cerramiento trasero (medianera)	Interior, nave industrial (parcela industrial)	< 40+3	89,3	67	22,3	APTO
Cubierta	Exterior, vía pública	< 55+3	89,3	46	43,3	APTO

RESULTADO LATERAL DERECHO.
 NIVEL MÁXIMO PERMITIDO: 43 dBA.
 NIVEL MÁXIMO INTERIOR: 89,3
 AISLAMIENTO: 67 dBA.
 NIVEL EPERADO: 22,3 dBA.
 NO EXISTE AFECCIÓN



RESULTADO TRASERO.
 NIVEL MÁXIMO PERMITIDO: 43 dBA.
 NIVEL MÁXIMO INTERIOR: 89,3
 AISLAMIENTO: 67 dBA.
 NIVEL EPERADO: 22,3 dBA.
 NO EXISTE AFECCIÓN

RESULTADO FRONTAL.
 NIVEL MÁXIMO PERMITIDO: 58 dBA.
 NIVEL MÁXIMO INTERIOR: 89,3
 AISLAMIENTO: 57 dBA.
 NIVEL EPERADO: 32,3 dBA.
 NO EXISTE AFECCIÓN

RESULTADO SUPERIOR.
 NIVEL MÁXIMO PERMITIDO: 58 dBA.
 NIVEL MÁXIMO INTERIOR: 89,3
 AISLAMIENTO: 46 dBA.
 NIVEL EPERADO: 43,3 dBA.
 NO EXISTE AFECCIÓN

RESULTADO LATERAL IZQUIERDO.
 NIVEL MÁXIMO PERMITIDO: 43 dBA.
 NIVEL MÁXIMO INTERIOR: 89,3
 AISLAMIENTO: 67 dBA.
 NIVEL EPERADO: 22,3 dBA.
 NO EXISTE AFECCIÓN

prevención acústica de [redacted] con [redacted] y [redacted] sin musica exterior, sito en PI La Vega, P.316,317,318, Tarifa (Cádiz).
 13 jun 2022
 2022-01072



6.- JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO

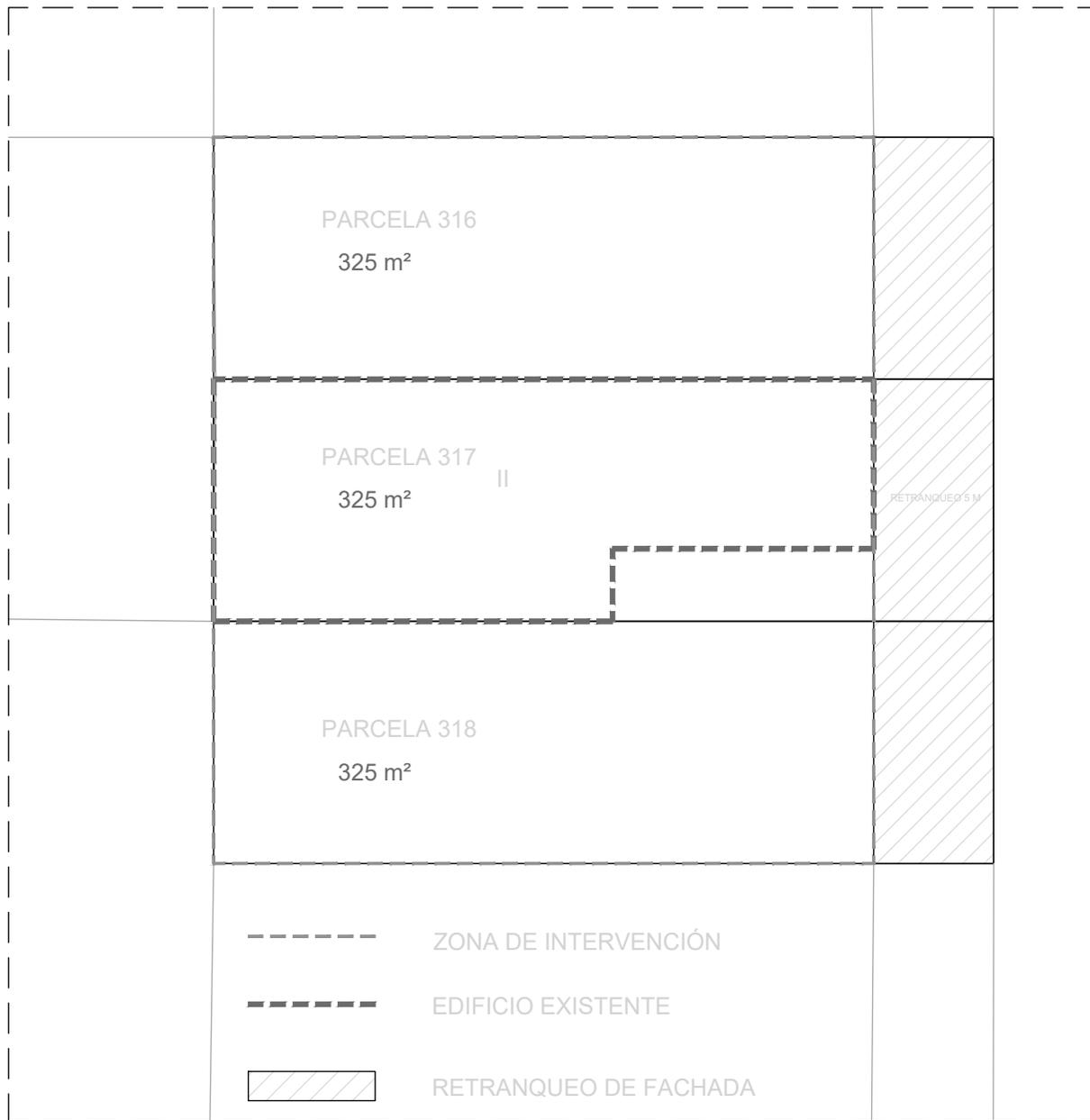


Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.



8. PLANOS





PLANO de EMPLAZAMIENTO
E: 1/200



PLANO de SITUACION
E: 1/2.000

Justificación Urbanísticas

Es de aplicación el Art. 66. de las Ordenanzas Regulatoras de Plan Parcial S-1 Actuación Industrial "La Vega" de la Modificación del PGOU de Tarifa.(Cádiz)

	PGOU	PROYECTO
URBANIZACIÓN	S-1	
PARCELA	316-317-318	316-317-318
OCUPACION	80 %	80 %
SUPERFICIE DE PARCELA	VARIABLE	325m ²
RETRANQUEOS A LINDEROS	5 m	5 m
ALTURA MÁXIMA	2 alturas/ 7,00 m	7,00 m

PROYECTO DE ACTIVIDAD DE RESTAURANTE "BIENTO"

Promotor
GRUPO HOSTELERO BOCU 55

Proyectista



ESCALA: FECHA:

A3 Junio 2022

ACOTADO EN METROS

PLANO:

SITUACION

VISADO
Según Ley 2/1974

13 Jun 2022

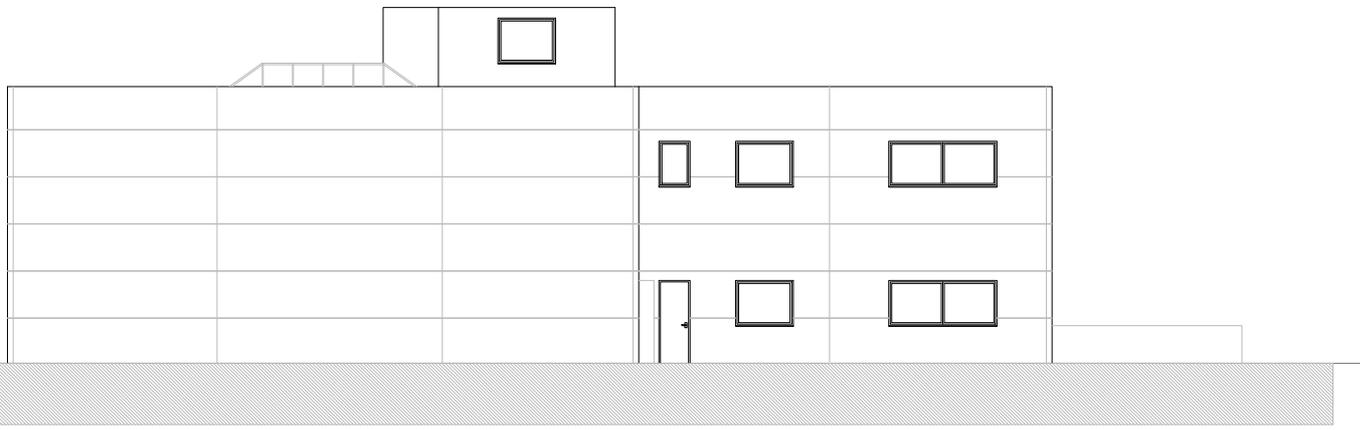
2022-01072

COAIC
Colegio Oficial de Aparejadores
de Ingeniería Civil de Cádiz

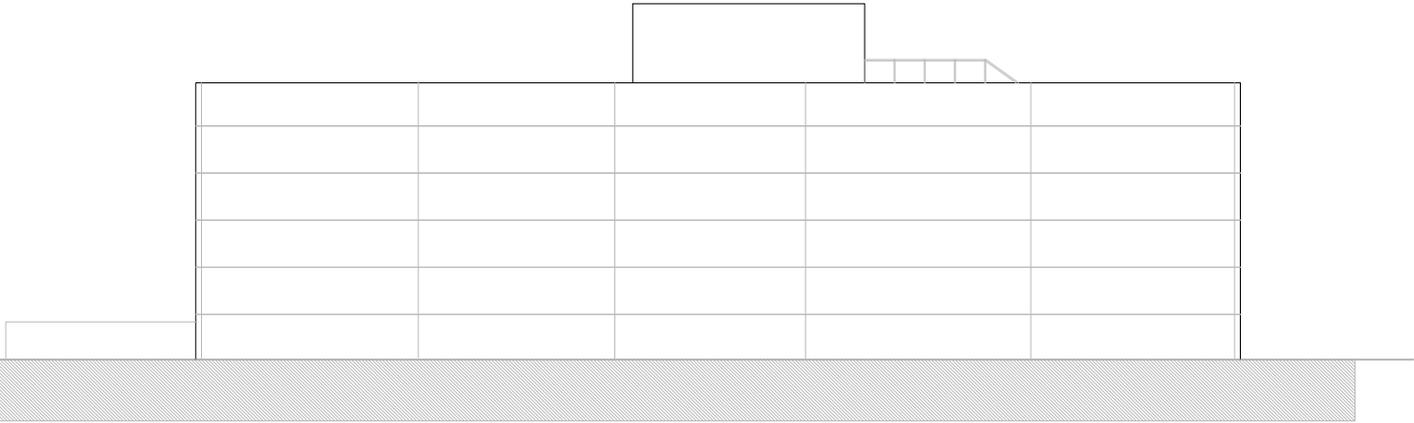
REFORMADO

01

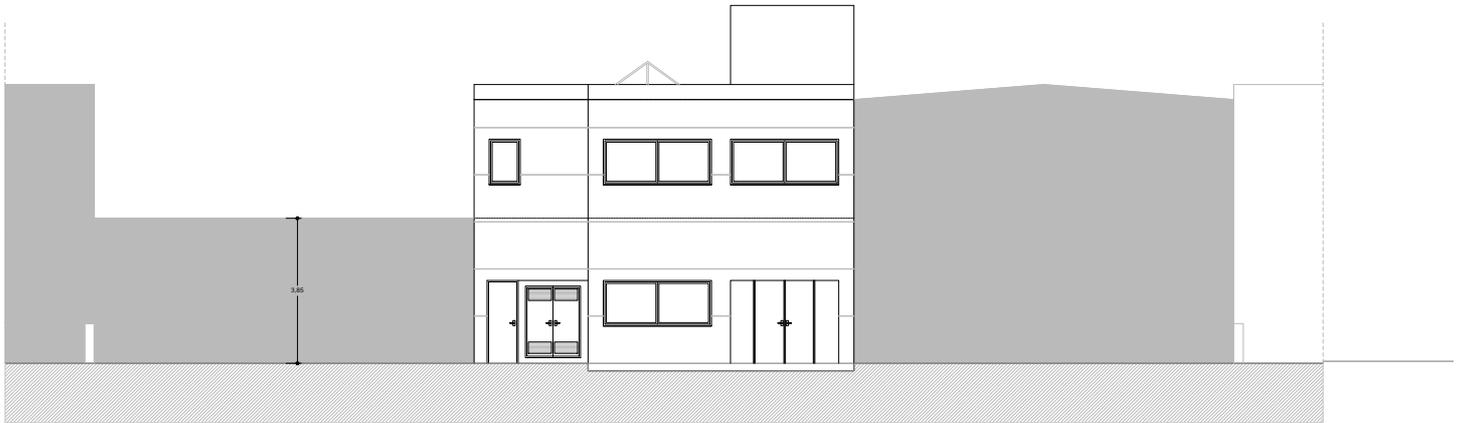




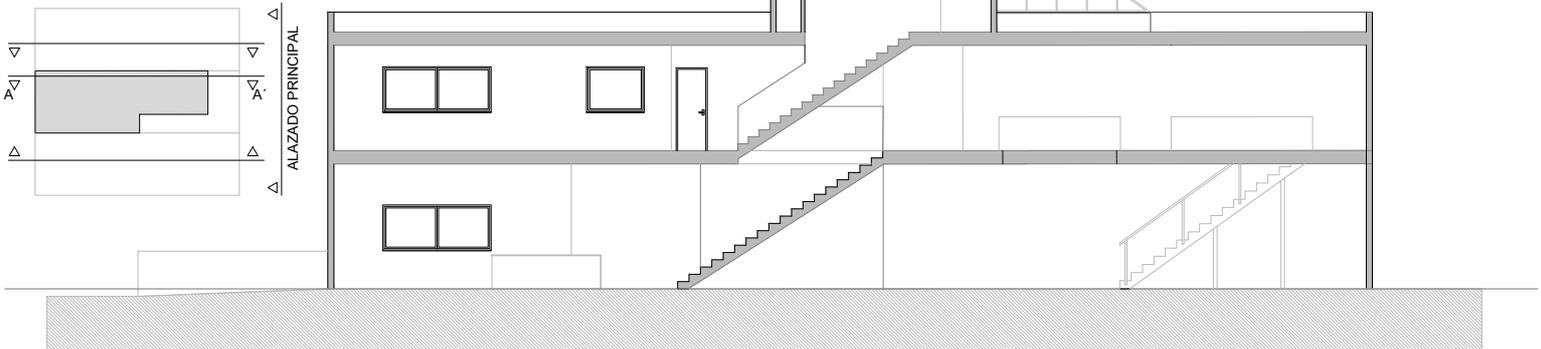
ALZADO LATERAL DERECHO



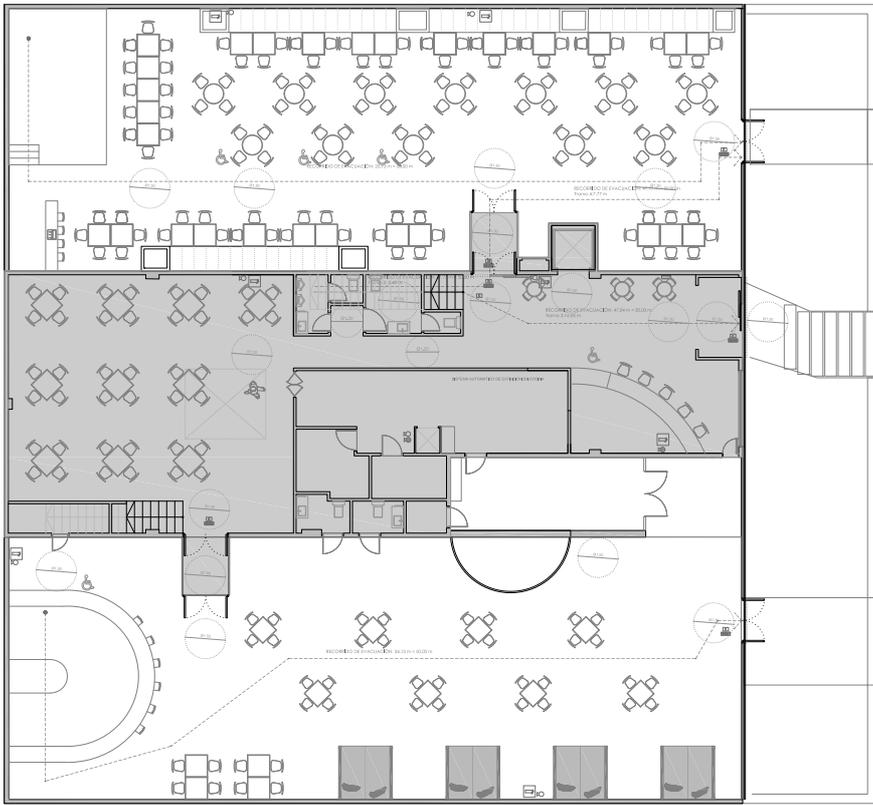
ALZADO LATERAL DERECHO



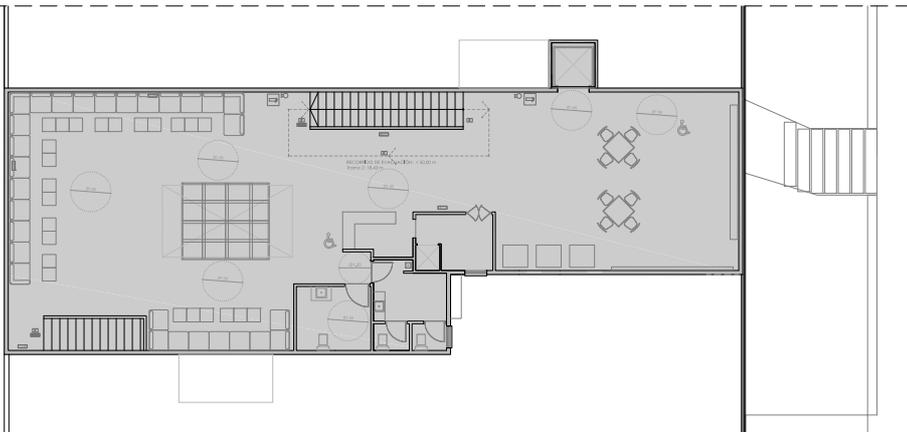
ALZADO PRINCIPAL



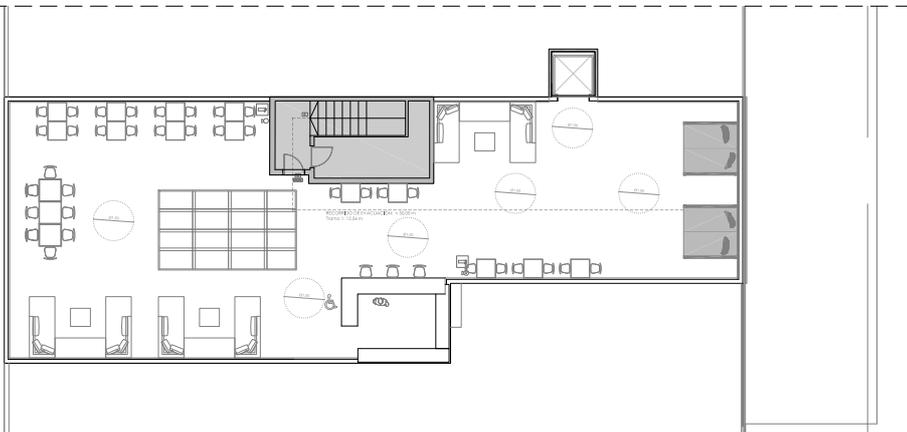
SECCION A-A'



PLANTA BAJA

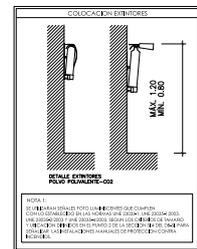


PLANTA PRIMERA

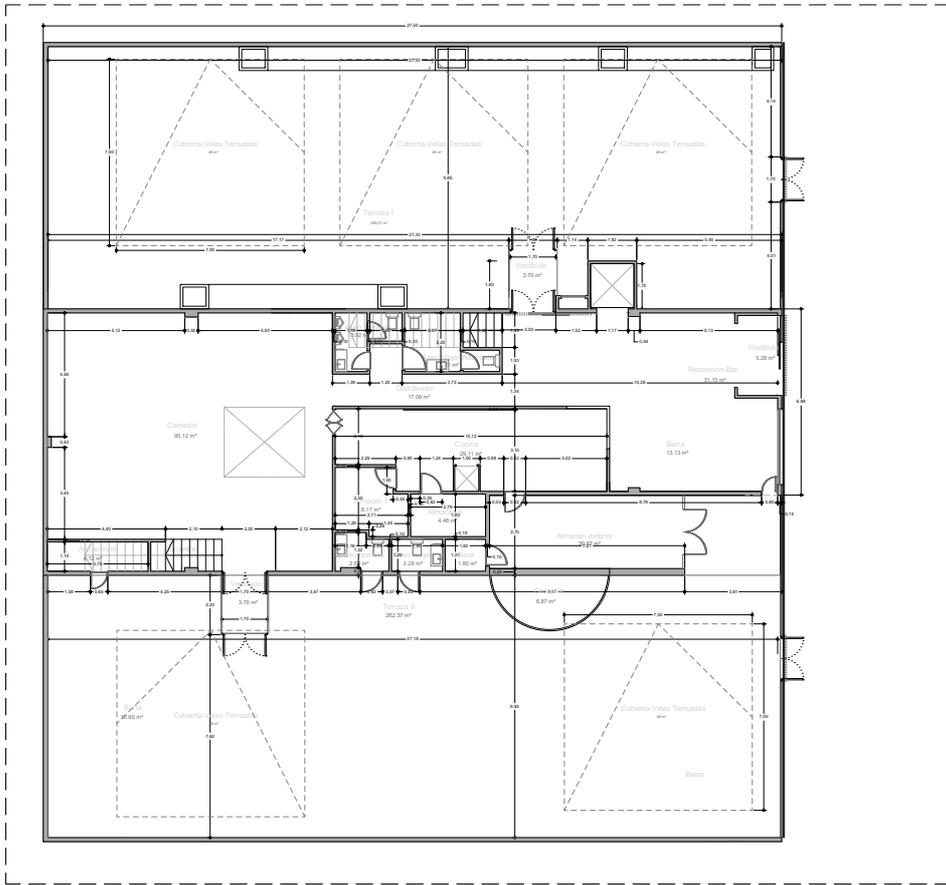


PLANTA CUBIERTA

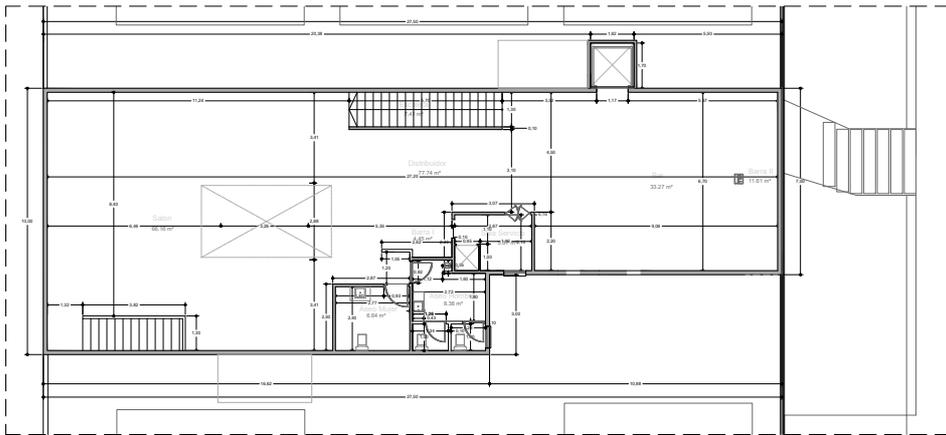
CUMPLIMIENTO CTE DB-SI		
SECTOR 1 (S.CONSTRUIDA=2.500 m ²)#	498,30 m ²	
ALTURA EVACUACIÓN DESCENDENTE:	6,80 m	
ALTURA EVACUACIÓN ASCENDENTE:	0,00 m	
Ocupación Edificio:	320 personas	
Ocupación Exterior-Terrazas:	471 personas	
REQUISITOS SEGÚN: PÚBLICA CONCURRENCIA	Res. fuego de paredes y techos: E90	
REQUISITOS GENERALES	Res. fuego de medianeras entre edificios y fachadas: E190	
	Reacción al fuego de elementos constructivos, decorativos y mobiliario en paredes y techos: Zonas ocupables: C-2,e0	
	Espacios ocultos no estancos: B-3,e0	
	Reacción al fuego de elementos constructivos, decorativos y mobiliario en suelos: Zonas ocupables: E1	
	Espacios ocultos no estancos: B1+2	
SECTORREACCIÓN	SUP.	H.EVAC.
SECTOR 1: PÚBLICA CONCURRENCIA	498,30 m ²	6,80 m



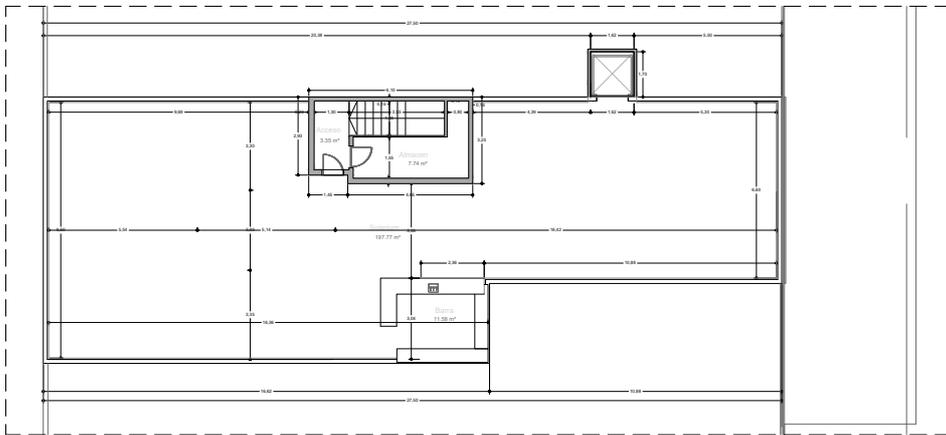
CUMPLIMIENTO DE ACCESIBILIDAD	
Diámetro libre en vestíbulo y en gabiotes >1,50 m	Diámetro libre en pasillos >1,20 m
ASEO ADAPTADO USO GENERAL	
Diámetro libre entre aparatos 1,50 m	Espacio transferencia lateral máximo 0,80 m
ZONA DE ATENCIÓN ACCESIBLE	
1,50 x 0,75 m	
 Atención al público Atendido	



PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA



PLANTA CUBIERTA

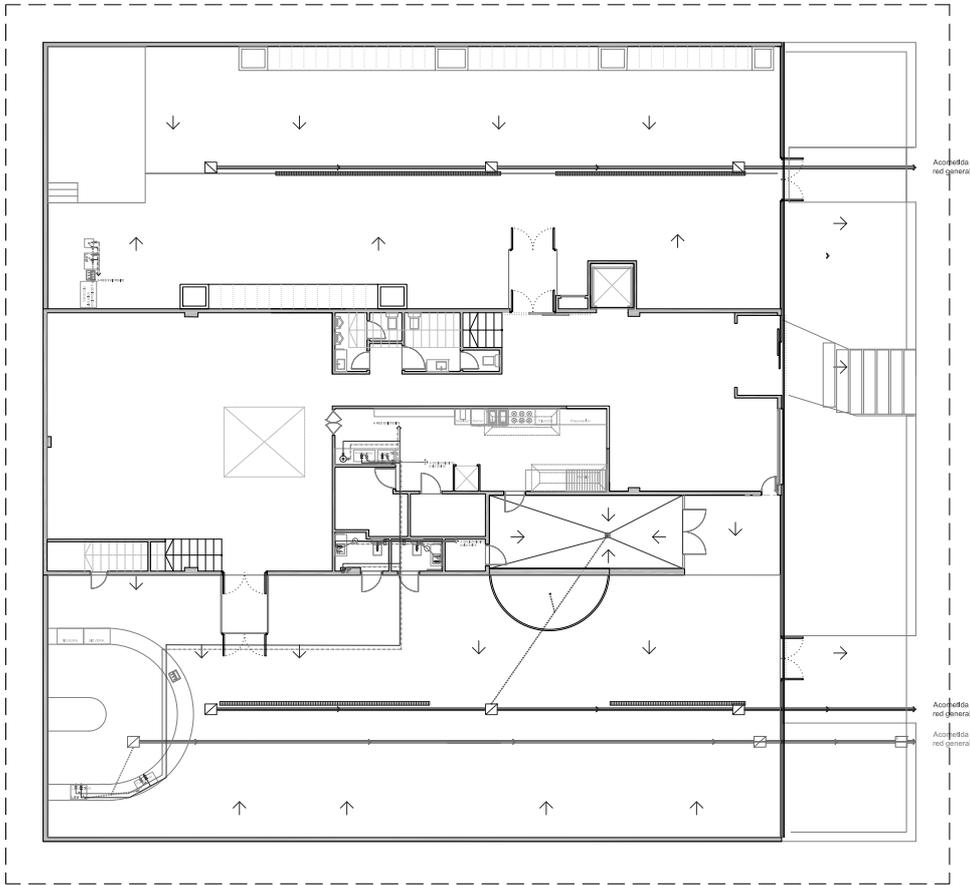
RESTAURANTE

PLANTA BAJA	S. ÚTIL (m ²)	S. CONST. (m ²)
Recepcion-Bar	34.55	
Bar	13.13	
Aseo Hombre	3.92	
Aseo Mujer Adaptado	5.71	
Cocina	29.11	
Almacen I	6.17	
Almacen II	4.46	
Comedor	96.81	
Distribuidor	8.93	
Rack	1.80	
Aseo Hombre (terrazza)	2.59	
Aseo Mujer (terrazza)	2.28	
	209.46	242.36
Terraza I	264.94	147.00 (Toldos)
Terraza II	262.37	98.00 (Toldos)
Almacen exterior		30.67
Barra		30.60

PLANTA 1ª	S. ÚTIL (m ²)	S. CONST. (m ²)
Sala de Juegos-Bar	33.27	
Sala Servicio	5.07	
Barra I	4.45	
Barra II	11.61	
Aseo Hombre	8.38	
Aseo Mujer	6.64	
Comedor	66.16	
Distribuidor	77.74	
	213.32	220.98

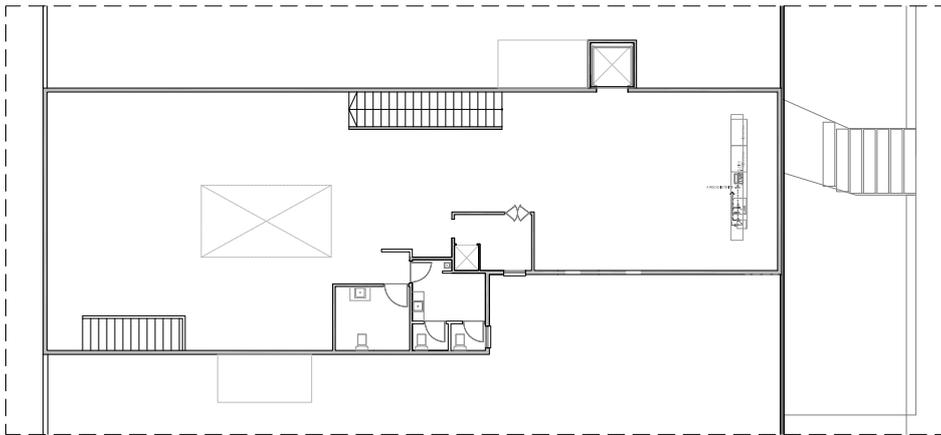
PLANTA CUBIERTA	S. ÚTIL (m ²)	S. CONST. (m ²)
Acceso	3.35	
Almacen	7.74	
	11.09	19.38
Barra		11.57
Solarium		197.77

PLANTAS	S. ÚTIL (m ²)	S. CONST. (m ²)
P. BAJA	209.46	257.94
P. PRIMERA	213.32	220.98
P. CUBIERTA	11.09	19.38
TOTAL	433.87	498.30



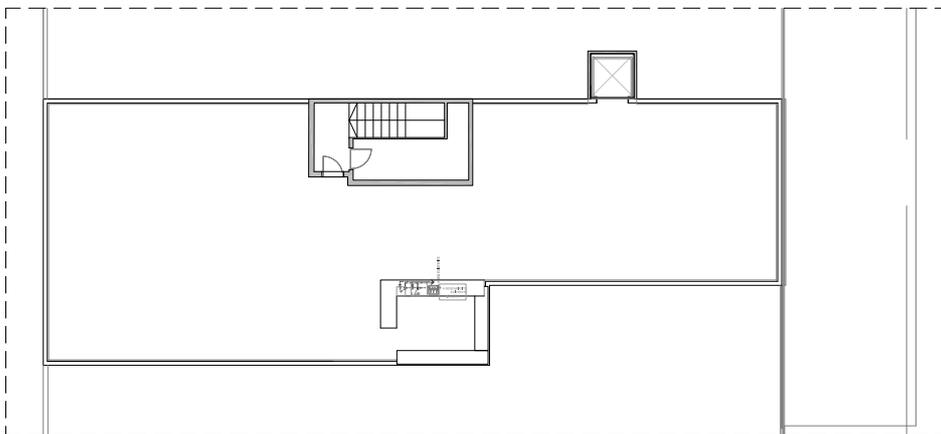
PLANTA BAJA

LEYENDA DE FONTANERÍA	
CONDUCTOS DE A.F.S.	-----
CONDUCTOS DE A.C.S. (PARALELOS A 20mm DE A.F.S.)	-----
LLAVE DE CORTE	⊗
CONSUMO DE AGUA FRIA	→
CONSUMO DE AGUA CALIENTE	→
DIAMETRO CONDUCTOS	Ø16
MONTANTES	Ø20



PLANTA PRIMERA

LEYENDA DE SANEAMIENTO	
RED SANEAMIENTO PVC	---
RF: RED ENTERRADA RED FECALES DE PVC	---
FP: RED ENTERRADA RED PLUVIALES DE PVC	---
BOTE SIFONICO	⊗
BF: BAJANTE FECALES DE PVC	⊗
BP: BAJANTE PLUVIALES DE PVC	⊗
ARQ. SUMIDERO SIFON (38x35cm xsec. 65l)	⊗
RED FECALES COLGADA DE PVC	---
RED PLUVIALES COLGADA DE PVC	---
ARQUETA SIFONICA (63x63 cm)	⊗
ARQUETA A PIE DE BAJANTE	⊗
ARQUETA DE PASO	⊗
VP: VENTILACION PRIMARIA DE BAJANTE PLUVIALES EN PVC	⊗
CANAleta DE RECOGIDAS DE AGUAS PLUVIALES	---
REGILLA DE RECOGIDAS DE AGUAS PLUVIALES	---



PLANTA CUBIERTA

DEFINICION CONSTRUCTIVA CONDUCCIONES:
- RED DE EVACUACION INTERIOR DEL EDIFICIO EN TUBERIA PVC, SERIE B, UNIONES PEGADAS MEDIANTE ADHESIVO.
- RED DE EVACUACION EXTERIOR A EDIFICIO EN TUBERIA PVC COEXTRUSIONADO SIN UNION CON JUNTA ELASTICA, COLOR TEJA.
- TODOS LOS CODOS, TES Y BRANOS TERMINALES, ESTARAN PROYECTO DE TAPON ROSCADO PARA SU REGISTRO.
- UNIONES DE TUBOS MEDIANTE ARRADADERA DE ACERO GALVANIZADO CADA 1,5 METROS Y EN CADA ENCUENTRO.
- PENDIENTE MINIMA DE 1% PARA BRANOS COLGADOS Y 2% PARA BRANOS ENTERRADOS.
- SE REQUERIRA SIFON MEDIANTE CODOS EN LA SALIDA DEL EDIFICIO PARA LA RED DE FEGALES Y PLUVIALES.

