



Excmo. Ayuntamiento de Tarifa

EXPDTE: Montaje y Funcionamiento de Chiringuito CH-Nº15- 2023/1334

ANUNCIO

TRÁMITE DE INFORMACIÓN PÚBLICA DEL PROCEDIMIENTO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL DE LA LICENCIA MUNICIPAL DE INSTALACIÓN/MONTAJE Y LICENCIA MUNICIPAL PARA LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA EN ATLANTERRA, TÉRMINO MUNICIPAL DE TARIFA.

Examinada la documentación presentada por MELIA HOTELS INTERNATIONAL S.A., solicitando licencia municipal de instalación/montaje y licencia municipal para la actividad de establecimiento de HOSTELERÍA SIN MÚSICA, CHIRINGUITO Nº9 PARA LA TEMPORADA 2023, con nombre comercial "LAS BRISAS", con emplazamiento en Atlanterra, término municipal de 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
Antonio Aragón Román
27/02/2023
Secretario General
Firma 2 de 2
Francisco Ruiz Giráldez
27/02/2023
Alcalde

| | | |
|--|---|---|
| | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |
| | Código Seguro de Validación | fb3f25b603af459a9884cf119e66dd47001 |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original |



PROYECTO TECNICO PARA LA INSTALACION/MONTAJE Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (para temporada de verano 2022)

Playa de Atlanterra Sur. Frente Hotel Meliá Atlanterra
Zahara de los Atunes. Tarifa -Cádiz-

Peticionario:

Meliá Hotels International S.A.

Arquitecto Técnico-Ingeniero de edificación:

Juan Francisco Amaya Perez

FEBRERO 2022

Col. 2031 del COAATIEC C/Lepanto 25 Conil (Cádiz)

Tel: 607523848

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



MEMORIA
DOCUMENTO 1

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



1. MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1. ANTECEDENTES.

1.1.1. Peticionario y técnico redactor.

Se redacta el presente proyecto técnico a instancia de Meliá Hotels International S.A. con CIF nº [REDACTED]

El redactor del presente proyecto técnico es el arquitecto técnico Don Juan Francisco Amaya Pérez, colegiado número 2.031, del Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz, con residencia profesional en la Avenida de la Música nº39, de Conil de la Frontera (Cádiz), teléfono [REDACTED]

1.1.2. Objeto del proyecto.

El presente Proyecto tiene por objeto la descripción de las obras necesarias para la instalación-montaje de un conjunto -chiringuito prefabricado desmontable para su utilización como bar de playa en al tramo de playa urbana de Atlanterra sur, frente Hotel Meliá Atlanterra (Tarifa), Cádiz. **Este chiringuito será reutilizable en años sucesivos, una vez desmontado después de la época estival y vuelto a montar para la temporada próxima.**

Este proyecto tiene como finalidad que sirva de Documento Básico para la obtención de la correspondiente autorización de montaje y apertura por parte del Ayuntamiento de Tarifa para la temporada de verano 2022.

1.1.3. Situación y emplazamiento.

El conjunto-chiringuito prefabricado se instalará en la playa Atlanterra-sur (Tarifa), Cádiz.

Dado el carácter prefabricado y transportable de la construcción objeto del presente proyecto, su ubicación puede realizarse en diversos lugares, siendo sólo necesario disponer de un suelo plano y homogéneo.

Su ubicación corresponderá con las coordenadas siguientes.

COORDENADAS UTM 30N ETRS89

X(M): 245576,66

Y(M): 3999670,64

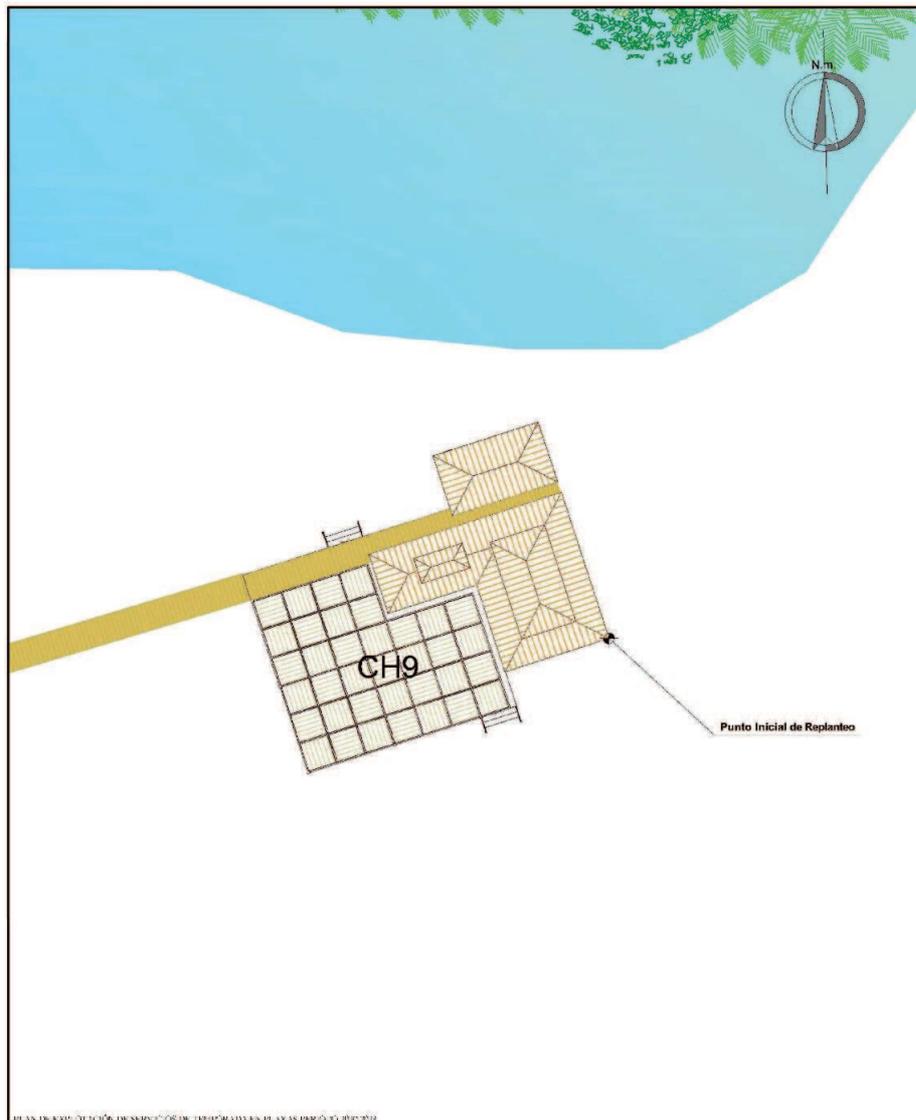
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





PLAN DE EJECUCIÓN DE SERVICIOS DE TERRESTRE EN PLAYAS PROYECTO 2022

| | | |
|------------|-------------|--|
| HOJA Nº | ESCALA | ESCALA GRÁFICA |
| 8.1 | 1/250 | |
| | 32.b | ACTA DE REPLANTEO CHIRINGUITO Nº 9 ATLANTERRA SUR |

PUNTO INICIAL DE REPLANTEO

X: 245576.66
Y: 3999670.64

Punto tomado en el lugar indicado en el plano, situado en la arista Este de la edificación principal.



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE TARIFA
DELEGACIÓN DE PLAYAS

DIBUJADO: Raquel Peinado Rodríguez

Arquitecto Técnico

Manuel Herrera Macías

| | | | |
|--|---|---|--|
| | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | | |
| | Código Seguro de Validación | 761944d6773a4b0495ce43ea39bdd34c001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



1.1.4. Condiciones urbanísticas y de la zona de ubicación.

El conjunto-chiringuito se ubicará en el Dominio Público Marítimo Terrestre, teniendo actualmente la concesión de dicha ocupación.

La zona de ubicación está totalmente plana y limpia, y dispone de todos los servicios necesarios para su utilización, como son el de agua, luz y saneamiento, siendo estos servicios los propios del Hotel Meliá Atlanterra.

1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.

1.2.1. Tipología.

La tipología correspondiente al presente proyecto responde a la construcción típica de este tipo de instalaciones provisionales y desmontables, pensadas para ser utilizadas en época estival y almacenadas durante el resto del año, por lo que se ha estudiado un diseño que permita esta cualidad con la mayor facilidad y el menor deterioro posible

El diseño de chiringuito propuesto va a ser de **color blanco**, cubre las necesidades con las que se quiere dar un cambio de imagen a las playas del municipio de Tarifa, es decir, integrado con el entorno, moderno, acogedor y funcional.

La solución constructiva adoptada para la fabricación y suministro del chiringuito, se resuelve mediante la fabricación a base módulos transportables realizándose el diseño, fabricación y ensamblaje del mismo en fábrica. Al mismo tiempo todas las instalaciones necesarias (electricidad, fontanería y saneamiento) también son realizadas en fábrica, ofreciendo este sistema una mayor facilidad para el control de calidad en las distintas fases constructivas, al igual que un mayor control de los tiempos invertidos en ellas

Como ventaja adicional el sistema modular empleado permite un fácil desmontaje de la instalación y un cómodo transporte. Del mismo modo es posible realizar ampliaciones que se adapten a nuevas demandas de espacio o usos ya que es posible realizar el desacople de un módulo y realizar un nuevo acople incorporando el nuevo espacio requerido.

Debido a las condiciones climatológicas tan variables en el territorio de Andalucía, se ha diseñado pensando en la situación más desfavorable, (con condiciones de salinidad, exposición al sol, oscilación de temperaturas – invierno, verano - y velocidad del viento). Nuestra solución constructiva aporta soluciones efectivas para minimizar los efectos de deterioro que estas condiciones pueden provocar en otros sistemas constructivos ya que la totalidad de la estructura está construida en madera impregnada, estando este material especialmente indicado ya que la salinidad no afecta a su estructura con el paso del tiempo. Por otro lado sus propiedades naturales de aislamiento térmico y acústico ofrecen un mejor comportamiento frente a las temperaturas externas.

Como materiales de construcción se han utilizado materiales de madera y derivados de la madera en todas las estructuras y paneles, con certificación PEFC. Para los revestimientos interiores se opta por panel de Melamina hidrófuga con acabado reforzado. Para los aislamientos se opta por aislamientos tipo extrusionados que no absorben humedad.

Una de las ventajas medioambientales del uso de la madera y de materiales procedentes del papel, es que tienen como origen el uso de madera lo que garantiza un balance negativo en las emisiones de Co2 necesario para la construcción de estos edificios modulares.

El uso de madera mejora también la estética de los edificios, especialmente en el interior donde contribuye a crear un ambiente relajante, y con baja reverberación acústica.

Al mismo tiempo al ser la madera un material aislante y tener una baja conductividad térmica, los edificios modulares están muy bien aclimatados, siendo edificios con menor consumo energético para su climatización, al tiempo que registran un clima menos húmedo y un nivel bajo de electricidad estática lo que constituye ambientes más sanos por ausencia de polvo y de ácaros.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



El sistema constructivo contempla la impregnación en autoclave de todas las piezas de madera en clase de Uso III y Clase de Uso IV según se requiera.

La solución adoptada comprende estructuras solidarias compuestas por una tarima de base, paneles tipo sándwich con armazón portante y vigería en cubierta en la que se fija un sistema de ganchos de acero para carga, todo ello de unas características físicas, tanto en sus dimensiones como en su peso, diseñados para facilitar las labores de carga y transporte.

La distribución en planta se resuelve atendiendo principalmente a los criterios de funcionalidad y aprovechamiento máximo del espacio disponible.

La solución adoptada comprende los siguientes usos:

- Módulos zona 1, 2 y 3: Bar-barra, cocina y almacén.
- Módulo 4: Terraza cubierta
- Módulo 5: Aseos
Zona accesos públicos

1.2.2. Superficies.

El cuadro de superficies correspondientes es el siguiente:

La superficie de ocupación máxima no podrá exceder de 205,75 m2:

• **SUPERFICIE CONSTRUIDA:**

- Módulo Zona 1 cocina 26.45 m2
- Módulo Zona 2 barra 14.35 m2
- Módulo Zona 3 almacén 7,65 m2
- Modulo Zona 5 Terraza cubierta 145,35 m2

TOTAL.....193,80 m²

La terraza está dedicada íntegramente a comedor con permeabilidad de vistas

El módulo de aseo constará de las siguientes superficies:

- Módulo Aseos 8.10 m2

TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....201,90 m²

• **SUPERFICIE UTIL:**

- Módulo Zona 1 cocina 24.15 m2
- Módulo Zona 2 barra 12.35 m2
- Módulo Zona 3 almacén 6,20 m2
- Modulo Zona 5 Terraza comedor 144,35 m2
- Modulo Zona aseos 6.75 m2
- Zona accesos públicos 17,00 m2 (no computan)

TOTAL.....193,80 m²

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  | |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | | |

1.2.3. Programa de ejecución de los trabajos.

Para el montaje-instalación de los módulos y de la obra civil necesaria se prevé una estimación de tiempo de 10 días.

- 1.- Acondicionamiento del terreno.
- 2.- Transporte de los mismos al lugar de su ubicación, en la playa de Atlanterra de Zahara de los Atunes, en el término municipal de Tarifa.
- 3.- Montaje por operarios cualificados de los módulos sobre la base previamente adecuada y acometidas a la red de alcantarillado, fontanería y electricidad.

Para la instalación-montaje de los módulos a los se refiere el presente proyecto requieren obras de pequeña importancia y muy livianas ya que se trata de una instalación de sencillez técnica y de escasa entidad constructiva, al tratarse de módulos prefabricados y prediseñados.

| | | |
|---|--|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original |



2. MEMORIA CONSTRUCTIVA

2.1. DESCRIPCION DE LAS SOLUCIONES ADOPTADAS.

2.1. TRABAJOS PREVIOS.

Se procederá en primer lugar a una limpieza, explanación y asentamiento del terreno realizándose a continuación el replanteo.

2.2. CIMENTACION.

La puesta en obra se realiza mediante una estructura pilotada, donde se va a asentar la construcción, localizando este punto por parte de las autoridades municipales, a unos 50 centímetros más alto de la cota superior de la rasante natural.

La cimentación de los módulos que componen el chiringuito temporal se realiza con una serie de pilares de madera enterrados, de 1.000 mm. de longitud y unidos entre sí mediante vigas colocadas con estribos metálicos estructurales, y arriostrados con tornapuntas. Los pilares están colocados en una cuadrícula de 2.400x2.400 mm., y cuentan con una base de apoyo de 40x40 cm. que permite tener una base de 1.600 cm².

Los rastreles serán de madera impregnada Clase de Uso 4, y los anclajes metálicos irán protegidos con tratamiento de galvanizado.

Este sistema de cimentación garantiza la solidez del conjunto, y permite una reutilización de todos sus componentes en posteriores montajes, reduciendo considerablemente el tiempo de ejecución, así como el tiempo de desmontaje, y la generación de residuos.

Según experiencia en zonas próximas se puede atribuir unas tensiones admisibles al terreno de 1.0 kg/cm² más que suficientes para las cargas a transmitir por la estructura teniendo en cuenta además la gran superficie de apoyo que por este sistema se consigue.

Debido a las condiciones climatológicas extremas que se producen normalmente en las playas fuera de la época veraniega que con toda seguridad inciden en la capa superior de arenas de la playa donde se asienta el módulo, es aconsejable su transporte y almacenaje una vez terminado dicho período, sin que en todo caso pueda ser usado fuera de él.

Foto tipo de cimentación



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



2.3. ABASTECIMIENTO Y DESAGÜES.

Debido a las características del proyecto sólo se estudian las redes interiores de desagües y abastecimientos, quedando la conexión exterior a las redes de abastecimiento y desagües existente en la Urbanización Atlanterra a cargo de los servicios municipales o adjudicatarios.

En el caso de la evacuación de las aguas residuales, estas se conectarán a la red general existente en la Urbanización de Atlanterra mediante grupo de bombeo para garantizar una eficaz eliminación de las aguas residuales y la eliminación de los malos olores. Esta se hará mediante tubos de PVC enterrados.

2.4. ESTRUCTURA.

La estructura portante de los módulos está compuesta por un entramado de vigas de Pino, tratadas en autoclave vacío, dispuestas en sentido longitudinal y transversal.

El cerramiento y la estructura vertical se resuelven de forma conjunta mediante muros de cargas compuestos por pilares de madera laminada de pino con clasificación estructural GL 24h.

En el Edificio o módulos 1, 2 y 3, el cerramiento de la estructura se arriostra mediante vigas de madera laminada de pino con clasificación estructural GL 24h.

La estructura de cubierta está compuesta por vigas aserradas y laminadas de Pino longitudinales y transversales inclinadas a forma de cerchas. Todos los elementos se unen entre sí mediante tornillería bricomatizada y tornillería en acero inox., asegurando la solidez del conjunto.

La tarima perimetral de los módulos y para la zona de terraza se realiza con madera de Pino tratada en autoclave vacío y está compuesta por rastreles de 90 x 45 mm ensamblados con tornillería de acero inoxidable sobre los que se fijan duelas de 95 x 22 mm fijadas con puntas galvanizadas con sistema de arpón, las cuales impiden el desclavado de las mismas.

Sistema de tabiquería ligera formada por estructura de montantes de madera de pino de sección 70 mm x 45 mm y 135x70 mm colocados verticalmente cada 400 mm, unidos entre sí por listón superior, e inferior. Por el interior está forrado de tableros de Melamina hidrófuga con acabado de alta resistencia al roce, de 16 mm de espesor y por el exterior de tableros contrachapado de Pino WBP de 15 mm con acabado ranurado. En el interior las paredes estructurales se colocan aislamiento rígido tipo poliuretano y barrera de vapor exterior que impermeabiliza las fachadas.

Los parámetros que determinaron sus previsiones técnicas han sido, en relación a su capacidad portante, la resistencia estructural de todos los elementos, secciones, puntos y uniones, y la estabilidad global del edificio y de todas sus partes; y en relación a las condiciones de servicio, el control de las deformaciones, las vibraciones y los daños o el deterioro que pueden afectar desfavorablemente a la apariencia, a la durabilidad o a la funcionalidad de la obra.

La altura interior de los módulos será de 2.500 mm en la zona de unión del techo con el cerramiento según planos de detalla adjuntos. El techo es a cuatro aguas, acabada con teja asfáltica con acabado granulado color marrón. Cuenta con alero en todo el perímetro.

Este sistema de tabiquería ligera permite eliminar pilares, y aumentar la superficie útil, ya que su mayor resistencia estructural, permite diseñar con estructuras más esbeltas.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

2.5. CUBIERTA.

Las cubiertas de los módulos 1, 2, 3 y 6 se proyectan a cuatro aguas con vigas laminadas y vigas de madera aserrada de pino nórdico, sobre las que se colocan tablero contrachapado marino acabados con recubrimiento exterior bituminoso por ofrecer esta solución garantías suficientes de protección al ambiente agresivo de las playas, dado el carácter de durabilidad con el que se quiere dotar al conjunto. En los módulos 1, 2 y 3, se podrá realizar cubierta plana/inclinada conforme al alzado según planos.

Para el edificio/módulo 1- Zona 1 (Cocina) se resuelve mediante paneles tipo sándwich de 34 mm. de espesor final, compuestos por:

1. Tablero de partículas de pino marítimo aglomerados con resina MUF (antihumedad) con terminación de papel melamínico de 10 mm. de espesor, liso y sin poros (este acabado garantiza una mayor higiene debido a la facilidad de limpieza)
2. Tablero marino WBP de 18 mm. de espesor
3. Acabado final para la impermeabilización del conjunto mediante alquitranado completo de la misma mediante mastico butiminoso y termosellado de placas asfálticas de 6 mm. de espesor, fijadas a calor y reforzadas con grapas de acero inox., formadas con armadura de fieltro de fibra de vidrio, recubierta en ambas caras con mástico bituminoso y con acabado exterior de granulos minerales tintados con color y acabada con arena, resistente a la radiación ultravioleta, a la humedad, a los impactos y agresiones, además de no necesitar mantenimiento ni reposición. Gracias a su composición garantiza .su durabilidad en el tiempo.

Para asegurar la ventilación de las estancias en el Edificio 1 se dispone de una linterna decorativa a cuatro aguas. La terminación de la misma se resuelve como el resto de la cubierta, además incluirá como respiradero malla troquelada de acero inox, con metraquilatos con sistema corredera.

La cubierta de la terraza será plana y se resuelve mediante, paneles de madera formando una retícula cuyas piezas interiores se colocan de forma longitudinal. Se podrá instalar un toldo de lona sobre/ bajo de la retícula de cubierta de la terraza.

Estará fabricada en madera laminada GL24, con tratamiento en autoclave y barnizado de capa gruesa de alta durabilidad. Los pilares son de 140x140 mm. y estarán anclados a la cimentación con bases de pilar metálicas galvanizadas, sujetas con tornillos de 180 mm. a la cimentación.

Las vigas de carga son de 200x100 mm., unidas entre si mediante cola de milano.

El acabado final son losetas de duelas de madera tipo mallorquina, que dejan pasar la ventilación y la luz.

2.6. CERRAMIENTOS Y TERMINACIONES.

CERRAMIENTO EXTERIOR Y ENVOLVENTE DE FACHADA

Sistema de fachada formada por panel contrachapado de madera de pino WBP de 15 mm. de espesor, con ranuras imitando duelas, acabado barnizado.

Los cerramientos exteriores se ejecutan con paneles tipo sándwich de 782 mm. de espesor, compuestos por:

Zona de cocina:

1. Tablero estratificado de alta presión (calificación M.1 - resistencia al fuego) de 2 mm de espesor (acabado interior).
2. Tablero DM hidrófugo de 10 Mm de espesor.
3. Estructura portante de dimensiones 70x60 Mm, reforzando la estructura del paramento.
4. Duelas inclinadas a 22º de pino, colocadas horizontalmente. tratadas en autoclave, barnizadas con protector decorativo a poro abierto con propiedades fungicidas e insecticidas.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

Zona de Bar/Almacén y aseos;

Ira con la misma terminación anterior, con la diferencia, que el revestimiento interior estará acabado mediante tablero plastificado antihumedad de 16 Mm de espesor en color crema, el cual sustituirá al tablero estratificado de alta presión.

Los portalones de barra se resuelven de idéntica forma que el cerramiento exterior del módulo, es decir, mediante duelas inclinadas de 22°, reforzado por estructura de pino nórdico, donde se colocarán 2 puntos de seguridad (pasadores), los cuales realizan la función de cierre sobre los pilares de la estructura. Apertura mediante pistones de gas y bisagras anti vandálicas en acero inox.

CERRAMIENTO INTERIOR Y TABIQUERIA

Las divisiones interiores de los aseos y almacén se resuelven mediante tableros de partículas de pino marítimo aglomerados con resina MUF (antihumedad) con papel melamínico a dos caras de 16 mm de espesor y con tableros estratificados de alta presión (calificación M.1 - resistencia al fuego) de 2 mm de espesor, lisos sin poros (este acabado garantiza una mayor higiene debido a la facilidad de limpieza).

Sistema de tabiquería ligera formada por estructura de listones de madera de pino de sección 45x70 mm., colocados verticalmente cada 400 mm., unidos entre sí por listón superior, e inferior y con revestimiento a dos caras de melamina hidrófuga de 16 mm.. En la zona de cocción se establecen medidas de protección al fuego, revistiendo la zona con panel de yeso, y chapa de acero inoxidable.

2.7. SUELOS Y PAVIMENTO

Estructura de vigas de madera de pino impregnado nivel de riesgo IV, unidas entre sí formando enjaretado de vigas longitudinales y transversales unidas entre sí mediante encolado, y puntillas galvanizadas con estriado que mejora la sujeción.

Las vigas serán de sección 192 mm x 45 mm.

El suelo se ejecuta con panel contrachapado WBP con tratamiento en autoclave riesgo IV, resistente a la humedad, y se acaba con PVC de nivel de calidad Clase III específico para ambientes con mucho tránsito y humedades.

Se coloca rodapié de madera con curva sanitaria realizada con el pavimento del suelo, que tendrá las juntas soldadas.

El pavimento se compone por revestimiento continuo de la estructura de la base con tableros autoprotectidos con características higiénicas y antideslizantes aptas para este tipo de uso: tablero contrachapado marino de 15 mm de espesor, con revestimiento vinílico en color gris. El revestimiento de la superficie es muy resistente a la abrasión, al desgaste por el uso diario y a las cargas puntuales. El relieve aumenta la fricción para la seguridad ante deslizamientos. El reverso tiene un revestimiento que protege al tablero de la humedad así como los cantos sellados. Con estas características se consigue una perfecta higiene y un fácil mantenimiento de la zona en el tiempo.

En los accesos al módulo desde el exterior, en la parte inferior de la puerta anclada al pavimento, se colocan unas pisaderas en estructura de acero inoxidable.

2.8. PUERTAS

Las puertas de acceso al interior de la zona de cocina, almacén y aseos, se fabricarán mediante panel tipo sándwich de 66 mm de espesor compuesto por guarnición portante en madera de pino silvestre de 28 mm de espesor y macizado interior en las zonas de anclaje de los herrajes. Terminación mediante revestimiento en su cara exterior ídem cerramiento módulos y cara interior mediante tablero plastificado antihumedad de 16 Mm de espesor. El sistema de construcción adoptado garantiza una alta resistencia a golpes. El herraje está compuesto

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

por 4 bisagras anti vandálicas en acero inox, cerradura de seguridad de 4 puntos y manivela de fácil accionamiento en acero inox.

La puerta de acceso a la zona de bar, se fabrica de igual forma que el cerramiento exterior, mediante duelas italianas inclinadas, estructura portante de 70x30 Mm y tablero plastificado antihumedad de 16 Mm de espesor en color crema. El herraje está compuesto por bisagras de seguridad inox, anti vandálicas, cerrojos y tirador inox.

Todas las puertas exteriores de los Aseos se identifican con señalética homologada.

Los portalones de barra y cocina, son igualmente de estructura de panel sándwich, con revestimiento de panel ranurado a dos caras. Cuentan con pistones de gas para facilitar su apertura, y tienen manetas y cerrojos de acero inoxidable.

2.9. FONTANERÍA Y SANEAMIENTO

El Edificio destinado a Servicios se compone de Aseos para Caballeros, Señora y otro para Movilidad Reducida, constado con accesibilidad y reuniendo los requisitos que establece el Decreto 293/2009.

Aseo de Caballeros:

Está compuesto por un inodoro con fluxómetro, un urinario de pared con grifo temporizado y lavabo con grifo temporizado. Gracias a estos sistemas se consigue un ahorro de agua considerable. Además, se incluye accesorios de aseos: espejo inox. anti vandálico, dosificador de jabón, portarrollos en acero inox., perchas, papelera y escobilla de limpieza.

Aseo de Movilidad reducida/señoras:

Está compuesto de inodoro adaptado con fluxómetro, así como lavabo adaptado con grifo temporizado. Gracias a estos sistemas se consigue un ahorro de agua considerable. Además, incluye accesorios homologados como asidero horizontal fijo, vertical abatible con apoyo al suelo, espejo inox anti vandálico, dosificador de jabón, portarrollos inox. papelera y escobilla de limpieza.

La fontanería se realizará con tubería vista, en la distribución de aguas que se realizará por la parte inferior del módulo en el hueco 'de la estructura portante, realizándose la subida desde la red de distribución hasta la acometida a cada aparato mediante tubería de polietileno reticulado.

La conexión exterior será realizada por los adjudicatarios según las normas de la compañía suministradora, en el lugar detallado en el plano de distribución.

Los aparatos sanitarios son de porcelana vitrificada y la grifería cuenta con sistema temporizado en lavabos y urinarios, y con fluxómetros en inodoros. Se disponen llaves de paso cromadas antes de cada local húmedo al objeto de independizar cada elemento.

Los lavabos van equipados con sifones individuales.

Los desagües están fabricados con material de PVC. En cada zona se dispondrá de bote sumidero - sifónico que conectará a la red de saneamiento que evacuará a la red general. Esta conexión se realiza desde el grupo de bombeo existente junto al chiringuito de donde es impulsada hasta la red general de alcantarillado de la urbanización.

Todos los elementos están realizados en consecuencia del cumplimiento de las exigencias de normativas vigentes.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

2.10. ELECTRICIDAD

Se realizará conforme al R.E.B.T, planteando inicialmente una instalación eléctrica de 5500 W acorde con las dimensiones y usos de los módulos.

La instalación eléctrica se ha diseñado pensando en que va a ser alimentada por una red de Baja Tensión, según las condiciones de calidad y garantía de servicio acordadas en el contrato que se adopte con la Compañía Suministradora.

Los conductores son libres de halógenos no propagadores de incendio y de opacidad reducida, cumpliendo la normativa UNE 21123 y 211002. Las canalizaciones serán no propagadoras de la llama y estarán de acuerdo con la normativa UNE 500825 y 50086.

Caja general de protección reglamentaria según REBT y normas particulares de la empresa suministradora. Su colocación estará lo más alejada posible de las instalaciones de agua. Los cuadros interiores se situarán en el salón, junto a la puerta de entrada a la vivienda y están dotados de protección frente a corriente de defecto, diferencial de alta intensidad, y sobre intensidades (protección a neutro), según ITC BT 28. Estará formado por un cuadro de mando y protección para el alumbrado y fuerza, según normativa vigente.

Se dejarán previstos puntos de luz y enchufes en cada una de las estancias, con encendido conmutado. En los aseos habrá detectores de presencia para ahorrar electricidad evitando que se queden encendidas las luces.

Las luminarias serán estancas y con resistencia a ataques vandálicos. El módulo cuenta también con alumbrado de emergencia.

Los interruptores y enchufes incluyen protección estanca flexible para evitar posibles daños al accionarlos con manos húmedas.

El sistema de puesta a tierra, así como su correcto conexionado queda también a cargo de los adjudicatarios.

Para facilitar el conexionado se dispone de un único punto de entrada, previsto para la acometida de fuerza y salida de toma de tierra. La acometida prevista es del tipo terrestre.

2.11. INSTALACION DE ENERGIA FOTOVOLTAICA PARA AUTOCONSUMO

Se prevé una instalación de energía fotovoltaica de autoconsumo, con la colocación de paneles cubierta.

2.12. TERRAZA PERGOLA

La estructura, los pilares y la cubierta se resuelven completamente mediante piezas de madera laminadas de pino, con clasificación estructural GL 24h. mediante sistema de unión "cola milano" el cual minoriza la utilización de herrajes metálicos y la durabilidad en el tiempo de la misma. La estructura perimetral será porticada con un pilar interior.

La estructura se encuentra convenientemente arriostrada para asegurar la estabilidad del elemento.

La cubierta de la terraza será plana y se resuelve mediante, paneles de madera, sobre retícula, cuyas piezas interiores se colocan de forma longitudinal. (no queda impermeabilizada). Se podrá instalar un toldo de lona sobre/bajo de la retícula de cubierta de la terraza.

Al estar elevada la terraza, se instalan barandillas perimetrales, escaleras y rampa de acceso, todo ello en madera impregnada clase de uso IV.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

Foto de la terraza.



2.12. TRATAMIENTO AUTOCLAVE y PROTECTOR DECORATIVO

Los perfiles de madera expuestos en todos los apartados se protegerán con un tratamiento en autoclave vacío con un agente fungicida, insecticida, termicida y resistente a la intemperie que garantiza la resistencia ante la humedad y el ambiente salino.

Las maderas en contacto con el suelo y de la base de los módulos van tratadas en autoclave de vacío - presión - vacío, por inmersión en una solución de sales hidrosolubles, exentas de cromo y arsénico que garantizan el tratamiento con propiedades fungicidas, insecticidas, termicida y resistente a la intemperie y su durabilidad ante la humedad y el ambiente salino.

El acabado exterior se realiza con protector decorativo a poro abierto, preferiblemente en color blanco liso o patina. Además de decorar y embellecer, los protectores de acabado dan color a la madera, la protegen de la intemperie y de los rayos UV del sol, al mismo tiempo que incorporan principios activos fungicidas e insecticidas.

Por último, decir que el chiringuito ha sido fabricado por la EMPRESA MURO, MADERA DE EXTERIOR, y a la cual se le debe de exigir la siguiente documentación:

- 1.- Certificado a nombre del fabricante del chiringuito, de la norma de: Gestión Medioambiental 14001:2004
- 2.- Independientemente de las certificaciones anteriores, se podrá exigir si el Opto. técnico lo considera oportuno, certificaciones de los materiales empleados en su fabricación.
- 3.- Certificado PEFC a nombre del fabricante del chiringuito, para cerrar la cadena de custodia el ciclo de la madera certificada procedentes de bosques sostenibles (El fabricante garantizara mínimamente un 20% del total de los materiales empleados en dicha construcción).
- 4.- Entrega de Manual de conservación e instalación del chiringuito al adjudicatario, por parte del fabricante.
- 5.- Garantía del fabricante.

Nota: Todos estos documentos ya fueron entregados por la empresa fabricante y entregado al ayuntamiento en el año 2017, año de construcción y primer montaje del chiringuito.

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  | |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | | |

2.13. VALORACION

Se procede a valorar el Coste real y efectivo de las edificaciones e instalaciones propias del chiringuito indispensables para el desarrollo de la actividad, además de los trabajos de instalación y montaje, conforme a las superficies construidas, calidades que se proponen en la memoria y planos adjuntos.



Jerez a 30 de Mayo de 2.016

OFERTA ECONÓMICA

| CONCEPTO | UD. | Ctd. | €/ud. | Importe |
|---|-----|--------|----------------------|--------------------|
| Fabricación, suministro y montaje en las playas de Tarifa de Chiringuito modelo Tarifa, según características técnicas formado por: | Ud. | | | |
| Edificio Modular formado por 4 módulos, con una superficie de 50 m2. | Ud. | 1,00 | 33.000,00 € | 33.000,00 € |
| Tarima de madera 100 m2. | Ud. | 100,00 | 46,00 € | 4.600,00 € |
| Pergola de medidas aproximadas 100 m2. | Ud. | 1,00 | 9.600,00 € | 9.600,00 € |
| Módulo de Aseo de dos cabinas. | Ud. | 1,00 | 7.400,00 € | 7.400,00 € |
| Transporte y Montaje | Ud. | 1,00 | 6.800,00 € | 6.800,00 € |
| Ventanas | Ud. | 2,00 | 240,00 € | 480,00 € |
| Puntos de enchufe | Ud. | 25,00 | 75,00 € | 1.875,00 € |
| Puntos de agua y desagüe | Ud. | 7,00 | 60,00 € | 420,00 € |
| Cimentación de medidas aproximadas 150 m2 metros, incluso barandillas y escaleras de acceso. | Ud. | 150,00 | 45,00 € | 6.750,00 € |
| Montaje de cimentación | Ud. | 1,00 | 2.900,00 € | 2.900,00 € |
| | | | Subtotal | 73.825,00 € |
| | | | I.V.A. 21 % | 15.503,25 € |
| | | | Importe total | 89.328,25 € |

Montaje Incluido

Maderas Impregnadas para Exterior, S.L.

p.p.

Daniel Polanco Enri



Precio del chiringuito con montaje según oferta económica del año 2016 asciende a 73.825, 00 euros + iva.

Descontando el montaje y transporte el precio del chiringuito es de 64.125 euros.

El precio actual aplicando la depreciación de seis años se estima en:

$64.125 \times 0.9 = 57.712,50$ euros + montaje = 67.412,50 euros.

Con la inclusión de la instalación fotovoltaica que se estima en 4.500 euros el presupuesto de ejecución material del chiringuito es de **71.912,50 euros**.

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación **4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001**

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



3. CUMPLIMIENTO DE CTE

- DB-SE 3.1 Exigencias básicas de seguridad estructural
 - SE 1 Resistencia y estabilidad
 - SE 2 Aptitud al servicio

- DB-SI 3.2 Exigencias básicas de seguridad en caso de incendio
 - SI 1 Propagación interior
 - SI 2 Propagación exterior
 - SI 3 Evacuación
 - SI 4 Instalaciones de protección contra incendios
 - SI 5 Intervención de bomberos
 - SI 6 Resistencia al fuego de la estructura

- DB-SUA 3.3 Exigencias básicas de seguridad de utilización y accesibilidad
 - SU1 Seguridad frente al riesgo de caídas
 - SU2 Seguridad frente al riesgo de impacto o de atrapamiento
 - SU3 Seguridad frente al riesgo de aprisionamiento
 - SU4 Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada
 - SU5 Seguridad frente al riesgo causado por situaciones con alta ocupación
 - SU6 Seguridad frente al riesgo de ahogamiento
 - SU7 Seguridad frente al riesgo causado por vehículos en movimiento
 - SU8 Seguridad frente al riesgo relacionado con la acción del rayo
 - SU9 Accesibilidad

- DB-HS 3.4 Exigencias básicas de salubridad
 - HS1 Protección frente a la humedad
 - HS2 Eliminación de residuos
 - HS3 Calidad del aire interior
 - HS4 Suministro de agua
 - HS5 Evacuación de aguas residuales

- DB-HE 3.5 Exigencias básicas de ahorro de energía
 - HE1 Limitación de demanda energética
 - HE2 Rendimiento de las instalaciones térmicas
 - HE3 Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación
 - HE4 Contribución solar mínima de agua caliente sanitaria
 - HE5 Contribución fotovoltaica mínima de energía eléctrica

- DB-HR 3.6 Exigencias básicas de protección frente el ruido

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  | |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | | |

4.3. ESTUDIO MEDIOAMBIENTAL.

4.3.1. JUSTIFICACIÓN DE LA LEY DE GESTION DE LA CALIDAD AMBIENTAL.

Dicha actividad está expresamente catalogada dentro del anexo I (CATEGORIAS DE ACTUACIONES SOMETIDAS A LOS INSTRUMENTOS DE PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL), de la LEY 7/2007 de 9 de Julio de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, por lo que estará sometida al trámite de Calificación Ambiental, con categoría 13.32.

Por tanto, se analizarán las consecuencias ambientales de la actividad, al objeto de comprobar su adecuación a la normativa ambiental vigente y determinar las medidas correctoras que se consideren necesarias.

La Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental dice:

Los instrumentos de prevención y control ambiental tienen por finalidad prevenir o corregir los efectos negativos sobre el medio ambiente de determinadas actuaciones.

En nuestro caso la actividad está sometida al trámite de:

CALIFICACION AMBIENTAL, para actuaciones incluidas en el anexo I (donde está incluida el uso de BAR).

Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental (BOJA Nº 3/11-01-96)

REGLAMENTO DE CALIFICACION AMBIENTAL.

Cap. I Disposiciones Generales.

La calificación ambiental es el procedimiento mediante el cual se analizan las consecuencias ambientales de la implantación, ampliación, modificación o traslado de las actividades incluidas en el Anexo primero de la Ley 7/2007, al objeto de comprobar su adecuación a la normativa ambiental vigente y determinar las medidas correctoras o precautorias necesarias para prevenir o compensar sus posibles efectos negativos sobre el medio ambiente.

“La actividad que pueda desarrollar un Bar sin música, es previsible que no deba de tener repercusiones negativas sobre el medio ambiente, cumpliendo de esta manera, desde un principio, el espíritu con el que está creada la ley”.

Para demostrar objetivamente esto, vamos a analizar los diferentes puntos de esta ley, que nos afectan, viendo cómo se cumplen todos, y que la adecuación prevista para el local da cumplimiento a las condiciones que la normativa ambiental le exige.

Cap. II Procedimiento.

Artículo 9. Documentación.

“Los titulares de actividades sujetas al trámite de CALIFICACIÓN AMBIENTAL, dirigirán al Ayuntamiento o ente local competente, junto con los documentos necesarios para la solicitud de la licencia de actividad, como mínimo la siguiente documentación:”

Al ser la nuestra, (BAR SIN MUSICA, CHIRINGUITO DE PLAYA), una actividad sujeta al trámite de Calificación Ambiental, se le facilita al Ayuntamiento de Tarifa, junto al proyecto con la documentación necesaria para la solicitud de la licencia de esta actividad, la siguiente documentación, incorporada en este proyecto:

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

1. Proyecto Técnico suscrito, cuando así lo exija la legislación, por técnico competente, (Arquitecto Técnico: Juan Francisco Amaya Pérez) el cual debe incluir a los efectos ambientales:

- (a) Objeto de la actividad.
- (b) Emplazamiento adjuntando planos escala 1:500 y descripción del edificio en el que se ha de instalar. En la descripción del emplazamiento se...
- (c) Maquinaria, equipos y proceso productivo a utilizar.
- (d) Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente.

Al tratarse de un bar no se empleará, almacenará o producirá ningún tipo de material que sea potencialmente perjudicable para el medio ambiente.

- (e) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas, indicando el resultado final previsto en las situaciones de funcionamiento normal y en caso de producirse anomalías o accidentes. Como mínimo en relación con:

(I) Ruidos y vibraciones.

(II) Emisiones a la atmósfera.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

(III) Utilización de agua y vertidos líquidos.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

(IV) Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

(V) Almacenamiento de productos.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

2. Síntesis de las características de la actividad o actuación para la que se solicita la licencia, cumplimentada, en su caso, en el modelo oficial correspondiente.

3. Aquellos otros documentos que los Ayuntamientos exijan con arreglo a su propia normativa.

Todas estas determinaciones, así como la documentación exigida en el Capítulo II. Procedimiento, del Reglamento de Calificación Ambiental, se determinan a continuación, pormenorizadamente para nuestro proyecto:

- OBJETO DE LA ACTIVIDAD
(Definición del tipo de actividad)

El presente Proyecto Técnico tiene por objeto el montaje y apertura de un bar chiringuito de playa.

La actividad que se va a desarrollar en el local es la lógica de este tipo de instalaciones, dedicada fundamentalmente a la expedición de comidas y bebidas al servicio de la playa.

- HORARIO PREVISTO

El horario que se prevé tenga el chiringuito, es el permitido por la Normativa Municipal de Tarifa. (solo de día), de 10 a 22 h.

- EMPLAZAMIENTO

El chiringuito al que se refiere el presente proyecto está ubicado frente al Hotel Melia Atlanterra, como queda especificado gráficamente en el Plano1: SITUACIÓN DEL LOCAL.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

- MAQUINARIA, EQUIPO Y PROCESO PRODUCTIVO A UTILIZAR.

Al tratarse de un chiringuito de playa con servicio de comida este punto no tiene mucho interés, porque la maquinaria que va a utilizarse es de pequeña potencia y el proceso productivo se centra en la elaboración únicamente comidas.

Únicamente vamos a tener en cuenta esta maquinaria (freidora, frigorífico-congelador, lavavajillas, máquina de café, máquina de cerveza, botellero, y equipo extractor de humos al exterior,) cuando estudiemos la medición y valoración de los posibles ruidos producidos en el local.

-MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS, SEÑALANDO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MISMOS QUE LOS HAGAN POTENCIALMENTE PERJUDICIALES PARA EL MEDIO AMBIENTE.

Al tratarse de un bar no se empleará, almacenará o producirá ningún tipo de material que sea potencialmente perjudicable para el medio ambiente.

- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS, INDICANDO EL RESULTADO FINAL PREVISTO EN LAS SITUACIONES DE FUNCIONAMIENTO NORMAL Y EN CASO DE PRODUCIRSE ANOMALÍAS OCCIDENTES. COMO MÍNIMO EN RELACIÓN CON:

1) Ruidos y vibraciones.

JUSTIFICACION Y CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 6/2012, DEL 17 DE ENERO POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE PROTECCION CONTRA LA CONTAMINACION ACUSTICA DE ANDALUCIA.

Con independencia de las exigencias de análisis acústico en la fase de obras, y sin perjuicio de lo establecido en los artículos 43 y 44, así como de la necesidad de otro tipo de autorizaciones o licencias, o del medio de intervención administrativa en la actividad que corresponda, los proyectos de actividades e instalaciones productoras de ruidos y vibraciones que generen niveles de presión sonora iguales o superiores a **70 dBA**, así como sus modificaciones y ampliaciones posteriores con incidencia en la contaminación acústica, requerirán para su autorización, licencia o medio de intervención administrativa en la actividad que corresponda, la presentación de un estudio acústico realizado por personal técnico competente, conforme a la definición contenida en el artículo 3, relativo al cumplimiento durante la fase de funcionamiento de las normas de calidad y prevención establecidas en el presente Reglamento y, en su caso, en las Ordenanzas Municipales sobre la materia.

En nuestro caso, no se supera este límite de **70 dBA**, y dada las características de la instalación (exenta, en la playa, con horario de día y sin edificaciones medianeras) y de la zona no es necesario la presentación de estudio acústico.

Análisis de las distintas fuentes sonoras que van a existir en el chiringuito:

- Ruido producido por la maquinaria (“electrodomésticos”) existente:

el chiringuito va a contar con diferentes máquinas de grado menor, en cuanto a su potencia, como son:

- freidora
- máquina de cerveza
- un botellero
- frigorífico-congelador
- máquina de café
- lavavajillas
- campana extractora

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

Según datos del fabricante los niveles sonoros de las distintas maquinas son:

Freidora__50 dba
Maquina de cerveza__50 dba
Botellero__50 dba
Frigorífico__50dba
Maquina de café__50 dba
Lavavajillas__50dba
Campana extractora__65dba

Calculamos cual es el nivel de ruido total que se produce en el local, considerando la hipótesis mas desfavorable, que es que todos los aparatos estén funcionando a la vez.

| |
|--|
| NIVEL TOTAL: $10 \text{ LOG } (10^{5.0} + 10^{5.0} + 10^{5.0} + 10^{5.0} + 10^{5.0} + 10^{5.0} + 10^{6.5}) = 65.63 \text{ DBA. } < 70$ |
|--|

II) Emisiones a la atmósfera.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA (JUSTIFICACION DE LA ELIMINACION DE HUMOS PROCEDENTES DE LA COCINA).

Existen emisiones a la atmósfera producido por la cocina del bar para la cuales tomaremos las siguientes medidas correctoras.

Instalación para evacuación de humos: medidas correctoras contra humos, gases y vapores de cocina.

Para la evacuación de los humos y gases producidos por los elementos productores de éstos, y que se encuentran dispuestos en la zona de cocina se utilizará una campana extractora de tipo adosada, con filtros de retención de grasas tipo malla de aluminio.

La altura de la base de la campana al suelo será de 1,90 m mínimo, ya que teniéndose en cuenta que la altura de la cocina al suelo es de 0,90 m, se ha pretendido mantener una altura mínima entre la cocina y campana de 1.00 m

Una vez retenidas las grasas en los filtros, éstas serán conducidas al colector de drenajes. Por otro lado, el aire limpio penetrará en el plénum, que a su vez será conducido al conducto de extracción o chimenea, donde se dispondrá del ventilador.

III) Utilización de agua y vertidos líquidos.

La utilización del agua es solo para fines domésticos, y los vertidos líquidos son los generados por la propia actividad, declarándose no contaminantes, por lo que son desaguados directamente a la red de saneamiento existente en la urbanización mediante conducción de PVC.

IV) Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.

Cumplimiento del Decreto 283/1995, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Los residuos que se originan son los propios de este tipo de actividad, que en ningún caso pueden considerarse como peligrosos, siendo retirados diariamente por el servicio Municipal de limpieza.

Los residuos sólidos se depositarán en contenedores, suficientes en número y capacidad, además de ser éstos completamente impermeables y estar herméticamente cerrados.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

V) Almacenamiento de productos.

No existe riesgo ambiental previsible, en relación a este punto, para nuestra actividad.

Para el almacenamiento de productos se dispone de:

- Almacén: para bebidas y alimentos sin necesidad de conservación mediante refrigeración.
- Armarios refrigerados: para alimentos perecederos con necesidad de conservación mediante refrigeración.
- Armario de congelación: para mantenimiento de alimentos congelados o perecederos para los que se prevea un consumo inmediato.
- Botellero frigorífico: para el almacenamiento de bebidas refrigeradas de consumo diario.
- Mesas refrigeradas: una para el almacenamiento de producto acabado en la barra y la otra para el almacenamiento de materia prima de uso inmediato en la cocina.

El primero de medidas especiales de instalación, mientras que los restantes utilizan un sistema de refrigeración industrial estándar prefabricado, alimentado por energía eléctrica.

VI) Medidas de seguimiento y control.

Se considerará que a la vista de lo expuesto no son necesarias medidas especiales de seguimiento y control para evitar emisiones contaminantes.

4.4. CONDICIONES HIGIENICOS-SANITARIAS.

4.4.1 JUSTIFICACION Y CUMPLIMIENTO DE LOS REGLAMENTOS COMUNITARIOS 852, 853,854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Se habrá de dar el más estricto cumplimiento a las medidas de seguridad e higiene en el trabajo y en especial las superficies de los locales, cubo de aire y ventilación, prevenciones adecuadas al empleo y utilización de las máquinas y herramientas, etc., así como lo dispuesto en materia de iluminación en virtud de la orden sobre normas de iluminación de centros de trabajos.

En materia de higiene se observarán todas las condiciones establecidas en nueva Ley General de la Salud y disposiciones complementarias, además de lo siguiente:

Los aseos estarán dotados de un lavabo provisto de agua corriente y desagüe, y un inodoro con descarga automática, dispuesto así mismo de una dotación de toalla, jabón, papel higiénico, papelera, etc., estando alicatado de suelo a techo en todo su perímetro. Las puertas impedirán totalmente la visibilidad desde el exterior y estarán provistas de cierre interior y una percha.

Los aseos estarán separados por sexos.

Los grifos de los lavamanos no deberán poderse accionar con la mano.

En el centro de trabajo se dispondrán de un botiquín son los medios para efectuar las curas de urgencia en caso de accidente.

Para las protecciones contra incendio en las instalaciones y equipos eléctricos se seguirá el artículo 51 del capítulo VI, de la ordenanza general de Seguridad e Higiene en el trabajo; en general, para la protección eléctrica se seguirá los artículos 51 a 70 del citado capítulo, además del R.E.B.T. citado anteriormente.

El local objeto del proyecto cumplirá las condiciones de superficie y cubicación expresada en el Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo y además:

- El pavimento de toda la zona de trabajo será liso, homogéneo, sin solución de continuidad, no resbaladizo, y podrá ser aseado con facilidad, como se indica en el artículo 15 del citado Reglamento.
- Todas las maquinas eléctricas estarán dotadas de tomas de tierra, de acuerdo con lo dispuesto en el R.E.B.T.

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  | |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | | |

- El local dispondrá de agua corriente potable de red pública y conexión a la red de alcantarillado público. Las canalizaciones se identificarán con los colores según normas internacionales.

En cuanto a señalización de los locales de trabajo dentro del local se indicará en cada una de las zonas la prohibición expresa de fumar mediante señales adecuadas bien a la vista y con letras grandes que contrasten con el color del fondo **“Prohibido Fumar”**

· Ventilación.

Según el artículo 19 del REGLAMENTO DE INSTALACIONES DE CALEFACCIÓN Y AGUA CALIENTE SANITARIA, nos indica que la calefacción, climatización y acondicionamiento del aire se atenderá a lo expuesto en dicho reglamento así como en sus Normas Complementarias.

Para ello el capítulo cuarto del reglamento indicado que trata de condiciones ambientales, nos remite a que todas las instalaciones de renovación, climatización, condiciones de humedad, etc., que deben reunir los distintos locales, se atenderán a la Instrucción Técnica correspondiente del citado reglamento.

Las necesidades de ventilación se han calculado en base a conseguir unas condiciones idóneas en el local en base al Art. 18 del Reglamento de Policía de Espectáculo Públicos y Actividades Recreativas.

Ventilación localizada en aseos.

Los aseos tienen ventilación natural mediante rejillas.

Ventilación zonas de público.

La zona al público se encuentra abierta (terraza) por lo que no procede este punto.

· Iluminación.

Para cumplimentar lo ordenado en el Anexo IV del Decreto 486/1997, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, se deberá garantizar un nivel de iluminación que supere los siguientes niveles mínimos:

Exigencias visuales moderadas → 200 lux.

Todas las zonas del local se encuentran dotadas de iluminación natural. En el caso de insuficiencia y para conseguir los niveles mínimos establecidos por la Norma, se dotará a dichas zonas de iluminación artificial. Para ello se dispone de luminarias distribuidas según se observa en la documentación gráfica aportada. Por esta razón, y habiendo realizado los cálculos pertinentes resulta superior a las exigencias visuales exigidas como mínimo anteriormente de 200 lux.

En el resto de zonas se ha realizado el cálculo de igual modo, resultando que los niveles de iluminación referidos anteriormente quedan garantizados sobradamente.

4.4.2 REAL DECRETO 109/2010 DE 5 DE FEBRERO, POR EL QUE SE MODIFICAN DIVERSOS REALES DECRETOS EN MATERIA SANITARIA PARA SU ADAPTACION A LA LEY 17/2009.

Este Decreto, deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales del mismo que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes (en general, las comunidades autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades. Así, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar «la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria» se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

El personal cumplirá con el citado Decreto, estando en posesión del Carnet de Manipuladores de Alimentos, debidamente actualizado.

Se colocará el Reglamento en el tablón de anuncios de la Empresa.

El personal será pulcro en todo momento, se lavará las manos con agua caliente y jabón, o detergente adecuado.

Se prohibirá la presencia no justificada de personas ajenas a la Actividad.

El personal no comerá, beberá ni masticará chicle durante el ejercicio de la Actividad.

4.4.3 REAL DECRETO 640/2006, DE 26 DE MAYO, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE, DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Se cumplirán las normas generales de higiene que establece el presente R.D. en su artículo 3.

1. La autoridad competente podrá autorizar el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, excepto:

- a. leche cruda;
- b. moluscos bivalvos vivos;
- c. productos para los que así lo determine su normativa específica.

A estos efectos, los productores y los explotadores de los citados establecimientos locales de venta al por menor, deberán identificar respectivamente a cualquier establecimiento al que hayan suministrado un producto primario y el productor que se lo haya suministrado, poniendo esta información a disposición de las autoridades competentes, si estas así lo solicitan.

2. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, u otras disposiciones que establezcan requisitos específicos distintos, los establecimientos de comercio al por menor que venden o suministran exclusivamente al consumidor final o a colectividades, podrán suministrar sus productos a otros establecimientos de estas mismas características, siempre que:

- a. el establecimiento suministrador disponga de instalaciones y equipos adecuados y proporcionales para la obtención higiénica de su volumen de producción;
- b. no suministren a establecimientos sujetos a inscripción en el Registro general sanitario de alimentos;
- c. su distribución se realice dentro del ámbito del municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características y finalidad que defina la autoridad competente correspondiente;
- d. se trate de una actividad marginal en términos tanto económicos como de producción.

4.4.4 REAL DECRETO 3484/2.000, DE 29 DE DICIEMBRE, NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS.

Conforme a lo preceptuado en el presente Real Decreto, sobre la actividad a desarrollar objeto de este proyecto, cumplirá con lo establecido en los siguientes:

- El establecimiento reunirá las condiciones prescritas en el artículo 3, siendo éstas:
- Dispondrá de la documentación necesaria.
- Dispondrá de aparatos y útiles de trabajo necesarios resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar, en nuestro caso serán de acero inoxidable y porcelana o loza.
- Se dispondrá de equipos e instalaciones de conservación con sistema de control de temperatura, en nuestro caso una vitrina expositora de mesa en la barra, y un frigorífico y un congelador en la cocina.
- Se elaborarán programas de P.G.H

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

- Se ha previsto un sistema de limpieza y desinfección, en nuestro caso un lavavajillas y fregadero accionado con pedal, tanto en barra como en cocina.
- Reunirá los requisitos sobre comidas preparadas del artículo 6.
- Cumplirá con las condiciones de almacenamiento, conservación transporte y venta (Art. 7) y en lo referente al envasado y etiquetado (Art. 8-9).
- Se aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, siguiendo los principios de análisis de peligros y puntos críticos según establece el Art. 10.
- El responsable podrá utilizar las guías de prácticas correctoras de higiene (GPCH) como medio para el cumplimiento de las normas sanitarias y aplicación del sistema de autocontrol (Art. 11).
- Se garantizarán cursos de formación continuada para los manipuladores.

4.3.6.1. - SISTEMA AUTOCONTROL.

Esta nueva normativa sanitaria de los establecimientos de restauración establece que los responsables de los establecimientos de restauración desarrollarán y aplicarán sistemas de autocontrol, basados en el sistema de Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos.

SE DEBERÁ TENER A DISPOSICIÓN DE LAS AUTORIDADES SANITARIAS la documentación y registros referidos a:

1. Programa de limpieza: que indicará la frecuencia, productos y forma de control.
2. Programa de control de plagas, con indicación de las medidas preventivas instauradas en su establecimiento y solo en caso necesario de lucha contra insectos y roedores.
3. Plano de la red de distribución de agua potable de su local y acreditación del origen de la misma (recibos, contratos,..). Cuando se considere necesario a juicio razonado del inspector (valoración obligatoria en caso de existencia de depósitos intermedios), identificación de los puntos de muestras y metodología de control.
4. Control y registros de las temperaturas de los elementos frigoríficos.
5. Documentación necesaria para acreditar al proveedor autorizado inmediato de las materias primas utilizadas. (facturas, albaranes, documentos comerciales, etc.) Debidamente archivadas en el propio establecimiento.
6. Acreditación de la formación de sus manipuladores.

Toda esta documentación y los registros generados deberán estar debidamente archivada e identificada en su establecimiento, ya que le será exigida por el inspector sanitario (archivadas al menos durante un año).

4.5. REAL DECRETO 486/1997, DE 14 DE ABRIL, POR EL QUE SE REGULAN LAS DISPOSICIONES MINIMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN LOS LUGARES DE TRABAJO.

El reglamento de Seguridad e Higiene en el trabajo fija y determina las condiciones que deben reunir la Actividad que nos trata, de tal manera que, en todo momento, el índice de seguridad para los ocupantes de la actividad, sea óptimo y las condiciones de trabajo, las más favorables, por consiguiente, en este proyecto, los índices, que como mínimo se fijan en este Reglamento, son superados, indicando en líneas generales las siguientes:

- a) La iluminación en las zonas de paso es superior a 20 lux.
- b) La ventilación del local está asegurada dada la superficie, puerta y ventanas, propuestos para tal fin, y la ventilación forzada con la campana extractora en la cocina.
- c) La altura de los techos es superior a 2,50 mts., siendo tal de 2.70 en la zona más baja.
- d) El pavimento es liso y homogéneo.
- e) La separación entre los diferentes elementos permitirá el desarrollo de todas las funciones por parte del personal, sin angosturas ni peligros, existiendo siempre separación mayor de 0,80 mts. en todos los pasos.
- f) Todas las máquinas eléctricas, estarán dotadas de toma de tierra.
- g) Las máquinas o aparatos ruidosos, estarán como mínimo a 0,70 mts. de las medianeras.

| | | | |
|---|--|---|---|
|  | Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |  |
| | Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 | |
| | Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador | |
| | Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original | |

PLANOS
DOCUMENTO 5

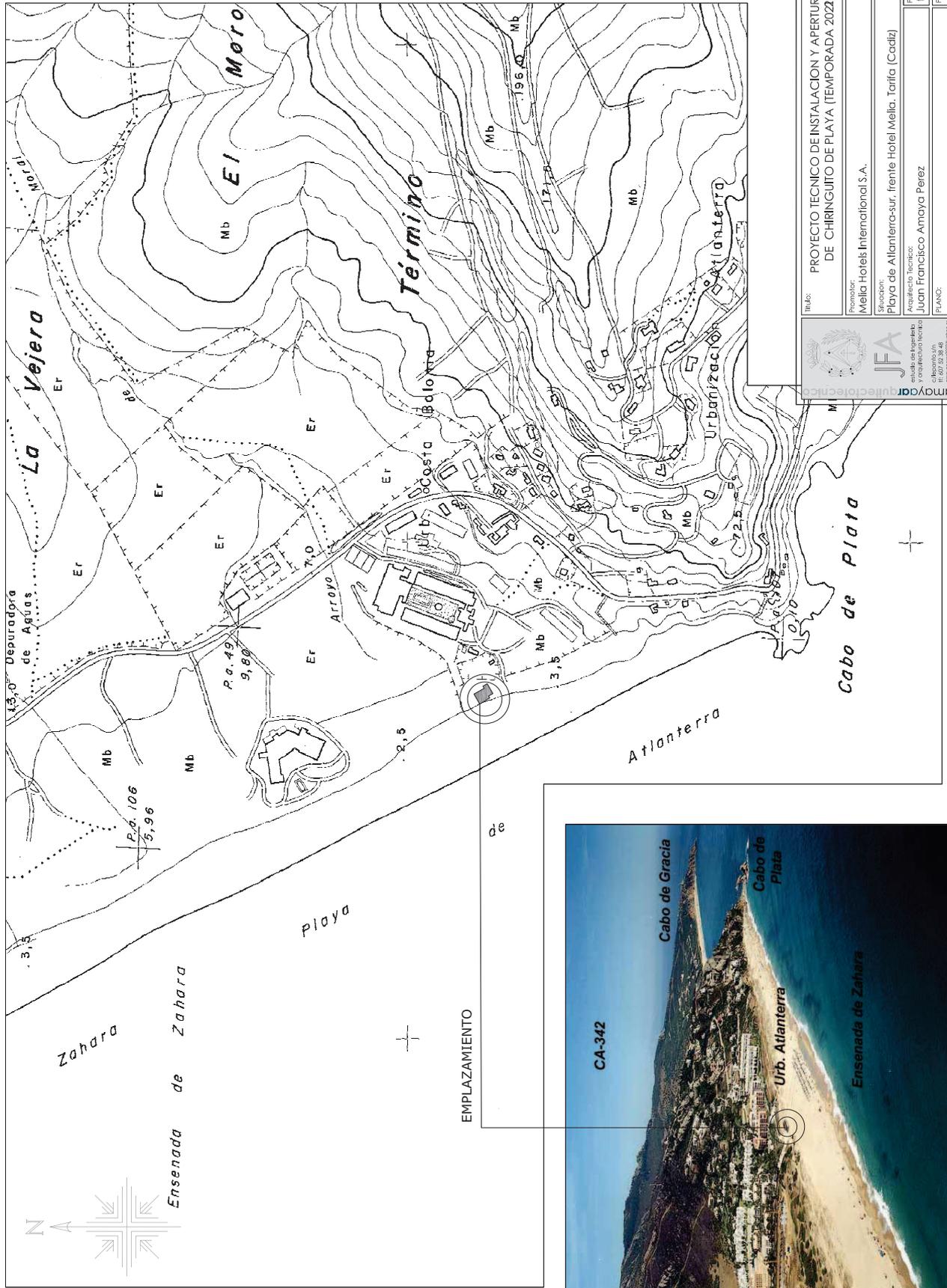
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



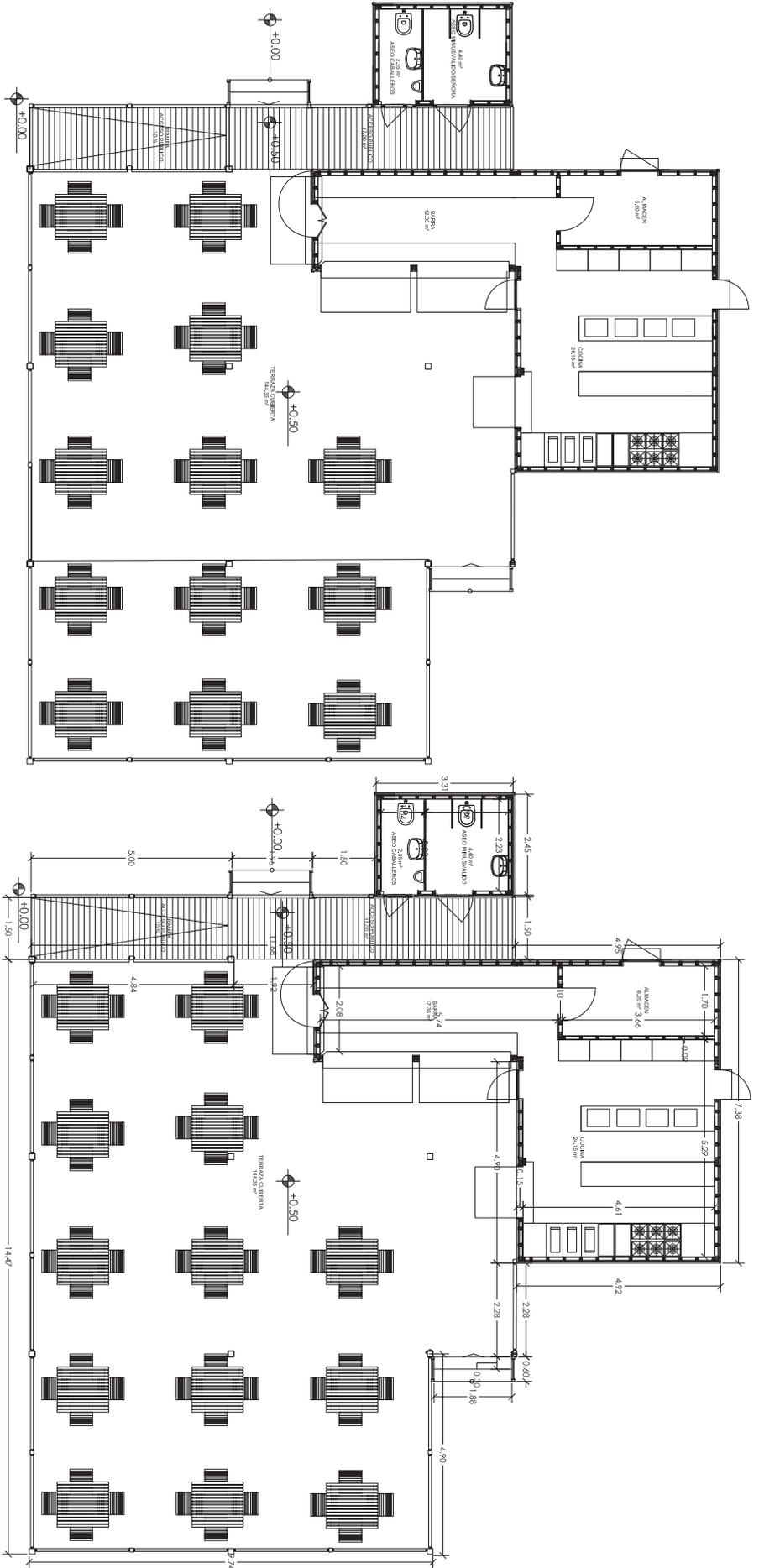


| | |
|--|--|
| | Título: PROYECTO TECNICO DE INSTALACION Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (TEMPORADA 2022) |
| | Promotor: Melia Hotels International S.A. |
| Estación: Playa de Atlanterra-sur, frente Hotel Melia, Tarifa (Cádiz) | Fecha: febr 2022 |
| Arquitecto Técnico: Juan Francisco Amaya Pérez | Plano: |
| Escala: 1:100 | Situación y emplazamiento |
| 01 | |



| | |
|---|---|
| Puede verificar la integridad de este documento consultando la url: | |
| Código Seguro de Validación | 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001 |
| Url de validación | https://sede.aytotarifa.com/validador |
| Metadatos | Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original |





| | |
|--|-----------------------|
| SUPERFICIE OCUPADA BAR+TERRAZA CUBIERTA | |
| Conjunto baño+cocina+trinchera+terraceo | 193,80 m ² |

| | |
|--|---------------------|
| SUPERFICIE OCUPADA EN PLANTA MODULO ASEOS | |
| Conjunto aseos (8,10m ²) | 8,10 m ² |

TOTAL: 201,90 m² < 205,75 m² de ocupacion

| | |
|--|----------------------|
| SUPERFICIE OCUPADA PASARELAS PUBLICAS | |
| occeos publicos | 17,00 m ² |
| | No computa |

SUPERFICIES ÚTILES

| | |
|--|-----------------------|
| Terraza cubierta con permeabilidad de vistas | 144,35 m ² |
| Baño | 12,35 m ² |
| Cocina | 24,19 m ² |
| Almacén | 0,20 m ² |
| Asesio musculadores | 4,80 m ² |
| Asesio caballeros | 2,95 m ² |

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Totál superficie útil | 193,80 m ² |
| Totál superficie construída | 201,90 m ² |

| | |
|---|--|
| | |
| estudio de ingeniería y arquitectura técnica Callejón 3/A H: 607 52 38 48 www.amayaarquitectotecnico.com | |
| | |
| Título: PROYECTO TECNICO PARA INSTALACION/MONTAJE Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (TEMPORADA 2022) | |
| Promotor: Melía Hotels Internacional S.A. | |
| Situación: Playa de Altamira-sur, frente Hotel Melía, Tarifa (Cádiz) | |
| Arquitecto técnico: Juan Francisco Amaya Perez | |
| Fecha: 16/01/2022 | |
| Escala: 1:100 | |
| PLANO: DISTRIBUCION, SUPERFICIES Y COTAS | |
| Fecha: 16/01/2022 | |
| PLANO: A02 | |

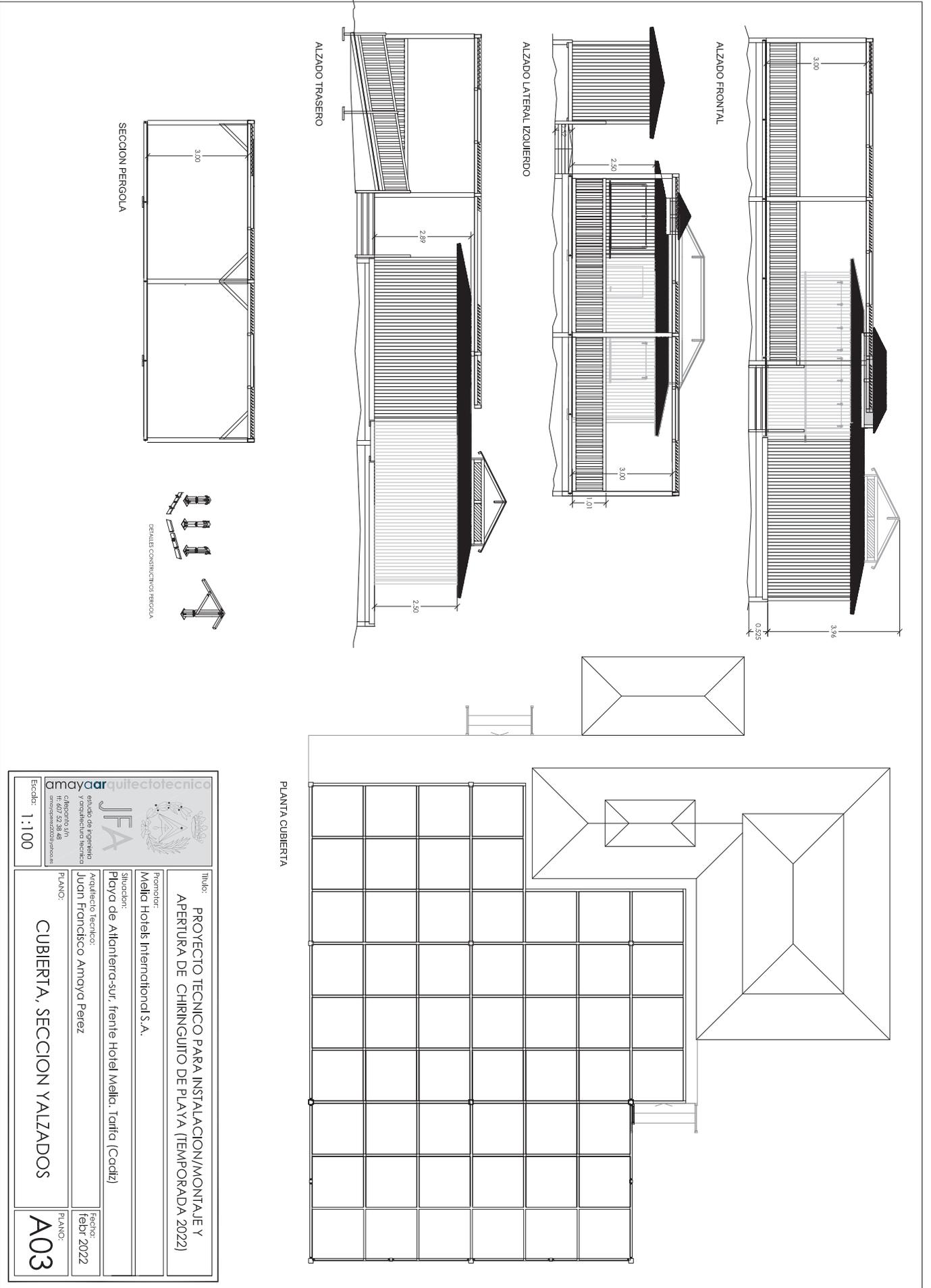
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación **4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001**

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

Metadatos **Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original**





| | |
|--|--|
|  amayaarquitectotecnico estudio de ingeniería y arquitectura técnica Calle Rectorio 3/A H: 607 52 38 48 www.amayaarquitectotecnico.com | |
|  JFA Junta Federativa de Arquitectos de Andalucía | |
| Título: PROYECTO TECNICO PARA INSTALACION/MONTAJE Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (TEMPORADA 2022) | |
| Promotor: Melía Hotels International S.A. | |
| Situación: Playa de Altamira-sur, frente Hotel Melía. Tarifa (Cádiz) | |
| Arquitecto Técnico: Juan Francisco Amaya Perez | |
| Fecha: 16/01/2022 | |
| PLANO: CUBIERTA, SECCION YALZADOS | |
| Escala: 1:100 | |
| PLANO: A03 | |

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación **4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001**

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original



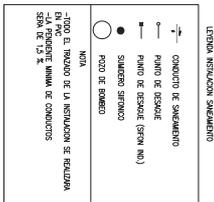
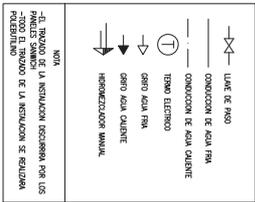
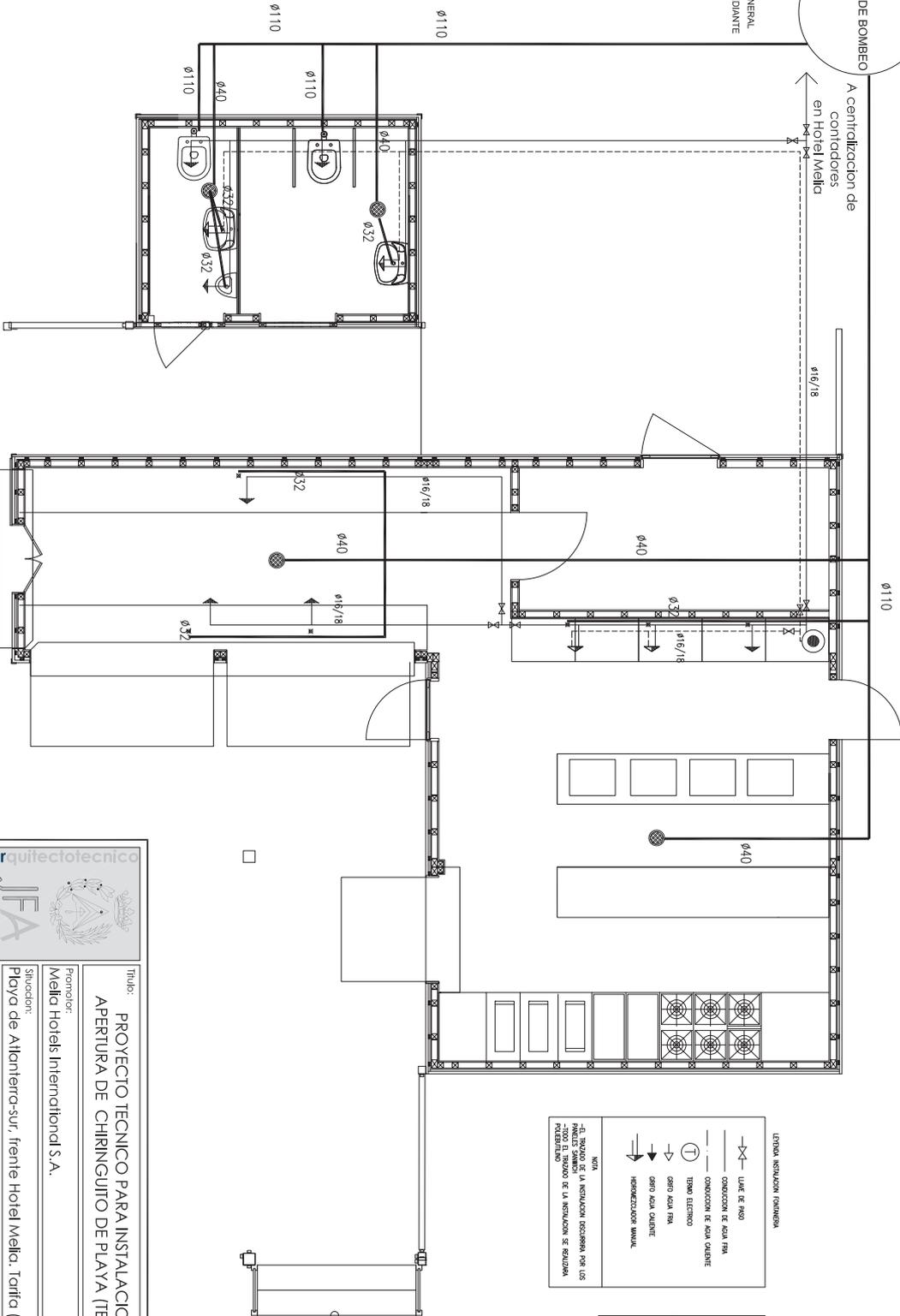
POZO DE PVC DE BOMBEO

GRUPO DE BOMBEO

A centralización de
contadores
en Hotel Meliá

Ø160

A RED DE SANEAMIENTO GENERAL
DE LA URB. ATLANTERRA MEDIANTE
GRUPO DE BOMBEO



| | |
|---|--|
| <p>estudio de ingeniería y arquitectura técnica calles de s/n tlf. 607 52 38 48 www.amoyararquitectos.com</p> | |
| | |
| <p>Título: PROYECTO TECNICO PARA INSTALACION/MONTAJE Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (TEMPORADA 2022)</p> | |
| <p>Promotor: Melia Hotels International S.A.</p> | |
| <p>Situación: Playa de Atlanterra-sur, frente Hotel Meliá, Toriña (Cádiz)</p> | |
| <p>Arquitecto Técnico: Juan Francisco Amoya Perez</p> | |
| <p>Fecha: Feb/2022</p> | |
| <p>PLANO: FONTANERIA Y SANEAMIENTO</p> | |
| <p>PLANO: A04</p> | |
| <p>Escala: 1:50</p> | |

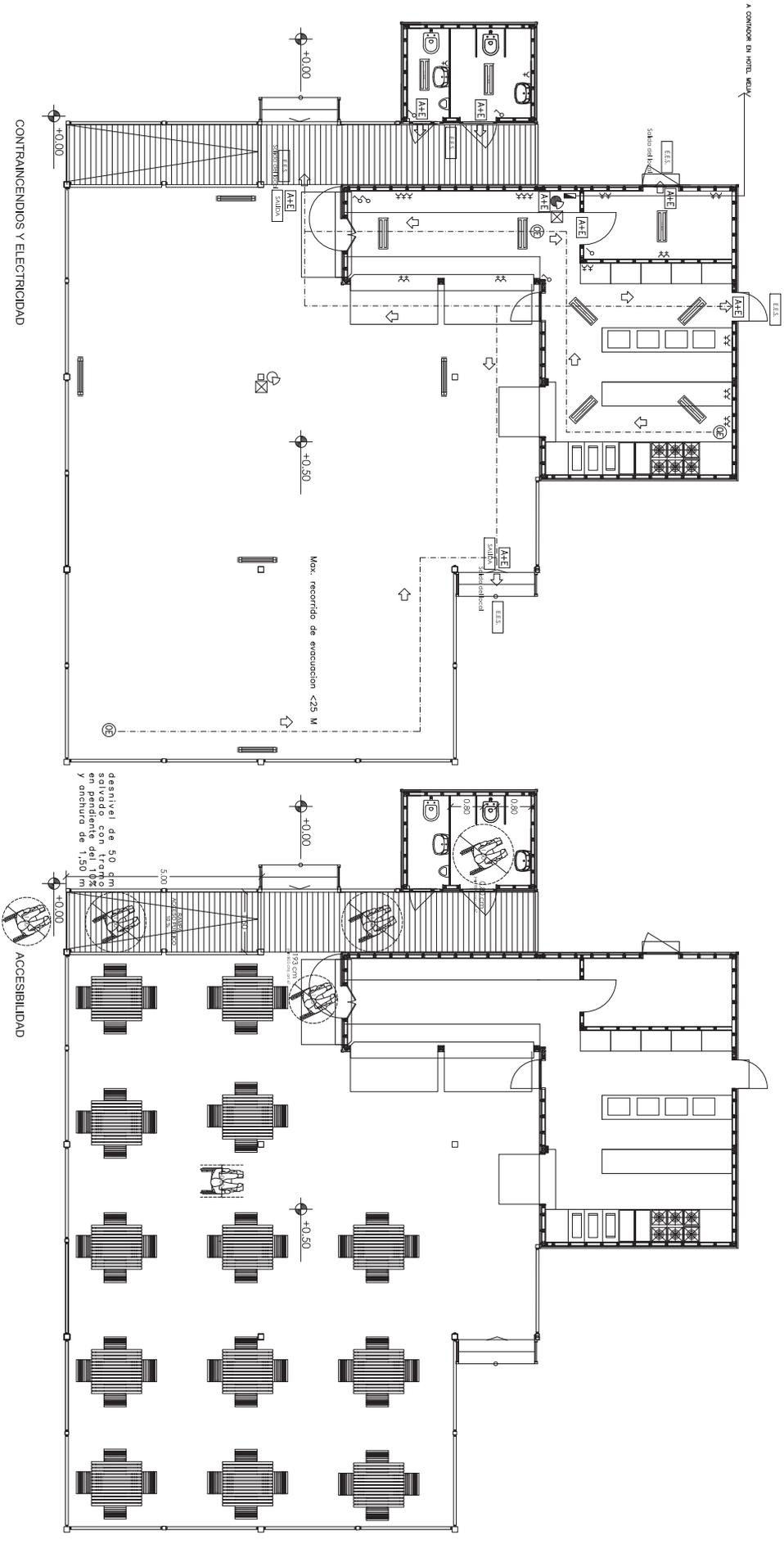
Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación 4e70eb8a8ac64a99b46fc5e0a221dea9001

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

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





LEYENDA DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS
Seguridad en caso de incendio

| | |
|--|-------------------------|
| | SEÑAL DE LA EMERGENCIA |
| | EXTINTOR PORTATIL |
| | EXTINTOR PORTATIL CO2 |
| | SEÑAL DE EXTINTOR |
| | SEÑAL LITERAL |
| | ORDENA DE EMERGENCIA |
| | ALUMBRADO DE EMERGENCIA |
| | ESPACIO EXTERIOR SEÑALO |

INSTALACION DE ELECTRICIDAD

| | |
|--|------------------------------|
| | Cuadro de mando y protección |
| | Toma de corriente de 16A |
| | Interruptor simple |
| | Formido mural 2x3xw |
| | Formido mural |

| | |
|---|---------------|
| | |
| estudio de ingeniería y arquitectura técnica Callejón 3/A H: 607 32 38 48 www.amayaarquitectotecnico.com | |
| JFA Ingeniero Técnico de Edificación | Escala: 1:100 |
| TÍTULO: PROYECTO TÉCNICO PARA INSTALACION/MONTAJE Y APERTURA DE CHIRINGUITO DE PLAYA (TEMPORADA 2022) | |
| PROMOTOR: Meliá Hotels International S.A. | |
| SITUACIÓN: Playa de Altamira-sur, frente Hotel Meliá. Tarifa (Cádiz) | |
| ARQUITECTO TÉCNICO: Juan Francisco Amaya Pérez | |
| PLANO: CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA DB-SI, Accesibilidad y electricidad | |
| FECHA: 16/01/2022 | |
| PLANO: A05 | |