Excmo. Ayuntamiento de Tarifa

EXPDTE: Montaje y Funcionamiento de Chiringuito CH-Nº11 2023/1336

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 DEMENTE RESTAURACION SL, solicitando licencia municipal de instalación/montaje y licencia municipal para la actividad de establecimiento de HOSTELERÍA SIN MÚSICA, CHIRINGUITO Nº11 PARA LA TEMPORADA 2023, con nombre comercial "DEMENTE", con emplazamiento en Atlanterra, término municipal de Tarifa, , con nombre comercial "", con emplazamiento en , 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 2 de 2 | Francisco Ruiz Giráldez | 27/02/2023 | Alcalde

Firma 1 de 2 | Antonio Aragón Román | 27/02/2023 | Secretario General

Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
Código Seguro de Validación	2372cbd187ae40d8b6526111d2a47950001
Url de validación	https://sede.aytotarifa.com/validador
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original

PROYECTO DE EJECUCIÓN PARA ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA

Propietario:DEMENTERESTAURACIÓNS.L.

Playa de Atlanterra, Tarifa (Cádiz)

VIVENDIA16 S.L.
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
Alfonso Vera Ortega
Arquitecto técnico
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

ÍNDICE

0- AGENTES INTERVINIENTES

1- MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1- ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA

1.2- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.2.1- Definición, finalidad del trabajo y usos
1.2.2- Datos de la finca y entorno físico
1.2.3- Programa de necesidades
1.2.4- Solución adoptada
1.2.5- Cuadro de superficies útiles y construidas
1.2.6- Volumen edificado sobre rasante
1.2.7- Accesos y evacuación
1.2.8- Justificación de la solución adoptada
1.2.9- Cumplimiento de las normativas

1.3- PRESTACIONES DEL EDIFICIO

1.4- MEMORIA URBANÍSTICA

2- MEMORIA CONSTRUCTIVA

2.1- SUSTENTACIÓN DEL EDIFICIO

2.2- SISTEMA ESTRUCTURAL

2.3- SISTEMA ENVOLVENTE

2.4- SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN

2.5- SISTEMA DE ACABADOS

2.6- SISTEMA DE ACONDICIONAMIENTO E INSTALACIONES

2.6.1- Subsistema de protección contra incendios
2.6.2- Subsistema anti-intrusión
2.6.3- Subsistema de pararrayos
2.6.4- Subsistema de electricidad
2.6.5- Subsistema de alumbrado
2.6.6- Subsistema de ascensores
2.6.7- Subsistema de transporte
2.6.8- Subsistema de fontanería
2.6.9- Subsistema de evacuación de residuos líquidos
2.6.10- Subsistema de evacuación de residuos sólidos
2.6.11- Subsistema de ventilación
2.6.12- Subsistema de telecomunicaciones
2.6.13- Subsistema de puesta a tierra
2.6.14- Subsistema de calefacción
2.6.15- Subsistema de producción de agua caliente sanitaria
2.6.16- Subsistema de climatización

2.7- EQUIPAMIENTO

3- CUMPLIMIENTO DEL CTE

3.1- DB-SE de SEGURIDAD ESTRUCTURAL

3.2- DB-SI de SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

3.3- DB-SU de SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN

3.4- DB-HS de SALUBRIDAD

3.5- DB-HE de AHORRO DE ENERGIA

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497ff63a

3.6- DB-HR de PROTECCIÓN FRENTE AL RUIDO

4- CUMPLIMIENTO DE OTROS REGLAMENTOS

4.1- REGLAMENTO ELECTROTÉCNICO DE BAJA TENSIÓN

4.2- INFRAESTRUCTURAS COMUNES DE TELECOMUNICACIONES

4.3- REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA

5- ANEJOS A LA MEMORIA

Anejo 1- ESTRUCTURAS

Anejo 2- CONTROL DE CALIDAD

Anejo 3- CERTIFICACIÓN DE CALIFICACIÓN ENERGÉTICA

Anejo 4- ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

Anejo 5- INSTALACIONES

Anejo 6- ESTUDIO BÁSICO DE SEGURIDAD Y SALUD

6- PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL

7- PLIEGO DE CONDICIONES CTE

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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz

0- AGENTES INTERVINIENTES

PROMOTOR

Nombre: DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.
NIF :
Domicilio :
Población / Código Postal :

ARQUITECTO REDACTOR DE PROYECTO, E.B.S.S., DIRECTOR DE OBRA Y COORDINADOR DE S.S,

Nombre: D. Alfonso Vera Ortega
Colegiado nº 2.867 del Colegio Oficial de Aparejadores y arquitectos técnicos de Cádiz.
NIF :
Domicilio:
Población / Código Postal : Tarifa /

EMPRESA CONSTRUCTORA.

Nombre: MADERAS MENUR, SL
CIF:
Domicilio:
Población / Código Postal.

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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497ff63a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz

1- MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1- ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA

- Tipo de edificio: Establecimiento de hostelería de playa.
- Tipo de obra: Obra nueva.
- Usos del edificio: Hostelero, Chiringuito.
- Plantas sobre rasante: 1
- Plantas bajo rasante: 0
- Observaciones: Se trata de un edificio modular, desmontable, pero con elementos fijos relacionados con su infraestructura como los puntos de conexión a redes de suministro eléctrico y de aguas y de saneamiento. Se trata de una estructura de madera y una única planta levantada del suelo para evitar el contacto con la arena de playa y a la vez permitir su movimiento.

1.2- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.2.1- Definición, finalidad del trabajo y usos

La documentación del presente Proyecto Básico y de Ejecución, tanto gráfica como escrita, se redacta para establecer todos los datos descriptivos, urbanísticos y técnicos, para conseguir llevar a buen término, la construcción de un chiringuito de playa, según las reglas de la buena construcción y la reglamentación aplicable.

1.2.2- Datos de la finca y entorno físico

El establecimiento proyectado se sitúa según las siguientes coordenadas definidas en el Sistema ETRS89, HUSO 30:

X: 245128 Y: 4000363 (Coordenadas título concesional vigente)
X: 245162 Y: 4000351(Coordenadas aportadas ayto. Tarifa replanteo in situ

- Vías de acceso: A través de los accesos a playa.
- Entorno: El emplazamiento se sitúa próximo al mar
- Emplazamiento: Playa de Atlanterra, Tarifa (Cadiz).
- Morfología: La parcela tiene una forma irregular, alargada paralela a la línea de costa.
- Servicios Urbanos: En el apartado de planos viene indicada la conexión realizada con los servicios urbanos, a saber:

· Agua
· Alcantarillado
· Luz
· Acceso por viales

1.2.3- Programa de necesidades

El chiringuito proyectado responde al mismo programa del establecido por el propio Pliego de Condiciones Técnicas, es decir, una parte construida y cerrada compuesta por cocina, almacén y barra de bar, además de un núcleo de aseos exterior con entrada independiente. La terraza se divide en partes iguales en dos zonas, en función del tipo de cubierta, ya que parte de ella está impermeabilizada y la otra se compone simplemente por un elemento de sombra tipo pérgola. Existe además una pasarela que comunica la llegada al chiringuito desde los accesos a la playa, con el propio establecimiento, los aseos de servicio a playa y la rampa de bajada a la playa.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

1.2.4- Solución adoptada

El diseño de chiringuito proyectado, cubre las necesidades con las que se quiere dar un cambio de imagen a las playas del municipio de Tarifa, de modo que quede integrado con el entorno natural, siendo a su vez moderno, acogedor y funcional.

La construcción estará elaborada en madera laminada con clasificación estructural GL 24h y macizas con clasificación estructural C24 de pino nórdico de primera calidad, limpia de defectos y seca, con tratamiento en autoclave de vacío - pulverización - vacío, Riesgo 3 y vacío - presión - vacío, Riesgo 4 (exentas de cromo y arsénico), con propiedades fungicidas, insecticidas, termicida y resistente a la intemperie, que garantiza la resistencia ante la humedad y el ambiente salino. Se emplearán tableros marinos y antihumedad derivados de maderas de distintas características, estratificados de alta presión, con clasificación al fuego M1, duelas italianas inclinadas y placas asfálticas como revestimientos de la cubierta.

1.2.5- Cuadro de superficies útiles y construidas

Superficies útiles:

- Cocina 33,22 m2
- Barra 16,80 m2
- Almacén 10,76 m2
- Baños 5,70 m2
- Terraza cerrada 81,29 m2

Superficies construidas:

- Chiringuito 146,55 m2

- Baños 6,75 m2

Total Construido 153,30 m2

RESUMEN ECONÓMICO.

Chiringuito de playa desmontable: 153,30 m2 x 497,96 €7m2 = 76.337,43 Euros

El presupuesto de ejecución material de la presente obra asciende a la cantidad

SETENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE EUROS CON CUARENTA Y TRES CÉNTIMOS.

1.2.6- Volumen edificado sobre rasante

El volumen aproximado, edificado sobre rasante, es de 450 m3.

1.2.7- Accesos y evacuación

El acceso se hace a través de los accesos a playa de Atlanterra, si también tiene comunicación directa con la playa.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

ANEJO 4: LEY DE GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD AMBIENTAL (G.I.C.A.).

1. ANTECEDENTES Y OBJETO DEL ESTUDIO.

Se redacta el presente documento para estudiar las posibles repercusiones ambientales que se pudieran generar con motivo de la puesta en marcha de la actividad de restaurante, en cumplimiento de lo dispuesto en el REGLAMENTO DE CALIFICACION AMBIENTAL, que desarrolla el Capítulo IV del Título II de la Ley 7/2007 de 9 de Julio de GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD AMBIENTAL, así como las medidas correctoras que sean necesarias para evitar los efectos negativos que de la actividad resultasen.

Por otro lado, se resumen en él toda la normativa vigente, de aplicación por las distintas Administraciones en otras materias, para su adaptación a las ordenanzas y leyes que le correspondan.

Este documento forma parte del Proyecto de Establecimiento Hostelero de Playa, como parte integrante del mismo y al que se refiere en todos sus términos, manteniéndose en todo caso las características técnicas, geométricas ó de otra índole, expresadas en ese Proyecto.

Cualquier modificación en obra de lo dispuesto en el mismo, que signifique ó se derive a un cambio en las condiciones y parámetros de partida de este estudio, será motivo de una revisión de las medidas correctoras que aquí se describen.

Igualmente, una vez ejecutada la obra, y durante la vida del edificio o actividad, esos parámetros seguirán invariables, así como el mantenimiento de los medios y medidas correctoras propuestas, siendo responsabilidad del promotor la comunicación de cualquier modificación, ya sea fortuita ó intencionada, a la autoridad municipal competente ó al técnico redactor de este documento para su revisión.

2. OBJETO DE LA ACTIVIDAD. CLASIFICACION

La Ley de Gestión Integral de la Calidad Ambiental en referencia a la prevención ambiental, articula la presente actividad a través de medidas de CALIFICACION AMBIENTAL, según anexo Tercero, apartados nº 8 (Establecimientos hoteleros, apartamentos turísticos e inmuebles de uso turístico y aprovechamiento por turnos. Restaurantes, cafeterías y bares), con lo que queda clasificada la actividad dentro de lo previsto en la Ley.

3. NORMATIVA SANITARIA

Decreto 8/1995 de la Consejería de Salud, de 24 de Enero. Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitaria.
Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
REGLAMENTO (CE) Nº 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

REAL DECRETO 168/1985 de 6 de febrero por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre «Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios».
Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Real Decreto 381/1984, de 25 de Enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.

4. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA

Los requisitos que aquí se desarrollan deben aplicarse a las zonas por donde circulen los alimentos.

• El local dispondrá de entrada y salida directa a la vía pública.
• El local dispondrá de ventilación directa a la calle.
• La estructura de las instalaciones del local están sólidamente construidas con materiales adecuados y duraderos, de forma que mantengan sus características de calidad bajo unas condiciones de uso normales, que permitan una limpieza y desinfección adecuadas y que en ningún caso sean susceptibles de transferir sustancias tóxicas a los alimentos, directamente o a través del vapor.
• El pavimento del local es resistente al roce, impermeable, incombustible y de fácil limpieza y desinfección.
• Los productos alimenticios se depositan en estanterías y vitrinas, impidiendo el contacto con el suelo.
• Las superficies interiores de las paredes de los equipos de conservación de alimentos estarán concebidas y realizadas de modo que su limpieza y desinfección estén plenamente aseguradas.
• Los productos están colocados de tal manera que el público puede conocer sus características.
• Los equipos instalados en paredes y techos, tales como sistemas de luz, son fácilmente desmontables para su limpieza.
• El local dispone de matainsectos eléctricos.

• La iluminación artificial o natural permite la realización de las operaciones de manera higiénica, deben poseer un nivel de iluminación mínimo de 350 lux. Las lámparas están protegidas a fin de asegurar que los alimentos no se contaminen, en caso de rotura, y su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.
• El lavabo dispone de agua corriente fría y caliente, dosificador de jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso, y papeleras con suficiente capacidad.
• Las superficies que están en contacto con los alimentos son lisas, fáciles de limpiar y de material no absorbente, como puede ser el acero inoxidable, la cerámica, caucho y los diferentes tipos de plásticos para alimentos.
• El aseo cuenta con iluminación artificial como se indican en planos.
• El aseo está alicatado para permitir su fácil limpieza y desinfección. Dispondrán de papel higiénico, papel para secado de manos, y papelera.
• Los techos están construidos con materiales lisos e impermeables en todo del local.
• En todo el local, las paredes son de superficie lisa, no absorbentes, resistentes a agentes químicos y biológicos, así como a la grasa y el agua revestidas con pintura a base de resina epoxi acrílicas que permitan su lavado sin deterioro.
• Todas las rejillas y conductos suspendidos estarán construidos de tal forma que su mantenimiento y limpieza sean fáciles.
• Las superficies que están en contacto con los alimentos son lisas, fáciles de limpiar y de material no absorbente, como puede ser el acero inoxidable, la cerámica, caucho y los diferentes tipos de plásticos para alimentos.
• Los contenedores que se utilicen para ser recolectados por el servicio municipal de basuras deberán disponer de tapa, deberán estar fabricados con materiales resistentes a la limpieza y desinfección frecuente.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

5. PROGRAMA DE LIMPIEZA

A continuación se describen por zonas las diferentes acciones de limpieza, contemplando la frecuencia y tipo de producto a utilizar en cada caso. En anexo adjunto se dan las características de los productos y modos de uso.

A) Zona de atención al público
- Techos: Limpieza semanal con producto CBX-10
- Suelos: Barrido y fregado con producto CBX-10, al medio día, a media tarde y al cierre.

B) Aseo
- Techos: Limpieza semanal con producto CBX-10
- Paredes: Limpieza diaria con producto CBX-10

- Suelos: Barrido y fregado al mediodía, a media tarde y al cierre con producto CBX-10
- Inodoros y lavabos: Limpieza al mediodía, a media tarde y al cierre con producto CBX-10.
- Espejos: Limpieza diaria con producto CBX-10
- Puertas: Limpieza diaria con producto CBX-10
- Reposición según necesidades de dispensadores de gel, papel higiénico y toallas de papel.

6. MEDIDAS PREVENTIVAS, LUCHA Y CONTROL CONTRA INSECTOS Y ROEDORES

Se dispondrán telas metálicas en todos los huecos de ventilación o ventanas existentes, con resistencia suficiente para impedir el paso de insectos y roedores.

Así mismo, se instalarán aparatos ahuyentadores electrónicos de insectos y roedores por ultrasonidos. Estos dispondrán de amplia gama de frecuencias para acabar todo el espectro efectivo (20-60 Khz), así como será de capacidad suficiente para abarcar toda la superficie del local.

En caso de aparición de insectos y/o roedores se recurrirá a empresa especializada en desratizaciones y desinsectaciones para la aplicación de los tratamientos que fuesen necesarios.

7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL LOCAL

1. Todo el local deberá mantenerse en estado de limpieza, por los métodos más apropiados para no levantar polvo, ni producir alteraciones, ni contaminaciones a los alimentos. Nunca deben barrer los suelos en seco. Las dependencias se deberán someter a los procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria.

2. Después de cada jornada de trabajo, o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de los útiles empleados que hayan tenido contacto alguno con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se utilicen diariamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

3. Los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se utilicen, deberán disponer de la autorización correspondiente, otorgada por la Subsecretaria de Sanidad y Consumo. Su utilización y almacenaje se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Los insecticidas, raticidas y demás sustancias peligrosas, se guardarán lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, en recipientes cerrados y su manejo se permitirá sólo al personal convenientemente responsable de su uso.

4. Está prohibida la entrada y permanencia de animales domésticos en las dependencias del establecimiento.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e83634971f63a

8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DEL PERSONAL.

1. El personal dedicado a la manipulación de los alimentos, observará en todo momento, la máxima pulcritud de su aseo personal y utilizará ropa para su uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. El personal no podrá emplear la ropa de trabajo, nada más que en el momento de ejercer sus funciones.

2. Toda persona antes de iniciar el trabajo, se lavará las manos con jabón o detergente, repitiendo dicha operación cuando se considere necesario o aconsejable y siempre antes de incorporarse a sus funciones después de una ausencia.

3. El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por una envoltura impermeable y esta no pueda desprenderse accidentalmente.

4. En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles o que puedan ser portadoras de las mismas, lo que deberán acreditar antes de ser empleadas, mediante el oportuno justificante de haber pasado, satisfactoriamente el reconocimiento médico establecido por la Dirección General de Salud Pública.

En el caso de que por las personas ya empleadas, fuese contraída enfermedad transmisible, o que puedan ser portadoras de la misma, en el momento de su incorporación deberán presentar certificado médico, que acredite su total recuperación y de que no existe impedimento alguno para desarrollar sus tareas.

5. Queda prohibido fumar, masticar goma o tabaco, al igual que realizar otra actividad no higiénica dentro de las dependencias de elaboración y en las de manipulación en su caso.

6. Todo personal encargado de servir comida, deberá mantener siempre un alto grado de higiene personal, en particular la limpieza en sus manos y el de su ropa de trabajo.

9. ESTUDIO Y APLICACIÓN DE LA NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL

Se redacta el siguiente estudio técnico a petición del Excmo. Ayuntamiento de Tarifa, para la calificación ambiental de un local dedicado a la actividad indicada en la memoria del presente proyecto.

Según la Ley 7/2007 de Gestión Integral de la Calidad Ambiental en Andalucía y posterior decreto 297/1995 de 19 de Diciembre, por el que se aprueba el reglamento de calificación ambiental, debemos adjuntar la documentación que a continuación se relaciona.

10. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

La actividad a desarrollar en el local es la de bar/restaurante sin equipo de reproducción sonora, catalogado en el anexo I de la ley 7/2007 de Gestión integral de la Calidad Ambiental en Andalucía, con la clasificación: 13.32. Restaurantes, cafeterías, pubs y bares…. (CA).

11. EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN

El establecimiento proyectado se sitúa según las siguientes coordenadas definidas en el Sistema ETRS89, HUSO 30:

X: 245128 Y: 4000363 (Coordenadas título concesional vigente)

X: 245162 Y: 4000351(Coordenadas aportadas ayto. Tarifa replanteo in situ

No se ha observado la presencia de centros públicos ni industrias clasificadas en un gran radio de acción. Tampoco se ha advertido la presencia de pozos de agua ni depósitos cercanos de agua potable, vertederos, etc.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

Edificios colindantes: No existen viviendas colindantes. El edificio se encuentra aislado.

12. HORARIO DE APERTURA

Según permita la licencia de apertura.

13. PROCESO PRODUCTIVO DE LA ACTIVIDAD. ALMACENAMIENTO

Los productos básicos a manipular serán, bocadillos, frituras, comidas a la plancha, bebidas, tapas preparadas, montaditos y platos combinados.

Según las condiciones específicas de la mercancía, la actividad dispone de distintas formas de almacenamiento:

- Productos no perecederos, envasados en conserva. Almacenamiento en estanterías en almacén.
- Tapas preparadas. Almacenamiento en expositor de refrigerados, colocados en canastas higiénicas, colocados en hilera y con duración de 1 o dos días dependiendo de la tapa.
- Carne y pescado. Almacenamiento congelador. Se llevará diariamente desechando el producto no vendido en el día.

14. DESCRIPCION DEL PROCESO. EQUIPOS Y MAQUINARIAS

1. Procesos de manipulación de alimentos y servicio al público.

Se dispone de plancha. La plancha se usará para la preparación de los productos necesarios para la elaboración de los distintos platos.

No obstante, a los efectos de prevención en materia sanitaria hay que hacer constar lo siguiente:
- Se garantizará una adecuada rotación del almacenamiento de productos alimenticios perecederos ya que éstos serán abastecidos de manera diaria.

- Se han proyectado fregaderos “manos libres” en todos los espacios de manipulación de alimentos.

- Las zonas están exactamente definidas para cada uso independizado, separando las zonas “sucias” de los “limpias”. Igualmente, el pase de productos a barra se realiza por otro espacio independiente y delimitado.

Se ha diseñado la zona de cocina, en un espacio independiente de la zona de barra, evitando así la salida de olores y calor, optimizando además la recogida de humos sin pérdida por absorción de otras dependencias.

2. Equipos y maquinarias relacionadas con la manipulación y preparación de alimentos.

<u>Almacenamiento.</u>

Mesa Refrigerada.
Mesa fabricada en acero inoxidable 18/10, excepto el respaldo.
Interior en acero inoxidable 18/10, con aristas curvas.
Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético, la puerta permanece abierta al superar los 90º de apertura, reversible.
Luz interior.
Encimera de acero inoxidable 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
Estanterías interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
Pies en tubo de acero inoxidable ajustable en altura 125 – 200 mm.
Cuadro de mandos y rejilla de ventilación motor, de apertura frontal pivotante.
Unidad condensadora ventilada y extraíble.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

Evaporador, sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
Evaporización automática del agua de descarche.
Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 kg.
Temperaturas de trabajo: -2º C + 8 ºC a 32º C temperatura ambiente.
Temperaturas de trabajo: +4º C + 8 ºC a 32º C temperatura ambiente.
Control digital de temperatura y descarche.

Preparación.

Módulo de plancha.
Resistencias de acero inoxidable. Chasis monobloc de aristas redondeadas.
Recolector delantero.
Dimensiones: 510x430x210.
Superficie útil: 20 dm2.
Peso: 19 Kgrs.

Potencia: 2000 w.

Módulo de cuatro fuegos.

Resistencias de acero inoxidable. Chasis monobloc de aristas redondeadas.
Dos unidades de quemadores a gas.
Dimensiones: 510x430x210.

Potencia: 4000 w.

Módulo de dos freidoras.

Resistencias de acero inoxidable. Chasis monobloc de aristas redondeadas.
Dos unidades de freidoras a gas.
Dimensiones: 510x430x210.

Potencia: 2000 w.

Accesorios, mesas de trabajo y varios.

- Peto salpicadero de acero inoxidable con aislamiento de poliestireno en fondo de plancha para protección e higiene de la pared.

- Mesa de acero inoxidable para pase de productos a barra.

Ambos espacios se dejarán acabados superficialmente como aparece detallado en el apartado de revestimientos.

15. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

La actividad molesta del local será la de bar/cafetería sin equipo de reproducción sonora. Para ello cuenta con una serie de equipos e instalaciones, así como todas las medidas de la normativa sanitaria y que serán tenidas en cuenta. No se almacenarán otros productos que no sean los propios de la actividad a desarrollar, y siempre en cantidades adecuadas al consumo usual en este tipo de actividad.

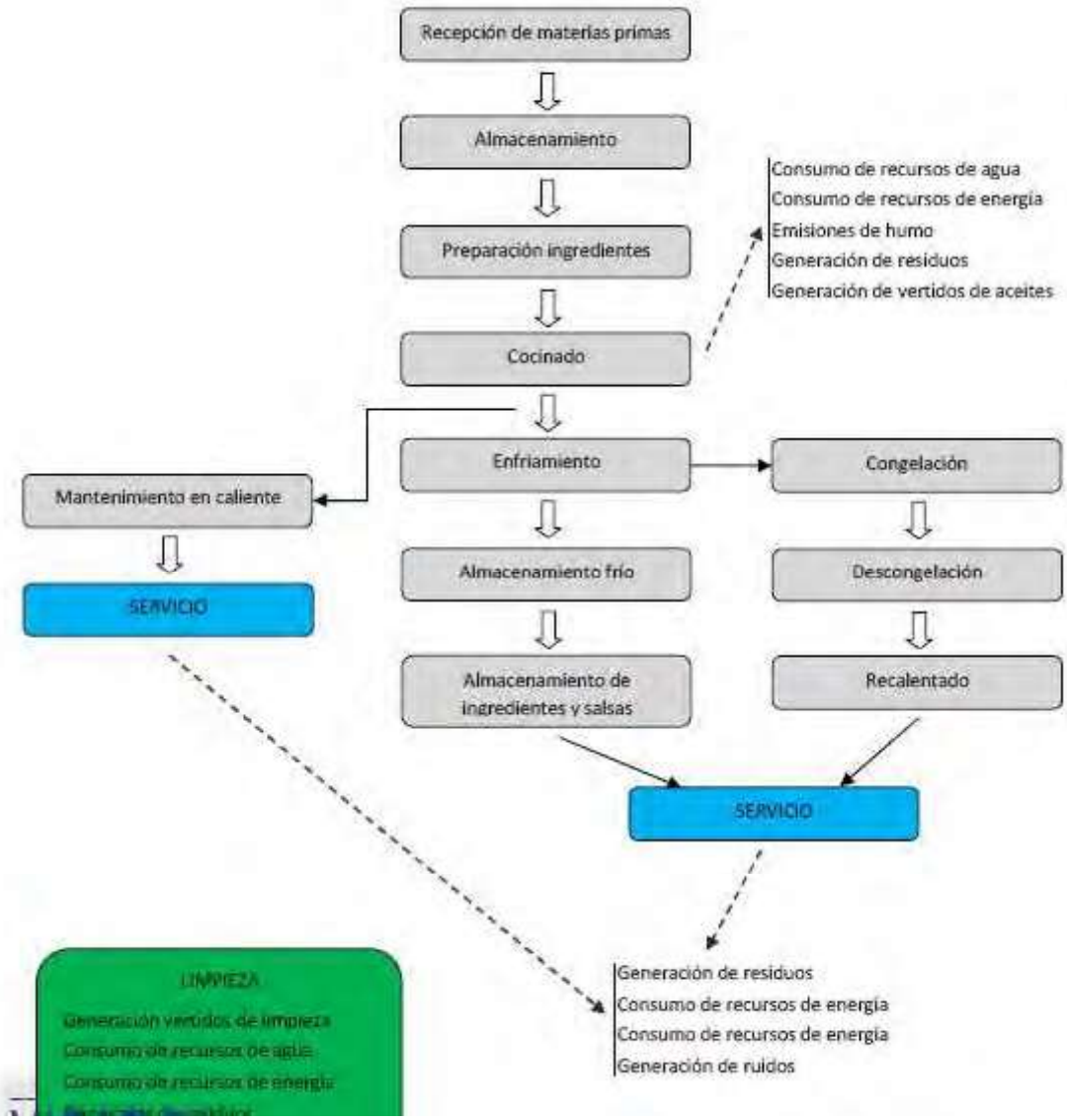
El proceso productivo de la actividad será la siguiente:

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

- Compra de alimentos frescos y embasados a proveedores mayoristas autorizados, los cuales realizarán el transporte de los mismos al local de la actividad.
- Recepción de los alimentos en el local, almacenándolo en almacén o en cámara de conservación según caso y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
- Elaboración de las comidas en la zona de preparación del local y cocinado de los mismos.
- Servicio y venta de los mismos a los clientes.

El diagrama de flujo del proceso productivo será el siguiente:



VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

16. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS

1. Ruidos y vibraciones.

Para iniciar el estudio del cumplimiento de las condiciones acústicas del restaurante, vamos a empezar definiendo las especiales características del local donde se pretende ubicar la actividad, así como elementos específicos de producción de ruido y vibración.

EDIFICACIONES ADYACENTES.

El comportamiento acústico del local se desarrolla en una separata a este anexo

2. Emisiones a la atmósfera.

La única emisión a la atmósfera que tiene importancia en este estudio es el grupo de ventilación formado por la campana, así como el colector y chimenea de humos de la cocina. Se prevén las emisiones a la atmósfera producidas por las frituras, etc, que emanarían de los elementos de cocina.

2.1. Humos y grasas.

Las materias contaminantes previstas en esta situación, atendiendo a sus propiedades físicas ó químicas, se consideran englobadas en los siguientes grupos:

- Partículas líquidas con diámetros de 1 a 3 micras.
- Gases y vapores, con partículas de 0,1 micras.
- Microorganismos con producción de olores.

2.2. Medidas correctoras:

El elemento corrector debe reunir los siguientes requisitos:

- Debe filtrar ó separar los componentes gaseosos, líquidos, grasos ligeros y grasos pesados.
- Debe rebajar mediante un sistema de choque ó laberíntico la consistencia de las grasas., por precipitación, hasta los límites de concentración tolerados por la ley.
- El decantamiento del aceite y grasas pesadas debe dirigirse hacia un depósito.
- Deben disminuir en lo posible los olores molestos por sistemas renovables, por mantenimiento ó por degradación y sustitución.

La campana proyectada, del tipo industrial cumple con lo exigido, de acero inoxidable con filtros renovables y lavables, de acero inoxidable de tipo laberíntico y rejilla ó malla. Los filtros van colocados en una guía, siendo removibles. La guía vierte a una conducción de acero galvanizado, que recoge las grasas pesadas, llevándolas a un tornillo de purga para su evacuación.

Disponen de filtros de carbón activado para eliminar olores.

Está provista de sistema automático por termo-disparo, de cierre hermético cortafuegos, evitando la propagación a través del tiro de un posible incendio de las grasas.

Las campanas van colocadas sobre los fuegos y el asador, y sus características geométricas, así como las referentes a su rendimiento, en la memoria de cálculo del proyecto.

Evacua los humos limpios mediante conducto chimenea vertical conectada a un bicolector y sobresaliente de la altura de los pretiles y cubiertas que le rodean.

Se considera suficiente como medida correctora para evitar emisiones molestas a la atmósfera.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar. 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

3 Utilización del agua y vertidos líquidos.

El agua a utilizar proviene de un pozo de agua que se usará para la limpieza y no para el consumo humano.

El vertido líquido de residuos de aguas fecales se llevará mediante tubería o canalizaciones de PVC hasta un depósito de depuración ecológica, colocado delante del módulo, tal y como se marca en el plano 3.

4 Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.

Los residuos sólidos previstos son los que provienen de la manipulación de los alimentos, considerados orgánicos, similares a los domésticos. No se generan ni almacenan residuos tóxicos.

Para su eliminación se cuenta con el servicio de retirada de basuras del Ayuntamiento, mediante el uso de los contenedores que al efecto disponen los responsables de la recogida.

17. MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

La actividad que nos ocupa no reviste riesgos importantes para el medio ambiente, en todo caso, posibles molestias a terceros por olores y ruidos. No obstante, en cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de Calificación Ambiental se sugieren los siguientes procedimientos de seguimiento y control de la actividad, con vistas a garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles.

1. Frente a ruidos.

Únicamente las propias de los clientes y la maquinaria. El local se encuentra apartado de cualquier edificación en al menos 30 m.

A continuación se puede comprobar la relación de maquinaria y su nivel de emisión sonoro:

- Cámara frigorífica-congelador: 50 dBa
- Freidora: 50 dBa
- Botellero: 50 dBa
- Máquina de café: 50 dBa
- Lavavajillas: 50 dBa
- Tirador de cerveza: 50 dBa
- Campana extractora: 50 dBa

Por lo que el nivel de ruido total, con toda la maquinaria funcionando a la vez sería de: $10 LOG(10^5+10^5+10^5+10^5+10^5+10^5+10^5)$ = **58,45 dBA < 70 dBA**

No es necesaria la redacción de un estudio acústico ya que no existen instalaciones productoras de ruidos y vibraciones que generen niveles de presión sonora iguales o superiores a 70 dBA.

2. Frente a olores.

2.1. Campana de humos.

Para el buen funcionamiento de las campanas de humos se seguirán las siguientes instrucciones:

- Se mantendrá en todo momento limpias las superficies donde chocan los humos antes de ser aspirados por los filtros.

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

- Se dispondrá de juego de filtros para mantener siempre en reserva algunos limpios
- La limpieza de los de reserva se consigue mediante inmersión en un baño de agua y detergente desengrasante, durante al menos 48 horas, por lo que deberán preverse, como se decía anteriormente, juegos suficientes para distintas rotaciones.
- La periodicidad de la limpieza no se puede imponer ó determinar a priori, ya que depende de la intensidad del uso de la campana, no obstante desde este documento se determina como mínima una inspección semanal por parte del propietario para verificar su limpieza
- Respecto al extractor centrífugo, se revisará periódicamente su limpieza y buen funcionamiento del mismo.
- Se eliminará periódicamente la grasa líquida acumulada en el depósito de la campana, con extracción del sobrante mediante el purgador.

2.2. Almacenamiento de productos

Se mantendrá en perfectas condiciones de funcionamiento todos los dispositivos, maquinarias, etc, destinados a la conservación de los alimentos.

Se permitirá una rotación contínua de los productos en su almacenamiento, de manera que no superen en ningún caso sus tiempos lógicos de caducidad.

La manipulación de los alimentos, utensilios, etc será supervisada por el propietario, y obligatoriamente por persona autorizada por sanidad (deberá poseer carnet de manipulador de alimentos).

18. CUMPLIMIENTO DE OTRAS NORMATIVAS.

1. Condiciones higiénicas. Comedores y Bares.

1.1. Seguridad e Higiene. Salubridad.

1.1.a. Ventilación.

Todas las piezas habitables del edificio se diseñan perfectamente ventiladas con apertura directa de huecos al exterior a excepción de los zona de atención a gasolinera que posee huecos de aperturas fijas con cafetería la cual si está ventilada.

1.1.b Iluminación.

Igualmente la iluminación natural que proveen las ventanas y puertas de entrada son más que suficientes para la actividad. Además todo esto se resuelve en el apartado SU 4 y HE 3 de la memoria del presente proyecto.

1.1.c. Servicios higiénicos.

En base a la Normativa Vigente de Seguridad e Higiene, se han señalado unos aseos existentes que dan servicio a la gasolinera, que serán usados también para los clientes de la cafetería.

1.2. Comedores Colectivos.

El Real Decreto de 13 de octubre de 1983 nº 2817 (Presidencia). ***COMEDORES. Reglamentación Técnico-Sanitaria de los colectivos***, regula entre otros, los usos de bar y cafetería en los establecimientos sujetos a la competencia de la Administración Turística, por lo que pasamos a revisar el cumplimiento de lo legalmente dispuesto:

*Título II.- Condiciones de los locales e instalaciones. De los materiales y utillaje del personal. Manipulaciones permitidas y prohibidas***.**

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

Se obtiene el siguiente extracto aplicable a nuestra actividad.

Artº 4. De las cocinas.

Nuestra cocina cumple sobradamente y está dotada de todos los dispositivos necesarios para su higiene y correcto funcionamiento. Dispone de agua fría y caliente, lavamanos de pedal, plonge ó zona independiente para lavado y fregado, trabajaderos independientes y frigoríficos y cámaras para guardar los productos.

Las uniones entre elementos verticales y horizontales se realizarán mediante unión redondeada y con material lavable (azulejos).

El suelo será liso lavable y antideslizante.

Artº5.- Relativo a los equipos e instrumentos de trabajo.

Todos los muebles de la barra y cocina, como ya se han explicado serán de acero inoxidable, ejecutados según las especificaciones higiénico sanitarias exigibles. Las mesas del bar son lavables y los instrumentos de trabajo, bandejas, etc cumplirán con la normativa sanitaria exigible para la actividad.

Artº6.- Relativo a la higiene de los locales y utillaje.

Sirve lo explicado en párrafos anteriores.

Artº7.- Condiciones del personal.

Se ceñirá en todos los términos a lo descrito en este artículo, ya sea en cuanto a su disponibilidad reconocida por los Organismos Sanitarios oficiales, como por las cualidades personales, de higiene personal, etc.

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 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz

1/10000

1/2000

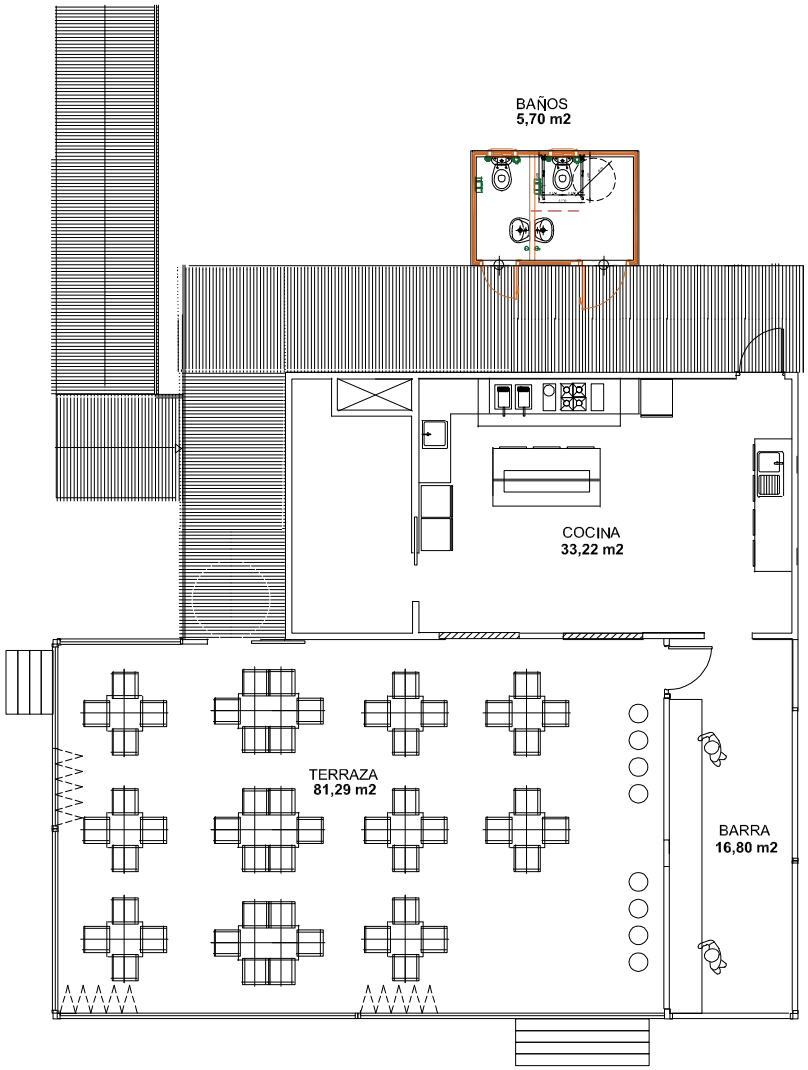
Coordenadas título concesional vigente:	X: 245128,00 Y: 4000363,00
Coordenadas aportadas por ayto. de Tarifa en replanteo in situ:	X: 245162,00 Y: 4000351,00

GMR S.L.	PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA EN ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ)	
Redactado por: Alfonso vera Ortega	Propietario: DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.	Fecha: 2/2021 Escala: 1/2000
	Designación: PLANO DE SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO	Plano nº: 1

Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91ff4a28-806c-4718-b649-e8363497f63a
URL para verificación de integridad de una copia de este documento: https://evisado.coaatc.es/VerificaFirmaID.aspx
VISADO Según Ley 2/1974 24 mar 2021 2021-01014
COAATC Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz

URL para verificación de integridad de una copia de este documento: https://avisado.coaatc.es/VerificarFirmaEI.aspx
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91f4a28-8066-4718-b649-e83534976 3a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz



CUADRO DE SUPERFICIES

ZONA	Sup. Util	
COCINA	33,22 m2	
ALMACÉN	10,76 m2	
BARRA	16,80 m2	
BAÑOS	5,70 m2	
TERRAZA	81,29 m2	
	Sup. const.	
CHIRINGUITO	146,55 m2	
BAÑOS	6,75 m2	153,30 m2

GMR S.L.

PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA EN ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ)

Redactado por:
Alfonso vera Ortega

Propietario :
DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.

Fecha: 2/2021

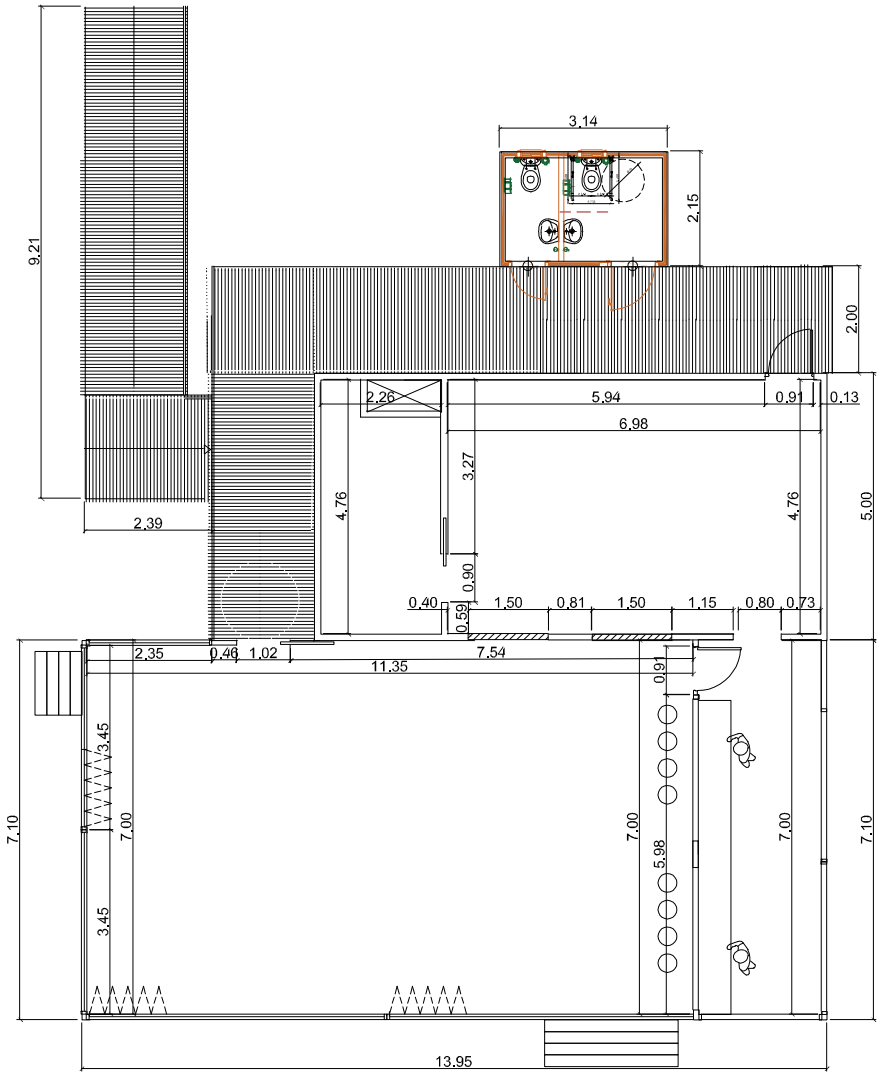
Escala: 1/100

Designación:
PLANO DISTRIBUCIÓN Y SUPERFICIES

Plano nº: 2

URL para verificación de integridad de una copia de este documento: https://avisado.coaatc.es/VerificarFirmaEC.aspx
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91f4428-8066-4718-b649-e83534976 3a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz



CUADRO DE SUPERFICIES

ZONA	Sup. Util	
COCINA	33,22 m2	
ALMACÉN	10,76 m2	
BARRA	16,80 m2	
BAÑOS	5,70 m2	
TERRAZA	81,29 m2	
	Sup. const.	
CHIRINGUITO	146,55 m2	
BAÑOS	6,75 m2	153,30 m2

GMR S.L.

PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA EN ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ)

Redactado por:
Alfonso vera Ortega

Propietario :
DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.

Fecha: 2/2021

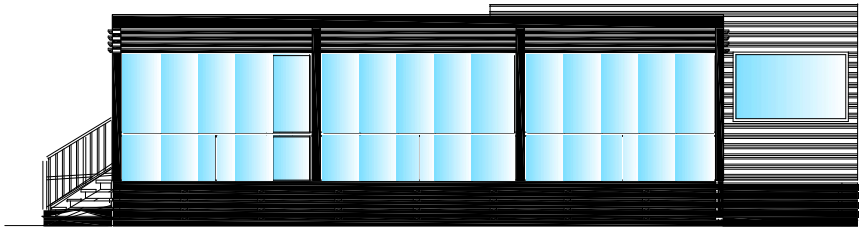
Escala: 1/100

Designación:
PLANTA ACOTADA

Plano nº: 3

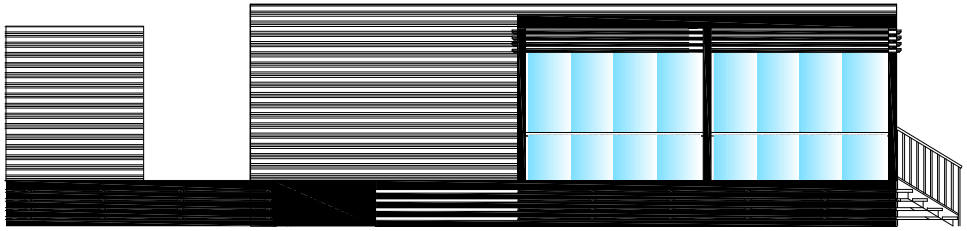
URL para verificación de integridad de una copia de este documento: https://avisado.coaatc.es/VerificarFirmaEC.aspx
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91f4a28-8066-4718-b649-e83534976 3a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz

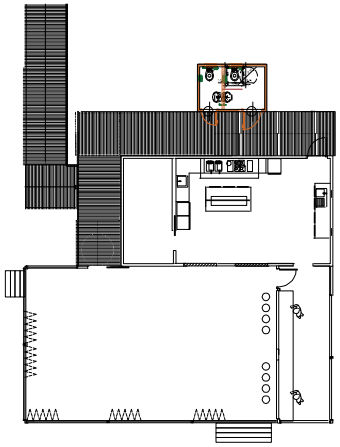


ALZADO SUR

ALZADO NORTE.



ALZADO ESTE



ALZADO SUR

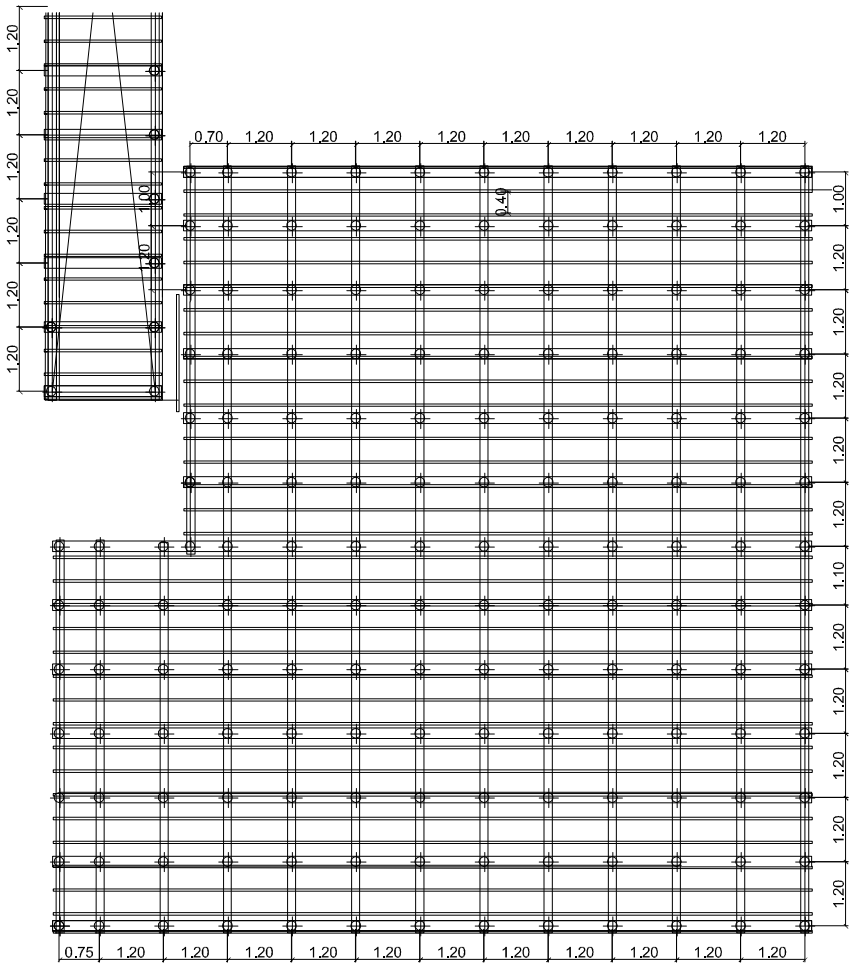
ALZADO NORTE

ALZADO ESTE

GMR S.L.	PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA EN ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ)	
Redactado por: Alfonso vera Ortega	Propietario : DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.	Fecha: 2/2021 Escala: 1/100
	Designación: ALZADOS	Plano nº: 4

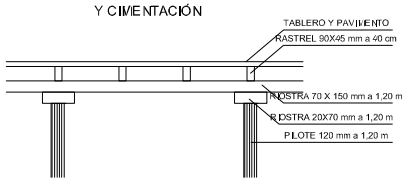
URL para verificación de integridad de una copia de este documento: https://evisado.coaatc.es/VerificarFirmaEC.aspx
Visado por el COAAT de Cádiz con fecha 24 mar 2021 con nº 2021-01014 Código identificación: 91f4a28-8066-4718-b649-e83534976 3a

VISADO
Según Ley 2/1974
24 mar 2021
2021-01014
COAATC
Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Cádiz



ENTRAMADO MADERA
CIMENTACIÓN

DETALLE PLATAFORMA
Y CIMENTACIÓN



GMR S.L.	**PROYECTO DE EJECUCIÓN DE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PLAYA EN ATLANTERRA, TARIFA (CÁDIZ)**	
Redactado por: Alfonso vera Ortega	Propietario : DEMENTE RESTAURACIÓN S.L.	Fecha: 2/2021 Escala: 1/100
	Designación: ENTRAMADO CIMENTACIÓN	Plano nº: 5