

necesidad de realizar estudio acústico para los proyectos de actividades con instalaciones que emitan ruidos o vibraciones con nivel de presión igual o superior a 70 dBA, por lo que en base a lo expuesto anteriormente, son susceptible de producirse en el establecimiento niveles de presión sonora superiores a lo indicado, por tanto, se incorpora Estudio Acústico, elaborado por técnico competente, adjunto al presente documento.

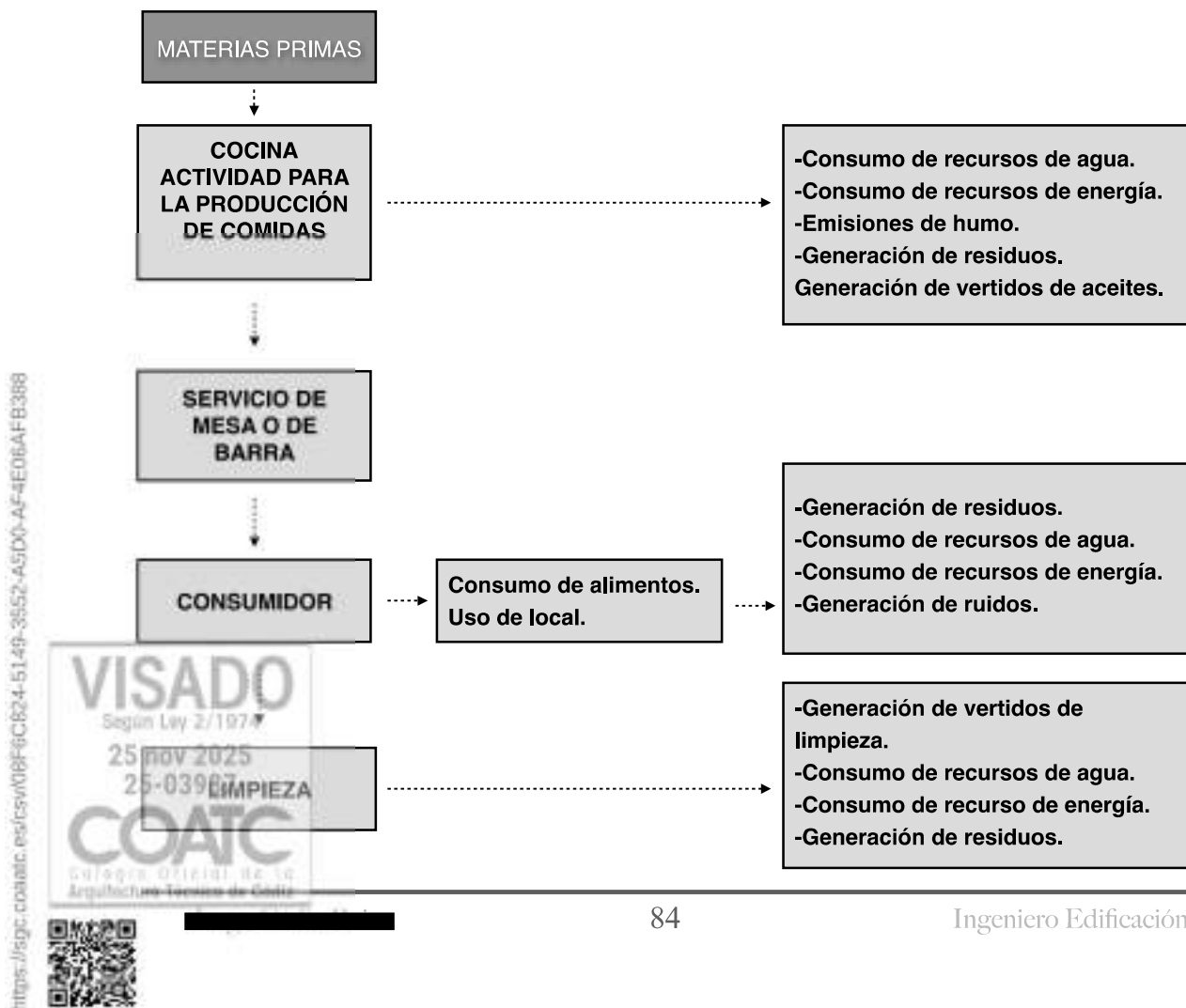
#### 4.6. Calificación Ambiental

La actividad desarrollada en el establecimiento **SI** se encuentra sujeta a trámite de calificación ambiental al ser una actividad recogida en el anexo I, de la *LEY 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental*, en la categoría 66.

##### 1. Objeto de la Actividad

La actividad a desarrollar en el establecimiento sometida a calificación ambiental será la de ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA SIN MÚSICA, la cual se define como establecimientos públicos sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, que se dediquen a ofrecer al público la actividad de hostelería.

#### DIAGRAMA DE FLUJO DE LA ACTIVIDAD



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación [REDACTED]

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

Metadatos Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano Estado de elaboración: Original



## 2. Emplazamiento

El establecimiento destinado a restaurante se encuentra situado en la Calle Aljaranda nº12, Es:1, Pl:00, Pt:01, siendo suelo urbano consolidado del municipio de Tarifa, con uso global residencial. No se observan próximos al establecimiento pozos o tomas de agua diferentes del propio suministro de agua público. No existen industrias cercanas.

## 3. Maquinaria, equipos y/o procesos productivos a utilizar

En la actividad desarrollada se utilizarán frigoríficos y congeladores para almacenar las materias primas hasta la fase de producción, en la que se utilizará maquinaria propia para la preparación de comidas tales como planchas, fuegos, etc.

Toda maquinaria y equipos que se utilicen deberán emitir bajos niveles de presión sonora, utilizando aquellos realmente molestos en el horario establecido por la licencia de apertura.

## 4. Materiales empleados, almacenados y producidos potencialmente peligrosos para el medio ambiente

Se utilizarán productos de limpieza tales como detergentes, que pueden llegar a ser potencialmente peligrosos para el medio ambiente. Dichos productos deberá estar debidamente etiquetados, tal y como se establece en el *Real Decreto 379/2001, de 6 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de almacenamiento de productos químicos y sus instrucciones técnicas complementarias.*

## 5. Riegos ambientales previsibles y medidas correctoras

### 5.1. Ruidos y Vibraciones

En el establecimiento durante la actividad desarrollada se dispondrá de aparatos susceptibles de producir ruidos y vibraciones, habiéndose justificado que los mismos no superan una presión sonora igual o superior a 70 dBA, por lo que no es necesario realizar estudio acústico.

Al existir aparatos que producen contaminación acústica deberá velarse por no superar los niveles de inmisión indicados en la tabla 1 del artículo 9 del *DECRETO 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía*, donde se establece que el objetivo de calidad acústica para ruidos de inmisión en áreas urbanizadas existentes y sectores donde predomina el uso residencial es:



La actividad se desarrollará en el horario establecido en la licencia de apertura.

https://sigyc.coatic.es/csv/018f8c824-5149-3552-45D0-AF4E06AFB368



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación

Url de validación

Metadatos

[Redacted]

<https://sede.aytotarifa.com/validador>

Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano  
Estado de elaboración: Original



## 5.2. Emisiones a la Atmósfera

Se prevé la generación de gases, humos, vapores, partículas u olores serán debidos a la actividad realizada en las cocinas y la producción de agua caliente sanitaria. No obstante, existe en la cocina sistema de extracción de aire con depuración del mismo, mediante filtros adecuados, por lo que la actividad desarrollada no prevé la emisión de contaminante alguno a la atmósfera.

## 5.3. Utilización del Agua y Vertidos Líquidos

El suministro de agua potable proviene de la red pública de abastecimiento y su uso durante la actividad desarrollada será el destinado a la limpieza de materias primas, elementos de almacenaje y aseo de personas, por lo que los vertidos que se producen no serán perjudiciales para el medio ambiente, siendo estos evacuados a la red de saneamiento pública.

## 5.4. Generación, Almacenamiento y Eliminación de Residuos

Se prevé una generación de residuos inherente al proceso de recepción, almacenaje y preparación de las materias primas. Además de elementos sobrantes tras el consumo de las materias primas preparadas.

Generalmente los residuos producidos en la actividad serán embalajes, envases y materias orgánicas sobrantes, que se almacenarán en bolsas separadas para cada tipo de residuo. Las bolsas deberán cerrarse correctamente y evitar cualquier tipo de pérdidas, para su posterior transporte a los contenedores existentes en la vía pública, donde su recogida será tarea del servicio municipal de recogida de basuras.

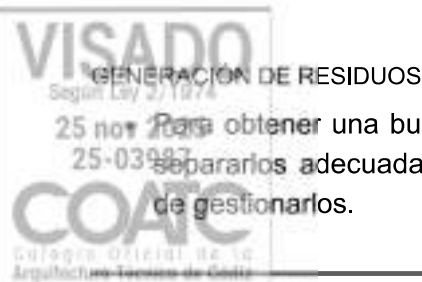
## 5.5. Almacenamiento de Productos

Los productos destinados a su preparación para el posterior consumo de los clientes del establecimiento se almacenarán tanto en el mobiliario (vitrinas, armarios, estanterías, etc...) como en los electrodomésticos destinados para ello (congeladores y frigoríficos).

El resto de productos como aquellos destinados a la limpieza, y que pueden ser potencialmente peligrosos tanto para las personas como el medio ambiente, se almacenarán en el mobiliario destinado para ello y que estará alejado de la zona de trabajo, almacenaje y venta de las materias primas.

## 5.6. Medidas Correctoras y Buenas Prácticas


### MEDIDAS CORRECTORAS



Para obtener una buena gestión de residuos urbanos es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.

https://sede.aytoatarifa.com/validador



	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación	[Redacted]
Url de validación	<a href="https://sede.aytoatarifa.com/validador">https://sede.aytoatarifa.com/validador</a>
Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano Estado de elaboración: Original



- Los aceites usados generados en las actividades de restauración deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del local.

#### CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

- Disponer de campana extractora en cocina o sobre el elemento productor de humos u olores, ésta estará dotada de filtro antigrasa de fácil mantenimiento. Las cocinas industriales de restaurantes, mueven grandes masas de aire para poder controlar los contaminantes y por ello es necesario que tengan un diseño con aportación de aire primario para evitar el gasto innecesario de aire calefaccionado. En grandes cocinas se podría tener todo el techo del local similar a una campana de extracción continua, combinando las entradas de aire primario con los caudales de extracción, el control de las condensaciones y líquidos grasos y los puntos de iluminación. Son sistemas de extracción que permiten cocinar en cualquier punto del local y repartir los fogones, las freidoras, los hornos, etc...
- El punto de evacuación de los humos y olores deberá estar situado a 1 metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un radio de 50 metros. En caso de no ser posible el cumplimiento de esta condición, se puede permitir la salida de humos por fachada siempre que ésta se realice 2.5 metros por encima de la acera y no exista ningún hueco de ventilación por encima de la salida de humos proyectada.
- Evitar el aumento térmico que provocan los focos de calor de la actividad en las viviendas colindantes.
- Incluir medios y equipos para corregir y filtrar los olores.

#### VERTIDOS

- El vertido de las aguas residuales procedentes de la actividad deberá realizarse con los medios correctores pertinentes (arqueta separadores de grasas) que impidan que se viertan al alcantarillado municipal aguas residuales que superen los valores de contaminación establecidos por la Ordenanza municipal que regula los vertidos.

#### CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

- Doble puerta en las actividades que dispongan de equipo de música.
- Aislar los apoyos de motores y bombas (equipos generadores de vibraciones) con materiales elásticos.
- En las actividades con instalación musical que puedan producir molestias por ruidos, se deberá instalar un limitador-controlador de potencia sonora del tipo LA-01, que será debidamente precintado para garantizar que no se superan los límites de los valores sonoros.

https://sede.croatia.es/csv/018f8c824-5149-3552-45D0-AF4E06AFB368



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación

Url de validación

Metadatos

[Redacted]

<https://sede.aytotarifa.com/validador>

Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano  
Estado de elaboración: Original



**BUENAS PRÁCTICAS**

CONSUMO ENERGÉTICO

- Evitar que los alimentos que se introduzcan en los refrigeradores estén calientes, ya que el consumo energético se incrementa considerablemente.
- Cerrar correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior.
- No apagar las cámaras enfriadoras durante las noches o cuando el establecimiento está cerrado. El gasto de energía eléctrica aumenta en el momento que las vuelva a encender, pues los motores trabajarán al máximo hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada.
- Evitar colocar los aparatos de frío cerca de fuentes de calor, ya que los motores tendrán que funcionar de continuo.
- Limpiar periódicamente las superficies de hornos, fuegos, placas, etc. para evitar que las grasas puedan impedir la transmisión de calor.
- Emplear recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón para evitar pérdidas de energía.
- No apagar los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a volver a encender en breve, ya que el mayor consumo energético se produce en el encendido.
- Evitar las pérdidas de calor instalando contraventanas o cortinas gruesas. Procurar poner las cortinas detrás de los radiadores y no delante.
- Dar un uso razonable a la calefacción y al aire acondicionado. Estos no deben crear un ambiente opuesto al de la estación del año, sino un ambiente confortable.
- Instalar temporizadores de luz en los servicios.
- Revisar periódicamente los equipos de refrigeración.
- Aprovechar la luz solar para evitar un consumo de energía innecesario.
- Instalar mecanismos de apagado automático de la luz en áreas normalmente desocupadas como son los almacenes, los servicios, etc...
- Colocar temporizadores y termostatos en las instalaciones eléctricas y de climatización.
- Ajustar las puertas y ventanas para que no haya pérdidas o alteración del clima anterior.
- Usar lámparas de bajo consumo.
- Limpiar periódicamente los ventanales, luminarias y lámparas.
- Limpiar las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.

https://sige.coatic.es/icsv/08f6c824-5149-3552-45D0-AF4E06A4FB368



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:	
Código Seguro de Validación	
Url de validación	<a href="https://sede.aytotarifa.com/validador">https://sede.aytotarifa.com/validador</a>
Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano Estado de elaboración: Original

- Adquirir de bajo consumo energético (bombillas).

#### CONSUMO DE AGUA

- Utilizar sistemas de grifos de agua. De esta manera se obtienen las mismas prestaciones con un menor consumo y se consiguen ahorros de hasta un 50%.
- Procurar lavar los alimentos en barreños o bandejas y no directamente con agua.
- Si se necesita lavar a mano, llenar el fregadero con agua y jabón e introducir en los platos que se van a lavar.
- Utilizar preferentemente el lavavajillas y poner en marcha sólo cuando esté completamente lleno. Seleccionar una temperatura de lavado no muy elevada, ya que el mayor consumo energético se produce por el calentamiento del agua.
- Instalar sistemas de descarga duales en el inodoro. Colocar una botella de agua o arena en la cisterna para reducir el volumen de agua gastada o bajar la boya para reducir el llenado de la cisterna.
- Evitar el derroche de agua: utilizar la imprescindible y asegurarse de que los grifos queden bien cerrados y que las cisternas no tengan pérdidas.
- Barrer la zona de comedores y terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.

#### GENERACIÓN DE RESIDUOS

- Gestionar adecuadamente las freidoras y los aceites usados de las cocinas, entregándolos a un gestor autorizado.
- Realizar campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos.
- Evitar el exceso de empaquetamiento de la comida para llevar.
- Mantener los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
- Contactar con los organismos o empresas que gestionan residuos.
- No utilizar vajillas desechables.
- Elegir productos que presenten ventajas ambientales, que dispongan de una ecoetiqueta y produzcan menos residuos, sean duraderos y contengan menos sustancias perjudiciales.
- Aprovechar las toallas o manteles viejos como trapos de limpieza.
- Comprar productos libres de sustancias tóxicas y que sean fácilmente reutilizables o reciclables.
- Disponer de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.

https://sgpc.coatic.es/CSV/018F8C824-5149-3552-45D0-4F4E06AFB368



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación

Url de validación

Metadatos

[Redacted]

<https://sede.aytotarifa.com/validador>

Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano  
Estado de elaboración: Original



- Comprar la cantidad necesaria de productos para prevenir deterioros, para evitar la ocupación innecesaria de espacio y caducidades, que sólo generan residuos.
- Seleccionar productos no tóxicos. Elegir productos que no requieran un almacenaje especial, como ventilación, o sean peligrosos.
- Adquirir productos concentrados de limpieza y, de ser posible, a granel. Estos contienen más producto por menos envase.
- Pedir a los suministradores que retiren los embalajes que no se van a utilizar.

#### CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

- Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.
- Evitar mantener los locales a temperatura con más de 10°C de diferencia con el exterior, se disminuyen las emisiones y es menos perjudicial para la salud.
- Mantener en buen estado la instalación de climatización y realizar revisiones periódicas de las mismas.
- No emplear sistemas de climatización y sistemas de ventilación, que contengan componentes que dañen la capa de ozono.
- Mantener adecuadamente los vehículos para minimizar las emisiones de gases.
- Emplear carburantes menos contaminantes.
- No emplear vehículos que no posean catalizador en el motor.

#### VERTIDOS

- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
- Almacenar los aceites usados de cocina en recipientes estancos, no verterlos a la red de saneamiento en ningún caso.
- Evitar verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
- Emplear la cantidad mínima recomendada por el fabricante de los productos de limpieza.
- No emplear detergentes ni productos de limpieza que contengan fosfatos o elementos no biodegradables.

#### CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

- Colocar doble acristalamiento en las ventanas y utilizar puertas de materiales pesados o incluso puertas dobles para aislar del ruido.
- Para corregir la acústica, reducir la reverberación del sonido en los mismos tapizando las paredes con materiales absorbentes acústicos, como cortinas, tapices, fibra de vidrio, etc.

https://sgpc.coatic.es/CSV/08F8C824-5149-3552-45D0-AF4E06AFB368



Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:

Código Seguro de Validación

Url de validación

Metadatos

[Redacted]

<https://sede.aytotarifa.com/validador>

Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano  
Estado de elaboración: Original



- Procurar que las instalaciones de aire acondicionado sean lo más silenciosas posible, aislando los equipos mediante pantallas acústicas o carcasas insonorizadas.
- Evitar la carga y descarga de mercancías en horario de descanso.
- A la hora de comprar cualquier maquinaria, tener en cuenta el ruido y la vibración que produce y procurar minimizar las molestias que pueda causar.
- Para procurar el aislamiento de vibraciones, colocar en los suelos revestimientos, moqueta con una primera capa elástica o un suelo flotante apoyado sobre una lámina elástica.

### 5.7. Medidas de seguimiento y control

Se proponen como medidas de seguimiento y control periódico de la actividad desarrollada en el establecimiento se propone lo siguiente:

#### EMISIONES

- Control de humos y olores.

#### RUIDOS

- Inspección de ruido diurna y nocturna cada dos años por técnico acreditado o ECCMA en campo de ruido.

#### VERTIDOS

- Si el vertido es a la red de saneamiento: Inspección anual de vertido por ECCMA acreditada en campo aguas.
- Vertido a Dominio Público Hidráulico (DPH): Inspección de vertido elaborado por ECCMA con la periodicidad que indique dicha autorización.
- Vertido a Dominio Público Marítimo Terrestre (DPMT): Inspección de vertido por ECCMA con la periodicidad que indique dicha autorización.

### 4.7. Normativa Sanitaria

En el uso del establecimiento, se va a proceder al servicio de bebidas y comidas, por lo se cumplirá lo siguiente:


Los requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios serán los siguientes:

- Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

En su disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

https://sige.coatic.es/icsv/018f8c824-5149-3552-45D0-AF4E06AFB368



	Puede verificar la integridad de este documento consultando la url:
Código Seguro de Validación	[Redacted]
Url de validación	<a href="https://sede.aytotarifa.com/validador">https://sede.aytotarifa.com/validador</a>
Metadatos	Núm. Registro entrada: ENTRA 2025/19208 - Fecha Registro: 09/12/2025 17:45:00 Origen: Origen ciudadano Estado de elaboración: Original

