

**MEMORIA DE AMPLIACION DE
ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA
EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y
COMESTIBLES EN BENECID**

PROMOTOR: MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA
N.I.F.: 34851441R
EMPLAZAMIENTO: PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, S/N - BENECID
04479 - FONDON - ALMERIA
REFERENCIA: 2411011

**INGENIERO
INDUSTRIAL:** D. DAVID GARCIA MORILLAS.
Colegiado N° 1998 – COIIAOR
☎ 617.48.28.53 / proindamaingenieros2@gmail.com
N.I.F.: 45718346G
DOMICILIO: BULEVAR CIUDAD DE VICAR, N° 614, LOCAL 6
POBLACION: 04738 – VICAR - (ALMERÍA)

MEMORIA DE AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y COMESTIBLES EN BENEICID

PROMOTOR
MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, Nº 5 - BENEICID
04479 – FONDON (ALMERÍA)
34851441R

SITUACIÓN OBRA/ACTIVIDAD
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, S/N - BENEICID
04479 - FONDON
ALMERÍA

AUTOR PROYECTO
D. DAVID GARCIA MORILLAS
INGENIERO INDUSTRIAL. Colegiado Nº 1998 del Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Andalucía Oriental
45718346G

DOMICILIO PROFESIONAL
BULEVAR CIUDAD DE VICAR, Nº 614 LOCAL 6
04738 – VICAR
ALMERÍA
TFNO: 617.48.28.53
proindamaingenieros2@gmail.com

ÍNDICE

DOCUMENTO NÚM. I.- MEMORIA

DOCUMENTO NÚM. II.- PLANOS

DOCUMENTO N° I

MEMORIA

ÍNDICE

DOCUMENTO NÚM. I.- MEMORIA

1.	MEMORIA DESCRIPTIVA.....	4
1.1.	Agentes.....	4
1.2.	Información previa.....	4
1.2.1.	Normativa aplicada.....	5
1.2.2.	Condiciones urbanísticas.....	6
1.3.	Descripción del proyecto.....	6
1.3.1.	Descripción del local.....	6
1.3.2.	Descripción y características de la actividad.....	7
1.4.	Descripción del establecimiento.....	9
1.5.	Sistema estructural del local.....	9
1.6.	Sistema envolvente del local.....	10
1.7.	Sistema de compartimentación del local.....	10
1.8.	Sistema de acabados del local.....	10
1.9.	Sistema de acondicionamientos e instalaciones del local.....	10
1.9.1.	Instalación eléctrica.....	10
1.9.2.	Instalación de fontanería.....	10
1.9.3.	Instalación de saneamiento.....	10
1.9.4.	Instalación de iluminación.....	11
1.9.5.	Instalación de ventilación.....	11
1.9.6.	Instalación contra incendios.....	11
1.9.7.	Instalación de climatización.....	12
1.9.8.	Servicios de higiene.....	12
2.	CUMPLIMIENTO DEL C.T.E.....	12
2.1.	DB SUA: Seguridad de utilización y accesibilidad.....	12
2.1.1.	Seguridad frente al riesgo de caídas.....	12
2.1.2.	Seguridad frente al riesgo de impacto o atrapamiento.....	14
2.1.3.	Seguridad frente al riesgo de aprisionamiento en recintos.....	14
2.1.4.	Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada.....	14
2.1.5.	Seguridad frente al riesgo causado por situaciones de alta ocupación.....	14
2.1.6.	Seguridad frente al riesgo de ahogamiento.....	14
2.1.7.	Seguridad frente al riesgo causado por vehículos en movimiento.....	15
2.1.8.	Seguridad frente al riesgo causado por la acción del rayo.....	15
2.1.9.	Accesibilidad.....	15
2.2.	DB SI: Seguridad en caso de incendio.....	17
2.2.1.	Cálculo del nivel de riesgo intrínseco.....	17
2.3.	DB HE: Ahorro de energía.....	18
2.3.1.	.Limitación del consumo energético.....	18
2.3.2.	Limitación de la demanda energética.....	18
2.3.3.	Rendimiento de las instalaciones térmicas.....	18
2.3.4.	Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación.....	22
2.3.5.	Contribución mínima de energía renovable para cubrir la demanda de agua caliente sanitaria.....	22
2.3.6.	Generación mínima de energía eléctrica procedente de fuentes renovables.....	23
2.3.7.	Dotaciones mínimas para la infraestructura de recarga de vehículo eléctricos.....	23
2.4.	DB HS: Salubridad.....	23
2.4.1.	Protección frente a la humedad.....	23
2.4.2.	Recogida y evacuación de residuos.....	23
2.4.3.	Calidad del aire interior.....	24
2.4.4.	Suministro de agua.....	24
2.4.5.	Evacuación de aguas.....	24
2.5.	DB HR: Protección frente al ruido.....	24
3.	CUMPLIMIENTO DE OTRAS NORMATIVAS.....	24
3.1.	Decreto 293/2009. Accesibilidad. Minusválidos.....	24
3.2.	Medidas técnico-sanitarias.....	25
3.3.	Decreto 155/2018. Catálogo de espectáculos públicos, Actividades recreativas y Establecimientos públicos de Andalucía.....	25
3.3.1.	Horario de establecimientos públicos en Andalucía.....	25
4.	DISPOSICIONES MÍNIMAS DE SEGURIDAD Y SALUD.....	26
4.1.	Condiciones constructivas.....	26

4.2.	Orden, limpieza y mantenimiento. Señalización.	26
5.	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	26
5.1.	Medidas de protección contra incendios.	26
5.2.	Salidas.	27
5.3.	Instalación eléctrica.	27
5.4.	Orden y limpieza.	27
6.	RUIDOS Y VIBRACIONES.	27
7.	MEDIDAS CORRECTORAS.	28
7.1.	Generales.	28
7.2.	Condiciones del personal.	29
7.3.	Condiciones del local.	29
8.	ANEXOS.	29
9.	PLANOS.	29
10.	CONCLUSIÓN.	29

ANEXOS JUSTIFICATIVOS

ANEXO I.- ANALISIS AMBIENTAL.

ANEXO II.- MEDIDAS TÉCNICO-SANITARIAS.

ANEXO III.- BARRERAS ARQUITECTÓNICAS. MINUSVÁLIDOS.

MEMORIA

1. MEMORIA DESCRIPTIVA.

1.1. Agentes.

El Promotor de la presente Memoria Técnica de Ampliación de Actividad es MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA, con N.I.F. nº 34851441R con domicilio a efecto de notificaciones en PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, Nº 5 BENECEID, en FONDON (ALMERÍA).

La redacción de la presente Memoria Técnica de Ampliación de Actividad es llevada a cabo por el Ingeniero Industrial, D. DAVID GARCIA MORILLAS, colegiado nº 1998, del Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Andalucía Oriental.

1.2. Información previa.

MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA, con C.I.F. nº 34851441R, dispone de un kiosco para la venta de golosinas, frutos secos y productos locales autorizado por el Ayuntamiento de Fondón según Resolución de Alcaldía 30-1/082024.

El kiosco tiene su emplazamiento en la zona de aparcamientos de la PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, S/N - BENECEID, en FONDON (ALMERÍA), y desea ampliar la actividad para poder “expedir bebidas y comestibles”, con respecto a los comestibles no referimos a servir tostadas, y

tapas frías, en ningún caso caliente o elaboradas, además de continuar con la venta de los productos ya autorizados, por lo que se pretende exponer ante los Organismos competentes, que el establecimiento reúne las condiciones y garantías mínimas exigidas por la vigente reglamentación, para poder realizarla y proceder a su legalización correspondiente, motivo por el cual se me solicita para la redacción de la presente Memoria.

1.2.1. Normativa aplicada.

A continuación, se hace mención de la normativa que se ha tenido en cuenta para la redacción de la presente Memoria Técnica:

1. NN.SS. del Excmo. Ayuntamiento de FONDON.
2. Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.
3. Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía (BOJA núm 24 de 06/02/2012), y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética.
4. Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación: DB-SI “Seguridad en caso de incendio”; DB-HE “Ahorro de energía”; DB-SUA “Seguridad de utilización y accesibilidad”; DB-HS: “Salubridad”; DB-HR: “Protección frente al ruido”.
5. Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental y Anexo I actualizado.
6. Decreto 297/1995 de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.
7. Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (BOE n. 207 de 29/8/2007), y sus actualizaciones.
8. Decreto 155/2018 de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre.
9. Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
10. Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
11. Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco y sus siguientes modificaciones.
12. Reglamento 852/2004 de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores correcciones de errores.
13. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
14. Real Decreto 1627/1997 de 24 de octubre de 1.997, sobre Disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras.

15. Real Decreto 486/1997 de 14 de abril de 1997, sobre Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
16. Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones contra Incendios. Corrección de errores publicada en el BOE Nº 230 del 23 de septiembre de 2017.
17. Decreto 73/2012, de 22 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía.
18. Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos y suelos contaminados.
19. Real Decreto 105/2008 de 01/02/2008, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición

1.2.2. Condiciones urbanísticas.

El establecimiento está situado en un kiosco instalado en la zona de aparcamientos de la PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN de BENEJID.

El local está situado en una zona calificada como suelo URBANO por lo que el uso Residencial / comercial está autorizado.

La actividad está recogida en la 1ª Categoría del art. 6.4.10 de las NNSS de Fondón.

1.3. Descripción del proyecto.

El establecimiento se encuentra totalmente acabado y cuenta con aquellas instalaciones básicas necesarias para el normal desarrollo de la actividad (electricidad, fontanería, saneamiento,...), dichas instalaciones, ha sido aportadas por el promotor pues está a 10 metros de su vivienda.

1.3.1. Descripción del local.

El kiosco se encuentra ubicado en la zona de aparcamientos de la PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN de BENEJID. Se localiza en una caseta de madera, que no tiene colindantes con otras actividades o viviendas.

El kiosco es muy sencilla, pues se trata de paramentos de 2,00 m de altura realizados en madera que delimitan el espacio ocupado por la actividad, con un techo también realizado con madera, con una puerta de entrada en un lateral de 0,69 m de eje de giro vertical

Su geometría es poligonal, tal como se muestra en el plano adjunto en el Documento N° II. Tiene una altura libre de 2,00 m hasta el techo. Sus superficies son las siguientes:

Designación	Superficie (m²)
Superficie total útil	5,73
Superficie total constr.	6,06
Superficie total ocupada (incl.. mesas)	27,01

La puerta de acceso al interior del perímetro donde se desarrolla la actividad es de 69 cm.

1.3.2. Descripción y características de la actividad.

Descripción de la actividad

La actividad que se pretende desarrollar es la de “*EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES*”, con respecto a los comestibles no referimos a servir tostadas y tapas frías, en ningún caso calientes o elaboradas, además de continuar con la venta de los productos ya autorizados como son las chucherías, golosinas, y productos locales.

La actividad pretendida se asimila a *ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MUSICA Y SIN COCINA*.

El horario de la actividad es el establecido por la normativa vigente.

Maquinaria y elementos de trabajo

Para el desarrollo de la actividad no es necesario ninguna maquina especial y las únicas necesarias son las siguientes:

- Utensilios de corte, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Termo eléctrico agua caliente.
- Frigorífico.
- Cafetera
- Tostadora
- Recipientes especiales estancos de material inalterable de fácil limpieza y desinfección con tapadera. Dispondrá de leyenda “DESECHOS Y DESPERDICIOS”.
- Lavamanos o fregadero de accionamiento mediante maneta larga, sensor o pedal con agua fría y caliente y secado higiénico de las manos.

- Caja registradora y TPV

Condiciones de la maquinaria y elementos de trabajo.

Toda la maquinaria y utillaje está construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Todas las partes de la maquinaria que tengan que estar en contacto con productos alimenticios, son de material inocuo resistente a la corrosión y fácilmente accesible y debidamente autorizados.

Además, toda maquinaria irá provista del correspondiente Certificado de Conformidad del fabricante, así como del marcado “CE”. Los aparatos frigoríficos para la conservación, en régimen de refrigeración de materias primas alimentarias, contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas y dispondrán de la capacidad adecuada a las necesidades previstas de almacenaje.

La superficie de mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de productos alimenticios, estará construida de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

No se utiliza madera en ningún sistema o útil que se destine a cualquier manipulación de productos no envasados.

Instalaciones frigoríficas

El establecimiento dispone de Instalaciones frigoríficas destinadas a la conservación, en régimen de refrigeración y/o congelación de materias primas y productos que necesitan dicho tratamiento. En concreto, un frigorífico y congelador similar a los de uso doméstico.

Estas instalaciones cuentan con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas y tienen una capacidad para cubrir, como mínimo, las necesidades correspondientes al promedio de ventas equivalentes a tres días/una semana.

Relación de puestos de trabajo

El número de trabajadores necesarios para el correcto desarrollo de la actividad es de un empleado, el propio promotor.

Dispondrán de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que se pretende desarrollar y los Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004.

Todo el personal deberá conocer y cumplir en todo momento, lo referente a condiciones del personal indicadas en la Normativa Técnico Sanitaria incluida en el Anexo II del presente Proyecto.

Clasificación ambiental de la actividad

La actividad se considera CALIFICADA puesto que está incluida en el

en el Anexo I actualizado, de actuaciones sometidas a instrumentos de prevención y control ambiental de la Ley 7/2.007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, en el Epígrafe 13.32: "Restaurantes, cafeterías, pub y bares" con procedimiento de Calificación Ambiental.

Según el Art. 43, apartado 1, corresponde a los Ayuntamientos la tramitación y resolución del procedimiento de Calificación Ambiental, así como la vigilancia, control y ejercicio de la potestad sancionadora con respecto a las actividades sometidas a dicho instrumento. En este caso, corresponde al Excmo. Ayuntamiento de FONDON.

En el Anexo I de la presente Memoria Técnica se realiza el análisis ambiental de la actividad.

1.4.Descripción del establecimiento.

La actividad objeto de la presente Memoria Técnico, queda con una configuración y unas dependencias descritas tal como sigue:

- A. Zona de mesas, donde esperan los clientes a ser atendidos o tomando los productos servidos.
- B. Interior del puesto, donde se preparan los productos servidos, café, tostadas, etc..

Según las instalaciones necesarias y las dependencias proyectadas, el puesto queda con la siguiente distribución de superficies:

ZONA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	ÁREA (m²)	ALTURA (m)
A	Zona de mesas	Uso Público y Propio	20,95	-
B	Interior del puesto	Uso Propio	5,73	2,00
	Superficie Total Útil		5,73	
	Superficie Total Construida		6,06	
	Superficie Total Ocupada (incl.. mesas)		27,01	

1.5.Sistema estructural del local.

La estructura portante son los paramentos de madera que delimitan el kiosco.

La edificación se considera que para la actividad descrita, reúne las condiciones de seguridad y solidez de forma más que holgada, salvo vicios ocultos.

1.6.Sistema envolvente del local.

Los cerramientos de todo el local son al igual que sucede con el sistema estructural, de madera.

1.7.Sistema de compartimentación del local.

No dispone.

1.8.Sistema de acabados del local.

Al igual que sucede con el sistema estructural, el acabado del suelo es de madera.

El techo tambien es de madera pero tiene una capa de aislante.

No dispone de carpintería.

1.9.Sistema de acondicionamientos e instalaciones del local.

A continuación, se describen todas y cada una de las instalaciones necesarias, para el correcto funcionamiento de la actividad, con toda seguridad.

1.9.1. Instalación eléctrica.

El suministro eléctrico es de 230V y es proporcionado por la vivienda del promotor que está a menos de 10 metros del kiosco, siendo la instalación en el interior del puesto la dotación de 7 tomas de enchufe para los aparatos eléctricos que necesita y un interruptor para luminaria led.

La instalación está realizada con cable de 2,5 mm² de sección con un magneto térmico de 32A y un diferencial de 40A al inicio, todo ello realizado por un Instalador autorizado, de acuerdo con lo indicado en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión, teniendo en cuenta especialmente lo indicado por la ITC-BT-28 del vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión de Instalaciones en locales de pública concurrencia.

1.9.2. Instalación de fontanería.

Para el desarrollo de la actividad, es requisito indispensable el disponer de agua potable. Desde la vivienda del promotor proporciona una toma de agua al kiosco para el desarrollo de la actividad. Dicho suministro no problema alguno en cuanto a su calidad sanitaria.

La instalación está realizada con tubería multicapa para uso alimentario de Ø 15 mm para el suministro al termo eléctrico y al grifo del fregadero, diámetro suficiente para dotar del caudal necesario según CTE DB HS-4, para que la velocidad del agua sea como máximo 1,5 m/seg.

1.9.3. Instalación de saneamiento.

La red de saneamiento para el fregadero, ha sido ejecutada con tubería

de PVC rígido de Ø40mm exento de plastificantes, y se conectó con la red saneamiento municipal.

El aseo para trabajadores de la actividad es el aseo de la vivienda del promotor que esta a menos de 10 metros del kiosco. No dispone de aseos para el público.

1.9.4. Instalación de iluminación.

La iluminación será natural por las aberturas que tiene el kiosco y que forman la barra, complementándose con iluminación artificial mediante la luminaria LED que dispone en el interior del kiosco.

Dispone de luz de emergencia para señalar la salida, el extintor y el cuadro eléctrico.

1.9.5. Instalación de ventilación.

Por el tipo de actividad llevada a cabo y por el tamaño de la misma, y que para el funcionamiento de la misma el kiosco esta abierto al exterior con unas aberturas que son el 50% aproximadamente de uno de los paramentos, la actividad dispone de ventilación natural suficiente.

Como carece de fuegos u otros elementos de combustión o emisión de humos es por lo que no es necesario una extracción localizada.

1.9.6. Instalación contra incendios.

La actividad carece de cualquier elemento de fuego, cocina, plancha o freidora por lo que no puede considerarse como local de riesgo especial.

La carga al fuego del establecimiento es de 800 MJ/m² (paneles de madera), es baja debido a lo pequeño del kiosco aunque esta realizado en madera.

El establecimiento está ubicado en un espacio destinado aparcamiento en la Plaza de la Constitución de Benecid.

Calculamos la ocupación, tomando como referencia, los datos que se ofrecen para el uso Pública Concurrencia en la tabla 2.1 del DB SI, sección 3, apartado 2.

Zona	Superficie (m²)	Densidad de ocupación (m²/pers)	Nº de personas
Zona de mesas	-	-	-
Interior del puesto	5,73	10	1
Nº total de personas del local			1

El recorrido de evacuación del kiosco hasta espacio seguro es de 3,25

metros. No es necesario la evacuación del público puesto se encuentra siempre fuera del establecimiento.

1.9.7. Instalación de climatización.

No dispone de climatización.

1.9.8. Servicios de higiene.

No dispone de servicios de higiene, para el trabajador existe la casa del promotor que está a 10 metros, para el público no dispone.

2. CUMPLIMIENTO DEL C.T.E.

Se describe a continuación, el cumplimiento de los diferentes Documentos Básicos del C.T.E., que son aplicables en la presente Memoria Técnica.

2.1.DB SUA: Seguridad de utilización y accesibilidad.

El objetivo de este Documento Básico es el de reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios de un edificio, sufran daños inmediatos durante su uso y/o mantenimiento.

2.1.1. Seguridad frente al riesgo de caídas.

Resbaladidad de los suelos (SUA 1.1)

(Clasificación del suelo en función de su grado de deslizamiento UNE ENV 12633:2003)

	Clase	
	NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/> Zonas interiores secas con pendiente < 6%	1	1
<input type="checkbox"/> Zonas interiores secas con pendiente ≥ 6% y escaleras	2	-
<input type="checkbox"/> Zonas interiores húmedas (entrada al edificio o terrazas cubiertas) con pendiente < 6%	2	-
<input type="checkbox"/> Zonas interiores húmedas (entrada al edificio o terrazas cubiertas) con pendiente ≥ 6% y escaleras	3	3
<input type="checkbox"/> Zonas exteriores, garajes y piscinas	3	-

Discontinuidades en el pavimento (SUA 1.2)

	NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/> El suelo no presenta imperfecciones o irregularidades que supongan riesgo de caídas como consecuencia de traspies o de tropiezos	Diferencia de nivel < 6 mm	3 mm
<input type="checkbox"/> Pendiente máxima para desniveles ≤ 50 mm Excepto para acceso desde espacio exterior	≤ 25 %	-
<input type="checkbox"/> Perforaciones o huecos en suelos de zonas de circulación	Ø ≤ 15 mm	-
<input type="checkbox"/> Altura de barreras para la delimitación de zonas de circulación	≥ 800 mm	-
Nº de escalones mínimo en zonas de circulación	3	-
Excepto en los casos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • En zonas de uso restringido • En las zonas comunes de los edificios de uso <i>Residencial Vivienda</i>. • En los accesos a los edificios, bien desde el exterior, bien desde porches, garajes, etc. (figura 2.1) • En salidas de uso previsto únicamente en caso de emergencia. • En el acceso a un estrado o escenario 		

Desniveles (SUA 1.3)

El pavimento de nuestro establecimiento objeto de la presente Memoria, no presenta desniveles, considerando los desniveles como una diferencia de cota > 550 mm, según el DB-SU, sección 1, apartado 1.3.

Escaleras y rampas (SUA 1.4)

El puesto objeto del presente proyecto no dispone de escalera o rampa alguna.

Limpieza de los acristalamientos exteriores (SUA 1.5)

limpieza desde el interior:

<input type="checkbox"/> toda la superficie interior y exterior del acristalamiento se encontrará comprendida en un radio $r \leq 850$ mm desde algún punto del borde de la zona practicable $h_{max} \leq 1.300$ mm	NP
<input type="checkbox"/> en acristalamientos invertidos, Dispositivo de bloqueo en posición invertida	NP

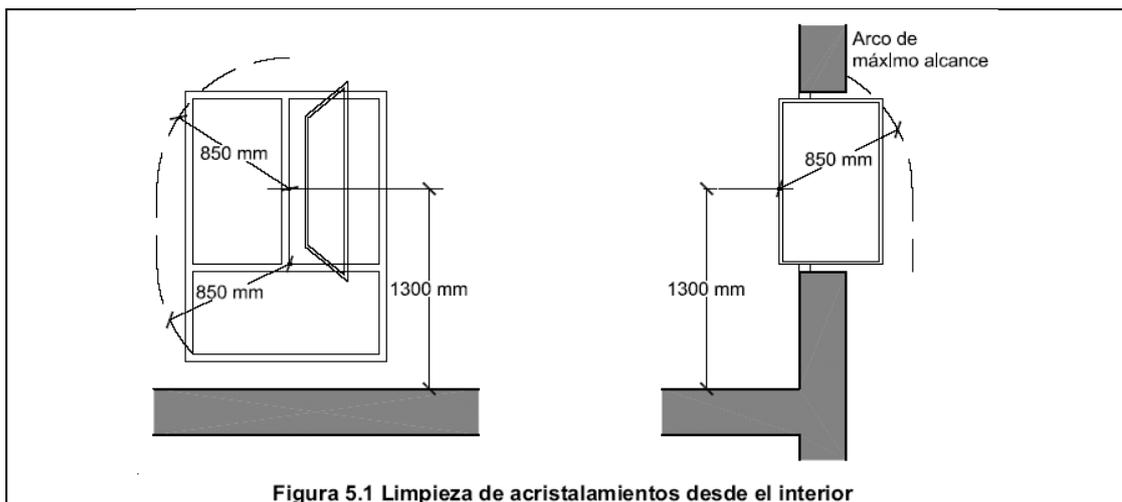


Figura 5.1 Limpieza de acristalamientos desde el interior

<input type="checkbox"/> limpieza desde el exterior y situados a $h > 6$ m	No procede
<input type="checkbox"/> plataforma de mantenimiento	$a \geq 400$ mm
<input type="checkbox"/> barrera de protección	$h \geq 1.200$ mm
<input type="checkbox"/> equipamiento de acceso especial	previsión de instalación de puntos fijos de anclaje con la resistencia adecuada

2.1.2. Seguridad frente al riesgo de impacto o atrapamiento.

Impacto (SU 2.1)

CON ELEMENTOS FIJOS		NORMA	PROYECTO	NORMA	PROYECTO
Altura libre de paso en zonas de circulación	<input checked="" type="checkbox"/> uso restringido	≥ 2.100 mm	2,00 m	<input type="checkbox"/> resto de zonas	≥ 2.200 mm --
<input checked="" type="checkbox"/> Altura libre en umbrales de puertas				≥ 2.000 mm	1950 mm
<input checked="" type="checkbox"/> Altura de los elementos fijos que sobresalgan de las fachadas y que estén situados sobre zonas de circulación				≥ 2.200 mm	---
<input checked="" type="checkbox"/> Vuelo de los elementos en las zonas de circulación con respecto a las paredes en la zona comprendida entre 1.000 y 2.200 mm medidos a partir del suelo				≤ 150 mm	150 mm
<input checked="" type="checkbox"/> Restricción de impacto de elementos volados cuya altura sea menor que 2.000 mm disponiendo de elementos fijos que restrinjan el acceso hasta ellos.				elementos fijos	
CON ELEMENTOS PRACTICABLES					
<input type="checkbox"/> disposición de puertas laterales a vías de circulación en pasillo a < 2,50 m (zonas de uso general)				-	
<input type="checkbox"/> En puertas de vaivén se dispondrá de uno o varios paneles que permitan percibir la aproximación de las personas entre 0,70 m y 1,50 m mínimo				-	
CON ELEMENTOS FRÁGILES					
<input checked="" type="checkbox"/> Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto con barrera de protección				SU1, apartado 3.2	
Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto sin barrera de protección				Norma: (UNE EN 12600:2003)	
<input type="checkbox"/> diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada $0,55\text{ m} \leq \Delta H \leq 12\text{ m}$				resistencia al impacto nivel 2	
<input type="checkbox"/> diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada $\geq 12\text{ m}$				resistencia al impacto nivel 1	
<input checked="" type="checkbox"/> resto de casos				resistencia al impacto nivel 3	
<input type="checkbox"/> duchas y bañeras:					
partes vidriadas de puertas y cerramientos				resistencia al impacto nivel 3	
IMPACTO CON ELEMENTOS INSUFICIENTEMENTE PERCEPTIBLES					
Grandes superficies acristaladas y puertas de vidrio que no dispongan de elementos que permitan identificarlas					
		NORMA		PROYECTO	
<input checked="" type="checkbox"/> señalización:	altura inferior:	850mm<h<1100mm		850 mm	
	altura superior:	1500mm<h<1700mm		1500 mm	
<input type="checkbox"/> travesaño situado a la altura inferior				NP	
<input type="checkbox"/> montantes separados a $\geq 600\text{ mm}$				NP	

Atrapamiento (SUA 2.2)

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.3. Seguridad frente al riesgo de aprisionamiento en recintos.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.4. Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.5. Seguridad frente al riesgo causado por situaciones de alta ocupación.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA..

2.1.6. Seguridad frente al riesgo de ahogamiento.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.7. Seguridad frente al riesgo causado por vehículos en movimiento.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.8. Seguridad frente al riesgo causado por la acción del rayo.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB SUA.

2.1.9. Accesibilidad.

Condiciones de accesibilidad (SUA 9.1)

CONDICIONES FUNCIONALES (SUA 9.1.1)

ACCESIBILIDAD EN EL EXTERIOR DEL EDIFICIO

En general:	
La parcela dispone de un <i>itinerario accesible</i> que comunica una entrada principal al edificio con la vía pública y con las zonas comunes exteriores, tales como aparcamientos exteriores propios del edificio, jardines, piscinas, zonas deportivas, etc.	Cumple
En conjuntos de viviendas unifamiliares:	
La parcela dispone de un itinerario accesible que comunica una entrada a la zona privativa de cada vivienda con la vía pública y con las zonas comunes exteriores, tales como aparcamientos exteriores propios del edificio, jardines, piscinas, zonas deportivas, etc.	---

ACCESIBILIDAD ENTRE PLANTAS DEL EDIFICIO. OTROS USOS

Edificios en los que haya que salvar más de dos plantas desde alguna entrada principal accesible al edificio hasta alguna planta que no sea de <i>ocupación nula</i>, o cuando en total existan más de 200 m² de superficie útil en plantas sin entrada principal al edificio, excluida la superficie de las zonas de <i>ocupación nula</i>	
Dispone de <i>ascensor accesible</i> o rampa accesible que comunique las plantas que no sean de <i>ocupación nula</i> con las de entrada accesible al edificio.	---
Edificios en los que haya plantas que tengan zonas de uso público con más de 100 m² de superficie útil o elementos accesibles, tales como plazas de aparcamiento accesibles, alojamientos accesibles, plazas reservadas, etc., dispondrán de <i>ascensor accesible</i> o rampa accesible que las comunique con las de entrada accesible al edificio.	
Dispone de <i>ascensor accesible</i> o rampa accesible que comunica dichas plantas con las de entrada accesible al edificio.	---
Se dispone un <i>itinerario accesible</i> que comunica, en cada planta, el acceso accesible a ella (entrada principal accesible al edificio, ascensor accesible, rampa accesible) con las zonas de <i>uso público</i> , con todo <i>origen de evacuación</i> de las zonas de <i>uso privado</i> exceptuando las <i>zonas de ocupación nula</i> , y con los elementos accesibles, tales como <i>plazas de aparcamiento accesibles, servicios higiénicos accesibles, plazas reservadas en salones de actos y en zonas de espera con asientos fijos, alojamientos accesibles, puntos de atención accesibles</i> , etc.	---

DOTACIÓN DE ELEMENTOS ACCESIBLES (SUA 9.1.2)

OTROS USOS

De aplicación en todo edificio o establecimiento con aparcamiento propio cuya superficie construida exceda de 100 m²		
Uso	Nº plazas accesibles	
Uso <i>Residencial Público</i>	1 por cada alojamiento accesible	---
Uso <i>Comercial</i>	1 por cada 33 plazas de aparcamiento o fracción	---
Uso <i>Pública Concurrencia</i>		
Aparcamiento <i>Uso Público</i>		
Otro uso	1 por cada 50 plazas de aparcamiento o fracción hasta 200 plazas y una plaza accesible más por cada 100 plazas adicionales o fracción.	---
Dichos aparcamientos dispondrán al menos de una <i>plaza de aparcamiento accesible</i> por cada <i>plaza reservada para usuarios de silla de ruedas</i> .		---

PLAZAS RESERVADAS

De aplicación en auditorios, cines, salones de actos, espectáculos, etc, con asientos fijos para el público
--

Plaza reservada para usuarios de silla de ruedas	1 cada 100 plazas o fracción	---
Espacios con más de 50 asientos fijos en los que la actividad tenga una componente auditiva	1 plaza reservada para personas con discapacidad auditiva por cada 50 plazas o fracción.	---
Las zonas de espera con asientos fijos dispondrán de una plaza reservada para usuarios de silla de ruedas por cada 100 asientos o fracción.		---

SERVICIOS HIGIÉNICOS ACCESIBLES

Siempre que sea exigible la existencia de aseos o de vestuarios por alguna disposición legal de obligado cumplimiento, existirá al menos:		
Un aseo accesible por cada 10 unidades o fracción de inodoros instalados, pudiendo ser de uso compartido por ambos sexos.		---
En cada vestuario, una cabina de vestuario accesible, un aseo accesible y una ducha accesible por cada 10 unidades o fracción de los instalados. En el caso de que el vestuario no esté distribuido en cabinas individuales, se dispondrá al menos una cabina accesible.		---

MOBILIARIO FIJO

El mobiliario fijo de zonas de atención al público incluye al menos un punto de atención accesible.	---

Como alternativa a lo anterior, se dispone un punto de llamada accesible para recibir asistencia	---

MECANISMOS (excepto en el interior de las viviendas y en las zonas de ocupación nula)

Los interruptores, los dispositivos de intercomunicación y los pulsadores de alarma son mecanismos accesibles.	Cumple
--	--------

Condiciones y características de la información y señalización para la accesibilidad (SUA 9.2)

DOTACIÓN (SUA 9.2.1)

SEÑALIZACIÓN DE ELEMENTOS ACCESIBLES EN FUNCIÓN DE SU LOCALIZACIÓN

Elementos accesibles	En zonas de uso privado	En zonas de uso público	
Entradas al edificio accesibles	Cuando existan varias entradas al edificio	En todo caso	---
Itinerarios accesibles	Cuando existan varios recorridos alternativos	En todo caso	---
Ascensores accesibles	En todo caso	En todo caso	---
Plazas reservadas	En todo caso	En todo caso	---
Zonas dotadas con bucle magnético u otros sistemas adaptados para personas con discapacidad auditiva	En todo caso	En todo caso	---
Plazas de aparcamiento accesible	En todo caso, excepto en uso Residencial Vivienda las vinculadas a un residente	En todo caso	---
Servicios higiénicos accesibles (aseo accesible, ducha accesible, cabina de vestuario accesible)	---	En todo caso	----
Servicios higiénicos de uso general	---	En todo caso	---
Itinerario accesible que comunique con la vía pública con los puntos de llamada accesibles o, en su ausencia, con los puntos de atención accesibles.	---	En todo caso	---*

CARACTERÍSTICAS (SUA 9.2.2)

Elementos accesibles	En zonas de uso privado	En zonas de uso público	
Entradas al edificio accesibles	Señalizados mediante SIA, complementado en su caso, con flecha direccional.		---
Itinerarios accesibles			
Plazas de aparcamiento accesibles			
Servicios higiénicos accesibles (aseo, cabina de vestuario y ducha accesible)			

Ascensores accesibles	Señalizados mediante SIA.	---
	Indicación en Braille y arábigo en alto relieve a una altura entre 0,80 y 1,20 m, del número de planta en la jamba derecha en sentido salida de la cabina	
Servicios higiénicos de <i>uso general</i>	Pictogramas normalizados de sexo en alto relieve y contraste cromático, a una altura entre 0,80 y 1,20 , junto al marco, a la derecha de la puerta y en el sentido de la entrada.	---
Las bandas señalizadoras visuales y táctiles serán de color contrastado con el pavimento, con relieve de altura 3±1 mm en interiores y 5±1 mm en exteriores.		---
Las bandas señalizadoras exigidas en el apartado 4.2.3. de la sección SUA 1 para señalar el arranque de las escaleras, tendrán 80 cm de longitud en el sentido de la marcha, anchura del itinerario y acanaladuras perpendiculares al eje de la escalera.		---
Las bandas exigidas para señalar el <i>itinerario accesible</i> hasta un <i>punto de llamada accesible</i> o hasta un <i>punto de atención accesible</i> , serán de acanaladura paralela a la dirección de la marcha y de anchura 40 cm.		---

2.2.DB SI: Seguridad en caso de incendio.

El objetivo de este Documento Básico es el de reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios de un edificio sufran algún daño derivado por un incendio de origen accidental, no contemplándose los incendios de origen provocado.

2.2.1. Cálculo del nivel de riesgo intrínseco.

Atendiendo a la clasificación indicada en la Norma, se trata de un establecimiento de Pública Concurrencia en un edificio de comercial, por lo que deberá cumplir tanto las prescripciones generales como las particulares correspondientes al uso del establecimiento.

ACTIVIDAD:	PREPARACIÓN DE SUSHI		
USO:	PÚBLICA	USO EXCLUSIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
	CONCURRENCIA	EN EDIFICIOS CON OTRO USO	<input type="checkbox"/>

Para realizar el cálculo de la carga al fuego de los productos existentes en el establecimiento se deberá obtener el Nivel de riesgo intrínseco en función de la actividad ocupada y que a continuación se expone, según el DB SI, sección 1, apartado 2, tabla 2.1, como uso Pública concurrencia:

Actividad	Q _v	Ra	C		
				MJ/m ²	Mcal/m ²
Paneles madera contrachapada (Por la estructura del kiosco)	6,06 m ²	800	192	1,5	1,3

Aplicaremos las siguientes fórmulas:

Para la Fabricación y Venta:

$$Q_s = (\sum q_{si} * S_i * C_i * R_a) / S$$

Para el Almacenamiento:

$$Q_s = (\sum q_{vi} * S_i * C_i * h_i * R_a) / S$$

Para el conjunto de varios sectores de incendio:

$$Q_e = (\sum Q_v \times S_v) / \sum S_v$$

Aplicando los valores correspondientes, obtenemos como resultado un valor de riesgo intrínseco de: **800 MJ / m²** | No estando clasificado por el DB SI como local o zona de riesgo especial, esta entre los límites que establece para el Riesgo Bajo de $425 < Q_e < 850 \text{ MJ/m}^2$.

2.3.DB HE: Ahorro de energía.

El objetivo de este Documento Básico es el de conseguir un uso racional de la energía necesaria para el uso de los edificios, reduciendo a límites sostenibles su consumo y conseguir que este consumo provenga del uso de fuentes de energía renovables.

Criterios de aplicación en edificios existentes:

- Criterio 1: No empeoramiento
- Criterio 2: Flexibilidad
- Criterio 3: Reparación de daños

2.3.1. Limitación del consumo energético.

El establecimiento que nos ocupa en esta Memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE, pues carece de entidad para dicha aplicación.

2.3.2. Limitación de la demanda energética.

El puesto que nos ocupa en esta Memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE, porque su superficie es inferior a 50 m².

2.3.3. Rendimiento de las instalaciones térmicas.

En el establecimiento objeto del presente Proyecto Técnico, se proyectan y justifican las instalaciones térmicas necesarias para la actividad que se quiere dar al local, que se rigen con el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), y cuyo cumplimiento se contempla en el presente Proyecto.

ESPECIFICACIONES DEL PROYECTO:

- Edificio de nueva planta

- Reforma por incorporación de nuevos sistemas de climatización o de producción de agua caliente sanitaria
- Reforma por modificación de los sistemas de climatización o de producción de agua caliente sanitaria existentes.
- Reforma por sustitución de los sistemas generadores de frío o de calor por otros de diferentes características.
- Reforma por sustitución de los sistemas generadores de frío o de calor por otros de diferentes características.
- Reforma por el cambio en tipo de energía utilizada o por la incorporación de energías renovables.
- Reforma por el cambio de uso del edificio.

ESPECIFICACIONES DE LA INSTALACIÓN

A.C.S.	Climatización	Calefacción	Ventilación
<input checked="" type="checkbox"/> Individual	<input type="checkbox"/> Individual	<input type="checkbox"/> Individual	<input checked="" type="checkbox"/> Individual
<input type="checkbox"/> Centralizada	<input type="checkbox"/> Centralizada	<input type="checkbox"/> Centralizada	<input type="checkbox"/> Centralizada
<input type="checkbox"/> Mixta	<input type="checkbox"/> Mixta	<input type="checkbox"/> Mixta	<input type="checkbox"/> Mixta
<input type="checkbox"/> Otros: _____	<input type="checkbox"/> Otros: _____	<input type="checkbox"/> Otros: _____	<input type="checkbox"/> Otros: _____

EXIGENCIA DE BIENESTAR E HIGIENE (I.T. 1.1)

Condiciones interiores	Temperatura. °C		Humedad relativa %	
	I.T.1.1.4.1	Proyecto	I.T. 1.1.4.1	Proyecto
Verano	23 a 25	26	45 a 60	50
Invierno	21 a 23	21	40 a 50	45
Velocidad media del aire			a) $V=t/100-0.07$ b) $V=t/100-0.10$	0,16

CALIDAD DEL AIRE INTERIOR (I.T. 1.1.4.2)

- Locales de edificio de viviendas, almacenes, residuos, trasteros, aparcamientos y garajes, según CTE-DB-HS 3.
- Resto de edificios según RITE

Caudal mínimo de aire exterior de ventilación (IT 1.1.4.2.2)			
Categ. calidad aire interior	Método (tablas 1.4.2.1 a 1.4.2.4)		Proyecto
<input type="checkbox"/> IDA 1	<input checked="" type="checkbox"/>	dm ³ /s por persona	Carece por esta abierto al exterior
<input type="checkbox"/> IDA 2	<input type="checkbox"/>	Percibido, Decipols	
<input checked="" type="checkbox"/> IDA 3	<input type="checkbox"/>	Concentración CO ₂	
<input type="checkbox"/> IDA 4	<input type="checkbox"/>	U. sup., dm ³ /(s·m ²)	
	<input type="checkbox"/>	Dilución (EN13779)	

Filtración del aire exterior

Calidad del aire exterior ODA 1 ODA 2 ODA 3
 Clase de filtración(Tabla 1.4.2.5) Proyecto: ----

Categoría del aire de extracción: EA 1 EA 2 EA 3 EA 4

EXIGENCIA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (I.T. 1.2)

(solo en calor o frío)			Generación	Potencia térmica	Clase energética	Rendimiento
Aparato	Marca	Modelo	Calor, frío, ambos	kW (calor/frío)	A,B,C,D,E,F,G	SCOP(calor) /SEER(frío)
-	-	-	-	-	-	-

Redes de conductos

Uso(calor, frío, vent.)	Mat. conducto	Tª Ida/ Retorno	Aislamiento				Protección Intemperie			
			Material		Material		Material		Material	
Ventilación	acero galv	Tª amb.	<input type="checkbox"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO
			<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	NO

Recuperación de calor

Caudal de aire expulsado(c): 0,356 m3/s

- SI Necesita recuperación, c>0,5 m3/s
- NO Necesita recuperación, c<0,5 m3/s

Eficiencia de la recuperación (tabla 2.1.5.1): _____

Limitación de la utilización de energía convencional

- El sistema de calefacción empleado no es un sistema centralizado que utilice la energía eléctrica por "efecto Joule".
- No se ha climatizado ninguno de los recintos no habitables incluidos en el proyecto.
- No se realizan procesos sucesivos de enfriamiento y calentamiento, ni se produce la interaccionan de dos fluidos con temperatura de efectos opuestos.
- No se contempla en el proyecto el empleo de ningún combustible sólido de origen fósil en las instalaciones térmicas.

EXIGENCIA DE SEGURIDAD (I.T. 1.3)

GENERADORES DE CALOR

Generales

Dispone de interruptor de flujo

Generadores con combustibles no gaseosos

Dispone de interruptor de funcionamiento del quemador

Generadores con biocombustibles

Dispone de interruptor de funcionamiento del sistema de combustión

Dispone de un sistema de eliminación del calor residual

VASO DE EXPANSIÓN INTERCAMBIADOR DE CALOR DE SEGURIDAD

Dispone de válvula de seguridad conducida a sumidero

PRESIÓN DE TARADO: _____ (1 Bar por encima de la presión de trabajo del generador)

GENERADORES DE AGUA REFRIGERADA

Nº de evaporadores: _____

- Presostato diferencial a la salida de cada evaporador
- Interruptor de flujo

SALAS DE MÁQUINAS

No se consideran salas de máquinas los locales en los que se sitúen generadores de calor con potencia térmica nominal menor o igual a 70kW o los equipos autónomos de climatización de cualquier potencia, tanto en generación de calor como de frío, para tratamiento de aire o agua, preparados en fábrica para instalar en exteriores

Condiciones generales

- Cumplen la reglamentación establecida en el DB-SI
- No se accede a través de una abertura en suelo o techo
- Las puertas no tienen una permeabilidad mayor de 1l/s·m² O están en contacto con el exterior.
- Las dimensiones de la puerta de acceso: ____ cm. son suficientes para permitir el movimiento y la reparación.
- Las puertas son de fácil apertura desde el interior incluso cerradas con llave.
- Existe un cartel con la inscripción "SALA DE MAQUINAS" en la puerta de acceso.
- No existen ventilaciones a locales cerrados.
- Los cerramientos no permiten filtraciones de humedad.
- Existe sistema de desagüe: por gravedad o por bombeo.
- El cuadro eléctrico de protección y mando está en las proximidades del acceso a la sala. Distancia a la puerta: ____ metros.
- Existe sistema de ventilación forzada.
- En caso afirmativo, existe interruptor del sistema en las proximidades del acceso a la sala. Distancia a la puerta: ____ metros.
- El nivel de iluminación medio de la sala es de 200 Lux con una uniformidad de 0.5.
- Los motores están suficientemente protegidos contra los accidentes fortuitos.
- La conexión entre generadores de calor y chimeneas es accesible.
- En el interior de la sala existen:
 - Indicaciones para efectuar la parada de la instalación
 - El nombre, dirección y núm. de teléfono de la entidad encargada del mantenimiento
 - Dirección y núm. de teléfono del servicio de bomberos.
 - Indicación de los puestos de extinción y extintores cercanos.
 - Plano con esquema de principio de la instalación

Generadores de calor a gas

- Situación de la sala en un nivel igual o superior al 1er sótano (gases más pesados que el aire) Proyecto: ____
- Situación de la sala en cubierta (gases más ligeros que el aire) Proyecto: ____
- Comunica con el exterior. Cerramiento ext. De baja resistencia mecánica Dim. Proy.: ____

mecánica

- Sup=Vlocal/100 o 1m²
- No comunica con el exterior. Conducto sección equivalente a Vlocal/100 Dim. Proy.: ____

o 1m² con relación entre lados L/l<3

- Discurre en sentido ascendente.
- Desembocadura libre de obstáculos.
- Existe sistema de detección de fugas.
 - Nº de detectores(1 cada 25m², mínimo 2): ____
 - Altura de colocación (<0.2m del suelo en gases pesados. >0.5m del techo en gases más ligeros que el aire): ____
- Existe válvula de corte.

Salas de máquinas de riesgo alto

- Existe interruptores general y de sistema de ventilación fuera de la sala y próximo al acceso.

Dimensiones de las salas de máquinas

- Altura libre (>2.50 metros): ____ m.
- Altura libre de tuberías y obstáculos sober caldera (>0.5 metros): ____ m.
- Distancia a paredes laterales (>0.5 metros): ____ m.
- Distancia a pared trasera (>0.7 metros): ____ m.
- Distancia entre calderas (si existen varias >0.5 metros): ____ m.
- Distancia a pared frontal (> longitud de caldera. Mín.1 metro): ____ m.

Ventilación salas de máquinas

- Sistema de ventilación : directa/ forzada):
- Distancia de orificio de ventilación a hueco practicable más próximo (>50cm): ____ cm

Directa por orificios

- Distancia de rejilla de admisión de aire al suelo (<50 cm): ____ cm.
- Distancia de rejilla de expulsión de aire al techo (>30 cm): ____ cm.

Superficie de rejilla de admisión ($> 5\text{cm}^2$ por kW de Pot. Térmica): _____ cm^2 .
Superficie de rejilla de expulsión ($> 10 \cdot A$ cm^2 , A= area del recinto en m^2): _____ cm^2 .

Directa por conductos

Recorrido de conductos ($< 10\text{m}$): _____ m.
Sección total de conductos verticales ($7.5 \text{ cm}^2/\text{kW}$): _____ cm^2 .
Sección total de conductos horizontales ($10 \text{ cm}^2/\text{kW}$): _____ cm^2 .
Altura de desembocadura de conductos de ventilación inferior ($< 50\text{cm}$): _____ cm.

Gases más pesados que el aire, conducto ascendente.

Ventilación forzada

Caudal de ventilación de impulsión ($> 1.8 \cdot \text{Pot. Nominal (kW)} + 10 \cdot \text{Area (m}^2)$): _____ m^3/h .
Distancia de conducto de extracc. a techo, lado opuesto impulsión ($< 30\text{cm}$): _____ cm.
Dimensión de conducto de extracción ($> 10 \cdot A$ (m^2), min. 250 cm^2): _____ cm^2 .
 Dispone de sistema de extracción activado al sistema de detección de fugas

CHIMENEAS

- Dispone de preinstalación para evacuación individualizada.
- Evacuación por cubierta.
Potencia máxima que evacua los conductos ($< 400\text{kW}$ por conducto): _____ kW
- Evacuación por fachada o patio de ventilación. (Caldera estanca con potencia inferior a 70kW o producción de A.C.S. con potencias inferior a 24.4 kW)
- Ventilación por patio
Sup. de patio de ventilación ($> 0.5 \cdot \text{N.T.}$ (Número total de locales). Mín. 4m^2): _____ m^2 .

REDES DE TUBERÍAS

- Válvula de alivio
Presión de tarado (máx. presión de servicio + 0.3 Bares , siempre $<$ presión de prueba): _____ m^2 .
- Dispone de válvula de seguridad.
- El circuito dispone de dispositivo de expansión.
- El vaciado del circuito se realiza conducido a depósito de recogida (en el caso de aditivos peligrosos en el agua).

SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN**Accesibilidad de equipos**

- A pie.
- Acceso fijo.
- Escalera portátil.
- Otros: _____

Integración de equipos y tuberías

- Unidades exteriores ocultas.
- Patinillos.

Temperatura de unidades terminales

- Inferiores a 80°C .
- Superiores a 80°C con protección: _____

2.3.4. Eficiencia energética de las instalaciones de iluminación.

El establecimiento que nos ocupa en esta Memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE, por ser un edificio aislado y tener una superficie inferior a 50m^2 .

2.3.5. Contribución mínima de energía renovable para cubrir la demanda de agua caliente sanitaria.

El local que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE, porque no se llega a los mínimos de 100 l/día , conforme al calculo realizado usando en anejo F.

Conforme al Anejo F para el caso de las cafeterías que es el caso más similar al que nos encontramos, se establece un consumo de 1 litro/día y

persona. En el caso de los casos la actividad se puede establecer que la actividad tiene una ocupación de 20 personas, por lo tanto el consumo sería de 20 litros/día, muy inferior a los 100 litros/día.

Queda justificada la no aplicación del BD HE 4.

2.3.6. Generación mínima de energía eléctrica procedente de fuentes renovables.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE.

2.3.7. Dotaciones mínimas para la infraestructura de recarga de vehículos eléctricos.

El establecimiento que nos ocupa en este proyecto no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HE.

2.4.DB HS: Salubridad.

El objetivo de este Documento Básico es el de reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios de un edificio y en condiciones normales de uso, sufran molestias o enfermedades, así como el riesgo de deterioro de los edificios y del medio ambiente de su entorno inmediato.

2.4.1. Protección frente a la humedad.

El establecimiento que nos ocupa en esta memoria no está contemplado en la aplicación de este apartado del DB HS.

2.4.2. Recogida y evacuación de residuos.

Esta sección del DB HS no es de aplicación en esta Memoria Técnica, porque no es objeto del presente Proyecto Técnico el diseño de un edificio de viviendas, no obstante se justifica por similitud con lo indicado en el CTE.

Características del espacio de almacenamiento inmediato:	
los espacios destinados a materia orgánica y envases ligeros	Repartidos convenientemente
punto más alto del espacio	1,20 m sobre el suelo
acabado de la superficie hasta 30 cm del espacio de almacenamiento	impermeable y fácilmente lavable

A continuación, se adjunta tabla de información de las operaciones de mantenimiento y conservación de los depósitos y, en su caso almacén de residuos:

OPERACIÓN	PERIODICIDAD
Limpieza de los contenedores	3 días

Desinfección de los contenedores	1,5 meses
Limpieza del suelo del almacén	1 día
Lavado con manguera del suelo del almacén	2 semanas
Limpieza de las paredes, puertas, ventanas, etc	4 semanas
Limpieza general de las paredes y techos del almacén, incluidos los elementos del sistema de ventilación, las luminarias, etc	6 meses
Desinfección, desinsectación y desratización del almacén de contenedores	1,5 meses

2.4.3. Calidad del aire interior.

Esta sección del DB HS no es de aplicación, en todo caso, la calidad del aire interior queda justificada en el punto 1.9.5., correspondiente a “Instalación de ventilación”.

2.4.4. Suministro de agua.

Esta sección del DB HS no es de aplicación, en todo caso, la calidad del agua consumida, queda justificada en el punto 1.9.2., correspondiente a “Instalación de fontanería”.

2.4.5. Evacuación de aguas.

Esta sección del DB HS no es de aplicación, en todo caso, la evacuación de las agua residuales, queda justificada en el punto 1.9.3., correspondiente a “Instalación de saneamiento”.

2.5.DB HR: Protección frente al ruido.

Teniendo en cuenta el ámbito de aplicación del Código Técnico de la Edificación DB-HR, queda afectado por el apartado d) del dispositivo II, referente al capítulo Introducción, en el que se refiere: “Las obras de ampliación, modificación, reforma o rehabilitación en los edificios existentes, salvo cuando se trate de rehabilitación integral”, por lo que queda excluido del cumplimiento del citado DB.

3. CUMPLIMIENTO DE OTRAS NORMATIVAS.

Se justifica en este punto el cumplimiento de toda la normativa aplicable a este Proyecto Técnico, que aún no ha sido tratada en ningún otro punto de esta Memoria.

3.1.Decreto 293/2009. Accesibilidad. Minusválidos.

Según lo indicado en el Decreto 293/2009, de 7 de julio, en relación con las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la

edificación y el transporte en Andalucía, y teniendo en cuenta el DB-SUA: “Seguridad de utilización y utilización”, se han respetado los parámetros establecidos, resolviendo de la siguiente manera:

- La zona no destinada a público será para uso exclusivo del personal.
- No obligado a reservar puestos de trabajo a personas con discapacidad.
- El local presenta no desnivel de con respecto al acerado exterior, accediéndose directamente.

En el Anexo III, se adjunta la ficha justificativa de accesibilidad, barreras arquitectónicas, urbanísticas y en el transporte.

3.2. Medidas técnico-sanitarias.

En el Anexo N° II, se detallan todos los requisitos afectados por la actividad, en cuanto a las Medidas Técnico – Sanitarias, así como representación gráfica de las mismas y el recorrido de productos que se indican en plano adjunto.

3.3. Decreto 155/2018. Catálogo de espectáculos públicos, Actividades recreativas y Establecimientos públicos de Andalucía.

Según la actividad que se quiere desarrollar en el local y de acuerdo con el Anexo I del Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueban el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre

- III.2.7.a) “Establecimientos de hostelería sin música”.

a) Establecimientos de hostelería sin música. Establecimientos públicos sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, que se dediquen a ofrecer al público la actividad de hostelería.

3.3.1. Horario de establecimientos públicos en Andalucía.

El horario de los establecimientos públicos en Andalucía está regulado por el Decreto 155/2018. Capítulo III, cuya hora máxima de cierre queda reflejado en la siguiente tabla y dependiendo de la actividad siguiente:

Clase de establecimiento	(D, L a J)	(V, S, Vísperas de Festivo)
a) Cines, teatros y auditorios	2:00	3:00
b) Circos, plazas de toros y establecimientos de espectáculos deportivos	2:00	3:00
c) Establecimientos Recreativos Infantiles	0:00	1:00
<u>d) Establecimientos de hostelería sin música y con música</u>	<u>2:00</u>	<u>3:00</u>

e) Establecimientos especiales de hostelería con música	3:00	4:00
f) Establecimiento de esparcimiento y salones de celebraciones	6:00	7:00
g) Establecimiento de esparcimiento para menores	0:00	1:00

4. DISPOSICIONES MÍNIMAS DE SEGURIDAD Y SALUD.

Se determinarán considerando los requisitos mínimos establecidos por el Real Decreto 486/1.997, de 14 de abril de 1.997, que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud aplicables a los lugares de trabajo, así como el DB-SUA del Código Técnico de la Edificación.

4.1. Condiciones constructivas.

El pavimento constituye un conjunto homogéneo, de material consistente. Los techos están en perfecto estado, sin aberturas ni grietas. La ubicación dada por el Centro Comercial para al actividad reúne las condiciones exigibles de seguridad y solidez de forma más que holgada para la actividad descrita, salvo vicios ocultos.

4.2. Orden, limpieza y mantenimiento. Señalización.

Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo y en especial, las salidas y vías de circulación previstas para la evacuación en casos de emergencia, deberán permanecer libres de obstáculos.

Las características de los suelos y paramentos serán tales que permitan dicha limpieza y mantenimiento. Se eliminarán con rapidez los desperdicios, las manchas, los residuos de sustancias peligrosas y demás productos residuales que puedan originar accidentes o contaminar el ambiente de trabajo.

Los lugares de trabajo y, en particular, sus instalaciones, deberán ser objeto de un mantenimiento periódico.

5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

5.1. Medidas de protección contra incendios.

Cada empleado debe conocer el riesgo de incendio derivado de su puesto de trabajo, los focos de ignición existentes en su área de trabajo y el manejo de los medios de extinción.

Se observará la prohibición de fumar en todas las zonas de trabajo, debiendo estar señalizadas.

Se verificarán, al menos una vez al año, la instalación eléctrica por un

electricista profesional. Así como, no se chapuceará en dicha instalación, ni se sobrecargarán las bases de enchufes, ni las líneas eléctricas.

Ningún puesto fijo de trabajo distará más de 50 metros de una puerta o ventana.

5.2.Salidas.

En las puertas de salida al exterior habrá una clara señalización con iluminación. Los recorridos de evacuación estarán libres de obstáculos.

5.3.Instalación eléctrica.

Las masas metálicas de la instalación se encuentran conectadas a tierra.

Los conductores eléctricos no se disponen en las superficies de tránsito. En ningún caso se conecta algún conductor sin enchufe.

Las tomas de corriente o bases de enchufe se encontrarán en buen estado y con los alvéolos protegidos.

Los cuadros de 230 V estarán señalizados con indicativo de riesgo eléctrico. Y si son metálicos, evidentemente deben estar conectados a tierra. Solo podrán ser manipulados por personal cualificado.

Se medirán los valores de resistencia de las tierras de forma anual según establece el Reglamento Electrotécnico.

Los cables eléctricos y alargaderas se cuidarán que no tengan defectos en su aislamiento (cables pelados). Si alguno presenta anomalías se debe sustituir, no pudiéndose reparar con cinta aislante. En todo caso se reparará con Kits.

5.4.Orden y limpieza.

Se conservará despejado y limpio el suelo de las zonas de paso y de trabajo, eliminando cualquier elemento que pueda provocar caídas.

Existirán recipientes herméticos para depositar los desperdicios, que se colocarán en bolsas apropiadas que se depositarán periódicamente en contenedor normalizado en la calle, pues por su naturaleza y cantidad dichos residuos serán eliminados por el servicio de limpieza urbano.

6. RUIDOS Y VIBRACIONES.

Como consecuencia de que el desarrollo de cualquier actividad humana genera un determinado nivel de presión sonora, es preciso realizar un estudio de las posibles fuentes de emisión para no exceder los límites de presión acústica transmitida a los inmuebles colindantes y a la vía pública, de acuerdo con el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de

Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética, cuyo objetivo es la reducción del número de personas expuestas de manera regular y prolongada a niveles sonoros elevados.

Teniendo en cuenta que el kiosco está abierto al exterior durante su funcionamiento y que realizar un análisis preoperacional de la actividad, siguiendo la metodología habitual para una actividad, el resultado obtenido no va a ser realista, pues la metodología impuesta por la normativa vigente supone que el local esta cerrado del exterior o separado por paramentos sin aberturas al exterior o estas son mínimas. Por ello se va a emplear la Instrucción Técnica 8 del Decreto 6/2012, para el calculo de los veladores para el cálculo de la afección acústica al vecino más próximo.

Se va a realizar el procedimiento descrito en dicha I.T. 8 pero se tomará un foco emisor en el centro del kiosco y con una potencia acústica de 78 dBA que es el ruido generado por la cafetera que es el más elevado de los aparatos que tiene la actividad, el resto de foco de la actividad a portan poco al tratarse de una suma logarítmica y no aritmética. Por supuesto si se tiene en cuenta las mesas instaladas alrededor del kiosco con los datos proporcionado por la propia I.T. como potencia acústica de su foco sonoro. Dicho calculo se recogen en el Anexo I de la presente Memoria Técnica.

En cuanto a las vibraciones, las instalaciones existentes, dada su configuración, no son generadores de ningún tipo de vibración alguna.

7. MEDIDAS CORRECTORAS.

7.1. Generales.

- Se dota el puesto con un botiquín de primeras curas con todos los elementos necesarios, reponiéndose inmediatamente lo usado y/o caducado.
- Los trabajadores del local deberán ser conocedores del uso de los sistemas de extinción de incendios, así como el plan de actuación en caso de declararse.
- Se deberá mantener un orden escrupuloso de limpieza de todas las dependencias de la actividad, así como respetar todas las indicaciones Técnicos-Sanitarias requeridas así como los planes de higiene.
- En el puesto se dispondrá de “Hojas de Reclamaciones” y en lugar visible nota indicando que “Existen Hojas de Reclamación a disposición de los Clientes”.

7.2. Condiciones del personal.

- El personal deberá estar cualificado para los trabajos a realizar.

7.3. Condiciones del local.

- El local deberá mantenerse en todo momento en orden escrupuloso.

8. ANEXOS.

Al final de esta memoria se adjuntan los Anexos necesarios para justificar las instalaciones proyectadas, así como definir las medidas correctoras preceptivas según las normativas específicas que le sean de aplicación.

9. PLANOS.

En el Documento II correspondiente de este Proyecto Técnico, se adjuntan cuantos planos se han estimado necesarios, con los detalles suficientes de todas las instalaciones que se han proyectado para cada una de las distintas dependencias que componen el proyecto que nos ocupa, con claridad y objetividad.

10. CONCLUSIÓN.

A la vista de los datos expuestos, así como los planos y esquemas que se adjuntan, se consideran suficientemente justificadas todas las instalaciones, para el desarrollo de la actividad de “*EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES*”, con las debidas garantías de seguridad y solidez para las personas y los bienes, al objeto de ser aprobada por los Organismos Competentes de la Administración.

Vícar, 07 de noviembre de 2024

D. DAVID GARCIA MORILLAS
Ingeniero Industrial.
Col. nº 1998 - COIIAOR

ANEXOS JUSTIFICATIVOS

ANEXO I.- ANALISIS AMBIENTAL.

1. ANTECEDENTES

La actividad que se pretende llevar a cabo es de “*EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES*”, como un establecimiento sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisual, que se dedica a ofrecer al público café, tostadas, tapas frías, golosinas, etc. para tomar allí o para llevar.

La actividad pretendida se asimila a *ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MUSICA*.

El promotor dispone de un kiosco para la venta de golosinas, frutos secos y productos locales autorizado por el Ayuntamiento de Fondón según Resolución de Alcaldía 30-1/082024.

1.1. CLASIFICACIÓN

Según la actividad que se quiere desarrollar en el establecimiento y de acuerdo con el Anexo del Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regula sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre, la actividad no está incluida.

No se encuentra clasificada dentro del Anexo I de la Ley 12/2012, de 26 de diciembre de medidas urgentes de liberalización del comercio y determinados servicios.

La actividad se considera a priori como CALIFICADA puesto que está incluida en el en el Anexo I actualizado, de actuaciones sometidas a instrumentos de prevención y control ambiental de la Ley 7/2.007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, en el Epígrafe 13.32: "Restaurantes, cafeterías, pub y bares" con procedimiento de Calificación Ambiental.

2. EMPLAZAMIENTO

El kiosco tiene su emplazamiento en la zona de aparcamientos de la PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, S/N - BENECID, en FONDON (ALMERÍA).

El kiosco esta a 10 metro de la vivienda del promotor.

3. AGENTES INTERVINIENTES

Promotor: María Piedad Rubí Fresneda

Plaza de la constitución, N° 5, Benecid

34851441R

Ingeniero Industrial:

David García Morillas

Colegiado 1998 - Col. O. Ingenieros Industriales de Andalucía Oriental

45718346G

4. MAQUINARIA

Para el desarrollo de la actividad no es necesario ninguna maquina especial y las únicas necesarias son las siguientes:

- Utensilios de corte, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Termo eléctrico agua caliente.
- Frigorífico.
- Cafetera
- Tostadora
- Recipientes especiales estancos de material inalterable de fácil limpieza y desinfección con tapadera. Dispondrá de leyenda “DESECHOS Y DESPERDICIOS”.
- Lavamanos o fregadero de accionamiento mediante maneta larga, sensor o pedal con agua fría y caliente y secado higiénico de las manos.
- Caja registradora y TPV

5. MATERIALES O PRODUCTOS EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

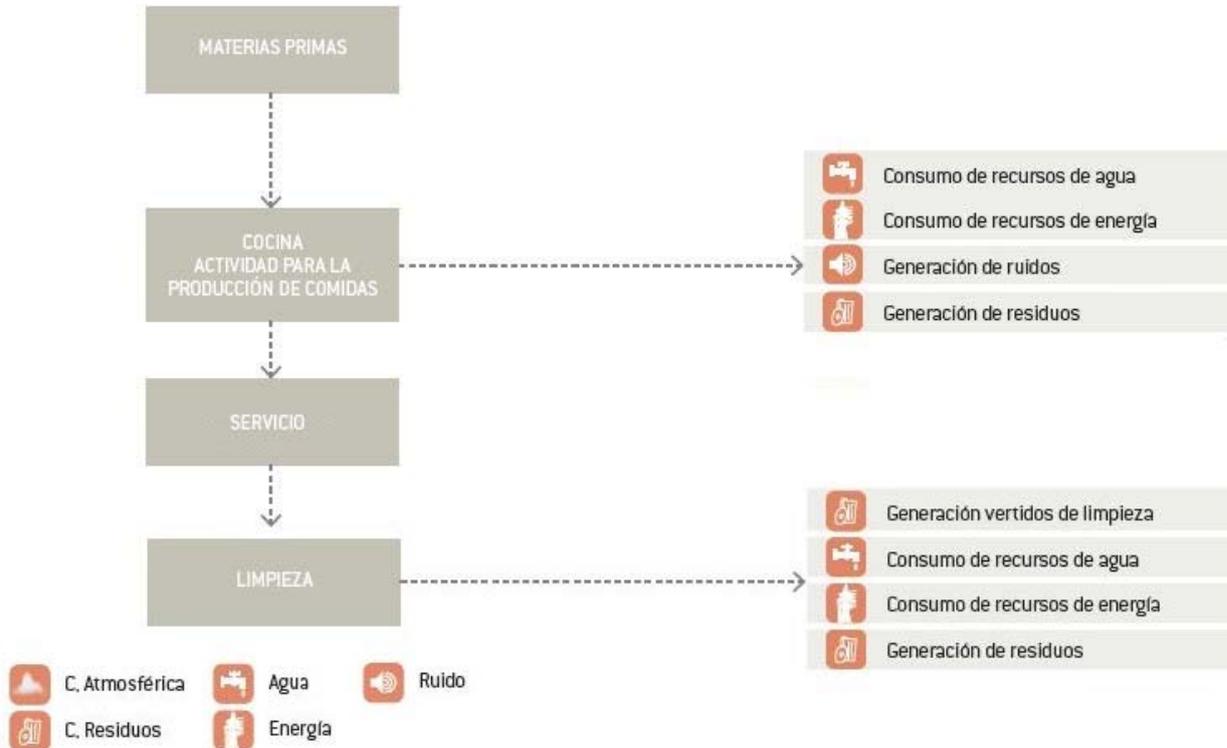
Los productos empleados seria café, agua, refrescos, pan, mantequilla, chucherías, frutos secos, etc.

Los productos producidos serian café, tostadas y tapas frías.

Los productos almacenados son los productos empleados y las materias primas necesarias para realizar los productos elaborados.

6. AFECCIONES AMBIENTALES A EVALUAR EN LA ACTIVIDAD

En el siguiente esquema se presenta los procesos de la actividad y las posibles afecciones ambientales que puede generarse por ellos.



6.1. RESIDUOS SÓLIDOS.

La actividad que nos ocupa, no es generadora de residuos potencialmente contaminadores de naturaleza sólida.

Los residuos sólidos, serán, bien los provenientes de plásticos y/o papel / cartón y residuos orgánicos procedentes de insumos y consumibles de la actividad por la venta de productos o por la elaboración de los mismos.

6.1.1. ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

Los residuos sólidos generados como consecuencia de la actividad del local serán eliminados de la forma menos perjudicial posible para el medio ambiente. Ello supondrá reciclar todas aquellas sustancias susceptibles de ello debiéndose informar sobre las infraestructuras idóneas para tal fin, bien en el *Excmo. Ayuntamiento de FONDON*, ó en la *Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio*.

Los residuos sólidos no factibles de reciclar de pequeño tamaño, serán depositados en bolsas de plástico adecuadas y perfectamente cerradas depositándolas en los contenedores municipales asignados al local al que pertenece éste, dentro del horario establecido por la Ordenanza Municipal sobre la materia.

Como recomendación general, se deberá:

Instalar contenedores separativos para: A) Papel; B) Vidrio; C) Latas; D) Comidas (basura orgánica); E) Aceites usados. Para que esta práctica de la basura resulte efectiva debe ir seguida de otras tres actividades que son: 1) El traslado de cada tipo de residuo por separado; 2) La entrega de los residuos valorizables (papel, vidrio, metal, aceite) a empresas encargadas de su gestión o el depósito en contenedores adecuados para cada tipo de residuo; y 3) El depósito de los residuos no valorizables (basura orgánica) en vertedero controlado, ó depositadas en bolsas y contenedor municipal a tal fin.

Los contenedores separativos estarán correctamente identificados de forma que no sea posible su confusión. Estos recipientes serán especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, destinados a alojar productos alimenticios desechados para el consumo humano. Se identificarán en su exterior con la leyenda “DESECHOS Y DESPERDICIOS” o, en su caso, MER (materiales especificados de riesgo). Estas leyendas serán independientes de cualquier otra que legalmente pudiera establecerse para estos tipos de productos.

Se pasa a cuantificar los residuos generados durante el funcionamiento de la actividad, así como la forma y situación de su almacenamiento.

Residuo	Cantidad (Kg/ día)	Código LER	Definición
Papel /Cartón	0,35	20 01 01	Papel y cartón
Envases de vidrio	0,10	20 01 02	Vidrio
Envases de plástico	0,30	20 01 39	Plásticos
Envases metálicos (latas)	0,05	20 01 40	Metales
Residuos orgánicos	1,50	20 01 99	Otras fracciones no especificadas en otra categoría

La situación del almacenamiento aparece en el Plano de Medidas Técnico-Sanitarias del Proyecto Técnico, donde se observa la colocación de los cubos de basura en el puesto. Como la recogida ha de ser selectiva los cubos estarán divididos en tres partes para la separación de papel/ cartón, residuos orgánicos y envases tanto metálicos como plásticos. Los envases de vidrio vacíos se almacenan en otro cubo junto al anterior.

Si se generara otro residuo distintos de los señalados anteriormente, se envasará en recipiente estanco y puesto a disposición de Gestor Autorizado.

Las medidas correctoras y buenas prácticas de la actividad serán las siguientes:

- Para obtener una buena gestión de residuos urbanos es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.
- Realizar campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos:
- 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.
- 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.

6.2. RESIDUOS LÍQUIDOS.

La actividad que nos ocupa, no es generadora de residuos potencialmente contaminadores de naturaleza líquida.

Los residuos líquidos serán los provenientes de la higiene de los utensilios utilizados y los de la propia limpieza del establecimiento, estimando

un consumo de agua de 100 l / día y un consumo anual de 34 m³.

6.2.1. PROCEDENCIA DEL AGUA DE CONSUMO.

El agua de consumo procederá de la red de suministro de agua potable, que procederá de la red de abastecimiento municipal través del contador de la vivienda del promotor que está a 10 metros.

6.2.2. ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS.

Considerando la naturaleza y las características de los residuos líquidos producidos, se eliminarán según corresponda:

- Los residuos líquidos: serán, como ya se ha referido anteriormente, el agua proveniente de la limpieza del local, de la higiene de los utensilios, que debido a sus características podrán ser vertidos directamente a la red de saneamiento municipal, sin realizar depuración previa.
- Cualquier otro residuo de los considerados como peligrosos, se envasarán en recipientes apropiados para ser recogidos por gestor autorizado, no debiéndose superar un máximo de 60 días su almacenamiento.

6.3. RESIDUOS GASEOSOS. PARTÍCULAS Y OLORES.

La única emisión a la atmósfera es el olor proveniente de los productos servidos o almacenados.

No existe ni cocina u otros elementos que puedan emitir humos a la atmosfera.

Al ser un kiosco abierto al exterior la ventilación esta garantizada, por lo que cualquier olor será diluido.

6.4. CONSUMO ENERGÉTICO

El consumo energético de la actividad es mínimo, pues solo dispone como fuente de energía la electricidad que alimenta a la maquinaria necesaria para el desarrollo de la actividad.

Esta maquinaria es la de menor consumo energético existente en el mercado, siendo la cafetera (1.400 W), tostadora (1.500 W), y el termo eléctrico (1.200W) los de mayor consumo pero su uso es puntual por lo que su impacto es mínimo.

6.5. GENERACIÓN DE RUIDO Y VIBRACIONES

Como consecuencia de que el desarrollo de cualquier actividad humana genera un determinado nivel de presión sonora, es preciso realizar un estudio de las posibles fuentes de emisión para no exceder los límites de presión acústica transmitida a los inmuebles colindantes y a la vía pública, de acuerdo con el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de

Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética, cuyo objetivo es la reducción del número de personas expuestas de manera regular y prolongada a niveles sonoros elevados.

En cuanto a las vibraciones, las instalaciones existentes, dada su configuración, no son generadores de ningún tipo de vibración alguna.

Teniendo en cuenta que el kiosco está abierto al exterior durante su funcionamiento y que realizar un análisis preoperacional de la actividad, siguiendo la metodología habitual para una actividad, el resultado obtenido no va a ser realista, pues la metodología impuesta por la normativa vigente supone que el local esta cerrado del exterior o separado por paramentos sin aberturas al exterior o estas son mínimas. Por ello se va a emplear la Instrucción Técnica 8 del Decreto 6/2012, para el calculo de los veladores para el cálculo de la afección acústica al vecino más próximo.

Se va a realizar el procedimiento descrito en dicha I.T. 8 pero se tomará un foco emisor en el centro del kiosco y con una potencia acústica de 78 dBA que es el ruido generado por la cafetera que es el más elevado de los aparatos que tiene la actividad, el resto de foco de la actividad a portan poco al tratarse de una suma logarítmica y no aritmética. Por supuesto si se tiene en cuenta las mesas instaladas alrededor del kiosco con los datos proporcionado por la propia I.T. como potencia acústica de su foco sonoro. Dicho calculo se recoge a continuación.

JUSTIFICACIÓN I.T. 8 DEL DECRETO 6/2012**6.5.1.- Estudio predictivo de los niveles de inmisión de ruido en la fachada receptora de la edificación, derivado de la instalación del kiosco.****6.5.1.1- Potencia acústica del velador (mesas).**

Se considerará como caso más desfavorable cuando hablen la mitad de las personas respecto a la capacidad establecida para el mismo.

Se tomará como potencia acústica de una persona 73 dBA (este valor se ha fijado tomando como referencia la norma VDI 3770 Characteristic noise emission values of sound sources-Facilities for sporting and recreational activities).

En este caso, nos encontramos con OCHO mesas con cuatro sillas por mesa, por lo que tomaremos como valor de dos personas por mesa. Y con DOS mesas con dos sillas por mesa, por lo que tomaremos como valor de una personas por mesa.

Obtenemos como resultado por mesa una potencia acústica de 76 dBA. (resultado de sumar los 73 decibelios por persona), para las mesa de cuatro sillas y 73 dBA para las mesa de dos sillas.

6.5.1.2- Potencia acústica del kiosco.

Se tomará un foco emisor en el centro del kiosco y con una potencia acústica de 78 dBA que es el ruido generado por la cafetera que es el más elevado de los aparatos que tiene la actividad, el resto de foco de la actividad no a portan casi nada.

6.5.1.3.- Atenuación del nivel de ruido desde el punto de generación hasta la fachada receptora.

La atenuación acústica se calculará para cada mesa y el kiosco teniendo en cuenta, la directividad y la distancia desde el mismo hasta la fachada receptora a la altura del recinto potencialmente más afectado.

Para la determinación de la distancia se tomarán como puntos de referencia el centro geométrico de cada mesa y la ventana o puerta del recinto de la fachada receptora.

En plano correspondiente se detalla las distancias desde cada mesa de la terraza hasta cada una de las ventanas.

Para los cálculos de la atenuación hasta las ventanas afectadas, se realiza teniendo en cuenta la ventana existente más cercana, afectadas por las cuatro mesas a instalar y el propio kiosco.

Se realizan los cálculos teniendo en cuenta la siguiente fórmula en función de la directividad y la distancia:

$$Lp = Lw + 10 \times \log\left(\frac{Q}{4\pi \times d^2}\right)$$

Donde:

Lw = 76 dBA (mesa 4 sillas) ó 78 dBA (kiosco).

Q = 2, ante la falta de datos, se toma el criterio establecido por los ensayos acústicos del área de Actividades realizado por Ayuntamiento de Almería.

Ventana

Ventana Elemento	Coordenadas (m)			Longitud total (m)	Potencia acust. por mesa (dBA)	Atenuación (dBA)
	X	Z	Y			
Mesa 1	0,05	3,67	0	3,670340584	76	56,724074
Mesa 2	0,05	5,67	0	5,670220454	76	52,9462024
Mesa 3	1,95	5,67	0	5,995948632	76	52,4610432
Mesa 4	3,95	5,67	0	6,91023878	76	51,2283402
Kiosco	2,48	2,50	0	3,521420168	78	59,0838444

Total (dBA) 62,52

6.5.1.4.- Nivel de inmisión de ruido en la fachada receptora.

El nivel de inmisión de ruido en la fachada receptora, como consecuencia de la totalidad de las mesas instaladas en la terraza y del propio kiosco, se obtiene mediante la suma logarítmica de las aportaciones de cada mesa y el kiosco.

Nivel de inmisión en fachada Ventana: 62,52 dBA

6.5.2.- Estimación de los niveles de inmisión de ruido en el interior de la edificación.

El nivel de inmisión de ruido en el interior se determina mediante la diferencia aritmética entre el nivel de inmisión de ruido en la fachada y el aislamiento de la misma.

El aislamiento de la fachada receptora será el establecido en el Documento Básico DB-HR Protección frente al ruido del Código Técnico de la Edificación o norma básica de edificación que le sea de aplicación. Fuera de dicho alcance, se utilizará el aislamiento real de la fachada, y en caso de no disponerse del mismo, como es el caso que nos ocupa, se considerará un aislamiento de 30 dBA.

Nivel de inmisión de ruidos en el interior de la vivienda Ventana:

62,52 dBA de inmisión – 30 dBA de aislamiento en fachada= **32,52 dBA.**

6.5.3.- Evaluación del cumplimiento de los objetivos de calidad acústica en el interior.

Una vez calculados los niveles de ruido en el interior, se realiza el estudio del cumplimiento de los objetivos de calidad acústica en el interior. A tal fin, se determina para cada uno de los periodos temporales de evaluación, los índices diarios **Ld, Le y Ln**.

Aunque en los cálculos de estos índices ha de tenerse en cuenta las distintas fases de ocupación de la terraza durante su periodo de funcionamiento, nos vamos a poner en el caso más desfavorable que en cualquiera de los tres periodos esté con ocupación máxima.

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

Tabla IV

Objetivos de calidad acústica para ruidos aplicables al espacio interior habitable de edificaciones destinadas a vivienda, usos residenciales, hospitalarios, educativos o culturales y administrativos o de oficinas (en dBA)

Uso del local	Tipo de recinto	Índices de ruido		
		L _d	L _e	L _n
Residencial	Zonas de estancia	45	45	35
	Dormitorios	40	40	30
Administrativo y de oficinas	Despachos profesionales	40	40	40
	Oficinas	45	45	45
Sanitario	Zonas de estancia	45	45	35
	Dormitorios	40	40	30
Educativo o cultural	Aulas	40	40	40
	Salas de lectura	35	35	35

VIVIENDA (DORMITORIO, mas desfavorable) Ventana:

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Ld:

$$32,52 \text{ dBA} < 40 \text{ dBA} + 3, \text{ CUMPLE.}$$

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Le:

$$32,52 \text{ dBA} < 40 \text{ dBA} + 3, \text{ CUMPLE.}$$

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Ln:

$$32,52 \text{ dBA} < 30 \text{ dBA} + 3, \text{ CUMPLE.}$$

7. CONCLUSIÓN.

En base a los puntos expuestos en el presente Análisis Ambiental, las afecciones medio ambientales de esta actividad son mínimas, no pudiéndose asemejar a las típicas cafeterías pues el espacio que posee es mínimo, no dispone de cocina. Los productos empleados o almacenados hasta su uso son conservados en un frigorífico o a temperatura ambiente según las necesidades de conservación, frigorífico de uso doméstico. Como no hay transformación de los alimentos no se producen residuos o vertidos, el único residuo generado son los restos del café y los envoltorios de los productos servidos, en una cantidad similar, como se recoge en la tabla a la que puede producir una familia en un día. En el caso de los posibles olores, estar abierto al exterior y el tamaño del kiosco permite una buena ventilación evitan la formación de estos. Por último, el ruido generado por la actividad es mínimo, como se recoge en el punto anterior, siendo posible que el ruido ambiental sea superior por estar junto a la calle principal de la población y el paso de vehículos genera más ruido que la propia actividad.

Por lo ello, entendemos que cumple con el trámite de Calificación Ambiental exigido, según el epígrafe 13.32 del Anexo I de la Ley 7/2.007, y se consideran suficientemente justificados los mínimos efectos ambientales derivados del desarrollo de la actividad de “*EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES*”, al objeto de ser aprobada por los Organismos Competentes de la Administración.

Vícar, 07 de noviembre de 2024

D. DAVID GARCIA MORILLAS
Ingeniero Industrial.
Col. nº 1998 - COIIAOR

ANEXO II.- MEDIDAS TÉCNICO-SANITARIAS

ÍNDICE

- 1.- MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA.
 - Descripción de la actividad.
 - Maquinaria y elementos de trabajo.
 - Condiciones de la maquinaria y elementos de trabajo.
 - Relación de puestos de trabajo.
- 2.- LEGISLACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICADA.
- 3.- DESCRIPCIÓN DE LA NORMATIVA MÁS IMPORTANTE.

1.- MEMORIA TÉCNICO-SANITARIA

Descripción de la actividad

La actividad que se pretende desarrollar es la de “*EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES*”, con respecto a los comestibles no referimos a servir tostadas y tapas frías, en ningún caso calientes o elaboradas, además de continuar con la venta de los productos ya autorizados como son las chucherías, golosinas, y productos locales.

La actividad pretendida se asimila a *ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA SIN MUSICA Y SIN COCINA*.

El horario de la actividad es el establecido por la normativa vigente.

Maquinaria y elementos de trabajo

La maquinaria existente es la propia requerida para el desarrollo de la actividad, y sin ser excluyente consta de:

- Utensilios de corte, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Termo eléctrico agua caliente.
- Frigorífico.
- Cafetera
- Tostadora
- Recipientes especiales estancos de material inalterable de fácil limpieza y desinfección con tapadera. Dispondrá de leyenda “DESECHOS Y DESPERDICIOS”.
- Lavamanos o fregadero de accionamiento mediante maneta larga, sensor o pedal con agua fría y caliente y secado higiénico de las manos.
- Caja registradora y TPV

Condiciones de la maquinaria y elementos de trabajo.

Toda la maquinaria y utillaje está construida e instalada de tal forma que se facilite su limpieza y desinfección. Todas las partes de la maquinaria que tengan que estar en contacto con productos alimenticios, son de material inocuo resistente a la corrosión, fácilmente accesibles y debidamente autorizados.

Además, toda maquinaria irá provista del correspondiente Certificado de Conformidad del fabricante, así como del marcado “CE”. Los aparatos frigoríficos para la conservación, en régimen de refrigeración de materias primas alimentarias, contarán con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas y dispondrán de la capacidad adecuada a las necesidades previstas de almacenaje.

La superficie de mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de productos alimenticios, estará construida de

material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

No se utiliza madera en ningún sistema o útil que se destine a cualquier manipulación de productos no envasados.

Relación de puestos de trabajo

El número de trabajadores necesarios para el correcto desarrollo de la actividad es de un empleado.

Los manipuladores dispondrán de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrolle, conforme a lo previsto en los Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004.

2.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA APLICADA

1. Real Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre, por el que se aprueba el Código Alimentario.
2. Real Decreto 1353/1983, de 27 de abril, por el que se modifica el capítulo V del Real Decreto 2484/1967, de 21 de Septiembre, por el que se aprueba el Código Alimentario.
3. Reglamento 852/2004 de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus posteriores correcciones de errores.
4. Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
5. Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.
6. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de **higiene** de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
7. Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
8. Decreto 8/1995, del 24/01/1995, Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización.
9. Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.

3.- DESCRIPCIÓN DE LA NORMATIVA MÁS IMPORTANTE

A continuación se describen los puntos afectados de la normativa técnico-sanitaria más importante, para dar cumplimiento a cada una de ellos.

pescad

1. NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Reglamento 852/04)

El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
- c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;
- d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;
- e) las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC;
- f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos;
- g) la necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

El presente Reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria.

El presente Reglamento no se aplicará a:

- a) la producción primaria para uso doméstico privado;
- b) a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;
- c) 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 para el abastecimiento del consumidor final.
- d) los centros de recogida y tenerías que entran dentro de la definición de empresa del sector alimentario únicamente porque manipulan materias primas para la producción de gelatina o colágeno.

Además de los contenidos directos a que hace referencia el presente Reglamento, y cuyo titular de la presente actividad debe de conocer, expresamos las características más importantes a tener en cuenta:

Dicha actividad se encuentra dentro del ámbito de aplicación del Anexo II, capítulo I y II, y V al XII, del presente Reglamento, por lo que se han de tener en cuenta las siguientes condiciones:

Capítulo I: Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios (que no sean los mencionados en el capítulo III)

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

Se seguirán las disposiciones dictadas más adelante en materia de limpieza e higiene.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.

c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas.

d) y cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

La actividad ha sido diseñada de forma que se da cumplimiento más que sobradamente a lo expuesto en este punto. Dispone de zonas adecuadas y adaptadas al uso al que se destinan.

3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.

Se han instalado tantos aseos como marca la Normativa Municipal aplicable, realizándose su acceso mediante un vestíbulo de independencia. Se conectarán con la red municipal de saneamiento.

4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

Igualmente, se han instalado cuantos lavabos marca la Normativa Municipal, al igual que fregaderos cuyo accionamiento se realiza mediante pedal, maneta larga o sensor. Dichos aparatos han sido dotados de agua fría y caliente y disponen de jabón y secado higiénico de las manos. Ver plano de Medidas técnico-sanitarias.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

La actividad ha sido dotada de la ventilación mínima suficiente para mantener unas condiciones ambientales aceptables, según el reglamento que lo regula (RITE).

6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

Al igual que se descrito en el punto anterior, se ha dotado a las zonas de aseo, de la suficiente ventilación para obtener unas condiciones ambientales aceptables, según el reglamento que lo regula (RITE).

7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial. **Se ha dotado al local del correspondiente alumbrado artificial, llegando a los niveles mínimos exigidos por la reglamentación correspondiente, al igual que se ha respetado la entrada de luz natural del exterior.**

8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

La red de saneamiento de la actividad transcurre por una red de tuberías totalmente cerrada, hasta conectar con la red de saneamiento municipal, y por lo general, dicha red está oculta bajo el suelo del local.

9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.

Cuando sea necesario, se dotará la actividad de los correspondientes vestuarios para los trabajadores de la actividad.

10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

Los productos destinados a la limpieza de la actividad, estarán situados en las zonas de aseo, dentro de armarios adecuados y destinados exclusivamente a tal fin.

Capítulo II: Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios (excluidos los comedores y los locales mencionados en el capítulo III)

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;

b) las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;

c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;

e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados, y

f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.

2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y

almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

Capítulo V: Requisitos del equipo

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:
 - a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación.
 - b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.
 - c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten.
 - d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.

Toda la maquinaria y utensilios de trabajo estarán contruidos con materiales inocuos permitidos de fácil limpieza y desinfección. En cuanto a la limpieza de los mismos, se atenderá a lo dispuesto en el punto de "LIMPIEZA E HIGIENE DE LA ACTIVIDAD". No se usará madera en ningún utensilio o maquinaria que deba estar en contacto con productos alimenticios no embalados.

2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.

La maquinaria necesaria para la conservación y el mantenimiento de los alimentos tendrá todos aquellos dispositivos que permitan ver desde el exterior como son las condiciones en su interior, mediante termómetros, extractores de aire, puertas de material translúcido...

3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

Se usarán solamente productos autorizados para ser usados en comercio alimentarios. En el caso de que el útil o máquina esté deteriorada o presente corrosión, será inmediatamente renovada.

CAPÍTULO VI Desperdicios de productos alimenticios

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.

3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros desechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.

4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

Todos los residuos de productos alimenticios, serán depositados en los recipientes estancos repartidos por la actividad y destinados a tal fin, durante la jornada de trabajo, y tras la finalización de la misma, serán depositados en los contenedores municipales o entregados a gestor autorizado en su caso, si procede.

CAPÍTULO VII Suministro de agua

1. a) Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

b) Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo. Cuando se utilice este tipo de agua, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro.

El suministro de agua para la actividad procede de la red municipal del ayuntamiento u operadora contratada, la cual, presenta una calidad sanitaria adecuada a la actividad.

2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.

No se usa agua no potable en la actividad, para ninguna función.

3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.

Tal y como se especificó antes, la única agua que se usa en la actividad es la suministrada por la red de abastecimiento municipal u operadora contratada.

4. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.

En el caso de necesitarse hielo para la actividad, este será suministrado por un distribuidor autorizado.

5. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

El vapor que se pueda poner en contacto con productos alimenticios en la actividad, será generado con agua de la red de abastecimiento municipal.

6. Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse por que el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

Tal y como se especificó antes, la única agua que se usa en la actividad es la suministrada por la red de abastecimiento municipal u operadora contratada.

El cumplimiento de los Capítulos VIII a XII es responsabilidad del titular de la actividad, el cual velará por que se cumplan todos y cada uno de aspectos señalados en ellos.

LIMPIEZA E HIGIENE DE LA ACTIVIDAD

1.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La empresa limpia todas las instalaciones y además desinfecta aquellos elementos y utensilios que entran en contacto con los productos alimenticios.

En la limpieza se tiene en cuenta las distintas zonas de la actividad, como son la zona de venta, la zona de trabajo el aseo.

La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones del local permiten una limpieza y desinfección adecuadas, evitando la acumulación de suciedad.

Las máquinas se limpiarán a fondo y se desinfectarán con productos autorizados una vez terminada la jornada laboral y cuando se considere necesario.

Los recipientes de evacuación de residuos serán cuidadosamente limpiados y desinfectados, con productos autorizados, cuantas veces sea preciso, y al menos una vez al día inmediatamente después de terminar la jornada laboral y cuando se considere necesario.

Se utilizarán productos en la limpieza y desinfección con autorización para su uso en la industria alimentaria.

2.- CONTROL DE PLAGAS: DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

Se contratarán los servicios de una empresa autorizada, que diseñará un plan de acuerdo con el Decreto 8/1995 por el que se aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias.

3.- UTILIZACIÓN DEL AGUA POTABLE.

El agua potable de la empresa procede de la Red Pública, por lo que la Empresa Suministradora garantiza sus condiciones de salubridad. El desinfectante más utilizado es el Cloro libre.

Se respetan las directrices del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El agua suministrada no se utiliza en ningún proceso alimentario, solo para tareas de limpieza y consumo e higiene del personal.

Se dispone de lavabo para la limpieza de las manos, provisto de agua corriente fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.

Se adjunta plano en el que se detallan:

- Punto de entrada al comercio o conexión a la Red de abastecimiento pública.
- Identificación de conducciones de agua potable fría y caliente. Identificación de los puntos de toma de agua existentes.

4.- PLAN DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y AGUAS RESIDUALES.

Los decomisos y residuos generados son muy escasos y se eliminan diariamente depositándolos en bolsas herméticas y puestos en los contenedores que facilita el Ayuntamiento. Dada la naturaleza de los residuos, ésta eliminación se realizará al finalizar la jornada laboral.

Durante el desarrollo de la actividad, queda prohibido tirar al suelo residuos o desperdicios. Estos serán depositados para su evacuación diaria en bolsas herméticas dentro de recipientes estancos, de superficies interiores lisas, con ángulos redondeados y construidos con material esterilizable, anticorrosivo de fácil limpieza y desinfección.

Las aguas residuales van a la Red municipal de alcantarillado, en el plano correspondiente se especifica la red de saneamiento interior.

5.- ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES.

Todos los productos se comercializarán de acuerdo con las normas de calidad vigente.

Las materias cárnicas empleadas procederán de animales que hayan sido sometidos a la inspección veterinaria ante y posmortem, y solamente posmortem en caso de la caza, y en su ulterior manipulación estarán igualmente sometidas a los controles necesarios, de tal modo que queden garantizadas las inspecciones sanitarias en vigor.

La Empresa se responsabiliza de los controles de calidad, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos o por certificaciones o registros sanitarios correspondientes aportados por el proveedor.

No será aceptada, ninguna materia ni producto que haya de ser manipulado o comercializado, si previamente no hubiese sido declarado apto para el consumo y quede fehacientemente acreditada su procedencia.

Si en el momento de su entrega existiesen fundadas dudas relativas a alguna materia o producto sobre su estado sanitario, no se aceptará hasta tanto no resuelvan los Servicios Veterinarios oficiales, a los que se dará inmediatamente cuenta de los hechos.

6.- RECORRIDO DE LOS PRODUCTOS.

Se adjunta plano de recorrido de los productos en el establecimiento desde su recepción hasta su comercialización.

2. REAL DECRETO 1021/2022, DE 13 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADOS REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.

Artículo 1 Objeto y Ámbito de aplicación

Este real decreto tiene por objeto establecer la normativa básica en relación con:

- a) Los requisitos en materia de higiene de la producción, elaboración, transporte, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones establecidas 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, y en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- b) Las adaptaciones aplicables a los establecimientos de comercio al por menor para flexibilizar los requisitos recogidos en los anexos II y III, respectivamente, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, haciendo uso de las medidas que los reglamentos de higiene pone a disposición de los estados miembros.

Artículo 2 Definiciones

1. A efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, así como en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004; en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
2. Asimismo, se entenderá por:
 - a) Establecimiento de comercio al por menor: aquel en el que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, in situ o a distancia. Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter principal se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería. Quedan excluidas las explotaciones en las que se realice venta directa de productos primarios y los lugares donde se lleven a cabo operaciones de manipulación, preparación, almacenamiento y suministro ocasional de alimentos por particulares en acontecimientos tales como celebraciones religiosas, escolares, benéficas o municipales.
 - b) Comida preparada: la definida en el artículo 2.h) del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

CAPÍTULO II

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor

Artículo 4. Requisitos de temperatura de los productos alimenticios.

1. Los productos alimenticios se mantendrán a las temperaturas internas que se indican en la siguiente tabla:

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

No obstante lo establecido en el punto 10 de la tabla, los melones, sandías, piñas y papayas cortadas por la mitad o en cuartos se podrán mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un tiempo máximo de tres horas después de realizar el corte. Transcurrido este tiempo, estas frutas se colocarán en un expositor refrigerado, manteniéndose así hasta su venta. El operador podrá establecer condiciones de conservación diferentes, siempre que demuestre a la autoridad competente que están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos. Se deberá registrar la hora de corte y se indicará mediante cartel, etiqueta u otros medios que el consumidor deberá refrigerar esta fruta. Los vegetales voluminosos cortados por la mitad, tales como repollos, coliflores o similares no precisarán refrigeración.

2. Los productos que no tienen establecida una temperatura de conservación en el apartado 1 ni en otra normativa, deberán almacenarse y transportarse a las temperaturas indicadas en la etiqueta, según lo recogido en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión, por el operador que los ha producido y envasado, de acuerdo con lo establecido en su sistema de autocontrol.

3. En el caso de que los alimentos perecederos se transporten desde el establecimiento a la persona consumidora final o a otro establecimiento, el operador responsable del transporte deberá utilizar los medios adecuados de transporte para mantener las temperaturas de conservación indicadas dentro de los límites legales establecidos o, en ausencia de éstos, a las temperaturas indicadas en el apartado 2.

Artículo 5. Operaciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.

1. La congelación de materias primas o productos en un establecimiento de comercio al por menor cumplirá las siguientes condiciones:

- a) Si se reciben envasados, se deberá mantener su envase original con la etiqueta en la que figure la fecha de caducidad o de consumo preferente. Al lado de la misma se colocará una nueva etiqueta en la que figure la fecha de congelación, de manera que sean visibles ambas fechas. En caso de fraccionamiento se identificarán todas las fracciones de manera que se puedan vincular inequívocamente con toda la información de la etiqueta original.
- b) Si se congelan materias primas que se reciben sin envasar, deberán envasarse previamente en recipientes aptos para uso alimentario y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de llegada al establecimiento y la fecha de congelación.

2. En el caso de la carne fresca, se deberá congelar inmediatamente tras su recepción o inmediatamente tras finalizar el periodo de maduración, salvo que vaya a destinarse a la donación, en cuyo caso se registrará por lo establecido en el punto 4 del capítulo VII de la sección I y en el punto 5 del capítulo V de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. No podrá venderse descongelada.

3. Cuando se congelen los productos elaborados en el propio establecimiento, con vistas a su posterior venta, utilización o donación, deberán envasarse y se colocará una etiqueta en la que figure la fecha de elaboración o transformación, la fecha de congelación y la fecha de caducidad o consumo preferente del producto congelado.

4. Los establecimientos de comercio al por menor que vayan a llevar a cabo la congelación deberán disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar los alimentos, de manera que alcancen una temperatura central no superior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ siguiendo un descenso ininterrumpido de la temperatura.

5. Solo se podrá llevar a cabo la congelación en arcones o cámaras de mantenimiento de productos congelados si se garantiza que cumplen los requisitos del apartado anterior.

6. Los operadores que realicen congelación de alimentos de conformidad con lo establecido en el apartado 3, deberán contar con registros en los que se recojan al menos: la descripción del producto, cantidad, fecha de caducidad o consumo preferente previas, fecha de congelación, nueva fecha de consumo preferente y, en el caso de que se donen, el destino de los productos. Estos registros no serán necesarios si se incluye toda esta información en la etiqueta de los productos congelados, según lo recogido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

7. Se podrán descongelar:

- a) Los alimentos congelados que se van a poner a la venta descongelados siempre que la denominación del alimento vaya acompañada de la palabra «descongelado» y toda la información necesaria de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, y sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 126/2015,

de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

b) Las materias primas que van a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento.

8. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación. No obstante, aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Podrá además realizarse la descongelación en microondas o en agua corriente fría, cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.

9. Los establecimientos de comercio al por menor no podrán recongelar alimentos, salvo que estos hayan sufrido una transformación, tal y como se define en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, posterior a la primera congelación.

Artículo 7. Requisitos específicos para las carnes frescas, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos.

1. Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

4. La temperatura de los obradores deberá garantizar una producción higiénica. Estos locales o parte de ellos estarán provistos de un dispositivo de acondicionamiento de aire, si fuera necesario. Además, en el caso de llevar a cabo elaboraciones con tratamiento térmico estarán provistos de equipos de extracción, o bien, establecerán un orden de elaboración que permita la separación en el tiempo, que alterne los usos del obrador para productos refrigerados y con tratamiento térmico de forma que no coincidan ambas elaboraciones a la vez.

Artículo 8. Requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos.

1. Los establecimientos de comercio al por menor que sirven comida a las personas consumidoras finales o a colectividades, o que elaboran estos productos para su venta a la persona consumidora final, deben garantizar que los productos de la pesca derivados de pescados (excepto pescado de aguas continentales) o moluscos cefalópodos para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de:

a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de veinticuatro horas o

b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de quince horas.

Esta operación podrá ser llevada a cabo por estos establecimientos o en una etapa anterior, siempre que esté justificado documentalmente.

No obstante, si tales productos proceden de la acuicultura marina, pueden exceptuarse del requisito de la congelación siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador de origen en la que conste que proceden de la acuicultura, han sido criados a partir de embriones y han sido

alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que presenten un peligro para la salud y que el operador de la empresa alimentaria haya verificado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud.

La declaración debe acompañar al lote físicamente o de manera electrónica y puede ser incluida en los documentos comerciales o en cualquier otra información que acompañe a los productos de la pesca, debiendo estar disponible antes de la puesta en el mercado de los mismos.

2. Las personas titulares de dichos establecimientos deberán informar a las personas consumidoras de que dichos productos han sido congelados o, en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis, mediante los procedimientos que estimen apropiados, entre otros, mediante carteles o cartas-menú.

3. No es necesario que los operadores de los establecimientos de comercio al por menor lleven a cabo el tratamiento por congelación cuando los productos de la pesca vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable en el que se alcance una temperatura mínima de 60 °C en el centro del producto durante al menos un minuto.

6. Los establecimientos que pongan a la venta productos de la pesca preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* (Escolar o Pez Mantequilla. Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima) y el *Lepidocybium flavobrunneum* (Escolar negro o Pez Mantequilla. Escolar chino, Negra) lo harán conforme a lo establecido en el punto 1 de la parte E del capítulo V de la sección VIII del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Además, los establecimientos que realicen alguna preparación con estos pescados deberán:

a) Comprobar que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria establecida en el apartado E, del capítulo V, de la sección VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

b) Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta que se debe eliminar la mayor cantidad de grasa posible y descartando, en su caso, el caldo de cocción.

c) Informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales en las personas.

8. Los establecimientos de comercio al por menor que empleen moluscos bivalvos vivos en sus elaboraciones (crudas o cocinadas) o los vendan de manera fraccionada, conservarán la etiqueta correspondiente a los envases durante al menos sesenta días tras la finalización del contenido del envase.

9. Los establecimientos de restauración y hostelería podrán disponer de instalaciones tipo vivero o acuario, de uso exclusivo para el mantenimiento con vida de crustáceos y anguilas, a una temperatura y de un modo que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.

En particular, estas instalaciones:

a) Tendrán las características técnicas necesarias para asegurar la calidad del agua de mantenimiento, tales como, sistemas de limpieza, filtrado, desinfección y oxigenación.

- b) Siempre que sea necesario para la supervivencia de los animales, contarán con sistemas de regulación de la temperatura adaptados a las especies que se vayan a mantener y conservarán las características del agua de su hábitat natural.
- c) No se mantendrán juntas especies que no sean compatibles entre sí.
- d) La densidad de animales debe ser adecuada para la capacidad del acuario.

En establecimientos de restauración los crustáceos y anguilas son de uso exclusivo para preparaciones en los mismos, no pudiendo venderse vivos.

Artículo 9. Requisitos específicos para los alimentos elaborados con huevo.

1. Los establecimientos de comercio al por menor podrán usar huevo crudo para elaborar alimentos que:
 - a) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura igual o superior a 70 °C durante dos segundos en el centro del producto o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.
 - b) Se sometan a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.
2. Para elaborar productos que se van a consumir sin sufrir un tratamiento térmico que cumpla las condiciones del apartado 1, se deberá sustituir el huevo crudo por ovoproductos procedentes de establecimientos autorizados.
3. Los alimentos elaborados conforme a lo establecido en los apartados 1.a), que no sean estables a temperatura ambiente, y conforme al apartado 2, se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8 °C y se consumirán en un máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Se deberá registrar la fecha y hora de elaboración.

Artículo 14. Acceso de animales a los establecimientos de comercio al por menor.

2. En las zonas de los establecimientos de hostelería y restauración donde únicamente se sirven alimentos (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), el operador del establecimiento puede permitir el acceso de animales domésticos, siempre que se cumplan los siguientes requisitos, sin perjuicio de otra normativa que les resulte de aplicación:
 - a) Informar a los dueños o responsables de los animales de los requisitos de acceso.
 - b) Los animales deberán estar sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.
 - c) Los animales deberán presentar un comportamiento y estado de higiene adecuados, sin signos evidentes de enfermedad como diarrea, vómitos, presencia de parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas.

d) Se evitará que los animales entren en contacto con el equipo y útiles del local, con el personal del establecimiento, así como con las superficies de las mesas y de la barra y, en caso de contacto, se limpiarán y desinfectarán las zonas afectadas con los materiales adecuados.

e) Se les podrá dar de comer o beber utilizando, en todo caso, útiles expresamente diseñados para la alimentación de animales.

3. No obstante lo establecido en el apartado 2, los operadores de los establecimientos de hostelería y restauración podrán prohibir a su criterio el acceso de animales domésticos a sus establecimientos, salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.

4. Se informará de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante un cartel visible a la entrada del establecimiento.

5. Los establecimientos de hostelería y restauración que permitan la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en sus locales deberán contar con útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten.

Artículo 15. Establecimientos con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela.

Sin perjuicio de otra normativa que le sea de aplicación, los establecimientos que sirvan alimentos y además cuenten con perros o gatos propios destinados a interactuar con la clientela, únicamente podrán servirlos en una estancia diferente o en una zona separada físicamente de los lugares donde se encuentren los animales y tendrán la consideración de comercio al por menor. Los animales no podrán acceder a las zonas donde se preparen, manipulen o almacenen los alimentos, sin perjuicio de que el propietario del establecimiento pueda prohibir su acceso a otras zonas de uso exclusivo del personal de los establecimientos.

Artículo 18. Empleo de recipientes reutilizables aptos para el contacto con alimentos.

4. Los operadores de establecimientos de comercio al por menor que elaboren productos alimenticios en recipientes reutilizables podrán reutilizarlos para el envasado de dichos productos cuando sean retornados por la clientela, siempre que se garantice, por parte del operador, la adecuada limpieza y desinfección e idoneidad de los mismos.

5. Los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, e informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento. Para ello utilizarán envases que sean aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables, y, en los términos previstos en la normativa, admitirán que la clientela aporte su propio recipiente, siendo en este caso de aplicación lo establecido en los apartados 2 y 3. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso deberá tenerse en cuenta las disposiciones previstas en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, en especial las relativas a la necesidad de reducir su consumo de cara a cumplir los objetivos del artículo 55.1 de dicha ley y a la obligación de su cobro.

3. RECOMENDACIONES Y CONSEJOS EN MATERIA TECNICO-SANITARIA.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Reglamento 852/2004, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

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

Será responsabilidad del titular de la actividad el disponer de toda la documentación necesaria.

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

Cualquier objeto, útil, maquinaria, envase, recipiente..., que esté en contacto con los productos finales, será el debidamente autorizado para el uso al que se destina.

3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran.

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.

Se ha dotado a la actividad de toda aquella maquinaria y equipos que son necesarios para el normal y correcto desarrollo de la misma, siendo dichos equipos los adecuados al fin al que se destinan, con los debidos certificados de conformidad.

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

Se ha dispuesto de un lavamanos de accionamiento mediante pedal, maneta larga o sensor, dotado de agua fría y caliente, con jabón líquido y secado higiénico de las manos con toallas de un solo uso.

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

Se contratará la elaboración de un programa de limpieza y desinfección adecuado, y será responsabilidad del titular de la actividad su aplicación.

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

Se seguirán lo dispuesto por la normativa en vigor para la desinfección, desinsectación y desratización sanitarias.

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

Será responsabilidad del titular de la actividad que así sea.

El cumplimiento de las normas técnicas-sanitarias será responsabilidad del titular de la actividad, el cual velará por su cumplimiento y será responsable de mantener las condiciones de la actividad, tal y como se describen en el proyecto.

**ANEXO III.- FICHA JUSTIFICATIVA DE ACCESIBILIDAD Y
BARRERAS ARQUITECTÓNICAS**

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL
Dirección General de Personas con Discapacidad

Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
BOJA nº 140, de 21 de julio de 2009
Corrección de errores. BOJA nº 219, de 10 de noviembre de 2009

**DATOS GENERALES
FICHAS Y TABLAS JUSTIFICATIVAS***



* Orden de 9 de enero de 2012, por la que se aprueban los modelos de fichas y tablas justificativas del Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía, aprobado por el Decreto 293/2009, de 7 de julio, y las instrucciones para su cumplimentación. (BOJA núm. 12, de 19 de enero).

ANEXO I

DATOS GENERALES	
DOCUMENTACIÓN MEMORIA DE AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD EN KIOSCO SIN MUSICA Y SIN COCINA EN BENECID	
ACTUACIÓN AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD EN KIOSCO SIN MUSICA Y SIN COCINA EN BENECID	
ACTIVIDADES O USOS CONCURENTES EXPEDIR BEBIDAS Y COMESTIBLES	
DOTACIONES	NÚMERO
Aforo (número de personas)	1
Número de asientos	
Superficie	6,06
Accesos	1
Ascensores	
Rampas	
Alojamientos	
Núcleos de aseos	
Aseos aislados	
Núcleos de duchas	
Duchas aisladas	
Núcleos de vestuarios	
Vestuarios aislados	
Probadores	
Plazas de aparcamiento	
Plantas	1
Puestos de personas con discapacidad (sólo en el supuesto de centros de enseñanza reglada de educación espacial)	
LOCALIZACIÓN PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, S/N, BENECID – FONDÓN (ALMERÍA)	
TITULATIDAD PRIVADA	
PERSONA/S PRMOTORA/S MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA	
PROYECTISTA DAVID GARCIA MORILLAS	

FICHAS Y TABLAS JUSTIFICATIVAS QUE SE ACOPIAN	
<input type="checkbox"/>	FICHA I. INFRAESTRUCTURAS Y URBANISMO
<input checked="" type="checkbox"/>	FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES
<input type="checkbox"/>	FICHA III. EDIFICACIONES DE VIVIENDAS
<input type="checkbox"/>	FICHA IV. VIVIENDAS RESERVADAS PARA PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA
<input type="checkbox"/>	TABLA 1. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ALOJAMIENTOS
<input checked="" type="checkbox"/>	TABLA 2. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO COMERCIAL
<input type="checkbox"/>	TABLA 3. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO SANITARIO
<input type="checkbox"/>	TABLA 4. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE SERVICIOS SOCIALES
<input type="checkbox"/>	TABLA 5. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ACTIVIDADES CULTURALES Y SOCIALES
<input type="checkbox"/>	TABLA 6. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN
<input type="checkbox"/>	TABLA 7. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO ADMINISTRATIVO
<input type="checkbox"/>	TABLA 8. CENTROS DE ENSEÑANZA
<input type="checkbox"/>	TABLA 9. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE TRANSPORTES
<input type="checkbox"/>	TABLA 10. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ESPECTÁCULOS
<input type="checkbox"/>	TABLA 11. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE USO RELIGIOSO
<input type="checkbox"/>	TABLA 12. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES DE ACTIVIDADES RECREATIVAS
<input type="checkbox"/>	TABLA 13. GARAJES Y APARCAMIENTOS

OBSERVACIONES
No dispone de aseos, para el trabajador se emplea el de la vivienda del promotor que esta a 10 metros del kiosco y para el público no existe.

En Vúcar a 7 de Noviembre de 2024

Fdo. David García Morillas
Col. 1998 COIIAOR

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES*

CONDICIONES CONSTRUCTIVAS DE LOS MATERIALES Y DEL EQUIPAMIENTO

Descripción de los materiales utilizados

Pavimentos de itinerarios accesibles

Material: Hormigón

Color: Gris

Resbaladicidad: Nula

Pavimentos de rampas

Material:

Color:

Resbaladicidad:

Pavimentos de escaleras

Material:

Color:

Resbaladicidad:

Se cumplen todas las condiciones de la normativa aplicable relativas a las características de los materiales empleados y la construcción de los itinerarios accesibles en el edificio. Todos aquellos elementos de equipamiento e instalaciones del edificio (teléfonos, ascensores, escaleras mecánicas...) cuya fabricación no depende de las personas proyectistas, deberán cumplir las condiciones de diseño que serán comprobadas por la dirección facultativa de las obras, en su caso, y acreditadas por la empresa fabricante

No se cumple alguna de las condiciones constructivas, de los materiales o del equipamiento, lo que se justifica en las observaciones de la presente Ficha justificativa integrada en el proyecto o documentación técnica.

* Orden de 9 de enero de 2012, por la que se aprueban los modelos de fichas y tablas justificativas del Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía, aprobado por el Decreto 293/2009, de 7 de julio, y las instrucciones para su cumplimentación. (BOJA núm. 12, de 19 de enero).

ANEXO I

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
ESPACIOS INTERIORES AL MISMO NIVEL					
ESPACIOS EXTERIORES. Se deberá cumplimentar en su caso, la Ficha justificativa I. Infraestructura y urbanismo					
NORMATIVA		DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA
ACCESO DESDE EL EXTERIOR (Rgto. Art. 64, DB-SUA Anejo A)					
Un acceso principal desde el exterior cumple alguna de las siguientes condiciones (marcar la que proceda):					
<input checked="" type="checkbox"/> No hay desnivel					
<input type="checkbox"/> Desnivel	<input type="checkbox"/> Salvado con una rampa (Ver apartado "Rampas")				
	<input type="checkbox"/> Salvado por un ascensor (Ver apartado "Ascensores")				
Pasos controlados	<input type="checkbox"/> El edificio cuenta con torniquetes, barreras o elementos de control, por lo que al menos un paso cuenta con las siguientes características:				
	<input type="checkbox"/> Anchura de paso sistema tipo cuchilla, guillotina o batiente automat	---	≥ 0,90 m		
	<input type="checkbox"/> Anchura de portilla alternativa para apertura por el personal de control del edificio	---	≥ 0,90 m		
ESPACIOS PARA EL GIRO, VESTIBULOS Y PASILLOS (Rgto. Art. 66, DB-SUA Anejo A)					
Vestíbulos	Circunferencia libre no barrida por las puertas		∅≥1,50 m	∅≥1,50 m	
	Circunferencia libre no barrida por las puertas frente a ascensor accesible		∅≥1,50 m	---	
Pasillos	Anchura libre		≥1,20 m		
	Estrechamientos puntuales	Long. del estrechamiento	≤0,50 m	≤0,50 m	
		Ancho libre resultante	≥1,00 m	≥0,90 m	
		Separación a puertas o cambios de dirección	≥0,65 m	---	
<input type="checkbox"/> Espacio de giro libre al fondo de pasillos longitud > 10 m		∅≥1,50 m	---		
HUECOS DE PASO (Rgto. Art. 67, DB-SUA Anejo A)					
Anchura libre de paso de las puertas de entrada y huecos		≥0,80 m	≥0,80 m		0,69 m
<input checked="" type="checkbox"/> En el ángulo de máxima apertura de la puerta, la anchura libre de paso reducida por el grosor de al hoja de la puerta es ≥ 0,78 m					
Ángulo de apertura de las puertas		---	≥90°		CUMPLE
Espacio libre horizontal a ambas caras de las puertas		∅≥1,20 m	∅≥1,20 m		
Sistema de apertura o cierre	Altura de la manivela		De 0,80m a 1,20m	De 0,80m a 1,00m	CUMPLE
	Separación del picaporte al plano de la puerta		---	0,04 m	CUMPLE
	Distancia desde el mecanismo hasta el encuentro en rincón		≥0,30 m	---	CUMPLE
<input type="checkbox"/> Puertas transparentes o acristaladas	Son de policarbonatos o metacrilatos, luna pulida templada de espesor mínimo 6 milímetros o acristalamientos laminares de seguridad				
	Señalización horizontal en toda su longitud		De 0,80m a 1,20m De 1,50m a 1,70m	De 0,80m a 1,20m De 1,50m a 1,70m	
	<input type="checkbox"/> Ancho franja señalizadora perimetral (1)		---	0,05 m	
(1) Puertas totalmente transparentes con apertura automática o que no disponen de mecanismos de accionamiento.					
<input type="checkbox"/> Puertas de dos hojas	Sin mecanismos de automatismos y coordinación, anchura de paso mínimo en una de ella		≥ 0,80 m	≥ 0,80 m	
<input type="checkbox"/> Puertas automáticas	Anchura libre de paso		≥ 0,80 m	≥ 0,80 m	
	Mecanismos de minoración de velocidad			≤ 0,5 m/s	
VENTANAS					
<input type="checkbox"/> No invaden el pasillo a una altura inferior a 2,20 m					

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES	
ESPACIOS INTERIORES ENTRE DISTINTOS NIVELES	
ACCESOS A LAS DISTINTAS PLANTAS O DESNIVELES (Rgto. Art. 69 y 2,1d), DB-SUA 9)	
<input type="checkbox"/> Acceso a las distintas plantas	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación, de titularidad de las Administ. Públicas o sus entes instrumentales dispone, al menos, de un ascensor accesible que comunica todas las plantas de uso público o privado
	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación de concurrencia pública y más de una planta dispone de un ascensor accesible que comunica las zonas de uso público.
	<input type="checkbox"/> El edif., establec. o instal., sea o no de concurr. pública, necesita salvar más de dos plantas desde alguna entrada principal accesible al edificio hasta alguna planta que no sea de ocupación nula, y para ello dispone de ascensor accesible o rampa accesible que comunica las plantas que no sean de ocupación nula con las de entrada accesible al edificio.
	<input type="checkbox"/> El edif., establec. o instal., sea o no de concurr. pública, tiene más de 200 m ² de sup. útil en plantas sin entrada accesible al edificio, excluida la sup. de zonas de ocupación nula, y para ello dispone de ascensor accesible o rampa accesible que comunica las plantas que no sean de ocupación nula con las de entrada accesible al edificio.

ANEXO I

<input type="checkbox"/> Los cambios de nivel a zonas de uso y concurrencia pública o a elementos accesibles tales como plazas de aparcamientos accesibles, alojamientos accesibles, plazas reservadas, etc, cuentan con un medio accesible, rampa o ascensor, alternativo a las escaleras.					
NORMATIVA		DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA
ESCALERAS (Rgto. Art.70, DB-SUA1)					
Directriz		<input type="checkbox"/> Recta (2) <input type="checkbox"/> curva o mixta (3)	<input type="checkbox"/> Recta (2) <input type="checkbox"/> curva o mixta (3)		
Altura salvada por el tramo	<input type="checkbox"/> Uso general	≤ 3,20 m	---		
	<input type="checkbox"/> Uso público (1) o sin alternativa de ascensor	≤ 2,25 m	---		
Número mínimo de peldaños por tramo		≥ 3	Según DB-SUA		
Huella		≥ 0,28 m	Según DB-SUA		
Contrahuella (con tabica y sin bocel)	<input type="checkbox"/> Uso general	De 0,13m a 0,185m	Según DB-SUA		
	<input type="checkbox"/> Uso público (1) o sin alternativa de ascensor	De 0,13m a 0,175m	Según DB-SUA		
Relación huella/ contrahuella		0,54≤2C+H≤0,70m	Según DB-SUA		
En las escaleras situadas en zonas de uso público se dispondrá en el borde de las huellas un material o tira antideslizante de color contrastado, enrasada en el ángulo del peldaño y firmemente unida a éste					
Ancho libre	<input type="checkbox"/> Docente con escolarización infantil o enseñanza primaria, pública concurrencia y comercial.	Ocupación ≤ 100	≥ 1,00 m	≥ 1,20 m	
		Ocupación > 100	≥ 1,10 m		
	<input type="checkbox"/> Sanitario	Con pacientes internos o externos con recorrido que obligan a giros de 90° o mayores	≥ 1,40 m		
		Otras zonas	≥ 1,20 m		
<input type="checkbox"/> Resto de casos		≥ 1,00 m			
Ángulo máximo de la tabica con el plano vertical		≤ 15°	≤ 15°		
Mesetas	Ancho		≥ Ancho de escalera	≥ Ancho de escalera	
	Fondo	Meseta de embarque y desembarque	≥ 1,00 m	≥ 1,20 m	
		Mesetas intermedias (no invalidas por puertas o ventanas)	≥ 1,00 m	∅ ≥ 1,20 m	
		Mesetas en áreas de hospitalización o de tratamientos intensivos, en las que el recorrido obligue a giros de 180°	≥ 1,60 m	---	
Franja señalizadora pavimento táctil direccional	Anchura		= Anchura escalera	= Anchura escalera	
	Longitud		= 0,80 m	≥ 0,20 m	
Distancia de la arista de peldaños a puertas o a pasillos de anchura inferior a 1,20 m		≥ 0,40 m		≥ 0,40 m	
Iluminación a nivel del suelo		---		≥ 150 luxes	
Pasamanos	Diámetro		---		
	Altura		De 0,90m a 1,10m De 0,65m a 0,75m	---	
	Separación entre pasamanos y paramentos		≥ 0,04 m		≥ 0,04 m
	Prolongación de pasamanos en extremos (4)		≥ 0,30 m		---
<p>En escaleras de ancho ≥ 4,00 m se disponen barandillas centrales con pasamanos. La separación entre pasamanos intermedios es de 4,00 m como máximo, en escaleras sometidas a flujos intensos de paso de ocupantes, como es el caso de accesos a auditorios, infraestructuras de transporte, recintos deportivos y otras instalaciones de gran ocupación. En los restantes casos, al menos uno.</p> <p>Las escaleras que salven una altura ≥ 0,55 m, disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.</p> <p>Entre dos plantas consecutivas de una misma escalera, todos los peldaños tienen la misma contrahuella y todos los peldaños de los tramos rectos tienen la misma huella. Entre dos tramos consecutivos de plantas diferentes, la contrahuella no varía más de ±1 cm.</p> <p>El pasamanos es firme y fácil de asir, separado del paramento al menos 0,04 m y su sistema de sujeción no interfiere el paso continuo de la mano. Se disponen de pasamanos continuos a ambos lados y diferenciados cromáticamente de las superficies del entorno.</p>					
<p>(1) Ver definición DB-SUA "Seguridad de utilización y accesibilidad"</p> <p>(2) Obligatorio en áreas de hospitalización y tratamientos intensivos, en escuelas infantiles y en centros de enseñanza primaria o secundaria.</p> <p>(3) En tramos curvos, la huella medirá 28 cm, como mínimo, a una distancia de 50 cm del borde interior y 44 cm, como máximo, en el borde exterior. Además, se cumplirá la relación $0,54 \leq 2C+H \leq 0,70$ m a 50 cm de ambos extremos. La dimensión de toda huella se medirá, en cada peldaño, según la dirección de la marcha.</p> <p>(4) En zonas de uso público, o que no dispongan de ascensor como alternativa, se prolongará al menos en un lado. En uso sanitario en ambos lados.</p>					
RAMPAS DE ITINERARIOS ACCESIBLES (Rgto. Art72, DB-SUA1)					
Directriz		Recta o curvatura de R ≥ 30,00 m	Recta o curvatura de R ≥ 30,00 m		
Anchura		≥ 1,20 m		≥ 1,20 m	

ANEXO I

Pendiente longitudinal (proyección horizontal)	Tramos de longitud < 3,00 m	10,00 %	10,00 %		
	Tramos de longitud ≥ 3,00 m y < 6,00 m	8,00 %	8,00 %		
	Tramos de longitud ≥ 6,00 m	6,00 %	6,00 %		
Pendiente transversal		≤ 2%	≤ 2%		
Longitud máxima de tramo (proyección horizontal)		≤ 9,00 m	≤ 9,00 m		
Meseta	Ancho	≥ Ancho de rampa	≥ Ancho de rampa		
	Fondo	≥ 1,50 m	≥ 1,50 m		
	Espacio libre de obstáculos	---	Ø ≥ 1,20 m		
	[X] Fondo rampa acceso edificio	---	≥ 1,20 m		
Franja señalizadora pavimento táctil direccional	Anchura	=Anchura rampa	=Anchura meseta		
	Longitud	---	= 0,60 m		
Distancia desde la arista de la rampa a una puerta o a pasillos de anchura inferior a 1,20 m		≥ 1,50 m	---		
Pasamanos	Dimensión sólido capaz	---	De 0,045m a 0,05m		
	Altura	De 0,90m a 1,10m De 0,65m a 0,75m	De 0,90m a 1,10m		
	Prolongación en los extremos a ambos lados (tramos ≥ 3m)	≥ 0,30 m	≥ 0,30 m		
Altura de zócalo o elemento protector lateral en bordes libres (*)		≥ 0,10 m	≥ 0,10 m		
<p>En rampas de ancho ≥ 4,00 m se disponen barandillas centrales con doble pasamanos. (*) En desniveles ≥ 0,185 m con pendiente ≥ 6%, pasamanos a ambos lados y continuo incluyendo mesetas y un zócalo o elemento de protección lateral El pasamanos es firme y fácil de asir, está separado del paramento al menos 0,04 m y su sistema de sujeción no interfiere el paso continuo de la mano. Se disponen de pasamanos continuos a ambos lados y diferenciados cromáticamente de las superficies del entorno. Las rampas que salvan una altura ≥ 0,55 m. disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.</p>					
TAPICES RODANTES Y ESCALERAS MECÁNICAS (Rgto. Art. 71, Art. 73)					
Tapiz rodante	Luz libre	---	≥ 1,00 m		
	Pendiente	---	≤ 12 %		
	Prolongación de pasamanos en desembarques	---	0,45 m		
	Altura de los pasamanos	---	≤ 0,90 m		
Escaleras mecánicas	Luz libre	---	≥ 1,00 m		
	Anchura el embarque y en el desembarque	---	≥ 1,20 m		
	Número de peldaños enrasados (entrada y salida)	---	≥ 2,50		
	Velocidad	---	≤ 0,50 m/s		
Prolongación de pasamanos en desembarques		---	≥ 0,45 m		
ASCENSORES ACCESIBLES (art 74 y DB-SUA Anejo A)					
Espacio libre previo al ascensor		Ø ≥ 1,50 m	---		
Anchura de paso puertas		UNE EN 8170:2004	≥ 0,80 m		
Medidas interiores (Dimensiones mínimas)	Sup. Útil en plantas distintas a las de acceso ≤1.000 m ²	[] Una o dos puertas enfrentadas	1,00 X 1,25 m	1,00 x 1,25 m	
		[] Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		
	Sup. Útil en plantas distintas a las de acceso >1.000 m ²	[] Una o dos puertas enfrentadas	1,00 x 1,40 m		
		[] Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		
<p>El modelo de ascensor accesible elegido y su instalación por el instalador autorizado cumplirán las condiciones de diseño establecidas en el Reglamento, entre las que destacan: Rellano y suelo de la cabina enrasados. Puertas de apertura telescópica. Situación botoneras H interior ≤ 1,20 m. H exterior ≤ 1,10 m. Números en altorrelieve y sistema Braille. Precisión de nivelación ≤ 0,02 m. Pasamanos a una altura entre 0,80-0,90 m. En cada acceso se colocarán: indicadores luminosos y acústicos de la llegada, indicadores luminosos que señalen el sentido de desplazamiento, en las jambas el número de la planta en braille y arábigo en relieve a una altura ≤ 1,20 m. Esto último se podrá sustituir por un sintetizador de voz.</p>					

ANEXO I

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
PLAZAS Y ESPACIOS RESERVADOS EN SALAS, RECINTOS Y ESPACIOS EXTERIORES O INTERIORES					
NORMATIVA	DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA	
ESPACIOS RESERVADOS (Rgto. Art 76, DB-SUA 9 y Anejo A)					
Dotaciones. En función del uso actividad y aforo de la actividad de la edificación deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente, con un mínimo del 1% o de 2 espacios reservados					
Espacio entre filas de butacas	---	≥ 0,50 m			
Espacio para personas usuarias de sillas de ruedas	<input type="checkbox"/> Aproximación frontal	≥ (0,80 x 1,20) m	≥ (0,90 x 1,20) m		
	<input type="checkbox"/> Aproximación lateral	≥ (0,80 x 1,20) m	≥ (0,90 x 1,20) m		
Plaza para personas con discapacidad auditiva (más de 50 asientos y actividad con componente auditivo). 1 cada 50 plazas o fracción. Disponen de sistema de mejora acústica mediante bucle de inducción magnética u otro dispositivo similar. En escenarios, estrados, etc., la diferencia de cotas entre la sala y la tarima (en su caso) se resuelve con escalera y rampa o ayuda técnica.					

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
DEPENDENCIAS QUE REQUIERAN CONDICIONES DE INTIMIDAD					
NORMATIVA	DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA	
ASEO DE LOS OBLIGADOS POR NORMATIVA ESPECÍFICA (Rgto. Art. 77, DB-SUA 9 y Anejo A)					
Dotación mínima	<input type="checkbox"/> Aseos aislados	1 aseo accesible por cada 10 inodoros o fracción	1 aseo accesible (inodoro y lavabo)		
	<input type="checkbox"/> Núcleos de aseos	1 aseo accesible por cada 10 inodoros o fracción	1 aseo accesible (inodoro y lavabo)		
	<input type="checkbox"/> Núcleos de aseos independientes por cada sexo	---	1 inodoro y 1 lavabo por cada núcleo o 1 aseo aislado compartido		
	<input type="checkbox"/> Aseos aislados y núcleos de aseos	---	1 inodoro y 1 lavabo por cada núcleo o 1 aseo aislado compartido		
En función de uso, actividad y aforo de la edificación, deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente					
Puertas (1)	<input type="checkbox"/> Correderas <input type="checkbox"/> Abatibles hacia el exterior				
(1) Cuenta con sistema que permite desbloquear cerraduras desde el exterior para casos de emergencia					
Espacio libre no barrido por las puertas	∅ ≥ 1,50 m	∅ ≥ 1,50 m			
Lavabo (sin pedestal)	Altura cara superior	≤ 0,85 m	De 0,70m a 0,80m		
	Espacio libre inferior	Altura	De 0,70m a 0,80m		
		Profundidad	≥ 0,50 m	---	
Inodoro	Espacio de transferencia lateral (2)	≥ 0,80 m	---		
	Fondo desde el paramento hasta el borde frontal	≥ 0,75 m	≥ 0,70 m		
	Altura del asiento del aparato	De 0,45m a 0,50m	De 0,45m a 0,50m		
	Altura del pulsador (gran superficie o palanca)	De 0,70m a 1,20m	De 0,70m a 1,20m		
(2) En aseos de uso público, espacio de transferencia lateral a ambos lados.					
Barras	Separación entre barras inodoro	De 0,65m a 0,70m	---		
	Diámetro sección circular	De 0,03 a 0,04m	De 0,03m a 0,04m		
	Separación al paramento u otros elementos	De 0,045m a 0,055m	≥ 0,045 m		
	Altura de las barras	De 0,70m a 0,75m	De 0,70m a 0,75m		
	Longitud de las barras	≥ 0,70 m	---		
	<input type="checkbox"/> Verticales para apoyo. Distancia medida desde el borde del inodoro hacia delante.	---	= 0,30 m		
<input type="checkbox"/> Si existe más de cinco urinarios se dispone uno cuya altura del borde está situada entre 0,30 y 0,40 m.					
Grifería (3)	Alcance horizontal desde el asiento	---	≤ 60 cm		
(3) Automática o monomando con palanca alargada tipo gerontológico					
Accesorios	Altura de accesorios y mecanismos	---	De 0,70m a 1,20m		
	Espejo	<input checked="" type="checkbox"/> Altura borde inferior <input type="checkbox"/> Orientable ≥10° sobre la vertical	---	≤ 0,90 m	
Nivel de iluminación. No se admite iluminación con temporización					

ANEXO I

<p>En el interior debe disponer de avisador luminoso y acústico para casos de emergencia cuando sea obligatoria la instalación de sistema de alarma. El avisador estará conectado con sistema de alarma.</p> <p>En zonas de uso público, debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se pueda transmitir una llamada de asistencia perceptible desde un punto de control que permita a la persona usuaria verificar que su llamada ha sido recibida, o perceptible desde un paso frecuente de personas.</p>						
VESTUARIOS, DUCHAS Y PROBADORES (Rgto. Art. 78, DB-SUA 9 y Anejo A)						
Dotación mínima	Vestuarios	1 de cada 10 o fracción	Al menos uno			
	Duchas (uso público)	1 de cada 10 o fracción	Al menos unos			
	Probadores (uso público)	1 de cada 10 o fracción	Al menos uno			
En función del uso, actividad y aforo de la edificación deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente						
[] Vestuarios y probador	Espacio libre de obstáculos	Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m			
	Altura de repisas y perchas	---	De 0,40m a 1,20 m			
	Bancos abatibles y con respaldo o adosados a pared	Anchura	= 0,40 m	≥ 0,50 m		
		Altura	De 0,45m a 0,50m	≤ 0,45 m		
		Fondo	= 0,40 m	≥ 0,40 m		
Acceso lateral		≥ 0,80 m	≥ 0,70 m			
[] Duchas	Espacio libre de obstáculos	Ø ≥ 1,50 m	Ø ≥ 1,50 m			
	Altura de repisa y perchas	---	De 0,40m a 1,20m			
	Largo	≥ 1,20 m	≥ 1,80 m			
	Ancho	≥ 0,80 m	≥ 1,20 m			
	Pendiente de evacuación de aguas	---	≤ 2%			
	Espacio de transferencia lateral al asiento	≥ 0,80 m	De 0,80m a 1,20m			
	Altura del maneral del rociador si es manipulable	---	De 0,80 a 1,20m			
	Altura de barras metálicas horizontales	---	0,75 m			
	Banco abatible	Anchura	---	≥ 0,50 m		
		Altura	---	≤ 0,45 m		
		Fondo	---	≥ 0,40 m		
Acceso lateral		≥ 0,80 m	≥ 0,70 m			
En el lado del asiento existirán barras de apoyo horizontales de forma perimetral en, al menos, dos paredes que forman esquina y una barra vertical en la pared a 0,60 metros de la esquina o del respaldo del asiento.						
Barras	Diámetro de al sección circular	De 0,03m a 0,04m	De 0,03m a 0,04m			
	Separación al paramento	De 0,045m a 0,055m	≥ 0,045 m			
	Fuerza soportable	1,00 kN	---			
	Altura de las barras	De 0,70m a 0,75m	De 0,70m a 0,75m			
	Longitud de barras horizontales	≥ 0,70 m	---			
<p>En el interior debe disponer de avisador luminoso y acústico para casos de emergencia cuando sea obligatoria la instalación de sistema de alarma. El avisador estará conectado con sistema de alarma.</p> <p>En zonas de uso público debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se pueda transmitir una llamada de asistencia perceptible desde un punto de control que permita a la persona usuaria verificar que su llamada ha sido recibida, o perceptible desde un paso frecuente de personas.</p>						
DORMITORIOS Y ALOJAMIENTOS ACCESIBLES (Rgto. Art. 79, DB-SUA Anejo A)						
Dotación	Se deberá cumplimentar la Tabal justificativa 1. Edificios, establecimientos o instalaciones de alojamiento.					
Anchura del hueco de paso en puertas (En ángulo máxima apertura reducida por el grosor hoja ≥0,78m)		---	≥ 0,80 m			
Espacios de aproximación y circulación	Espacio aproximación y transferencia a un lado de la cama	---	≥ 0,90 m			
	Espacio de paso a los pies de la cama	---	≥ 0,90 m			
	Frontal a armarios y mobiliario	---	≥ 0,70 m			
	Distancia entre dos obstáculos entre los que se deba circular (elementos constructivos o mobiliario)	---	≥ 0,80 m			
Armarios empotrados	Altura de baldas, cajones y percheros	---	De 0,40 a 1,20 m			
	Carecen de rodapié en el umbral y su pavimento está al mismo nivel que el de la habitación					
Carpintería y protecciones exteriores	Sistemas de apertura	Altura	---	≤ 1,20 m		
		Separación con el plano de la puerta	---	≥ 0,04 m		
		Distancia desde el mecanismo de apertura hasta el encuentro en rincón	---	≥ 0,30 m		
	Ventanas	Altura de los antepechos	---	≤ 0,60 m		
Mecanismos	Altura Interruptores	---	De 0,80 a 1,20 m			
	Altura tomas de corriente o señal	---	De 0,40 a 1,20 m			

ANEXO I

Si los alojamientos disponen de aseo, será accesible. Si no disponen de él, existirá un itinerario accesible hasta el aseo accesible exterior al alojamiento.
Instalaciones complementarias: Sistema de alarma que transmite señales visuales visibles desde todo punto interior, incluido el aseo Avisador luminoso de llamada complementario al timbre Dispositivo luminoso y acústico para casos de emergencia (desde fuera) Bucle de inducción magnética

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES						
EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO						
NORMATIVA	DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA		
MOBILIARIO, COMPLEMENTOS Y ELEMENTOS EN VOLADIZO (Rgto. Art. 80, DB-SUA 9 y Anejo A)						
El mobiliario deberá respetar una distancia mínima entre dos obstáculos entre los que se deba circular de 0,80 m La altura de los elementos en voladizo será $\geq 2,20$ m						
PUNTOS DE ATENCIÓN ACCESIBLES Y PUNTOS DE LLAMADA ACCESIBLES (Rgto. Art. 81, DB-SUA Anejo A)						
Puntos de atención accesible	Mostradores de atención al público	Ancho				
		Altura				
		Huecos bajo el mostrador	Alto			
			Ancho			
Ventanillas de atención al público	Altura de ventanilla					
	Altura plano de trabajo					
Posee un dispositivo de intercomunicación dotado de bucle de inducción u otro sistema adaptado a tal efecto.						
Puntos de llamada accesibles	Dispone de un sistema de intercomunicación mediante mecanismo accesible, con rótulo indicativo de su función y permite la comunicación bidireccional con personas con discapacidad auditiva.					
Banda señalizadora visual y táctil de color contrastado con el pavimento y anchura de 0,40 m, que señalice el itinerario accesible desde la vía pública hasta los puntos de atención y de llamada accesible.						
EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO (Rgto. Art. 82)						
Se deberá cumplimentar la Ficha justificativa I. Infraestructuras y urbanismo.						
MECANISMOS DE ACCIONAMIENTO Y CONTROL (Rgto. Art. 83, DB-SUA Anejo A)						
Altura de mecanismos de mando y control		De 0,80m a 1,20 m	De 0,90m a 1,20m			
Altura de mecanismos de corriente y señal		De 0,40m a 1,20 m	---			
Distancia a encuentros en rincón		$\geq 0,35$ m	---			

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES					
APARCAMIENTOS DE UTILIZACIÓN COLECTIVA EN ESPACIOS EXTERIORES O INTERIORES ADSCRITOS A LOS EDIFICIOS					
NORMATIVA	DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA	
APARCAMIENTOS (Rgto. Art. 90, DB-SUA 9, Anejo A)					
Dotación mínima	En función del uso y aforo de al edificación se deberá cumplimentar la Tabla justificativa correspondiente				
Zona de transferencia	Batería	Independiente	Esp. libre lateral $\geq 1,20$ m	---	
		Compartida	---	Esp. libre lateral $\geq 1,40$ m	
	Línea		Esp. libre trasero $\geq 3,00$ m	---	

ANEXO I

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES						
PISCINAS COLECTIVAS						
NORMATIVA		DB-SUA	DEC.293/2009	ORDENANZA	DOC.TÉCNICA	
CONDICIONES GENERALES						
La piscina debe disponer de los siguientes elementos para facilitar el acceso a los vasos a las personas con movilidad reducida:						
<ul style="list-style-type: none"> - Grúa homologada o elevador hidráulico homologado - Escalera accesible 						
Escaleras accesibles en piscinas	Huella (antideslizante)		---	≥ 0,30 m		
	Tabica		---	≤ 0,16 m		
	Ancho		---	≥ 1,20 m		
	Pasamanos (a ambos lados)	Altura		---	De 0,95m a 1,05m	
		Dimensión mayor sólido capaz		---	De 0,045m a 0,05m	
		Separación hasta paramento		---	≥ 0,30 m	
Separación entre pasamanos intermedios		---	≤ 0,16 m			
[] Rampas accesibles en piscinas de titularidad pública destinadas exclusivamente a uso recreativo.						
Rampas accesibles en piscinas	Pendientes (antideslizantes)		---	≤ 8%		
	Anchura		---	≥ 0,90 m		
	Pasamanos (a ambos lados)	Altura (doble altura)		---	De 0,65m a 0,75m De 0,95m a 1,05m	
		Dimensión mayor sólido capaz		---	De 0,045m a 0,05m	
		Separación hasta paramento		---	≥ 0,04 m	
		Separación entre pasamanos intermedios		---	≤ 4,00 m	
Ancho de borde perimetral de la piscina con cantos redondeados			≥ 1,20 m	---		

CARACTERÍSTICAS SINGULARES CONSTRUCTIVAS Y DE DISEÑO	
<input type="checkbox"/>	Se disponen zonas de descanso para distancias en el mismo nivel ≥ 50,00 m, o cuando pueda darse una situación de espera.
<input type="checkbox"/>	Existen puertas de apertura automática con dispositivos sensibles de barrido vertical, provistas de un mecanismo de minoración de velocidad que no supere 0,50 m/s, dispositivos sensibles que abran en caso de atrapamiento y mecanismo manual de parada del sistema de apertura y cierre. Dispone de mecanismo manual de parada de sistema de apertura.
<input type="checkbox"/>	El espacio reservado para personas usuarias de silla de ruedas es horizontal y a nivel con los asientos, está integrado con el resto de asientos y señalizado. Las condiciones de los espacios reservados: Con asientos en graderío: <ul style="list-style-type: none"> - Se situarán próximas a los accesos plazas para personas usuarias de silla de ruedas - Estarán próximas a una comunicación de ancho ³ 1,20 m. - Las gradas se señalarán mediante diferenciación cromática y de textura en los bordes - Las butacas dispondrán de señalización numerológica en altorrelieve.
<input type="checkbox"/>	En cines, los espacios reservados se sitúan o en la parte central o en la superior.

ANEXO I

OBSERVACIONES

Empty box for observations.

DECLARACIÓN DE CIRCUNSTANCIAS SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

- Se cumplen todas las prescripciones de la normativa aplicable.
- Se trata de una actuación a realizar en un edificio, establecimiento o instalación existente y no se puede cumplir alguna prescripción específica de la normativa aplicable debido a las condiciones físicas del terreno o de la propia construcción o cualquier otro condicionante de tipo histórico, artístico, medioambiental o normativo, que imposibilitan el total cumplimiento las disposiciones.
- En el apartado "Observaciones" de la presente Ficha justificativa se indican, concretamente y de manera motivada, los artículos o apartados de cada normativa que resultan de imposible cumplimiento y, en su caso, las soluciones que se propone adoptar. Todo ello se fundamenta en la documentación gráfica pertinente que acompaña a la memoria. En dicha documentación gráfica se localizan e identifican los parámetros o prescripciones que no se pueden cumplir, mediante las especificaciones oportunas, así como las soluciones propuestas.
- En cualquier caso, aún cuando resulta inviable el cumplimiento estricto de determinados preceptos, se mejoran las condiciones de accesibilidad preexistentes, para lo cual se disponen, siempre que ha resultado posible, ayudas técnicas. Al efecto, se incluye en la memoria del proyecto, la descripción detallada de las características de las ayudas técnicas adoptadas, junto con sus detalles gráficos y las certificaciones de conformidad u homologaciones necesarias que garanticen sus condiciones de seguridad.
No obstante, la imposibilidad del cumplimiento de determinadas exigencias no exime del cumplimiento del resto, de cuya consideración la presente Ficha justificativa es documento acreditativo.

ANEXO I

TABLA 2. USO DE EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES															
COMERCIAL	SUPERFICIE CAPACIDAD AFORO		NÚMERO DE ELEMENTOS ACCESIBLES												
			ACCESOS (Artículo 64)				ASCENSORES (Artículo 69)		PROBADORES (Rgto. Art. 78)		ASEOS* (Rgto. Art. 77 DB SUA)		PLAZAS DE APARCAMIENTOS ** (Rgto. Art. 90 DB SUA)		
	Hasta 3		>3												
	RGTO-SUA	DOC TEC	RGTO	DOC TEC	RGTO	DOC TEC	RGTO	DOC TEC	RGTO-SUA	DOC TEC	RGTO-SUA	DOC TEC	RGTO-SUA	DOC TEC	
Grandes establecimientos comerciales	>1.000 m ²		Todos		Todos		Todos		1 cada 15 o fracción		1 cada núcleo 1cada 5 aislad		1 cada 33 plazas o fracción		
Establecimientos comerciales	Hasta 80m ²	6,06	1	1	2		1		1		1 (cuand sea oblig)		1 cada 33 plazas o fracción		
	De 80 a 1000 m ²		1		2		1 cada 3 o fracción		1 cada 20 o fracción		1cada 2 núcleo 1 cada 10 aisl		1 cada 33 plazas o fracción		
Mercados y plazas de abastos y galerías comerciales	Todos		2		3		1 cada 3 o fracción				1 cada núcleo 1cada 5 aislad		1 cada 33 plazas o fracción		
Ferias de muestras y análogos	Hasta 1.000 m ²		1		2		1 cada 3 o fracción				1 cada núcleo 1cada 5 aislad		1 cada 33 plazas o fracción		
	>1.000 m ²		Todos		Todos		Todos				1 cada núcleo 1cada 5 aislad		1 cada 33 plazas o fracción		

RGTO.: Decreto 293/2009

SUA.: CTE DB SUA

*Aseos: En núcleos que dispongan de 10 o más unidades de inodoros: 1 unidad accesible (formada por lavabo e inodoro) por cada 10 inodoros o fracción (CTE- DB SUA)

** Plazas de aparcamiento: Se aplicará este porcentaje siempre que la superficie de aparcamiento exceda de 100 m², en caso de superficies inferiores se aplicará la reserva general de 1 cada 40 plazas o fracción. En todo caso se reservara 1 plaza de aparcamiento accesible por cada plaza reservada para persona usuaria de silla de ruedas. (CTE DB SUA)

DOCUMENTO N° II

PLANOS Y DETALLES GRÁFICOS

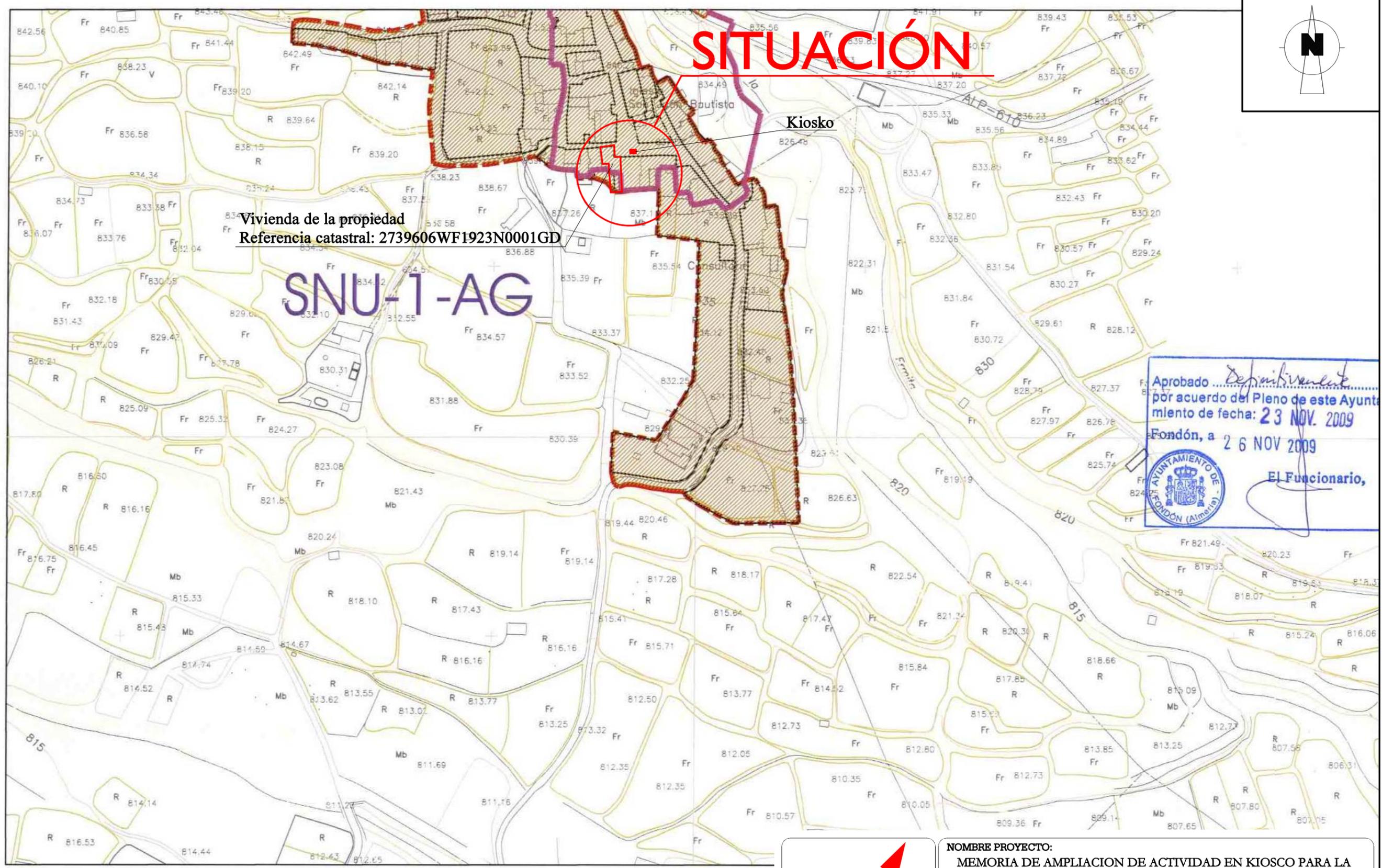
PLANOS Y DETALLES GRÁFICOS

ÍNDICE

- 1/4.- SITUACIÓN RESPECTO NN.SS.
- 2/4.- DISTRIBUCIÓN / SUPERFICIES / INSTALACIONES.
- 3/4.- MEDIDAS TECNICO SANITARIAS / ALZADOS.
- 4/4.- ESTUDIO DE CONTAMINACIÓN ACÚSTICA



SITUACIÓN



Vivienda de la propiedad
Referencia catastral: 2739606WF1923N0001GD

SNU-1-AG

Kiosko

Aprobado *Definitivamente*
por acuerdo del Pleno de este Ayuntamiento de fecha: 23 NOV. 2009
Fondón, a 26 NOV 2009
El Funcionario,

SUELO URBANO CONSOLIDADO SUELO URBANO NO CONSOLIDADO
 LIMITE SUELO URBANO

Proindama Ingenieros
INGENIERÍA DE PROYECTOS
CONSULTORÍA

NOMBRE PROYECTO:
MEMORIA DE AMPLIACION DE ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA
EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y COMESTIBLES EN BENECID
EMPLAZAMIENTO: PLZ. CONSTITUCION, S/N, BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

PLANO:
SITUACION RESPECTO NN.SS.

David García Morillas. Ing. Industrial
Colegiado nº 1998. COIIAOR

FECHA:
NOVIEMBRE 2024

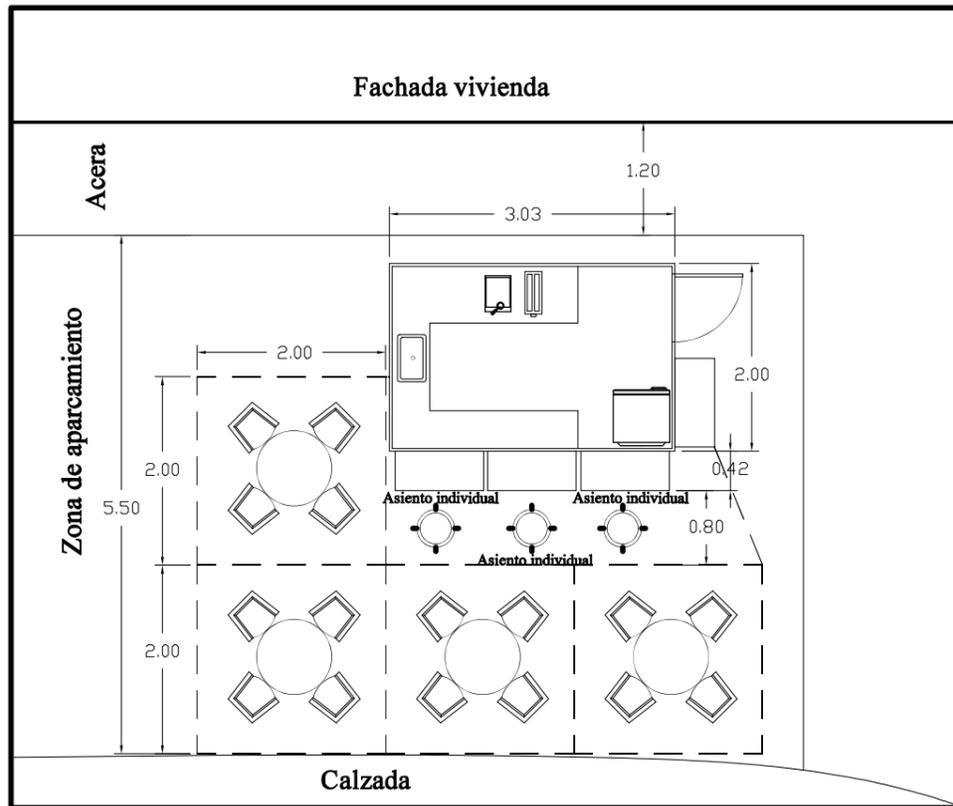
REFERENCIA:
2411011

PLANO Nº
1/4

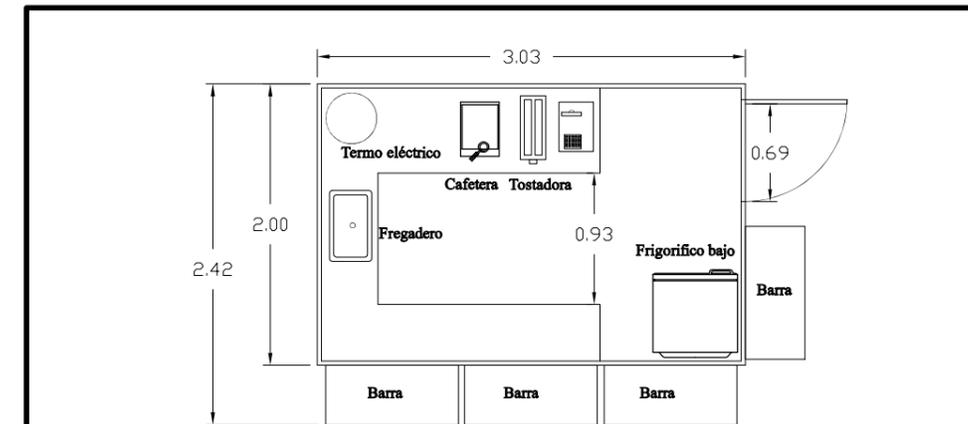
ESCALA:
1/2000

PROMOTOR:
MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA (34851441R)
PLZ. CONSTITUCIÓN, Nº 5 BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

Distribución exterior
Escala: 1:75



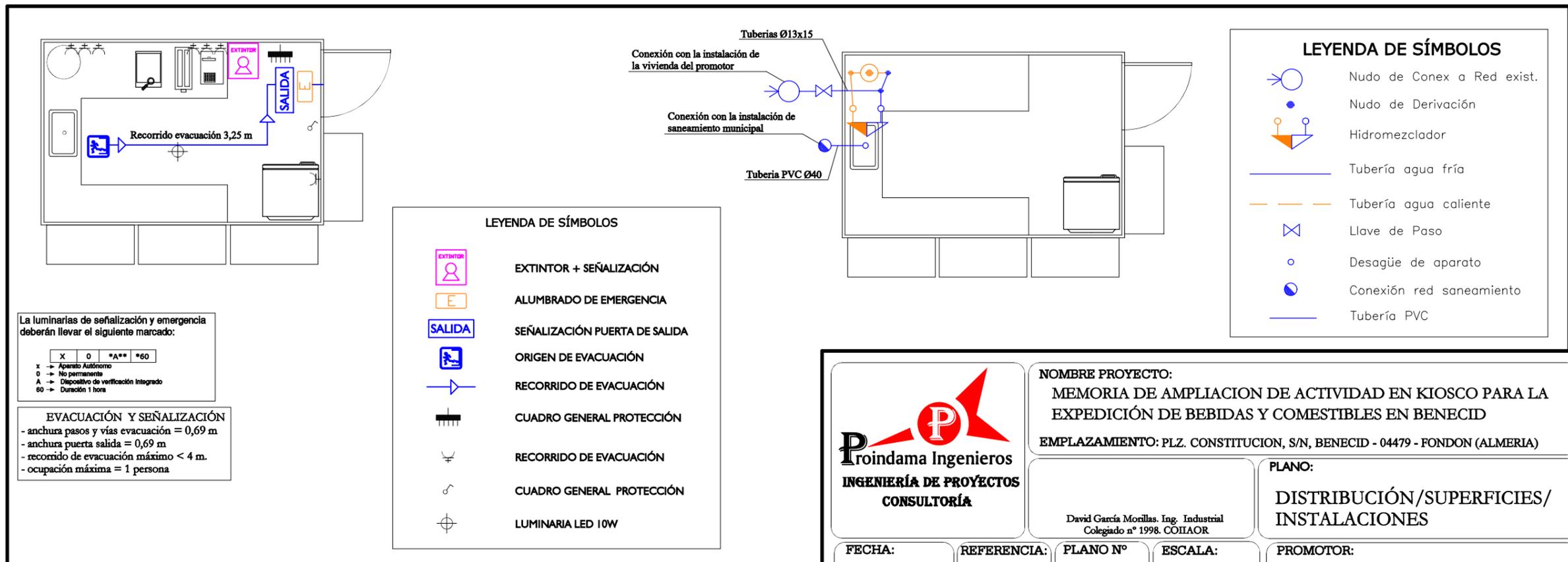
Distribución interior del puesto
Escala: 1:50



Zona	Descripción	Clasificación	Area (m²)	Altura (m)	Aforo max.
A	ZONA DE MESAS	USO PÚBLICO Y PROPIO	20,95	-	19
B	INTERIOR DEL PUESTO	USO PROPIO	5,73	2,00	1
	SUPERFICIE TOTAL ÚTIL		5,73		Total
	SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA		6,06		20
	SUPERFICIE TOTAL OCUPADA (incl. mesas)		27,01		

NOTA: La vivienda del promotor esta a escasos 10 metros del kiosco, donde dispone de aseo. No dispone de aseos para el público.
En cuanto a los suministros eléctrico y de agua son proporcionados desde la viviendas del promotor.

Instalación eléctrica, contra incendios, fontanería y saneamiento
Escala: 1:50



NOMBRE PROYECTO:
MEMORIA DE AMPLIACION DE ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y COMESTIBLES EN BENECID
EMPLAZAMIENTO: PLZ. CONSTITUCION, S/N, BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

PLANO:
DISTRIBUCIÓN/SUPERFICIES/INSTALACIONES
David García Morillas. Ing. Industrial
Colegiado nº 1998. COIIAOR

FECHA:
NOVIEMBRE 2024

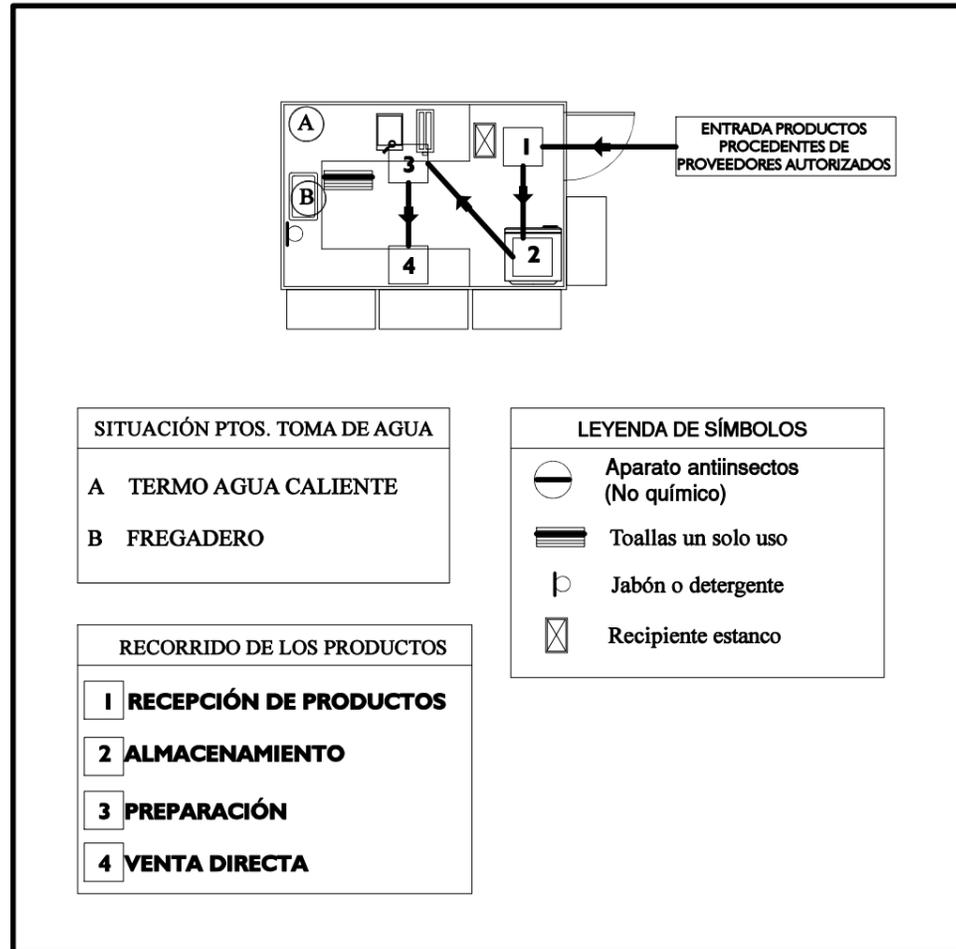
REFERENCIA:
2411011

PLANO Nº
2/4

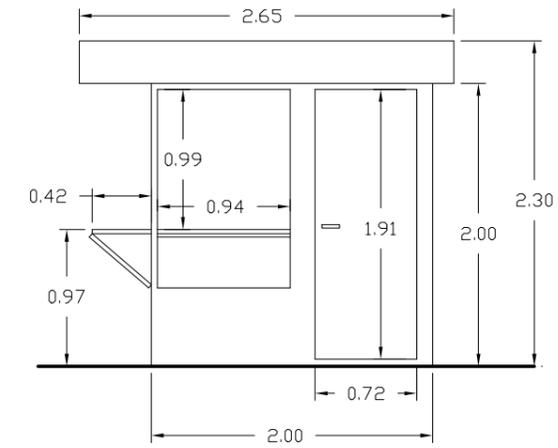
ESCALA:
VARIAS

PROMOTOR:
MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA (34851441R)
PLZ. CONSTITUCIÓN, Nº 5 BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

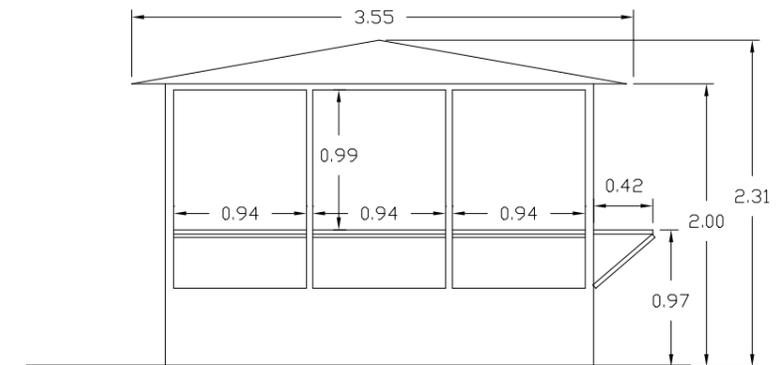
Medidas tecnico sanitarias
Escala: 1:75



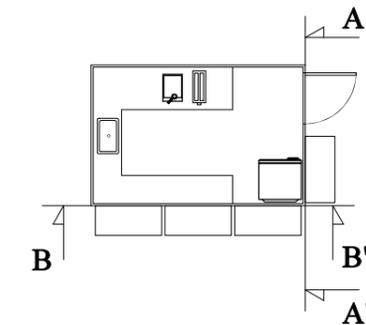
Vista A-A'
Escala: 1:50



Vista B-B'
Escala: 1:50



Vistas



NOMBRE PROYECTO:
MEMORIA DE AMPLIACION DE ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA
EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y COMESTIBLES EN BENECID
EMPLAZAMIENTO: PLZ. CONSTITUCION, S/N, BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

David García Morillas. Ing. Industrial
Colegiado nº 1998. COIIAOR

PLANO:
MEDIDAS TECNICO-SANITARIAS/
ALZADOS

FECHA:
NOVIEMBRE 2024

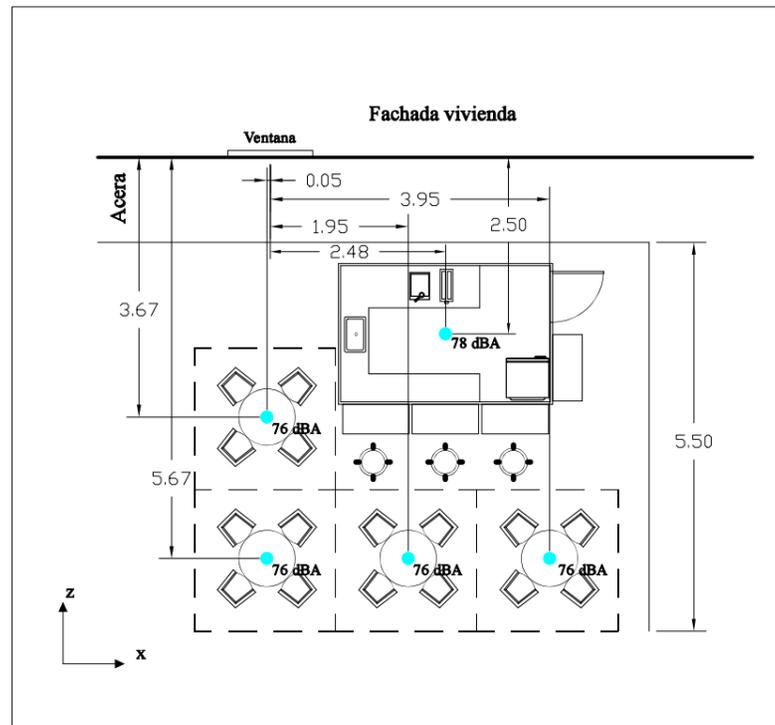
REFERENCIA:
2411011

PLANO Nº
3/4

ESCALA:
VARIAS

PROMOTOR:
MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA (34851441R)
PLZ. CONSTITUCIÓN, Nº 5 BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

CROQUIS PLANTA
Escala: 1:100



PLANTA y EMPLAZAM. COLINDANTES (Escala 1:500)



CROQUIS ALZADO
Escala: 1:100

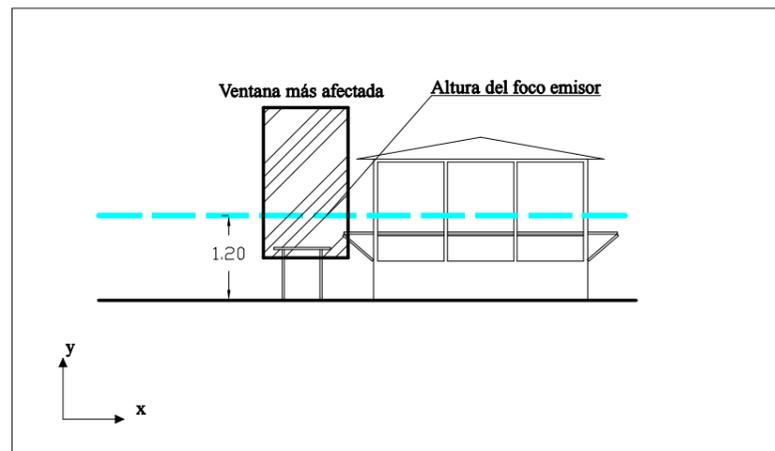


Tabla IV

Objetivos de calidad acústica para ruidos aplicables al espacio interior habitable de edificaciones destinadas a vivienda, usos residenciales, hospitalarios, educativos o culturales y administrativos o de oficinas (en dBA)

Uso del local	Tipo de recinto	Índices de ruido		
		L ₁	L ₂	L ₃
Residencial	Zonas de estancia	45	45	35
	Dormitorios	40	40	30
Administrativo y de oficinas	Despachos profesionales	40	40	40
	Oficinas	45	45	45
Sanitario	Zonas de estancia	45	45	35
	Dormitorios	40	40	30
Educativo o cultural	Aulas	40	40	40
	Salas de lectura	35	35	35

VIVIENDA (DORMITORIO, mas desfavorable) Ventana:

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Ld:
32,52 dBA < 40 dBA + 3, **CUMPLE.**

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Le:
32,52 dBA < 40 dBA + 3, **CUMPLE.**

-Nivel teórico registrado en interior vivienda (dormitorio) ventana en periodo Ln:
32,52 dBA < 30 dBA + 3, **CUMPLE.**

Ventana

Ventana Elemento	Coordenadas (m)			Longitud total (m)	Potencia acust. por mesa (dBA)	Atenuación (dBA)
	X	Z	Y			
Mesa 1	0,05	3,67	0	3,670340584	76	56,724074
Mesa 2	0,05	5,67	0	5,670220454	76	52,9462024
Mesa 3	1,95	5,67	0	5,995948632	76	52,4610432
Mesa 4	3,95	5,67	0	6,91023878	76	51,2283402
Kiosco	2,48	2,50	0	3,521420168	78	59,0838444

Total (dBA) **62,52**



NOMBRE PROYECTO:

MEMORIA DE AMPLIACION DE ACTIVIDAD EN KIOSCO PARA LA EXPEDICIÓN DE BEBIDAS Y COMESTIBLES EN BENECID

EMPLAZAMIENTO: PLZ. CONSTITUCION, S/N, BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)

PLANO:

ESTUDIO DE CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

David García Morillas. Ing. Industrial
Colegiado nº 1998. COIIAOR

FECHA:
NOVIEMBRE 2024

REFERENCIA:
2411011

PLANO Nº
4/4

ESCALA:
VARIAS

PROMOTOR:
MARIA PIEDAD RUBI FRESNEDA (34851441R)
PLZ. CONSTITUCIÓN, Nº 5 BENECID - 04479 - FONDON (ALMERIA)