

PROYECTO DE ACTIVIDAD:

FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS
"CORTIJO LA MARQUESA" POL 2 PARCELA 324 ALCOLEA (ALMERIA)

FECHA:

NOV 2023

LA ARQUITECTA TÉCNICA:

ENCARNACIÓN LÓPEZ MARTÍN

EL ENCARGANTE:

CONCEPCIÓN D. CARO CRIADO

Fase de proyecto	Proyecto de Actividad
Título del Proyecto	Finca de celebraciones y eventos
Emplazamiento	Cortijo La Marquesa - Polígono nº 2 - Parcela nº 324 - Alcolea (Almería)

Usos del edificio

Uso principal del edificio:

x	residencial comercial oficinas	turístico industrial religioso	transporte espectáculo agrícola	sanitario deportivo educación
---	--------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

Usos subsidiarios del edificio:

	residencial	Garajes	Locales	Otros:
Nº Plantas	Sobre rasante	-	Bajo rasante:	-

Superficies

superficie total construida s/ rasante	-	superficie construida total	-
superficie total construida b/ rasante	-	presupuesto ejecución material	-

Estadística

nueva planta legalización	rehabilitación reforma-ampliación	vivienda libre VP pública VP privada	núm. viviendas núm. locales núm. plazas garaje
------------------------------	--------------------------------------	--	--	-------

Contenido del proyecto:

I. MEMORIA

1. Memoria descriptiva

- 1.1 Agentes
- 1.2 Información previa
- 1.3 Descripción del proyecto
- 1.4 Prestaciones del edificio

2. Memoria constructiva

- 2.1 Sistemas de acondicionamiento de instalaciones

3. Cumplimiento del CTE

- 3.1 DB SI. Exigencias básicas de seguridad en caso de incendio
- 3.2 DB SUA. Exigencias básicas de seguridad de utilización y accesibilidad

4. Cumplimiento de otros reglamentos y disposiciones

- 4.1 Decreto 293/2009, que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
- 4.2 Real Decreto 105/2008 sobre Gestión de residuos
- 4.3 Establecimientos de pública concurrencia
- 4.4 Decreto 6/2012 protección contra la contaminación acústica en Andalucía
- 4.5 Normativa Técnico Sanitaria

5. Anejos a la memoria

- 5.1 Documentación para el trámite ambiental de la actividad
- 5.2 Estudio acústico conforme Decreto 6/2012
- 5.3 Certificado de seguridad y solidez
- 5.4 Otros

II. PLANOS

**PROYECTO DE ACTIVIDAD DE FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS
CORTIJO LA MARQUESA - POLÍGONO Nº 2 - PARCELA Nº 324 - ALCOLEA (ALMERÍA)**

I. MEMORIA

1. MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1 – AGENTES

- Promotor:

- **Concepción Dolores Caro Criado**, con NIF 27.246.758-S

- Arquitecta Técnica Redactora:

- Encarnación López Martín. Colegiada nº 1.171 del C.O.A.A.T. con N.I.F 18.112.953-Q

- Otros Técnicos (Colaboradores en Redacción):

- M^a Carmen Ruiz Fernández. Colegiada nº 200 del C.O.A.A. con N.I.F. 78.031.457-R y domicilio profesional en Paseo Pedro Ponce nº4 - 4ºD - 04700 El Ejido (Almería)

- David Ruiz Fernández. Colegiado nº 362 del C.O.A.A. con N.I.F. 78.033.345-A y domicilio profesional en Paseo Pedro Ponce nº4 - 4ºD - 04700 El Ejido (Almería)

1.2 - INFORMACIÓN PREVIA

1.2.1- Identificación

El número de finca registral es el 3922 del Registro de la Propiedad de Canjayar. Respecto a la identificación catastral la finca se localiza en el Polígono 2, Parcela 324 en el paraje “El Cortijuelo” de Alcolea (Almería), con Referencia Catastral 04007A002003240000DB

1.2.2- Antecedentes y condiciones de partida

A solicitud de la promotora, el Ayuntamiento de Alcolea aprueba con fecha 12 de Abril de 2018 el “Proyecto de Actuación para celebraciones y eventos en la Parcela 324 del Polígono 2”. En el mismo año, la misma Promotora presentó Proyecto de Actividad Ocasional de Finca de Celebraciones y Eventos, al igual que hizo en los años 2019, 2021 y 2022.

A fecha de redacción de este proyecto de actividad, se encuentran en tramitación las correspondientes certificaciones administrativas que acrediten la legalidad de los inmuebles existentes en la propiedad. Para ello, se han registrado en el Ayuntamiento de Alcolea:

- Expediente de Legalización de aseos y vestidor, visado por el C.O.A.A.T. el 19/05/2023 con nº 2023/982-1, con registro municipal 983.
- Documentación para la regularización de edificaciones en Suelo No Urbanizable, con registro municipal 1385/2023

1.2.3- Entorno

Las actuaciones a realizar así como la actividad económica se realizarán dentro de la finca denominada "Finca la Marquesa", situada en el paraje de “El Cortijuelo” pago del cortijo Valdivia, dentro del término municipal de Alcolea (provincia de Almería).

La finca posee 72.031 m² de superficie total, dedicada en su mayoría a olivar de regadío y almendros de secano. La propiedad se beneficia de varios manantiales naturales así como de un pozo.

El acceso a la misma se puede hacer desde la localidad de Alcolea o desde la misma carretera general A-348.

La topografía de la parcela se estructura en varios bancales o paratas a distintos niveles, descendentes en sentido este - oeste.

Dentro de la parcela existe un cortijo en perfectas condiciones de habitabilidad. El año de construcción de esta edificación data de 1940 según catastro. Existe también un núcleo de aseos construido en 2018.

1.2.4- Objeto del proyecto.

El **proyecto pretende la puesta en explotación para una actividad** en la Parcela 324 del Polígono 2 de Alcolea en la categoría de celebraciones y eventos. La documentación, tanto gráfica como escrita, se redacta para establecer todos los datos descriptivos, urbanísticos y técnicos, para conseguir llevar a buen término la ejecución, según las reglas de la buena construcción y la reglamentación aplicable.

La actividad objeto del presente Proyecto, se encuentra incluida en **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 con el epígrafe III.2.7.b) Establecimiento de Hostelería con música.

1.2.5- Normativa urbanística.

Son de aplicación las NN.SS de Planeamiento Municipal y Complementarias en Suelo No Urbanizable de ámbito Provincial de Almería, con aprobación Definitiva en 31 de Agosto de 1987.

1.3 - DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.3.1- Descripción general de la intervención. Programa de necesidades.

La zona destinada a acoger los eventos se encuentra en la antigua pista de tenis, situada al nordeste del cortijo y rodeada de árboles frondosos y de gran tamaño. Dependiendo de las características del evento, permitirá servir el banquete a un máximo de 300 invitados, para lo cual se instalará eventualmente una carpa desmontable y bajo la misma se dispondrán las mesas y sillas necesarias. Al norte de esta zona y próxima a uno de los accesos está el área de servicio donde el catering de turno desplegará su logística. El módulo de aseos está separado de la zona de banquete y copas, situado al sur de la misma y comunicado con ella a través de un itinerario accesible por los caminos pavimentados, y con uno de los accesos al recinto por otro itinerario peatonal. Es un sencillo edificio de una planta que incluye un aseo accesible, dos núcleos de aseos diferenciados por sexo y un vestidor con un baño.

En cuanto a los accesos, contamos con dos. El primero se ubica al final del camino que parte de la explanada frente al Tanatorio municipal, y está habilitado para invitados y para el catering. El segundo se encuentra en la vía secundaria paralela a la carretera A-348. Los aparcamientos se ubican en su mayor parte cerca de este acceso, salvo las plazas reservadas a personas con movilidad reducida, que se sitúan en el primer acceso, muy cerca de la zona del banquete.

1.3.2- Cumplimiento de la normativa urbanística.

Circunstancias urbanísticas

Ancho de calles punto medio	-	
Superficie del solar	72.032 m2	
Longitud de fachada	-	
Fondo mínimo	-	
Diámetro inscrito	-	

Servicios urbanísticos

Calzada pavimentada	No
Encintado de aceras	No
Suministro de agua	No
Suministro de luz	Sí
Alumbrado público	No
Alcantarillado	No

Condiciones Urbanísticas

Actuación situada dentro del Término Municipal de Alcolea, fuera de su Delimitación de Suelo Urbano, por lo que está clasificado como Suelo Rústico, siendo de aplicación las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal y Complementarias en Suelo No Urbanizable de Ámbito Provincial de Almería

	NORMA	PROYECTO	OBSERVACIONES
PARCELA MÍNIMA (Proyecto actuación)	10.000 m2	72.032 m2	CUMPLE
USO O DESTINO EDIFICACIONES / INFRAESTRUCTURAS	AGRÍCOLA/ VIVIENDA UNIFAMILIAR AISLADA	CELEBRACIONES	Proyecto de actuación CUMPLE
SUPERFICIE MÁXIMA CONSTRUIDA (% de superficie de parcela)	Regadío:1% Secano: 0,5%	0,42 %	CUMPLE
Nº DE PLANTAS	2 plantas	2 plantas	CUMPLE
RETRANQUEO A LINDEROS (m)	10	48	CUMPLE

* El Proyecto de Actividad no altera las condiciones previas.

OTROS PARÁMETROS:	NORMA	PROYECTO	OBSERVACIONES
DISTANCIA A OTRAS EDIFICACIONES SIMILARES (m)	25	≥150	CUMPLE
DISTANCIA A CARRETERAS (m)	25	≥120	CUMPLE
DISTANCIA A DOMINIO PÚBLICO HIDRÁULICO	100	>144	NO AFECTADO
SITUACIÓN EN ESPACIO NATURAL PROTEGIDO			NO AFECTADO
OTRAS CONDICIONES ESTÉTICAS Y ARQUITECTÓNICAS LOCALES A RESPETAR	TIPOLOGÍA TRADICIONAL	TIPOLOGÍA TRADICIONAL	CUMPLE

* **NOTA:** tal y como se ha indicado en los antecedentes, a fecha de redacción de este proyecto de actividad se encuentra en tramitación las correspondientes certificaciones administrativas que acrediten la legalidad de los inmuebles existentes en la propiedad.

1.3.3- Superficies.

ZONA BANQUETE Y COPAS	590 m²
ZONA RESERVADA CATERING	50 m²
MÓDULO DE ASEOS	66,36 m²

1.3.4 Parámetros determinantes de las previsiones técnicas a considerar respecto al CTE.

Se entiende como tales, todos aquellos parámetros que nos condicionan la elección de los concretos sistemas del edificio. Estos parámetros pueden venir determinados por las condiciones del terreno, por los requerimientos del programa, la normativa aplicable, etc.

SISTEMA ESTRUCTURAL - No se proyecta.

SISTEMA ENVOLVENTE- No se proyecta.

SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN.- No se proyecta.

SISTEMA DE ACABADOS.- No se proyecta.

SISTEMA DE INSTALACIONES Y ACONDICIONAMIENTO.-

- Protección contra incendios: Según DB-SI.

- Electricidad y Alumbrado: Según REBT e ITC's.

- Fontanería y Evacuación de aguas: condicionada para ofrecer la garantía de unas adecuadas condiciones de higiene, salud y protección del medioambiente, de forma que se alcancen las condiciones aceptables de salubridad y estanqueidad en el ambiente interior del edificio y que éste no deteriore el medio ambiente en su entorno inmediato.

SISTEMA DE SERVICIOS.- La parcela dispone de los siguientes servicios básicos:

- Acometida eléctrica desde la red eléctrica (ENDESA).

No existe conexión a la red pública de abastecimiento ni de alcantarillado o saneamiento. El adecuado tratamiento de las aguas residuales queda justificado más adelante, en el apartado correspondiente. La recogida de basuras se efectúa a través de contenedores situados en la vía pública.

1.3.5 Cumplimiento del CTE.

El ámbito de aplicación del Código Técnico de la edificación se establece en su artículo 2: El CTE será de aplicación, en los términos establecidos en la LOE y con las limitaciones que en el mismo se determinan, a las edificaciones públicas y privadas cuyos proyectos precisen disponer de la correspondiente licencia o autorización legalmente exigible. La LOE, en el punto 2 de su artículo 2, define edificación a los efectos de dicha Ley las siguientes obras:

a) Obras de edificación de nueva construcción, excepto aquellas construcciones de escasa entidad constructiva y sencillez técnica que no tengan, de forma eventual o permanente, carácter residencial ni público y se desarrollen en una sola planta.

b) Todas las intervenciones sobre los edificios existentes, siempre y cuando alteren su configuración arquitectónica, entendiéndose por tales las que tengan carácter de intervención total o las parciales que produzcan una variación esencial de la composición general exterior, la volumetría, o el conjunto del sistema estructural, o tengan por objeto cambiar los usos característicos del edificio.

c) Obras que tengan el carácter de intervención total en edificaciones catalogadas o que dispongan de algún tipo de protección de carácter ambiental o histórico-artístico, regulada a través de norma legal o documento urbanístico y otras de carácter parcial que afecten a elementos o partes objeto de protección.

El presente Proyecto no contempla ninguna de las obras así definidas, puesto que el único edificio vinculado a la actividad es el módulo de aseos y vestidor, en el cual no es necesaria intervención. Por tanto, según los términos establecidos en la LOE, esta no es de aplicación, y tampoco lo sería el CTE. Pese a ello, para garantizar que se reúnen condiciones de seguridad en caso de incendio y de accesibilidad, se ha tomado en consideración.

1.4 – PRESTACIONES DEL EDIFICIO

Requisitos básicos:	Según CTE	En proyecto	Prestaciones que superan el CTE en proyecto	
Seguridad	DB-SE	Seguridad estructural	No es de aplicación	No procede
	DB-SI	Seguridad en caso de incendio	DB-SI	No procede
	DB-SUA	Seguridad de utilización y accesibilidad	DB-SUA	No procede
Habitabilidad	DB-HS	Salubridad	No es de aplicación	No procede
	DB-HR	Protección frente al ruido	No es de aplicación	No procede
	DB-HE	Ahorro de energía	No es de aplicación	No procede

LIMITACIONES

Limitaciones de uso del edificio:	El edificio solo podrá destinarse a los usos previstos en el proyecto. La dedicación de algunas de sus dependencias a uso distinto del proyectado requerirá de un proyecto de reforma y cambio de uso que será objeto de licencia nueva.
Limitaciones de uso de las dependencias:	Las dependencias solamente podrán usarse según lo grafiado en los planos de usos y superficies.
Limitación de uso de las instalaciones:	Las instalaciones se diseñan para los usos previstos en proyecto.

El Ejido, noviembre de 2023

La Arquitecta Técnica



Fdo. Encarnación López Martín

2. MEMORIA CONSTRUCTIVA

2.1 SISTEMAS DE ACONDICIONAMIENTO E INSTALACIONES

2.1.1 Subsistema de protección contra incendios

Se dispone un extintor de CO2 próximo al cuadro de distribución eléctrica de la zona de catering y otro próximo a los cuadros de distribución existentes. Igualmente existe uno de polvo polivalente 21A-113B en la zona destinada al banquete y otro en el módulo de aseos.

2.1.2 Subsistema de electricidad (según REBT + normas particulares de Endesa)

El presente apartado define y detalla las prescripciones y elementos que cumple la instalación eléctrica para lograr una distribución segura y versátil de la corriente eléctrica y una discriminación máxima del posible fallo eléctrico, mediante circuitos y mecanismos de protección.

Todas las canalizaciones, cajas y armarios, junto a los conductores y mecanismos comparten la característica de ser materiales no propagadores de la llama, lo que también se conoce como autoextinguibles). Al tiempo todos esos materiales son identificables atendiendo a las referencias que les sean de aplicación.

La instalación está proyectada de manera que se posibiliten las verificaciones y ensayos oportunos de obra, así como las necesarias operaciones de mantenimiento que le sean propias. El suministro eléctrico es el europeo, es decir, 230 / 400 V.

La acometida, la caja general de protección, la línea de alimentación, el contador y la derivación individual ya existen. Se proyecta conectar la nueva instalación a la existente en el cuadro de mando y protección de esta mediante canalización enterrada.

La instalación eléctrica estará formada por circuitos separados y alojados en tubos independientes, constituidos por un conductor de fase, un neutro y uno de protección, que partiendo del Cuadro General de Distribución alimentan cada uno de los puntos de utilización de energía eléctrica. Los nuevos circuitos necesarios para dar servicio a las nuevas dependencias se ejecutarán como ampliación de los existentes.

Los conductores a utilizar serán (H 07V U) de cobre unipolar aislados con dieléctrico de PVC, siendo su tensión asignada 450-750 V. La instalación se realizará empotrada bajo tubo flexible de PVC corrugado. Los cables serán no propagadores del incendio y con emisión de humos y opacidad reducida.

Los conductores de la instalación deben ser fácilmente identificados, especialmente los conductores neutro y de protección. Esta identificación se realizará por los colores que presenten sus aislamientos. Cuando exista conductor neutro en la instalación o se prevea para un conductor de fase su pase posterior a conductor neutro, se identificarán éstos por el color azul claro. Al conductor de protección se le identificará por el doble color amarillo-verde. Todos los conductores de fase, o en su caso, aquellos para los que se prevea su pase posterior a neutro se identificarán por los colores marrón o negro. Cuando se considere necesario identificar tres fases diferentes, podrá utilizarse el color gris.

Todas las conexiones de conductores se realizarán utilizando bornes de conexión montados individualmente o mediante regletas de conexión, realizándose en el interior de cajas de empalme y/o de derivación.

Cualquier parte de la instalación interior quedará a una distancia no inferior a 5 cm de las canalizaciones de saneamiento y agua.

Se cumplirán las prescripciones aplicables a la instalación en cuanto a la clasificación de volúmenes, elección e instalación de materiales eléctricos conforme a la ITC-BT-27.

La puesta a tierra se conectará igualmente a la instalación existente.

2.1.3 Subsistema de alumbrado

Formado por 53 puntos de luz tipo baliza led de 5 w distribuidos a lo largo de los recorridos y caminos. La iluminación de la zona de banquete y copas correrá a cargo de la empresa de catering contratada para cada ocasión.

2.1.4 Subsistema de evacuación de residuos líquidos y sólidos

Al no existir posibilidad de conexión con la red de saneamiento municipal, la parcela cuenta con un dispositivo autónomo que cumple con lo especificado por el Decreto 109/2015, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vertidos al Dominio Público Hidráulico y al Dominio Público Marítimo-Terrestre de Andalucía, en su Artículo 9: Autorización de vertido a fosas sépticas, depósitos estancos y redes de saneamiento municipales. En base a dicho decreto el sistema instalado consta de dos depósitos estancos con una capacidad de 3.000 l. y de 2.000 l. Se procede a la retirada periódica de las aguas residuales por un gestor autorizado.

2.1.5 Subsistema de suministro de agua

Al no existir posibilidad de conexión con la red municipal de abastecimiento, este procede de un nacimiento natural que hay en la misma finca, con el cual se rellena un depósito. Por efecto de la gravedad se conduce el agua a la instalación de fontanería, a excepción del suministro para consumo humano, que se realiza mediante agua embotellada.

2.1.6. Evacuación de residuos

La eliminación de residuos sólidos se hace dentro de contenedores existentes en el núcleo urbano de Alcolea. Estos contenedores garantizan además la recogida selectiva de tales residuos.

3. CUMPLIMIENTO DEL CTE

PROYECTO DE ACTIVIDAD DE FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS

3.1 EXIGENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

La técnico redactora del proyecto entiende que esta exigencia no es de aplicación, pese a lo cual considera conveniente su justificación, como se ha expuesto en el apartado 1.3.5.

Según los “Criterios para la interpretación y aplicación del Documento Básico del Código Técnico de la Edificación. DB SI - Seguridad en caso de incendio. Recopilación de consultas dirigidas a la Dirección General de Arquitectura y Política de Vivienda” Publicados el 18 de mayo de 2010 por el Ministerio de Vivienda, el cual en el apartado de dudas sobre el ámbito de aplicación reza lo siguiente:

“¿Es exigible el cumplimiento de las condiciones del DB SI cuando un incendio no suponga riesgo para las personas? La aplicación del DB SI tiene por objeto cumplir las exigencias básicas de SI y con ello satisfacer el requisito básico SI, el cual tiene por objetivo “...reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios de un edificio sufran daños derivados de un incendio de origen accidental ... (Parte I, art.11.1)

Por tanto, la aplicación de las condiciones del DB SI es exigible en la medida en que exista riesgo para las personas y voluntaria si únicamente existe riesgo para los bienes.

A título de ejemplo, en un aparcamiento situado al exterior, como puede ser en la cubierta de un edificio, o en un edificio de uso agropecuario, garaje o almacén, de poca superficie, una planta, ocupación mínima y ocasional, suficiente separación respecto de otros edificios, etc., puede ser suficiente aplicar las condiciones de evacuación (SI 3) que realmente puedan resultar necesarias para la seguridad de las personas.. pueden no ser exigibles las condiciones de:

- propagación interior (sección SI 1)
- propagación exterior (SI 2)
- instalaciones de protección contra incendios (SI 4)
- intervención de los bomberos (SI 5)
- resistencia al fuego de la estructura (SI 6) siendo suficiente aplicar las condiciones de evacuación (SI 3) que realmente puedan resultar necesarias para la seguridad de las personas.”

Por otro lado, en la versión del DB SI con comentarios del 22 de diciembre de 2022, en el apartado II de la Introducción, encontramos la siguiente referencia a las estructuras provisionales:

“El ámbito de aplicación que se establece con carácter general para el conjunto del CTE es, a su vez, el que se establece en la LOE, el cual contempla únicamente edificios de carácter permanente. Por tanto, las estructuras provisionales tipo carpas, circos, etc. no están reglamentariamente dentro de dicho ámbito de aplicación, lo cual, por otra parte, no prohíbe que se les aplique en aquello que pudiera ser aplicable.”

En definitiva, y como ya se ha justificado en el apartado 1.3.5, el único edificio del ámbito de la actividad es el núcleo de aseos y vestidor, donde se cumple el SI3 y sus exigencias básicas, ya que según DB SI el origen de evacuación es “todo punto **ocupable de un edificio**, exceptuando los del interior de las viviendas y los de todo recinto o conjunto de ellos comunicados entre sí, en los que la densidad de ocupación no exceda de 1 persona/5 m² y cuya superficie total no exceda de 50 m²”. Así pues, en el recinto objeto del proyecto sólo existiría origen de evacuación en el núcleo de aseos, puesto que la carpa no es permanente y el resto se desarrolla en un “espacio exterior seguro” según la terminología del DB-SI.

Aun así, ante el riesgo de que se pueda producir cualquier tipo de situación que requiera una evacuación de emergencia, se han dispuesto recorridos de evacuación siguiendo las exigencias de dimensionado de la tabla 4.1 del DB – SI3.

En zonas al aire libre:

Pasos, pasillos y rampas $A \geq P / 600^{(10)}$

Escaleras $A \geq P / 480^{(10)}$

⁽¹⁰⁾ Cuando la evacuación de estas zonas conduzca a espacios interiores, los elementos de evacuación en dichos espacios se dimensionarán como elementos interiores, excepto cuando sean escaleras o pasillos protegidos que únicamente sirvan a la evacuación de las zonas al aire libre y conduzcan directamente a salidas de edificio, o bien cuando transcurran por un espacio con una seguridad equivalente a la de un sector de riesgo mínimo (p. ej. estadios deportivos) en cuyo caso se puede mantener el dimensionamiento aplicado en las zonas al aire libre.

Todos los **pasillos existentes** tienen un ancho mayor que $300/600= 0,5$ m.

Del mismo modo, y aunque el DB-SI4 sólo es de aplicación en el núcleo de aseos, se han instalado los

siguientes medios de extinción:

- extintor de CO2 próximo al cuadro de distribución eléctrica de la zona de catering,
- extintor de CO2 próximo a los cuadros de distribución existentes,
- extintor de polvo polivalente 21A-113B en la zona destinada al banquete y en el núcleo de aseos.

Se pretende de esta forma controlar inmediatamente cualquier pequeño incendio que se pueda producir y evitar que se propague, ya que el daño generado al entorno podría ser elevado dada la densidad y la riqueza de vegetación existente en la finca.

3.2 EXIGENCIAS BÁSICAS DE SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN Y ACCESIBILIDAD

La técnico redactora del proyecto entiende que esta exigencia no es de aplicación, pese a lo cual considera conveniente su justificación, como se ha expuesto en el apartado 1.3.5.

SUA 1		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE CAIDAS					
		1	2	3	4	5	6
SUA 1.1	Resbaladidad de los suelos		X				
SUA 1.2	Discontinuidades en los pavimentos		X				
SUA 1.3	Desniveles	X					
SUA 1.4	Escaleras y rampas	X					
SUA 1.5	Limpeza de los acristalamientos exteriores	X					

SUA 2		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE IMPACTO O DE ATRAPAMIENTO					
		1	2	3	4	5	6
SUA 2.1	Impacto		X				
SUA 2.2	Atrapamiento	X					

SUA 3		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE APRISIONAMIENTO EN RECINTOS					
		1	2	3	4	5	6
SUA 3.1	Aprisionamiento		X				

SUA 4		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR ILUMINACIÓN INADECUADA					
		1	2	3	4	5	6
SUA 4.1	Alumbrado normal en zonas de circulación		X				
SUA 4.2	Alumbrado de emergencia		X				

SUA 5		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR SITUACIONES DE ALTA OCUPACIÓN					
		1	2	3	4	5	6
SUA 5.2	Condiciones de los graderíos para espectadores de pie	X					

SUA 6		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE AHOGAMIENTO					
		1	2	3	4	5	6
SUA 6.1	Piscinas	X					
SUA 6.2	Pozos y depósitos	X					

SUA 7		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE VEHÍCULOS EN MOVIMIENTO					
		1	2	3	4	5	6
SUA 7.2	Características constructivas	X					
SUA 7.3	Protección de recorridos peatonales	X					
SUA 7.4	Señalización	X					

SUA 8		SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR LA ACCIÓN DEL RAYO					
		1	2	3	4	5	6
SUA 8	Procedimiento de verificación y tipo de instalación exigido	X					
Cálculo de la Eficiencia requerida y el Nivel de protección correspondiente							
$N_G =$	$A_e =$	$C_1 =$		$N_e =$	$Ne < Na$		
$C_2 =$	$C_3 =$	$C_4 =$	$C_5 =$	$N_a =$	Nivel de protección:		

SUA 9		ACCESIBILIDAD					
		1	2	3	4	5	6
SUA 9.1	Condiciones de accesibilidad		X				
SUA 9.2	Condiciones y características de la información y señalización para la accesibilidad		X				

CLAVES

1. Esta exigencia no es aplicable al proyecto, debido a las características del edificio.
2. Las soluciones adoptadas en el proyecto respecto a esta exigencia se ajustan a lo establecido en el DB SU.
3. Las prestaciones del edificio respecto a esta exigencia mejoran los niveles establecidos en el DB SU.

- 4. Se aporta documentación justificativa de la mejora de las prestaciones del edificio en relación con esta exigencia.**
- 5. Las soluciones adoptadas en el proyecto respecto a esta exigencia son alternativas a lo establecido en el DB SU.**
- 6. Se aporta documentación justificativa de las prestaciones proporcionadas por las soluciones alternativas adoptadas.**

4. CUMPLIMIENTO DE OTROS REGLAMENTOS Y DISPOSICIONES

PROYECTO DE ACTIVIDAD DE FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS

4.1 DECRETO 293/2009, DE 7 DE JULIO, POR EL QUE SE REGULA LAS NORMAS PARA LA ACCESIBILIDAD EN LAS INFRAESTRUCTURAS, EL URBANISMO, LA EDIFICACIÓN Y EL TRANSPORTE EN ANDALUCÍA.

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***



* Aprobada por la 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 nº 12, de 19 de enero de 2012)

DATOS GENERALES

DOCUMENTACIÓN

Proyecto de Actividad y Certificado de Seguridad y Solidez

ACTUACIÓN

FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS

ACTIVIDADES O USOS CONCURRENTES

RESTAURANTE

DOTACIONES Y NÚMERO TOTAL DE ELEMENTOS

DOTACIONES	NÚMERO
Aforo (número de personas)	300
Número de asientos	-
Superficie	-
Accesos	2
Ascensores	-
Rampas	-
Alojamientos	-
Núcleos de aseos	1
Aseos aislados	-
Núcleos de duchas	-
Duchas aisladas	-
Núcleos de vestuarios	-
Vestuarios aislados	-
Probadores	-
Plazas de aparcamientos	50
Plantas	1
Puestos de personas con discapacidad (sólo en el supuesto de centros de enseñanza reglada de educación especial)	-

LOCALIZACIÓN

Polígono nº 2 - Parcela nº 324 - Alcolea

TITULARIDAD

Concepción Dolores Caro Criado

PERSONA/S PROMOTORA/S

Concepción Dolores Caro Criado

PROYECTISTA/S

Encarna López Martín, Arquitecta Técnica

FICHAS Y TABLAS JUSTIFICATIVAS QUE SE ACOMPAÑAN

- Ficha I. Infraestructuras y urbanismo
- Ficha II. Edificios, establecimientos o instalaciones
- Ficha III. Edificaciones de viviendas
- Ficha IV. Viviendas reservadas para personas con movilidad reducida
- Tabla 1. Edificios, establecimientos o instalaciones de alojamiento
- Tabla 2. Edificios, establecimientos o instalaciones de uso comercial
- Tabla 3. Edificios, establecimientos o instalaciones de uso sanitario
- Tabla 4. Edificios, establecimientos o instalaciones de servicios sociales
- Tabla 5. Edificios, establecimientos o instalaciones de actividades culturales y sociales
- Tabla 6. Edificios, establecimientos o instalaciones de restauración
- Tabla 7. Edificios, establecimientos o instalaciones de uso administrativo
- Tabla 8. Centros de enseñanza
- Tabla 9. Edificios, establecimientos o instalaciones de transportes
- Tabla 10. Edificios, establecimientos o instalaciones de espectáculos
- Tabla 11. Edificios, establecimientos o instalaciones de uso religioso
- Tabla 12. Edificios, establecimientos o instalaciones de actividades recreativas
- Tabla 13. Garajes y aparcamientos

OBSERVACIONES

FECHA Y FIRMA

En El Ejido, noviembre de 2023

La Arquitecta Técnica



Fdo. Encarnación López Martín

MÓDULO 1
FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES *

CONDICIONES CONSTRUCTIVAS DE LOS MATERIALES Y DEL EQUIPAMIENTO

Descripción de los materiales utilizados

Pavimentos de itinerarios accesibles

Material: Gres
Color: beige/marrón
Resbaladidad: 3

Pavimentos de rampas

Material:
Color:
Resbaladidad:

Pavimentos de escaleras

Material:
Color:
Resbaladidad:

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.

* Aprobada por la 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 nº 12, de 19 de enero de 2012)

FICHA II. EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES ESPACIOS INTERIORES AL MISMO NIVEL						
ESPACIOS EXTERIORES. Se deberá cumplimentar en su caso, la Ficha justificativa I. Infraestructuras 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 lo 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 cuchilla, guillotina o batiente automático.	---	≥ 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, VESTÍBULOS Y PASILLOS (Rgto. Art. 64. DB-SUA Anejo A)						
Vestíbulos	Circunferencia libre no barrida por las puertas.	∅ ≥ 1,50 m	∅ ≥ 1,50 m		CUMPLE	
	Circunferencia libre no barrida por las puertas frente a ascensor accesible.	∅ ≥ 1,50 m	---			
Pasillos	Anchura libre	∅ ≥ 1,20 m	∅ ≥ 1,20 m		CUMPLE	
	Estrechamientos puntuales	Longitud 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	---			CUMPLE	
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	≥ 0,80 m		
<input checked="" type="checkbox"/> En el ángulo de máxima apertura de la puerta, la anchura libre de paso reducida por el grosor de la hoja de la puerta es ≥ 0,78 m						
Ángulo de apertura de las puertas		---	≥ 90°		= 90°	
Espacio libre horizontal a ambas caras de las puertas		∅ ≥ 1,20 m	∅ ≥ 1,20 m		∅ ≥ 1,20 m	
Sistema de apertura o cierre	Altura de la manivela	De 0,80 m a 1,20 m	De 0,80 m a 1,00 m		=1.00m	
	Separación del picaporte al plano de la puerta	---	0,04 m			
	Distancia desde el mecanismo hasta el encuentro en rincón	≥ 0,30 m	---			
<input type="checkbox"/> Puertas transparentes o acristaladas	Son de policarbonatos o metacrilatos, luna pulida templada de espesor mínimo 6 mm. o acristalamientos laminares de seguridad					
	Señalización horizontal en toda su longitud	De 0,85 m a 1,10 m De 1,50 m a 1,70 m	De 0,85 m a 1,10 m De 1,50 m a 1,70 m			
	<input type="checkbox"/> Ancho franja señalizadora perimetral (1)	---	0,05 m			
(1) Puertas totalmente transparentes con apertura automática o que no disponen de mecanismo de accionamiento						
<input type="checkbox"/> Puertas de dos hojas	Sin mecanismo de automatismo y coordinación, anchura de paso mínimo en una de ellas.	≥ 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 checked="" 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

ACCESO A LAS DISTINTAS PLANTAS O DESNIVELES (Rgto. Art.69 y 2.1.d), DB-SUA 9)

<input type="checkbox"/> Acceso a las distintas plantas	<input type="checkbox"/> El edificio, establecimiento o instalación, de titularidad de las Administraciones 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 edificio, establecimiento o instalación, sea o no de concurrencia 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 edificio, establecimiento o instalación, sea o no de concurrencia pública, tiene más de 200 m ² de superficie útil en plantas sin entrada accesible al edificio, excluida la superficie 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.

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-SUA 1)

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 checked="" 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 0,13 m a 0,185 m	Según DB-SUA	
	<input type="checkbox"/> Uso público (1) o sin alternativa de ascensor	De 0,13 m a 0,175 m	Según DB-SUA	
Relación huella / contrahuella	$0,54 \leq 2C+H \leq 0,70$ m	Según DB-SUA		

En las escaleras situadas en zonas de uso público se dispondrá en el borde 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		
		Ocupación > 100	≥ 1,10 m		
	<input type="checkbox"/> Sanitario	Con pacientes int o ext con recorridos 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	Mesetas de embarque y desembarque	≥ 1,00 m	≥ 1,20 m	
		Mesetas intermedias (no invadidas 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		≥ 100 luxes	≥ 150 luxes	
Pasamanos	Diámetro	---	---	
	Altura	De 0,90 m a 1,10 m De 0,65 m a 0,75 m	---	
	Separación entre pasamanos y parámetros	≥ 0,04 m	≥ 0,04 m	
	Prolongación de pasamanos en extremos (4)	≥ 0,30 m	---	

(*) Debido al carácter singular y a los condicionantes estéticos de la escalera existente, se hace inviable cumplir con la exigencia.

En escaleras de ancho $\geq 4,00$ 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 acceso a auditorios, infraestructuras de transporte, recintos deportivos y otras instalaciones de gran ocupación. En los restantes casos, al menos uno.

Las escaleras que salven una altura $\geq 0,55$ m, disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.

Entre dos plantas consecutivas de una misma escalera, todos los peldaños tienen la misma contrahuella todos los peldaños de los tramos rectos tienen la misma huella. Entre dos tramos consecutivos de plantas diferentes, la contrahuella no variará más de ± 1 cm.

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.

(1) Ver definición DB-SUA "Seguridad de utilización y accesibilidad"

(2) Obligatorio en áreas de hospitalización y tratamientos intensivos, en escuelas infantiles y en centros de enseñanza primaria o secundaria.

(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.

(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.

RAMPAS DE ITINERARIOS ACCESIBLES (Rgto. Art. 72. DB-SUA 1)

Directriz		Recta o curvatura de $R \geq 30,00$ m	Recta o curvatura de $R \geq 30,00$ m	
Anchura		≥ 1,20 m	≥ 1,20 m	
Pendiente longitudinal (proyección horizontal)	Tramos de longitud $< 3,00$ m	10,00 %	10,00 %	
	Tramos de longitud $\geq 3,00$ m y $< 6,00$ m	8,00 %	8,00 %	
	Tramos de longitud $\geq 6,00$ m	6,00 %	6,00 %	
Pendiente transversal		≤ 2 %	≤ 2 %	
Longitud máxima de tramo (proyección horizontal)		≤ 9,00 m	≤ 9,00 m	
Mesetas	Ancho	≥ Ancho de rampa	≥ Ancho de rampa	
	Fondo	≥ 1,50 m	≥ 1,50 m	
	Espacio libre de obstáculos	---	$\varnothing \geq 1,20$ m	
	<input type="checkbox"/> 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 4,5 cm a 5 cm	
	Altura	De 0,90 m a 1,10 m De 0,65 m a 0,75 m	De 0,90 m a 1,10 m	
	Prolongación en los extremos a ambos lados (tramos ≥ 3 m)	≥ 0,30 m	≥ 0,30 m	
Altura de zócalo o elemento protector lateral en bordes libres (1)		≥ 0,10 m	≥ 0,10 m	-

(*) Dada la topografía de la parcela, el gran valor inmaterial de vegetación consolidada, el carácter de la intervención y los condicionantes estéticos, hacen inviable técnica y económicamente cumplir con el parámetro.

En rampas de ancho $\geq 4,00$ m se disponen barandillas centrales con doble pasamanos.

(1) En desniveles $\geq 0,185$ 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, separado del 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 salven una altura $\geq 0,55$ m., disponen de barandillas o antepechos coronados por pasamanos.

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 en el embarque y en el desembarque	---	≥ 1,20 m		
	Número de peldaños enrasados (entrada y salida)	---	≥ 2,50 m		
	Velocidad	---	≤ 0,50 m/s		
	Prolongación de pasamanos en desembarques	---	≥ 0,45 m		
ASCENSORES ACCESIBLES (art. 74 y DB-SUA Anejo A)					
Espacio libre frente al ascensor		∅ ≥ 1,50 m	---		
Anchura de paso puertas		UNE EN 8170:2004	≥ 0,80 m		
Medidas interiores (dimensiones mínimas)	Superficie útil en plantas distintas a las de acceso ≤ 1.000 m ²	<input type="checkbox"/> Una o dos puertas enfrentadas	1,00 x 1,25 m	1,00 x 1,25 m	
		<input type="checkbox"/> Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		
	Superficie útil en plantas distintas a las de acceso > 1.000 m ²	<input type="checkbox"/> Una o dos puertas enfrentadas	1,00 x 1,40 m		
		<input type="checkbox"/> Dos puertas en ángulo	1,40 x 1,40 m		
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.					
Puerta de altura 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.					

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 uso, actividad y aforo 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 silla de ruedas	<input type="checkbox"/> Aproximación frontal	≥ (0,80 x1,20) m	≥ (0,90 x1,20) m	
	<input type="checkbox"/> Aproximación lateral	≥ (0,80 x1,50) m	≥ (0,90 x1,50) 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
ASEOS 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)		CUMPLE
	<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 checked="" type="checkbox"/> Aseos aislados y núcleos de aseos	---	1 inodoro y 1 lavabo por cada núcleo o 1 aseo aislado compartido		
En función del uso, actividad y aforo de la edificación, deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente.					
Puertas (1)	<input checked="" 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		$\varnothing \geq 1,50$ m	$\varnothing \geq 1,50$ m		$\varnothing \geq 1,50$ m
Lavabo (sin pedestal)	Altura cara superior		$\leq 0,85$ m	De 0,70 m a 0,80 m	De 0,70 m a 0,80 m
	Espacio libre inferior	Altura	$\geq 0,70$ m	De 0,70 m a 0,80 m	De 0,70 m a 0,80 m
		Profundidad	$\geq 0,50$ m	---	
Inodoro	Espacio de transferencia lateral (2)		$\geq 0,80$ m		CUMPLE
	Fondo desde el paramento hasta el borde frontal		$\geq 0,75$ m	$\geq 0,70$ m	$\geq 0,75$ m
	Altura del asiento del aparato		De 0,45 m a 0,50 m	De 0,45 m a 0,50 m	De 0,45 m a 0,50 m
	Altura del pulsador (gran superficie o palanca)		De 0,70 m a 1,20 m	De 0,70 m a 1,20 m	De 0,70 m a 1,20 m
(2) En aseos de uso público, espacio de transferencia lateral a ambos lados					
Barras	Separación entre barras inodoro		De 0,65 m a 0,70 m	---	CUMPLE
	Diámetro sección circular		De 3 cm a 4 cm	De 3 cm a 4 cm	CUMPLE
	Separación al paramento u otros elementos		De 4,5 cm a 5,5 cm	$\geq 4,5$ cm	CUMPLE
	Altura de las barras		De 0,70 m a 0,75 m	De 0,70 m a 0,75 m	CUMPLE
	Longitud de las barras		$\geq 0,70$ m	---	CUMPLE
	<input type="checkbox"/> Verticales para apoyo. Distancia medida desde el borde del inodoro hacia delante		---	= 0,30 m	
Dispone de dos barras laterales junto al inodoro, siendo abatible la que posibilita la transferencia lateral. En aseos de uso público las dos.					
<input type="checkbox"/> Si existen más de cinco urinarios se dispone uno cuya altura del borde inferior estará situada entre 0,30 y 0,40 m					
Grifería (3)	Alcance horizontal desde el asiento		---	$\leq 0,60$ m	CUMPLE
(3) Automática o monomando con palanca alargada tipo gerontológico					
Accesorios	Altura de accesorios y mecanismos		---	De 0,70 m a 1,20 m	CUMPLE
	Espejo	<input type="checkbox"/> Altura borde inferior	---	$\leq 0,90$ m	
		<input type="checkbox"/> Orientable $\geq 10^\circ$ sobre la vertical			
Nivel de iluminación. No se admite iluminación con temporización					
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. En zonas de uso público, debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se transmite 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.					

VESTUARIOS, DUCHAS Y PROBADORES (Rgto. Art. 78. DB-SUA 9 y Anejo A)						
Dotación mínima	Vestuarios (siempre que sea exigible por alguna disposición legal de obligado cumplimiento)		1 cada 10 o fracción	Al menos uno		
	Duchas (uso público)		1 cada 10 o fracción	Al menos uno		
	Probadores (uso público)		1 cada 10 o fracción	Al menos uno		
	En función del uso, actividad y aforo de la edificación deberá cumplimentarse la Tabla justificativa correspondiente.					
<input type="checkbox"/> Vestuario y probador	Espacio libre de obstáculos		$\varnothing \geq 1,50$ m	$\varnothing \geq 1,50$ m		
	Altura de repisas y perchas		---	De 0,40 m a 1,20 m		
	Bancos abatibles y con respaldo o adosados a pared	Anchura		0,40 m	$\geq 0,50$ m	
		Altura		De 0,45 m a 0,50 m	$\leq 0,45$ m	
		Fondo		= 0,40 m	$\geq 0,40$ m	
Acceso lateral		$\geq 0,80$ m	$\geq 0,70$ m			
<input type="checkbox"/> Duchas	Espacio libre de obstáculos		$\varnothing \geq 1,50$ m	$\varnothing \geq 1,50$ m		
	Altura de repisas y perchas		---	De 0,40 m a 1,20 m		
	Largo		$\geq 1,20$ m	$\geq 1,80$ m		
	Ancho		$\geq 0,80$ m	$\geq 1,20$ m		
	Pendiente de evacuación de aguas		---	$\leq 2\%$		
	Espacio de transferencia lateral al asiento		$\geq 0,80$ m	De 0,80 m a 1,20 m		
	Altura del maneral del rociador si es manipulable.		---	De 0,80 m a 1,20 m		
	Altura de barras metálicas horizontales		---	0,75 m		
	Banco abatible	Anchura		---	$\geq 0,50$ m	
		Altura		---	$\leq 0,45$ m	
		Fondo		---	$\geq 0,40$ m	
		Acceso lateral		$\geq 0,80$ m	$\geq 0,70$ 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.					
	Diámetro de la sección circular		De 3 cm a 4 cm	De 3 cm a 4 cm		
	Separación al paramento		De 4,5 cm a 5,5 cm	$\geq 4,5$ cm		
	Fuerza soportable		1,00 kN	---		
	Altura de las barras horizontales		De 0,70 m a 0,75 m	De 0,70 m a 0,75 m		
	Longitud de las barras horizontales		$\geq 0,70$ m	---		
En el interior debe disponer de avisador luminoso y acústico para casos de emergencia cuando sea obligatoria la instalación de sistema de alarma. El avisado estará conectado con sistema de alarma. En zonas de uso público debe contar con un dispositivo en el interior fácilmente accesible, mediante el cual se transmite 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.						
DORMITORIOS Y ALOJAMIENTOS ACCESIBLES (Rgto. Art. 79. DB-SUA 9 Anejo A)						
Dotación	Se deberá cumplimentar la Tabla justificativa 1. Edificios, establecimientos o instalaciones de alojamiento.					
Anchura del hueco de paso en puertas (En ángulo máxima apertura reducida por grosor hoja $\geq 0,78$ m)			---	$\geq 0,80$ m		
Espacios de aproximación y circulación	Espacio aproximación y transferencia a un lado de la cama		---	$\geq 0,90$ m		
	Espacio de paso a los pies de la cama		---	$\geq 0,90$ m		
	Frontal a armarios y mobiliario		---	$\geq 0,70$ m		
	Distancia entre dos obstáculos entre los que se deba circular (elementos constructivos o mobiliario).		---	$\geq 0,80$ m		
Armarios empotrados	Altura de las 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	Sistemas de	Altura	---	$\leq 1,20$ m		

protecciones exteriores	apertura	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	
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 EQUIPAMIENTOS 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 ≥ 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		≥ 0,80 m	≥ 0,80 m	
		Altura		≤ 0,85 m	De 0,70 m a 0,80 m	
		Hueco bajo el mostrador	Alto	≥ 0,70 m	≥ 0,70 m	
			Ancho	≥ 0,80 m	---	
			Fondo	≥ 0,50 m	≥ 0,50 m	
	Ventanillas de atención al público	Altura de la ventanilla		---	≤ 1,10 m	
Altura plano de trabajo		≤ 0,85 m	---			
Posee un dispositivo de intercomunicación dotado de bucle de inducción u otro sistema adaptado a tal efecto.						
Puntos de llamada accesible	Dispone de un sistema de intercomunicación mediante mecanismos 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 0,80 m a 1,20 m	De 0,90 a 1,20 m	De 0,90 a 1,20 m		
Altura de mecanismos de corriente y señal		De 0,40 m a 1,20 m	---	De 0,40 m a 1,20 m		
Distancia a encuentros en rincón		≥ 0,35 m	---	≥ 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, actividad y aforo de la edificación se deberá cumplimentar la Tabla justificativa correspondiente				
Zona de transferencia	Batería	Independiente	Esp. libre lateral ≥ 1,20 m	---	CUMPLE
		Compartida	---	Esp. libre lateral ≥ 1,40 m	
	Línea	Esp. libre trasero ≥ 3,00 m	---		

**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:

- Grúa homologada o elevador hidráulico homologado
- Escalera accesible

Escaleras accesibles en piscinas	Huella (antideslizante)		---	$\geq 0,30$ m	
	Tabica		---	$\leq 0,16$ m	
	Ancho		---	$\geq 1,20$ m	
	Pasamanos (a ambos lados)	Altura	---	De 0,95 m a 1,05 m	
		Dimensión mayor sólido capaz	---	De 0,045 m a 0,05 m	
		Separación hasta paramento	---	$\geq 0,04$ m	
Separación entre pasamanos intermedios		---	$\leq 4,00$ m		

Rampas accesibles en piscinas de titularidad pública destinadas exclusivamente a uso recreativo

Rampas accesibles en piscinas	Pendiente (antideslizante)		---	≤ 8 %	
	Anchura		---	$\geq 0,90$ m	
	Pasamanos (a ambos lados)	Altura (doble altura)	---	De 0,65 m a 0,75 m De 0,95 m a 1,05 m	
		Dimensión mayor sólido capaz	---	De 0,045 m a 0,05 m	
		Separación hasta paramento	---	$\geq 0,04$ m	
		Separación entre pasamanos intermedios	---	$\leq 4,00$ m	
Ancho de borde perimetral de la piscina con cantos redondeados			$\geq 1,20$ m	---	

CARACTERÍSTICAS SINGULARES CONSTRUCTIVAS Y DE DISEÑO

Se disponen zonas de descanso, dado para distancias en el mismo nivel $\geq 50,00$ m ó cuando puede darse una situación de espera.

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.

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:

- Se situarán próximas a los accesos plazas para personas usuarias de silla de ruedas
- Estarán próximas a una comunicación de ancho $\geq 1,20$ m
- Las gradas se señalarán mediante diferenciación cromática y de textura en los bordes
- Las butacas dispondrán de señalización numerológica en altoprelieve.

En cines, los espacios reservados se sitúan o en la parte central o en la superior.

OBSERVACIONES

--

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 de 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 la 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.

TABLA 6. USO DE EDIFICIOS, ESTABLECIMIENTOS E INSTALACIONES

RESTAURACIÓN	SUPERFICIE CAPACIDAD AFORO		NÚMERO DE ELEMENTOS ACCESIBLES				PLAZAS DE APARCAMIENTOS* (Rgto. art. 90 DB SUA)
	Hasta 3		ACCESOS (Artículo 64)		ASCENSORES (Artículo 69)	ASEOS (Rgto. art. 77 DB SUA)	
	> 3						
	DEC. 293/2009 (R.GTO)	D. TÉCN.					
Restaurantes, autoservicios, cafeterías, bares-quinosco, pubs y bares con música	≤ 80 m2		1	1	1 cada 3 o fracción	1	1 cada 33 plazas o fracción
	> 80 m2	*	1	2			2

* 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 reservará 1 plaza de aparcamiento accesible por cada plaza reservada para persona usuaria de silla de ruedas (CTE DB SUA)

4.2 REAL DECRETO 105/2008 POR EL QUE SE REGULA LA PRODUCCIÓN Y GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN.

No es de aplicación debido a que no se ejecutan obras.

4.3 ESTABLECIMIENTOS DE PÚBLICA CONCURRENCIA

4.3.1 Ley 13/1999, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía

La actividad objeto del presente Proyecto, se encuentra incluida en **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 con el epígrafe **III.2.7.b) Establecimiento de Hostelería con música**

Según el Artículo 4 del mencionado decreto, Modalidades de espectáculos públicos y actividades recreativas, estaría incluida en el apartado a) Permanentes. Según el Artículo 5, Tipos de establecimientos públicos, estaría incluido en los apartados:

1.a) Fijos,

2.a) Abiertos, ya que el único cerrado el módulo de aseos.

2.b) Al aire libre o descubiertos, si bien la zona de banquete y el módulo de aseos, y el resto al aire libre o descubiertos.

2. c) Independientes, puesto que se accede desde la vía pública.

Se da cumplimiento a lo establecido por el Artículo 10. Condiciones de los establecimientos:

2. Cuando para la celebración de un espectáculo o para el desarrollo de una actividad recreativa se utilicen estructuras no permanentes o desmontables, éstas deberán reunir igualmente las necesarias condiciones técnicas que garanticen la seguridad, higiene, accesibilidad y confortabilidad para las personas, y ajustarse, de acuerdo con el apartado anterior, a las disposiciones establecidas sobre condiciones de protección contra incendios en los edificios.

El horario de apertura y cierre está regulado en el capítulo III, según el cual se limita a la franja de 12,00 h a 02,00 h, ampliándose el cierre una hora más viernes, sábado y vísperas de festivo.

4.3.2 Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento general de policía de Espectáculos público y actividades recreativas:

SECCIÓN PRIMERA:

- Dispone de una altura libre de 3.20 m. Los elementos decorativos quedan a una altura mínima de 2,80 m.

- Se dispone de un botiquín en área de bar, perfectamente equipado, para prestar los primeros auxilios en caso de accidente o enfermedad repentina, dotado con el material dispuesto por las disposiciones sanitarias vigentes.

- Los baños disponen de capacidad para el uso de trabajadores y clientes.

- Los aseos están dotados de ventilación, alumbrado ordinario y revestido con material impermeable.

SECCIÓN SEGUNDA:

- El alumbrado ordinario está estudiado para que no se produzcan zonas de penumbra, cumpliendo

que en todos los puntos de la zona de público existe una iluminación mínima de 10 lux en todo el espacio comprendido entre el pavimento y un plano de dos metros sobre éste.

- Se señalizan las salidas de emergencia a exterior en la zona cerrada.
- Las luces de emergencia y de señalización se localizan sobre las puertas de la zona de baños, garantizándose la iluminación exigida por el R.E.B.T. en caso de fallo de la instalación.
- Se cumple lo dispuesto en el R.E.B.T. e Instrucciones Complementarias, así como lo dispuesto en el Reglamento de Instalaciones de Climatización y Agua Caliente sanitaria.

4.4 DECRETO 6/2012, DE 17 DE ENERO, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA

Se justifica en anexo que incluye Estudio Acústico.

4.5.- NORMATIVA TÉCNICO SANITARIA.

4.5.1.- Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

4.5.1.1.- Ámbito de aplicación

- La ACTIVIDAD DE EVENTO GASTRONÓMICO Y SOCIAL quedaría englobada como establecimiento donde se prepara, manipula y se almacena de forma doméstica, productos alimenticios para el consumo doméstico privado.

4.5.1.2.- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan, o transforman los productos alimenticios.

- Las instalaciones se mantendrán en buen estado y son de fácil limpieza, dadas las características de los mismos, son impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- Impiden la acumulación de suciedad y la formación de moho, reducen la condensación y no facilita el desprendimiento de partículas.
- Las superficies donde se trabajan los alimentos son fácilmente limpiables y desinfectables, siendo de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Se disponen de las instalaciones necesarias para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los utensilios de trabajo, instalaciones que son fácilmente limpiables, anticorrosivas y disponen de agua fría y caliente.

4.5.1.3.- Requisitos del equipo en contacto con los productos alimenticios.

- Se mantendrán en perfecto estado de limpieza y en su caso se desinfectarán, con la frecuencia necesaria para evitar riesgo de contaminación.
- Las características de los mismos, permitirán su fácil limpieza y la de su entorno, su desinfección y reducirán al mínimo el riesgo de contaminación.
- Los equipos están provistos de dispositivos de control para permitir el cumplimiento de la Normativa alimentaria.
- Cualquier uso de aditivo químico se realizará siguiendo el protocolo establecido a tal fin.

4.5.1.4.-. Desperdicios

- Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos se retiran de las instalaciones hasta los contenedores habilitados a tal fin.
- Estos contenedores se disponen en una zona especial hasta la recogida por el gestor Autorizado si es el caso o por la Empresa encargada de retirar el conjunto de residuos orgánicos, inorgánicos, vidrios, papel-cartón y envases.
- Tanto los contenedores como la zona habilitada permiten una fácil limpieza y desinfección.

4.5.1.5.-. Suministro de agua

- Las instalaciones disponen de agua potable para las necesidades de lavado y limpieza.
- Por lo tanto, hay suministro suficiente de agua para evitar contaminación en los alimentos.
- El hielo que se pueda utilizar proviene de casa suministradora homologada, o fabricados con agua de la red municipal.
- El vapor utilizado no contendrá ninguna partícula que pueda suponer contaminación sobre el producto que se aplica.

4.5.1.6.-. Higiene del personal

- Las personas en contacto con los alimentos, irán en perfecto estado de limpieza y llevarán vestimenta adecuada.
- Queda prohibida el acceso a las zonas de trabajo con los alimentos de toda persona con heridas, enfermedad cutánea, diarreas y demás enfermedades que puedan afectar a los alimentos.

4.5.1.7.-. Disposiciones aplicables

- No se admitirán alimentos, ingredientes o materias primas que estén contaminados o cabe prever razonablemente que lo están.
- El almacenamiento se realiza en dependencias habilitadas que evitan el deterioro progresivo y la posible contaminación.
- Se refrigerarán de forma inmediata aquellos productos que deban conservarse o servirse a bajas temperaturas.
- La descongelación se realizará de modo que se reduzcan al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.; caso de ser necesario, se drenará el líquido resultante.

4.5.2.- Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

4.5.2.1.-. Ámbito de aplicación

- El artículo 1.2., establece la aplicación del presente R.D., para aquellas empresas de carácter privado, que conlleven la venta directa al consumidor de comidas preparadas, como es nuestro caso.

4.5.2.2.-. Condiciones de los establecimientos.

- Se dispone de la documentación necesaria acreditativa a los efectos de los suministradores.
- Todos los aparatos y útiles de trabajo están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
- Se dispone de los equipos necesarios para la conservación de los alimentos, con temperaturas reguladas y sistemas de control que alcanzan las garantías sanitarias.

- Se dispone de sistema de lavado.
- Se ha establecido un programa de limpieza, desinfección y control para todas las dependencias donde se manipulen alimentos.

4.5.2.3.- Requisitos de las comidas preparadas.

- Para la elaboración de comidas se utilizarán productos alimenticios aptos para el consumo humano y que cumplan los requisitos de la normativa de aplicación.
- No se permitirá el contacto de alimentos con el suelo ni con animales.
- Se cuidará que el suministro de materias primas no afecte a los alimentos y comidas que se estén elaborando en esas dependencias.
- La descongelación se realizará en refrigeración y las comidas y alimentos descongelados no se podrán recongelar.
- El fraccionamiento de comidas se realizará en la menor proporción posible.
- La elaboración de comidas preparadas se realizará en el menor tiempo posible.
- Las comidas preparadas que hayan de congelarse o con tratamiento térmico específico se realizarán en el menor tiempo y que alcancen en su parte intermedia una temperatura igual o inferior a 8°C.
- Las comidas que hayan de descongelarse se mantendrán en refrigeración hasta su utilización.
- Los aditivos utilizados cumplirán la normativa específica de aplicación.

4.5.2.4.- Condiciones de almacenamiento

- La temperatura de almacenamiento serán las siguientes:
 1. Comidas congeladas: menor o igual a -18°C.
 2. Comidas refrigeradas: entre 4 y 8°C.
 3. Comidas calientes: mayor o igual a 65°C.
- Los productos de limpieza se almacenarán en lugar separado, para evitar el riesgo de contaminación, y se dispondrá especial cuidado en el trasvase o empleo parcial de los productos.

El Ejido, noviembre de 2023

La Arquitecta Técnica



Fdo. Encarnación López Martín

5. ANEJOS A LA MEMORIA

PROYECTO DE ACTIVIDAD DE FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS

5.1 DOCUMENTACIÓN PARA EL TRÁMITE AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD

Según la Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (GICA). La actividad a desarrollar en el local está sometida a Calificación Ambiental (CA): Decreto 297/1995. Según artículo 9, el Proyecto Técnico deberá incluir a los efectos ambientales la siguiente documentación:

a) Objeto de la actividad

El tipo de actividad a desarrollar en el local objeto del proyecto será de restaurante

b) Emplazamiento y descripción del edificio

Aportado en la Memoria del proyecto apartados 1.2 y 1.3

c) Maquinaria y equipos

- 10 frigoríficos de 650 w de potencia frigorífica.
- 2 frigoríficos de 360 w de potencia frigorífica.
- 2 hornos de 350 w de potencia calorífica.

d) Materiales empleados y almacenados

Todos los materiales en contacto con alimentos cumplen con la reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación, Real Decreto 381/1984.

Los productos almacenados estarán sometidos a los certificados europeos de calidad y al Real Decreto 18010/2003, sobre seguridad general de los productos.

También será de aplicación toda la normativa tipológica redactada anteriormente.

e) Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas

- Contaminación acústica: Se mantiene dentro de los límites establecidos.
- Contaminación lumínica: No existe riesgo.
- Otros:

Las emisiones a la atmósfera de la actividad del comercio, según RTE, es AE1 (Bajo Nivel de Contaminación)

La utilización del agua para la actividad es para la higiene personal de los trabajadores y limpieza del menaje, no produciéndose vertidos líquidos de ninguna clase.

Los residuos propios de la actividad son Envases ligeros (bolsas de plástico y latas) papel y vidrio. Los embalajes de cartón utilizados en la reposición de los artículos se retirarán en el momento del traslado de los artículos a local y por el mismo medio de transporte para su posterior tratamiento en planta de reciclado, Los residuos ordinarios producidos por la actividad diaria se depositarán en los contenedores existentes en la vía pública.

f) Normativa Ambiental y Sectorial Aplicable

A continuación se presenta la normativa ambiental principal aplicable a las actividades objeto de la Guía;

- Legislación en materia de prevención ambiental:

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. - Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, se establece el régimen de organización y funcionamiento del registro de autorizaciones de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y de las instalaciones que emiten compuestos orgánicos volátiles, y se modifica el contenido del Anexo de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión integrada de la Calidad Ambiental. - Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

- Legislación en materia de contaminación atmosférica

NACIONAL

- Ley 3412007, de 15 de noviembre de 2007 de calidad del aire y protección de la atmósfera. - Decreto 833/1975, de 6 de febrero, de Protección del Ambiente y sus modificaciones,

AUTONÓMICO

- Decreto 741996, de 20 de febrero, de Calidad de Aire de Andalucía.

- Legislación en materia de contaminación acústica

NACIONAL

- Real Decreto 13672007, de 19 de octubre que desarrolla la Ley 372003 en lo referente a la zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. - Decreto 62012, por el que se aprueba el Reglamento de protección contra la contaminación acústica en Andalucía, - Orden 2005, de 26 de julio, por la que se aprueba el modelo tipo de ordenanza municipal de protección contra la Contaminación acústica.

- Legislación en materia de residuos

NACIONAL

- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos y modificaciones. - Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de residuos de construcción y demolición. - Real Decreto 208/2005, de 25 de febrero, sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos. - Real Decreto 952/1997, de 20 de junio, Se modifica el Reglamento para la ejecución de la Ley 20/1986, de 14 de mayo, básica de residuos tóxicos y peligrosos, aprobado mediante Real Decreto 833/1988, - Real Decreto 833/1988, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento que desarrolla la Ley 20/1986, Básica de residuos tóxicos y peligrosos. - Orden 304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. - Decreto 283/1995, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento de residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Legislación en materia de suelos contaminados

NACIONAL

- Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión integrada de la Calidad Ambiental.

- Legislación en materia de vertidos

NACIONAL

- Real Decreto-Ley 4/2007, de 13 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley de Aguas, - Real Decreto-Legislativo 12001, de 20 de julio, se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas.

- Real Decreto 8491986, de 11 de abril, por el que se aprueba el Reglamento del Dominio Público Hidráulico, que desarrolla los Títulos Preliminares, IV, V, V y VI de la Ley 29/1985, de 2 de agosto, de Aguas,

- Orden 187312004, por la que se aprueban los modelos oficiales de declaración de vertido y se desarrollan determinados aspectos relativos a la autorización y canon de vertido.

AUTONÓMICA

- Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, - Decreto 14/1996, de 16 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de la Calidad de Aguas Litorales

- Legislación en materia de reutilización de aguas depuradas

NACIONAL

- Real Decreto 16202007, de 07 de diciembre por el que se establece el régimen jurídico de la Reutilización de Aguas Depuradas,

- Otra normativa de interés

EUROPEA

- Directiva 2006/123CE, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior.

NACIONAL

- Ley 172009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio ("Ley Paraguas"),

- Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio ("Ley Ómnibus").

- Real Decreto 3672010, de 26 de marzo, de modificación de diversos reglamentos del área de medioambiente para su adaptación a la Ley 172009, de 23 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley de libre acceso a actividades de servicios y su ejercicio,

5.2 ESTUDIO ACÚSTICO CONFORME DECRETO 6/2012.

A) CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA EN ANDALUCÍA, (DECRETO 6/2012 de 17 de enero).

Valores límite de inmisión de ruido aplicables a las actividades, maquinarias y equipos, así como a las nuevas infraestructuras de transporte viario, ferroviario, aéreo y portuario de competencia autonómica y local (Artº. 29)

APARTADO 1.- INFRAESTRUCTURAS PORTUARIAS Y ACTIVIDADES.-

La parcela donde se ubica la actividad para eventos y celebraciones está en una zonificación rústica y exenta de recintos protegidos. Únicamente es colindante con otras parcelas agrícolas.

Al no disponer de recintos colindantes, no es necesario justificar las exigencias en cuanto a los niveles transmitidos a locales colindantes.

Para el presente estudio acústico, nuestra parcela la asemejaremos a uso industrial, ya que la zonificación acústica en suelo rústico no se indica en el Decreto 6/2012.

Con esta consideración, los valores de inmisión de ruido al exterior medidos a 1,5 m del límite de la parcela no sobrepasarán los 55 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (noche en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII de Artº 29, apartado 1 b) del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

Cumplimiento de los valores límites de inmisión de ruido aplicable las actividades, maquinarias y equipos, así como a las nuevas infraestructuras de transporte viario, ferroviario, aéreo o portuario de competencia autonómica y local (Artº. 30)

En el caso de mediciones o de la aplicación de otros procedimientos de evaluación apropiados, se considerará que se respetan los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el artículo 29 cuando los valores de los índices acústicos, evaluados conforme a los procedimientos establecidos en la Instrucción Técnica 2, cumplan, para el periodo de un año lo siguiente, tratándose de actividades:

1º. Ningún valor promedio del año supera los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

2º. Ningún valor diario supera en 3 o más de 3 dB los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

3º. Ningún valor medido del nivel de presión sonora corregido para el período de tiempo que se establezca (índice L_{Keq,Ti}) supera en 5 dB los valores fijados en la correspondiente tabla VI ó VII.

A los efectos de la inspección de actividades a que se refiere el artículo 27 de la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, se considerará que una actividad en funcionamiento cumple los valores límite de inmisión de ruido establecidos en el artículo 29, cuando los valores de los índices acústicos evaluados conforme a los procedimientos establecidos en la Instrucción Técnica 2, cumplan lo especificado en los epígrafes 2º y 3º del apartado 1.a).

Límites admisibles de transmisión de vibraciones (Artº. 31)

Las actividades y las nuevas infraestructuras de transporte deberán adoptar las medidas necesarias para no transmitir al espacio interior de las edificaciones destinadas a viviendas, usos residenciales, hospitalarios, educativos o culturales, vibraciones para que, no sólo no sobrepasen por sí solas los objetivos de calidad acústica establecidos en la tabla V, sino que tampoco resulten superados estos límites por la concurrencia de estas vibraciones por otras que procedan de distintas fuentes.

Condiciones acústicas Generales (Artº. 32)

Los valores de aislamiento acústico exigidos a los locales destinados a uso distinto del de vivienda deberán ser los necesarios para el cumplimiento de todas las limitaciones de inmisión y transmisión, establecidas en este Reglamento.

Condiciones acústicas particulares en actividades y edificaciones donde se generan niveles elevados de ruido. (Artº. 33).

En nuestro caso particular, al tratarse de focos de ruido localizados y puntuales que se encuentran dentro de nuestra parcela y al aire libre, no se exige ningún aislamiento mínimo. No obstante no se podrá superar el nivel de inmisión al exterior exigido a 1,5 m del perímetro de nuestra parcela.

Procedimientos aplicables para la medición y valoración de ruidos y vibraciones generados por actividades, de ruido ambiental y de aislamientos acústicos (Artº. 35).

Los procedimientos contenidos en la Instrucción Técnica 2 del Decreto 6/2012 serán de aplicación para la medición y valoración de:

- a) Los ruidos en el interior de las edificaciones, y de los ruidos en el ambiente exterior, así como la exposición a las vibraciones en el interior de los locales generados por actividades.
- b) Las inmisiones sonoras por cualquier causa en el ambiente exterior.
- c) Los aislamientos acústicos a ruido aéreo, a ruido estructural y el aislamiento acústico de fachadas y cubiertas de edificios.

Equipos de medidas de ruidos y vibraciones (Artº. 37).

A los instrumentos de medida y calibradores utilizados para la evaluación del ruido les serán de aplicación las disposiciones establecidas en la Orden de Ministerio de Fomento, de 25 de septiembre de 2007, por la que se regula el control metrológico del estado de los instrumentos destinados a la medición de sonido audible y de los calibradores acústicos. El plazo de validez de la verificación de los instrumentos de medida será de un año. La entidad que realice dicha verificación emitirá un certificado de acreditación de la misma de acuerdo con la Orden citada.

Los instrumentos de medida utilizados para todas aquellas evaluaciones de ruido o aislamiento acústico, en las que sea necesario el uso de filtros de banda de octava o 1/3 de octava, deberán cumplir lo exigido para el grado de precisión tipo 1/clase 1 en las normas UNE-EN 61260:1997 y UNE-EN 61260/A1:2002, "Filtros de octava y de bandas de una fracción de octava".

En la evaluación de las vibraciones por medición se deberán emplear instrumentos de medida que cumplan las exigencias establecidas en la norma UNE-EN ISO 8041:2006, "Respuesta humana a las vibraciones. Instrumentos de medida".

Como regla general se utilizarán:

- a) Sonómetros integradores-promediadores, con análisis estadísticos y detector de impulso, para medidas de inmisión y transmisión de ruidos.
- b) Sonómetros con análisis espectral para medidas en bandas de tercios de octava, para medición de aislamientos acústicos, y de inmisión y transmisión de ruidos.

Establecimientos de espectáculos públicos y de actividades recreativas (Artº 40).

En establecimientos de espectáculos públicos y de actividades recreativas, no se permitirá alcanzar en el interior de las zonas destinadas al público, niveles de presión sonora superiores a 90 dBA, salvo que en los accesos a dichos espacios se dé adecuada publicidad a la siguiente advertencia: «Los niveles sonoros producidos en esta actividad, pueden producir lesiones permanentes en la función auditiva». La advertencia será perfectamente visible, tanto por su dimensión como por su iluminación.

Exigencia y contenido mínimo de estudios acústicos (Artº. 42).

Los proyectos de actividades e instalaciones productoras de ruidos y vibraciones que generen niveles de presión sonora iguales o superiores a 70 dBA, así como sus modificaciones y ampliaciones posteriores con incidencia en la contaminación acústica, requerirán para su autorización, licencia o medio de intervención administrativa en la actividad que corresponda, la presentación de un estudio acústico realizado por personal técnico competente, conforme a la definición contenida en el artículo 3, relativo al cumplimiento durante la fase de funcionamiento de las normas de calidad y prevención establecidas en el presente Reglamento y, en su caso, en las Ordenanzas Municipales sobre la materia.

Tratándose de actividades o proyectos sujetos, en nuestro caso a calificación ambiental, el estudio acústico se incorporará en el proyecto técnico.

El contenido mínimo de los estudios acústicos para las actividades o proyectos será el establecido en la Instrucción Técnica 3 de este Decreto. En el estudio de ruidos que se justifica en el apartado B) de este informe, se justifican todos los puntos mínimos que se exigen en la citada Instrucción partiendo de la emisión global que nuestra actividad pueda generar.

Instalación de Equipos Limitadores- Controladores Acústicos (Art.º 48).

En aquellos establecimientos con equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, cuyos niveles de emisión sonora pudieran dar lugar a superaciones de los límites admisibles de nivel sonoro de las tablas VI y VII, y en cualquier caso cuando dichos equipos puedan generar niveles de emisión sonora superiores a 85 dBA, o cuando se utilicen sistemas de amplificación para actuaciones en directo, será obligatoria la instalación de un equipo limitador-controlador acústico que permita asegurar, de forma permanente, el cumplimiento de dichos límites.

Los limitadores-controladores deberán intervenir en la totalidad de la cadena de sonido, de forma espectral, al objeto de poder utilizar el máximo nivel sonoro emisor que el aislamiento acústico del local le permita. Ningún elemento con amplificación podrá estar fuera del control del limitador-controlador.

Tendrán que disponer de los dispositivos necesarios que les permita hacerlos operativos, para lo cual deberán disponer al menos de las funciones que se establecen en la Instrucción Técnica 6.

En nuestra actividad se instalará un equipo limitador controlador que cumple con todo lo requerido en la IT-6 del Decreto.

B) ESTUDIO ACÚSTICO. (ARTº 42 DECRETO 6/2012)**1. TIPO DE ACTIVIDAD.**

La finca o parcela donde se pretende realizar los eventos y celebraciones posee 72.031 m² de superficie total, dedicada en su mayoría al olivar de regadío y almendros de secano. El acceso a la misma se puede realizar desde la localidad de Alcolea o bien desde la carretera A-348.

En los días en los que se vaya a celebrar cualquier tipo de evento o celebración, se establece un horario de funcionamiento desde las 12.00 h de la mañana a las 3.00 h de la madrugada (fines de semana y vísperas de festivo hasta las 4.00 h), según decreto 155/2018 de 31 de julio.

El horario más desfavorable se producirá en la franja desde las 23:00 h hasta las 4:00 h.

2. NIVEL SONORO DE EMISIÓN.

Dentro de la parcela se podrán tener focos de ruido puntuales cerca del acceso noroeste, donde se encuentra el área de servicio para que el catering de turno pueda operar.

Por lo que esta zona podríamos asemejarla a una actividad de hostelería con la maquinaria portátil que se desplegará para eventos como bodas o bautizos.

En este sentido, se podría considerar una serie de maquinaria como la que se describe a continuación:

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							dBA
	63	125	250	500	1000	2000	4000	
VITRINA FRIGOR.	31	41	37	40	42	45	40	57
CONGELADOR	27	38	30	37	40	42	38	47
CAFETERA	45	47	55	52	59	57	60	58
MOLINILLO	52	51	64	66	67	70	67	75
HORNO	27	39	41	43	41	44	47	45
COMPRESOR CAMARA FRIGORIFICA	33	35	40	38	37	39	39	50
SPL TOTAL	53	52	65	67	68	70	67	75

Por otro lado, tendremos focos de ruido permanentes con ubicación fija como es el caso del pequeño equipo de reproducción sonora que se instalará en la carpa, que estará habilitada para poner mesas y sillas para servir comida a un máximo de 300 invitados.

El equipo constará de cuatro altavoces repartidos a lo largo de la carpa, conectados al amplificador y a su vez al limitador controlador que se ajustará para asegurar el cumplimiento de los niveles de inmisión al exterior en el perímetro de toda la parcela.

El tarado del nivel máximo de emisión del equipo de reproducción sonora que se considerará para garantizar dichos niveles, podrá asemejarse al espectro característico un establecimiento especial de hostelería con música, por lo que cumpliendo con la instrucción técnica nº 3 del Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, partimos de un nivel de emisión sonora mínimo de 96 dBA.

Establecimiento especial de hostelería con música: Espectro 1, según la IT.3 punto 2 apartado d) del Decreto 6/2012.

ESPECTRO BÁSICO DE EMISIÓN A RUIDO ROSA EN BANDAS DE OCTAVA.								
ACTIVIDAD	Frecuencias en Hz.							dBA
	63	125	250	500	1000	2000	4000	
HOSTELERIA CON MÚSICA	90	90	90	90	90	90	90	96

3. VALORES LÍMITES DE INMISIÓN Y TRANSMISIÓN DE NUESTRA ACTIVIDAD.

3.1. NIVELES DE TRANSMISIÓN A LOCALES COLINDANTES.

Tal y como se ha comentado en el apartado A) de este informe, nuestra actividad para eventos y celebraciones está aislada de cualquier edificación al encontrarse en una parcela privada en suelo rústico, estando las viviendas más cercanas a unos 250 m, por lo que al no tener nada colindante tan solo es necesario justificar los niveles de emisión al exterior.

3.2.- NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR.

De igual modo, como la zonificación acústica en suelo rústico no se indica en el Decreto 6/2012, podemos asemejarla a uso industrial.

Con esta consideración, los valores de inmisión de ruido al exterior medidos a 1,5 m del límite de la parcela no sobrepasarán los 55 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (noche en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII de Artº 29, apartado 1 b) del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

TIPO DE ÁREA ACÚSTICA		INDICES DE RUIDO		
		L _{k,d}	L _{k,e}	L _{k,n}
a	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial	55	55	45
b	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial.	65	65	55
c	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos.	63	63	53
d	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso característico turístico o de otro uso terciario no contemplado en el tipo c.	60	60	50
e	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requiera una especial protección contra la contaminación acústica.	50	50	40

4.- AISLAMIENTOS TEÓRICOS EXISTENTES.

La actividad se desarrolla dentro de una gran parcela sin colindantes directos protegidos.

En nuestro caso particular, al tratarse de focos de ruido localizados y puntuales que se encuentran dentro de nuestra parcela y al aire libre, no se exige ningún aislamiento mínimo. No obstante no se podrá superar el nivel de inmisión al exterior exigido a 1,5 m del perímetro de nuestra parcela.

5.- JUSTIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR.

Tal y como se ha comentado en el apartado 2 anterior, si consideramos los focos puntuales de la zona de catering y los focos fijos como el equipo de reproducción sonora, se justifica que el nivel de presión sonora que tendremos en las zonas más cercanas al límite de nuestra parcela siempre estará dentro de los límites máximos permitidos.

Si Aplicamos la Ley cuadrática inversa, el nivel de presión sonora que tendremos en el punto mas cercano al perímetro de la parcela, se calcula mediante la siguiente expresión:

Para un coeficiente direccional de 1 (todas las direcciones) sin tener en cuenta cualquier componente reflejada tenemos que:

$$SPL_2 = SPL_1 - 10 \log \left(\frac{r_2}{r_1} \right)^2 \quad (\text{dB})$$

Siendo:

SPL₁= nivel de presión sonora a una distancia r₁ en dB.

SPL₂= nivel de presión sonora a una distancia r₂ en dB.

Partiendo de niveles ponderados y teniendo en cuenta que el nivel que nuestra actividad podrá emitir en condiciones normales de funcionamiento a 1,5 m de cualquier foco emisor (maquinaria del catering

ó altavoz de música), el nivel de presión sonora a diferentes distancias (en función de la zona considerada de la parcela), se obtendrán los siguientes valores:

La zona de catering se encuentra a una distancia de unos 80 m del perímetro de la parcela, siendo la distancia más desfavorable (zona noroeste).

$SPL_{1\text{ TOTAL}} = 75,0$ dBA. (Nivel global de toda la maquinaria empleada en la zona de catering funcionando a la vez).

$$SPL_2 = 75,0 - 10 \log \frac{80^2}{1,5^2} = 40,5 \text{ dBA}$$

El nivel de inmisión por el acceso 2 a la parcela, orientación noroeste, considerada como la más desfavorable (a 1,5 m del límite de la parcela) será de 40,5 dBA, correspondiente a la logística de funcionamiento de la maquinaria de catering en horario nocturno, por lo que se cumple con los niveles máximos permitidos según la tabla VII del Decreto 6/2012.

Por otro lado tenemos la zona de la carpa, donde se ubican los cuatro altavoces del equipo de música.

El altavoz de la carpa más cercano al perímetro de la parcela se encuentra a una distancia de unos 95 m del perímetro de la parcela, siendo la distancia más desfavorable (zona este).

$SPL_1 \text{ TOTAL} = 96,0$ dBA. (Nivel máximo del altavoz más cercano al perímetro de la parcela).

$$SPL_2 = 96,0 - 10 \log \frac{95^2}{1,5^2} = 60 \text{ dBA}$$

El nivel de inmisión en la orientación este, considerada como la más desfavorable (a 1,5 m del límite de la parcela) será de 60 dBA, correspondiente al equipo de reproducción sonora a su nivel de máxima emisión en horario nocturno, por lo que se cumple con los niveles máximos permitidos según la tabla VII del Artº 29 y punto 3 del Artº 30 del Decreto 6/2012, (55 + 5 dBA).

6. CONCLUSIONES.

Los niveles de presión sonora que podrá emitir nuestra actividad para eventos funcionando en condiciones normales, incluso en horario nocturno, no sobrepasaran los niveles de inmisión máximos permitidos a 1,5 m del perímetro de la parcela, tal y como se ha justificado en el punto anterior.

No obstante, para la puesta en marcha de la actividad, se valorará mediante ensayo acústico “in situ” los valores de inmisión al exterior, cumpliendo con el Decreto 6/2012, con el objeto de justificar que no se sobrepasa el límite máximo permitido una vez se tare el limitador a un nivel máximo de emisión.

Para que conste, firmo y expido el presente certificado en Alcolea, a veintinueve de noviembre de 2023.

La Arquitecta Técnica



Fdo. Encarnación López Martín

5.3 CERTIFICADO DE SEGURIDAD Y SOLIDEZ.

Encarnación López Martín, arquitecta técnica e ingeniera de edificación, perteneciente al COAATIE de Almería, colegiada nº1171, con NIF 18.112.953-Q, y domicilio profesional en Paseo Pedro Ponce nº4 de El Ejido (Almería).

CERTIFICA:

Que, a petición de **Concepción Dolores Caro Criado**, con DNI 27.246.758-S, me he personado en la finca sita en el polígono 2 parcela 324 en el paraje “El Cortijuelo” de Alcolea (Almería); la cual se pretende destinar a **actividad recreativa de celebraciones y eventos**, para inspeccionarlo y emitir el correspondiente Certificado de Seguridad y Solidez.

La propiedad tiene la referencia catastral 04007A002003240000DB. Esta finca posee una superficie total 72.031 m², dedicada en su mayoría a olivar de regadío y almendros de secano. La propiedad se beneficia de varios manantiales naturales, así como de un pozo.

La topografía de la parcela se estructura en varios bancales o paratas a distintos niveles, descendentes en sentido este - oeste. El acceso a la misma se puede hacer desde la localidad de Alcolea o desde la misma carretera regional A-348.

Actualmente, dentro de la parcela, existe un cortijo en perfectas condiciones de habitabilidad. El año de construcción de esta edificación data de 1940 según catastro. Existe también un módulo de aseos que data de 2018.

La zona ocupada por la actividad comprende zona de banquete y copas (590 m²), zona para catering (50 m²) y módulo de aseos y vestidor (66.36 m²). En la zona de banquete y copas se instalará eventualmente una carpa desmontable que ocupa una superficie de 300 m².

- I. La actividad se encuentra catalogada como **Establecimiento de Hostelería con música** dentro del epígrafe **III.2.7.b) 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:
 - I.a. Según el Artículo 4: Modalidades de espectáculos públicos y actividades recreativas, estaría incluida en el apartado **a) Permanentes**.
 - I.b. Según el Artículo 5: Tipos de establecimientos públicos, el establecimiento estaría incluido en los apartados **1.a) Fijos y 2.b) al aire libre o descubiertos**.
- II. Se trata de una actividad calificada por la **Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental** en el **epígrafe 13.32 como restaurante**. Quedando sometida a calificación ambiental conforme al decreto 297/1995.
- III. Según se desprende de la inspección ocular realizada, los inmuebles e infraestructuras, salvo vicios ocultos, reúnen las condiciones de **seguridad y solidez** para la actividad a la que se pretende destinar.
- IV. Cumple con las NN.SS de Planeamiento Municipal y Complementarias en Suelo No Urbanizable de ámbito Provincial de Almería, con aprobación Definitiva en 31 de Agosto 1987.
- V. El estudio acústico conforme al Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica se presenta como anexo a este documento.
- VI. Se cumple con las especificaciones del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

VII. Cumple con el Decreto 293/2009 de 7 de Julio por el que se regulan las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

VIII. Cumple con el Código Técnico de la Edificación en sus documentos básicos de Seguridad en caso de incendio (DB-SI) y Seguridad de utilización y accesibilidad (DB-SUA).

Para que conste, firmo y expido el presente certificado en Alcolea, a veintinueve de noviembre de 2023.

La arquitecta técnica,



Fdo. Encarnación López Martín.

5.4 OTROS.

ÁREA DE CATERING

El área denominada como zona de catering, con una superficie de 50 m², está ubicada al norte, próxima al acceso 1.

Aquí, la empresa de catering contratada para cada evento desplegará **su propia infraestructura** para manipulación, tratamiento y conservación de alimentos. Lo cual realizará en sus **propios vehículos adaptados como cocina en el número de éstos que la concesionaria estime, según el número de comensales y el tipo de comida a servir.**

Estos vehículos y sus instalaciones internas cumplirán con la normativa técnico sanitaria.

NORMATIVA TÉCNICO SANITARIA.

4.7.1.- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

4.7.1.1.- Ámbito de aplicación

- La ACTIVIDAD DE EVENTO GASTRONÓMICO Y SOCIAL quedaría englobada como establecimiento donde se prepara, manipula y se almacena de forma doméstica, productos alimenticios para el consumo doméstico privado.

4.7.1.2.- Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan, o transforman los productos alimenticios.

- Las instalaciones se mantendrán en buen estado y son de fácil limpieza, dadas las características de los mismos, son impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
- Impiden la acumulación de suciedad y la formación de moho, reducen la condensación y no facilita el desprendimiento de partículas.
- Las superficies donde se trabajan los alimentos son fácilmente limpiables y desinfectables, siendo de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Se disponen de las instalaciones necesarias para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los utensilios de trabajo, instalaciones que son fácilmente limpiables, anticorrosivas y disponen de agua fría y caliente.

4.7.1.3.- Requisitos del equipo en contacto con los productos alimenticios.

- Se mantendrán en perfecto estado de limpieza y en su caso se desinfectarán, con la frecuencia necesaria para evitar riesgo de contaminación.
- Las características de los mismos, permitirán su fácil limpieza y la de su entorno, su desinfección y reducirán al mínimo el riesgo de contaminación.
- Los equipos están provistos de dispositivos de control para permitir el cumplimiento de la Normativa alimentaria.
- Cualquier uso de aditivo químico se realizará siguiendo el protocolo establecido a tal fin.

4.7.1.4.- Desperdicios

- Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos se retiran de las instalaciones hasta los contenedores habilitados a tal fin.

- Estos contenedores se disponen en una zona especial hasta la recogida por el gestor Autorizado si es el caso o por la Empresa encargada de retirar el conjunto de residuos orgánicos, inorgánicos, vidrios, papel-cartón y envases.

- Tanto los contenedores como la zona habilitada permiten una fácil limpieza y desinfección.

4.7.1.5.-. Suministro de agua

- Las instalaciones disponen de agua potable para las necesidades de lavado y limpieza.

- Por lo tanto, hay suministro suficiente de agua para evitar contaminación en los alimentos.

- El hielo que se pueda utilizar proviene de casa suministradora homologada, o fabricados con agua de la red municipal.

- El vapor utilizado no contendrá ninguna partícula que pueda suponer contaminación sobre el producto que se aplica.

2.5.1.6.-. Higiene del personal

- Las personas en contacto con los alimentos, irán en perfecto estado de limpieza y llevarán vestimenta adecuada.

- Queda prohibida el acceso a las zonas de trabajo con los alimentos de toda persona con heridas, enfermedad cutánea, diarreas y demás enfermedades que puedan afectar a los alimentos.

2.5.1.7.-. Disposiciones aplicables

- No se admitirán alimentos, ingredientes o materias primas que estén contaminados o cabe prever razonablemente que lo están.

- El almacenamiento se realiza en dependencias habilitadas que evitan el deterioro progresivo y la posible contaminación.

- Se refrigerarán de forma inmediata aquellos productos que deban conservarse o servirse a bajas temperaturas.

- La descongelación se realizará de modo que se reduzcan al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.; caso de ser necesario, se drenará el líquido resultante.

4.7.2.- 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:

4.7.2.1.-. Ámbito de aplicación

- Los artículos 1 y 2 y establecen el objeto, ámbito de aplicación y definiciones del presente R.D. 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.

4.7.2.2.-. Condiciones de higiene para los establecimientos de comercio al por menor.

- El artículo 4 establece los requisitos de temperatura para los distintos tipos de alimentos.

- El artículo 5 establece las condiciones de congelación, descongelación y recongelación de alimentos.

- El artículo 6 establece que los establecimientos de comercio al por menor que intervengan en cualquier fase desde la producción hasta la entrega a la persona consumidora final de comidas preparadas deberán cumplir lo establecido en el [artículo 30 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre](#), que recoge los requisitos para los establecimientos de comidas preparadas.
- Los artículos 7, 8 y 9 establecen requisitos específicos para distintos grupos de alimentos.

4.7.3.- 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

Artículo 30 Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas

1. El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados, se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.

2. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigieren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63 °C.

3. Las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:

- a) 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- b) 8 °C si su vida útil es inferior a veinticuatro horas.

4. Las comidas preparadas congeladas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a –18 °C.

5. El operador que produzca las comidas preparadas podrá establecer temperaturas de conservación diferentes de las establecidas en el apartado 3, siempre que demuestre a la autoridad competente que estas temperaturas están basadas en evidencias científicas y que se garantice la seguridad de los productos.

6. Las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas o congeladas se someterán a los procedimientos adecuados para alcanzar, en el plazo más breve posible tras su elaboración, las temperaturas establecidas en los apartados 3 o 4 en el centro del producto. En el caso de las comidas preparadas en caliente, la temperatura en el centro del producto deberá disminuir de 60 °C a 10 °C en menos de dos horas.

7. Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico. Podrán aplicarse unas temperaturas de calentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.

El alimento recalentado deberá llegar a la persona consumidora lo antes posible. Todos los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni se volverán al almacenar.

8. Deberán disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas servidas a las personas consumidoras diariamente, para posibilitar la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios, los operadores económicos que elaboren o sirvan comidas preparadas:

- a) Destinadas a residencias de mayores, centros de día, comedores escolares, escuelas infantiles, hospitales, campamentos infantiles u otras colectividades similares.
- b) En comedores colectivos (institucionales, de empresa, etc., que tengan un menú común).
- c) Para medios de transporte.
- d) Para eventos, cuando esta sea la actividad principal de la empresa.
- e) Por encargo para grupos o eventos de más de 40 personas.

9. Las comidas testigo referidas en el apartado 8 se recogerán en el momento del servicio, en el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en el mismo establecimiento. En el caso de que la elaboración y el servicio sean realizados en establecimientos diferentes, quien elabora recogerá la comida testigo en el momento más próximo a su salida del establecimiento y el operador que la sirva, en el momento del servicio.

10. Las comidas testigo estarán claramente identificadas y fechadas, se conservarán debidamente protegidas en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4 °C o en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, durante un mínimo de siete días y la cantidad corresponderá a una ración individual de como mínimo de 100 g.

11. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente.

**PROYECTO DE ACTIVIDAD DE FINCA DE CELEBRACIONES Y EVENTOS
CORTIJO LA MARQUESA - POLÍGONO Nº 2 - PARCELA Nº 324 - ALCOLEA (ALMERÍA)**

II. PLANOS