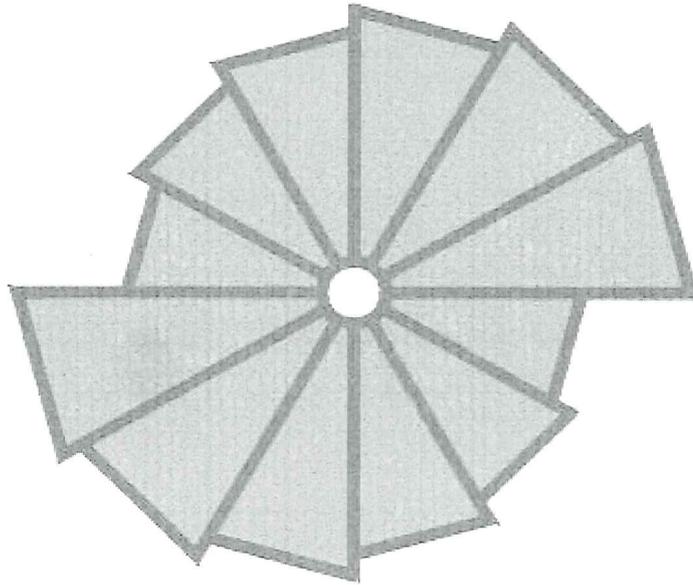


VOLUMEN 4

Memoria ambiental de Proyecto de Adaptación de Local a cafetería con música leve



**Calle Juan de la Rosa, 9, local izda.
Grazalema
(CÁDIZ)**

Arquitecto Técnico e Ing. Edif.: D. Germán Márquez Ruiz

Promotor: AGRIGAMON SL

Fecha: Septiembre de 2017



V – SEPARATA AMBIENTAL Y ESTUDIO ACÚSTICO

1. OBJETO

El presente informe tiene por objeto determinar la validez de un nuevo establecimiento para actividad de CAFETERÍA CON MÚSICA LEVE, de cara a la obtención de la Licencia Municipal de Apertura. El establecimiento está situado en calle San Juan de la Rosa, 9, local izquierda, de Grazalema.

Se recoge en el presente certificado las características de la actividad que se va a desarrollar, el estado que presenta el local, y las modificaciones y medidas correctoras que se deben acometer para proceder a la apertura de la citada actividad.

2. PETICIONARIO

Se realiza encargo al Arquitecto Técnico e Ingeniero de la Edificación D. Germán Márquez Ruíz , colegiado nº2276 en el COAATIE de Cádiz, por parte de AGRIGAMON, con C.I.F.: B 11.712.957, con domicilio a efectos de notificaciones en P.I. El Portal, Conjunto Piscis, 1, Jerez de la Frontera, 11408 Cádiz, representada por D. Antonio Montero Martín, con DNI 31.600.183-T

3. SITUACION Y EMPLAZAMIENTO

El local está situado en calle San Juan de la Rosa, 9, planta baja, local izda, Grazalema. Se trata actualmente de un edificio de viviendas plurifamiliar donde se van a realizar obras de adaptación y ampliación interior. El local tendrá acceso independiente a la calle, y no contará con ningún hueco de comunicación con el resto del edificio.

4. DESCRIPCION DEL ESTABLECIMIENTO

Las superficies útiles del establecimiento vacío, es decir, sin mobiliarios, serán de:

SUPERFICIE UTIL HABITABLE CUBIERTA

	PLANTA BAJA	
Atención al público	91,69 m ²	
Zona de servicio	15,05 m ²	
Almacén 1	9,89 m ²	
Almacén 2	2,66 m ²	
Distribuidor aseo	2,95 m ²	
Aseo 1	5,38 m ²	
Aseo 2	2,10 m ²	
Guardarropa	2,92 m ²	
Entrada	2,29 m ²	
Vestíbulo 1	3,80 m ²	
Vestíbulo 2	11,06 m ²	
Escalera	6,72 m ²	
TOTAL		156,51 m²

La altura libre estructural es de 2,80.

Estas son las superficies útiles sin mobiliario.

5. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS

1.5.1. LEY DE GESTION INTEGRADA DE LA CALIDAD AMBIENTAL

1.5.1.1. Objeto

Se considera que la presente actividad se pudiera acoger, salvo mejor criterio del organismo ambiental correspondiente, al anexo 1 "Categorías de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental", categoría 13.32 "restaurantes, cafeterías, pubs y bares".

1.5.1.2. Emplazamiento

El edificio está situado en calle San Juan de la Rosa, 9, de la localidad de Grazalema. Se sitúa en la planta baja del edificio, y colinda con viviendas y zonas verdes.

1.5.1.3. Maquinaria, equipos y proceso productivo

Se dotará a la cafetería de la siguiente maquinaria:

- Cinco botelleros
- Tres expositores
- Lavaplatos
- Fregadero
- Máquina de café.
- Microondas.

1.5.1.4. Materiales empleados, almacenados y producidos

Los materiales empleados para la ejecución de la cafetería son los ordinarios de cualquier establecimiento de similares características. Se usará maquinaria de hostelería homologada. Los materiales almacenados y producidos son básicamente de origen alimenticio y de mantenimiento.

1.5.1.5. Riesgos ambientales previsibles. Medidas correctoras y buenas prácticas

- Respecto a los residuos de la construcción del establecimiento
 - o Para facilitar la segregación de residuos en origen, en caso de demoliciones, llevar a cabo el proceso de forma inversa al de construcción, evitando pérdidas de valor de ciertos materiales que pueden ser reutilizados o incluidos en bolsas de subproductos.
 - o No se quemarán ni enterrarán los residuos generados en las obras.
 - o Se acondicionarán contenedores y/o recipientes para cada tipo de residuo según su naturaleza, etiquetándolos correctamente.
 - o Se evitarán derrames, vertidos y mezclas de residuos en las zonas de almacenamiento temporal.
 - o Se reutilizarán los envases y materiales en la medida de lo posible.
 - o Se reducirá al máximo el embalaje de los residuos a través de bolsas de subproductos.
- Respecto a los vertidos ocasionados por la actividad
 - o El vertido de las aguas residuales de la cocina se realiza mediante arqueta separadora de grasas.
 - o Se almacenarán los aceites usados de cocina en recipientes estancos, no verterlos a la red de saneamiento en ningún caso.
 - o Se evitará verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
 - o Se empleará la cantidad mínima recomendada por el fabricante de los productos de limpieza.
 - o No se emplearán detergentes ni productos de limpieza que contengan fosfatos o elementos no biodegradables.
 - o Los residuos de la actividad serán clasificados y separados adecuadamente.
 - o Se instalarán cubetas apropiadas para los recipientes que contengan líquidos peligrosos y serán mantenidos en buen estado para evitar fugas o derrames.
 - o Se mantendrá la maquinaria en buen estado y se realizarán las reparaciones en los puntos adecuados para ello.

- Respecto a las emisiones a la atmosfera
 - o No se prevén emisiones a la atmosfera. No se instala campana extractora pues no se dispone de equipos de cocción.
- Respecto a la contaminación del suelo
 - o Toda la barra y zona de trabajo está ejecutada sobre una solería correctamente lechada e impermeabilizada para evitar derrames directos al subsuelo y proteger el espacio de la humedad natural del terreno.
 - o Se evitara derrames de productos nocivos para el medio.
 - o Se evitara derrames de aceites y grasas de maquinaria.
 - o Se planificara la ubicación de almacenes temporales de residuos para evitar derrames.
- Respecto al consumo energético
 - o Se evitará que los alimentos que se introduzcan en los refrigeradores estén calientes, ya que el consumo energético se incrementa considerablemente.
 - o Se cerraran correctamente la maquinaria frigorífica para evitar pérdidas al exterior.
 - o No se apagarán las cámaras enfriadoras durante las noches o cuando el establecimiento está cerrado.
 - o Se evitará colocar los aparatos de frío cerca de fuentes de calor, ya que los motores tendrán que funcionar de continuo.
 - o No se apagarán los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a volver a encender en breve, ya que el mayor consumo energético se produce en el encendido.
 - o Instalar temporizadores de luz en los servicios, excepto en el adaptado por no estar permitido.
 - o Se revisarán periódicamente los equipos de refrigeración.
 - o Se instalarán mecanismos de apagado automático de la luz en áreas normalmente desocupadas como son los almacenes, los servicios, etc.
 - o Se usarán lámparas de bajo consumo.
 - o Se limpiarán periódicamente los ventanales, luminarias y lámparas.
 - o Se repasaran las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.
- Respecto al consumo de agua
 - o Se utilizarán sistemas de ahorro en grifos de agua. De esta manera se obtienen las mismas prestaciones con un menor consumo y se consiguen ahorros de hasta un 50%.
 - o Se utilizará preferentemente el lavavajillas y poner en marcha sólo cuando esté completamente lleno.
 - o Se instalarán sistemas de descarga duales en el inodoro.
 - o Se barrerá en zona de mesas y terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.
- Respecto a la generación de residuos
 - o Se mantendrá los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
 - o No se usaran vajillas desechables.
 - o Comprar productos libres de sustancias toxicas y que sean fácilmente reutilizables o reciclables.
 - o Disponer de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.
 - o Adquirir productos concentrados de limpieza y, de ser posible, a granel.
- Respecto a la contaminación acústica
 - o Se aislarán los apoyos de motores y bombas con materiales elásticos.
 - o Las instalaciones de aire acondicionado y maquinaria de frío sean lo más silenciosas posible, aislando los equipos mediante pantallas acústicas o carcasas insonorizadas.
 - o Se colocará doble acristalamiento en las ventanas.
 - o Se reducirá la reverberación del sonido en los mismos tapizando las paredes con materiales absorbentes acústicos, como cortinas, tapices, fibra de vidrio, etc.
 - o Se evitará la carga y descarga de mercancías en horario de descanso.

- o A la hora de adquirir cualquier maquinaria, se observarán los límites de emisiones acústicas, conforme al decreto 6/2012, de contaminación acústica de Andalucía, y conforme a las limitaciones horarias, entorno y condiciones físicas de su instalación.
- o Demás consideraciones acústicas reflejadas en el informe adjunto.

1.5.2. DECRETO 78/2002 NOMENCLATOR ESPECTACULOS PUBLICOS, ACTIVIDADES RECREATIVAS Y ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS DE ANDALUCIA

Este establecimiento está recogido en el Anexo I, bajo el epígrafe III.2.8.d). A los efectos del citado reglamento, este establecimiento tiene la consideración de "bares", definido como tal:

III.2.8 Establecimientos de hostelería.

d) Bares: Establecimientos públicos fijos, independientes o agregados a otros como apoyo del desarrollo de una actividad económica o social distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente a servir al público bebidas y, en su caso, tapas frías o calientes para ser consumidas en la barra y en mesas del propio local o al aire libre, previa autorización municipal, en terrazas o zonas contiguas al establecimiento que sean accesibles desde su interior. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones.

1.5.3. PLAN GENERAL DE ORDENACION URBANA

El presente uso se encuentra recogido en la SECCIÓN I "CONDICIONES DE USO", DEL CAPÍTULO 2 : "ORDENANZA Nº1: CASCO ANTIGUO" en su tipología USOS COMPATIBLES "Terciario", con las siguientes ordenanzas:

Ubicado en planta baja. Cumple.
 Altura libre: Existente.
 Aseo: Dos proyectados. Cumple.

1.5.4. CONDICIONES DE PROTECCION CONTRA INCENDIOS (DB SI)

Se expresa en el siguiente apartado la justificación de la normativa de incendios, conforme al Código Técnico de la Edificación.

Se considera la entrada principal como salida de emergencia. Al ser la ocupación superior a 50 personas, la puerta no puede abrir hacia adentro. La anchura de la puerta es mayor de 1 mt y de P/200. Al ser la ocupación del interior del edificio inferior a 100 personas, solo es necesario justificar una salida.

Sector de incendios: LOCAL COMERCIAL (<2.500 m2). Cumple.

Calculo de la ocupación. Superficies tras descontar mobiliario.

CALCULO DE OCUPACION				
1	Atencion al publico	1,5 m ² /persona	64,40 m ²	43 personas
2	Zona de servicio	10 m ² /persona	12,35 m ²	2 personas
3	Almacenes	40 m ² /persona	15,51 m ²	1 persona
4	Aseos	3 m ² /persona	10,35 m ²	4 persona
TOTAL OCUPACION				50 personas

Locales de riesgo especial: No existen

- o Número de salidas: 1>=1 (≤100 personas para uso genérico). Cumple
- o Anchura de la salida: 1,0>=1,0 m. Cumple
- o Apertura de la puerta: El hueco de acceso a la calle es una persiana enrollable que permanecerá abierta de forma continua durante el horario de funcionamiento del local. La puerta de acceso desde

la escalera es automática por lo es de aplicación el apartado 6 de la sección SI3 "evacuación de ocupantes".

- o Dotación de instalaciones de protección contra incendios: 4 Extintores de eficacia 21A-113B, el que está situado al lado del cuadro eléctrico será de Co2.
- o Se instalaran señales de "extintor", "salida" y "sin salida"

1.5.5. CONDICIONES DE SEGURIDAD DE UTILIZACION Y ACCESIBILIDAD

La justificación del resto de condiciones del reglamento de accesibilidad y de utilización se justifica en las fichas que figuran en el apartado 4º de la memoria del proyecto básico.

1.5.6. CONDICIONES SANITARIAS

Se aplicarán las condiciones de los siguientes decretos:

- o Real Decreto 381/1984, de 25 de enero por el que se establecen la reglamentación técnico-sanitaria para el minorista de alimentación.
- o Real Decreto 2207/1995, de 28 de Diciembre. Normas de higiene para productos alimenticios.
- o Real Decreto 3834/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Un extracto básico de las ordenanzas fijadas en estos decretos es el siguiente:

- Se deberá instalar rejillas en sumideros para evitar el paso de roedores y otros animales.
- Se deberá dotar de agua caliente.
- Las luminarias de la cocina estará convenientemente protegidas contra el desprendimiento de vidrio y elementos en caso de rotura de las mismas.
- Las paredes, suelos y techos será lavables no absorbentes, lisos o con llagueado mínimo, y soportaran la limpieza con productos químicos. Igualmente las puertas.
- Se instalara lavamanos en la cocina con accionamiento no manual.
- Las máquinas de frio dispondrá de termómetro visible desde el exterior.
- La instalación de lavavajillas es obligatoria.
- La madera que se instale será ignífuga.
- Demás condiciones que reflejen el correspondiente informe sanitario y la normativa mencionada.

1.5.7. INSTALACION ELÉCTRICA, ILUMINACIÓN Y DE VENTILACIÓN

Se realizan obras de adaptación en el local, para lo cual se redactará el correspondiente proyecto de ejecución donde se justificará el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, el Reglamento de Instalaciones Térmicas, el DB HE3 "Eficiencia Energética de las Instalaciones de Iluminación", el DB SUA4 "Seguridad frente al riesgo causado por Iluminación Inadecuada" y el DB HS3 "Calidad del aire interior" (RITE).

1.5.8. SOLIDEZ ESTRUCTURAL

Tras inspección ocular del edificio no se aprecian lesiones ni desperfectos en su estructura y salvo "vicios ocultos" y para condiciones normales de uso, este edificio reúne las debidas condiciones de **seguridad y solidez**.

6. CONDICIONES ACUSTICAS. DB HR Y DECRETO ANDALUZ 6/2012

Su justificación se realizará en anexo a este proyecto, redactado por técnico competente.

Grazalema, Septiembre de 2017



Fdo.: D. Germán Márquez Ruiz

