



ARQUITECTURA • INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

ANÁLISIS AMBIENTAL DE:
ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA DISTRIBUCIÓN AL
POR MAYOR
“COCINATUR”

PROMOTOR:

GASTROALMERÍA, S.L.

SITUACIÓN:

C/. XI, núm. 3, Pol. Ind. La Redonda.

04710 - El Ejido. (Almería)

ÁGORA

SERVICIOS DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

Marzo de 2024

AUTOR DEL PROYECTO:

D. GABRIEL RODRÍGUEZ VIQUE. COLEGIADO Nº: 601.

COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE ALMERÍA.

REF.: 22-043-CV REV: 0

I. ÍNDICE

I. INDICE GENERAL

II.- CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

II.1.- OBJETO DEL ANÁLISIS

II.2.- SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO.

II.3.- NORMATIVA Y LEGISLACIÓN A APLICAR.

II.3.1.- DISPOSICIONES GENERALES.

II.3.1.1.- NORMATIVA GENERAL.

II.3.1.2.- NORMATIVA TÉCNICA ESPECÍFICA.

II.3.1.3.- NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA.

II.3.1.4.- NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN LUGARES DE TRABAJO.

II.3.1.5.- NORMATIVA DE PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS.

II.3.1.6.- NORMATIVA DE PLANES DE EMERGENCIA.

II.4.- DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN. NECESIDADES.

II.4.1.- TERRENOS Y EDIFICIOS.

II.4.1.1.- EMPLAZAMIENTO.

II.4.1.2.- EDIFICIO Y SU ENTORNO.

II.4.1.3.- VENTILACIÓN.

II.4.1.4.- SERVICIOS QUE DISPONE EL EDIFICIO.

II.4.1.5.- OTROS SERVICIOS NECESARIOS PARA LA ACTIVIDAD.

II.4.1.6.- ILUMINACIÓN.

II.4.1.7.- DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINARIA EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

II.4.1.8.- CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS.

II.4.1.9.- EMPLAZAMIENTO Y SU ENTORNO SOCIOECONÓMICO.

II.4.1.10.- ELEMENTOS EXTERNOS.

II.4.1.10.1.- PERSONAL.

II.4.1.10.2.- CONDICIONES DE TRABAJO.

II.5.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

II.5.1.- CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

II.5.2.- PROCESO PRODUCTIVO.

II.5.3.- CAPACIDAD INSTALADA.

II.5.4.- PRODUCCIÓN PREVISIBLE.

II.5.5.- MATERIAS.

- II.5.5.1.- MATERIAS PRIMAS.
- II.5.5.2.- PRODUCTOS FINALES.
- II.5.5.3.- PRODUCTOS INTERMEDIOS.
- II.5.5.4.- PRODUCTOS ANEXOS.
- II.5.5.5.- SUBPRODUCTOS (RESIDUOS).
- II.5.5.6.- CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS. CÓDIGOS LER.
- II.5.5.7.- ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.
- II.5.5.8.- EMISIONES A LA ATMÓSFERA (HUMOS).
- II.5.5.9.- RUIDOS Y VIBRACIONES.

II.6.- ESTUDIO DE RUIDOS.

- II.7.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS.
- II.8.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS.
 - II.8.1.- EN FASE DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.
 - II.8.2.- DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.
- II.9.- CONCLUSIONES.

III. PLANOS

- 1.-SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO.
- 2.-PLANTA DE DISTRIBUCIÓN, COTAS Y SUPERFICIES. PLANTA BAJA.
- 3.-PLANTA DE DISTRIBUCIÓN. COTAS Y SUPERFICIES. PLANTA ALTA.
- 4.-PLANTA DE MAQUINARIA, ACCESIBILIDAD Y FOCOS SONOROS PLANTA BAJA.
- 5.-PLANTA DE MAQUINARIA, ACCESIBILIDAD Y FOCOS SONOROS PLANTA ALTA.
- 6.-INSTALACIÓN DE SANEAMIENTO.
- 7.-INSTALACIÓN DE FONTANERÍA.

II. CALIFICACIÓN AMBIENTAL

ANÁLISIS AMBIENTAL DE: ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR "COCINATUR"
PROMOTOR: GASTROALMERÍA, S.L.
ANEXO III

II. ANEXO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

II. Análisis Ambiental.

II.- MEMORIA.

II.1.- OBJETO DEL ANÁLISIS

La legislación Ambiental en la Comunidad Autónoma Andaluza que afecta a la actividad que nos ocupa es, la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (BOJA nº 143 de 20 de julio de 2007).

Dentro del Anexo I "Categorías de actuaciones sometidas a Calificación Ambiental y a Declaración Responsable de los efectos ambientales" de la citada Ley, con reciente modificación por Decreto-Ley 3/2024, de 6 de febrero, por el que se adoptan medidas de simplificación y racionalización administrativa para la mejora de las relaciones de los ciudadanos con la Administración de la Junta de Andalucía y el impulso de la actividad económica en Andalucía, la actividad, al ser elaboración de comidas preparadas para distribución al mayor, puede pertenecer a varias categorías, siendo común que todas ellas estén sometidas como instrumento más desfavorable a calificación ambiental, como puede ser:

86. "Elaboración de comidas preparadas y para llevar", indicándose que estará sometida al Instrumento de Calificación Ambiental (CA).

82. "Almacenes o venta de congelados al por mayor", indicándose que estará sometida al Instrumento de Calificación Ambiental (CA).

En el artículo nº 19 de dicha Ley se define Calificación Ambiental como:

"Informe resultante de la evaluación de los efectos ambientales de las actuaciones sometidas a este instrumento de prevención y control ambiental, que se debe integrar en la licencia municipal".

El artículo 44 de la citada Ley, se refiere al procedimiento, indicando que se tendrá que realizar un análisis ambiental como documentación complementaria al proyecto técnico, para adjuntar en la solicitud de la correspondiente licencia municipal de obras.

Por tanto, el **OBJETO** del presente Análisis Ambiental, es definir las condiciones medioambientales que deben de observarse para garantizar la seguridad de las personas y la preservación del medio ambiente, no causando ninguna incidencia en el medio para la **ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR**. Así mismo, el contemplar las medidas correctoras necesarias para cumplir, en todos los puntos, con la Normativa Medioambiental y demás Legislación en Vigor, en lo que respecta a la actividad.

Este Análisis Ambiental se presentará como documento complementario al proyecto técnico en la solicitud correspondiente Calificación Ambiental favorable, necesaria para conseguir la Licencia Municipal de Apertura.

II.2.- SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

La nave se encuentra emplazada en suelo urbano, en el Polígono Industrial La Redonda, calle XI, nº 3, 04710 Santa María del Águila – El Ejido (Almería).

- Referencia Catastral: 2216010WF2721N0001QG
- Coordenadas UTM: Huso 30. ETRS89, X: 522072 ; Y: 4071339
- Linderos.-
 - Norte: Patio de nave colindante.
 - Sur: Calle XI.
 - Este: Patio de nave colindante.
 - Oeste: Nave colindante perteneciente al mismo promotor.
 - Superior: Sin colindante.



UBICACIÓN DE LA NAVE

Emplazamiento de la nave

II.3.1.1.- Normativa General.

- Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la instalación, ampliación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos.
- Decreto 9/2011, de 18 de enero, por el que se modifican diversas Normas Regulatoras de Procedimientos Administrativos de Industria y Energía.
- Orden de 5 de marzo de 2013, por la que se dictan normas de desarrollo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la instalación, ampliación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos.
- Resolución de 31 de marzo de 2022, de la Secretaría General de Industria y Minas, por la que se modifica el Anexo II de la Orden de 5 de marzo de 2013, por la que se dictan las normas de desarrollo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la instalación, ampliación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos, en lo relativo a la ficha técnica descriptiva de instalaciones de equipos a presión.
- Resolución de 16 de junio de 2015, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se modifican la comunicación de puesta en funcionamiento de establecimientos e instalaciones industriales y las fichas técnicas descriptivas de instalaciones industriales a las que se contrae la presente resolución, contenidas en los Anexos I y II de la Orden de 5 de marzo de 2013, por la que se dictan normas de desarrollo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, que se cita.
- Resolución de 9 de mayo de 2013, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se modifica el Anexo II de la Orden de 5 de marzo de 2013, de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, por la que se dictan normas de desarrollo del Decreto 59/2005, de 1 de marzo, por el que se regula el procedimiento para la instalación, ampliación, traslado y puesta en funcionamiento de los establecimientos industriales, así como el control, responsabilidad y régimen sancionador de los mismos.
- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Código Técnico de la Edificación y Documentos Básicos que le sean de aplicación. (R.D. 314/2006, 17 de marzo).
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía

Circular.

- Decreto-ley 5/2014, de 22 de abril, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas.
- Decreto-ley 3/2024, de 6 de febrero, por el que se adoptan medidas de simplificación y racionalización administrativa para la mejora de las relaciones de los ciudadanos con la Administración de la Junta de Andalucía y el impulso de la actividad económica en Andalucía.
- Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios para la declaración de suelos contaminados.
- Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Residuos de Andalucía.
- Real Decreto 815/2013, de 18 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de emisiones industriales y de desarrollo de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de prevención y control integrados de la contaminación.
- Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.
- Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica de Andalucía y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética.
- Ordenanza Municipal de Protección contra la Contaminación Acústica de El Ejido.
- Plan General de Ordenación Urbana del Ayuntamiento de El Ejido.

II.3.1.2.- Normativa Técnica Específica.

- Real Decreto 1955/2000, 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.
- Ley 54/1997, de 27 de noviembre, del sector eléctrico.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, BOE nº 224 de fecha 18 de septiembre de 2002) e Instrucciones

Complementarias.

- Resolución de 5 de diciembre de 2018, de la Dirección General de Industria y de la Pequeña y Mediana Empresa, por la que se aprueban especificaciones particulares y proyectos tipo de Endesa Distribución Eléctrica, SLU.
- Real Decreto 560/2010, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la 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.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, BOE del 28 de marzo de 2006, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (CTE), en la aplicación de sus Documentos Básicos "Salubridad" (DB HS) y "Ahorro de energía" (DB HE).
- Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), Instrucciones Técnicas Complementarias (Real Decreto 1027/2007, 20 de julio).

II.3.1.3.- Normativa Técnica Sanitaria.

- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la 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 (BOE núm. 44, de 19/02/2010).
- 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 (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios (BOE núm. 76, de 29 de marzo de 2013).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE núm. 57, de 8 de marzo de 2011).
- Decreto 141/2011, de 26 de abril, de modificación y derogación de diversos decretos en materia de salud y consumo para su adaptación a la normativa dictada para la transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el

mercado interior.

- 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.
- LEY 28/2005, Medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, suministro, consumo y publicidad de los productos del tabaco.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

II.3.1.4.- Normativa de Seguridad y Salud en los Lugares de Trabajo.

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, BOE nº 256 en el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, BOE nº 97, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, BOE nº 97, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, BOE nº 97, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores.
- Decreto 293/2009, 7 de julio 2009, por el que se aprueba Reglamento que regula las Normas para la Accesibilidad en las infraestructuras, urbanismo, edificación y transporte de Andalucía.
- Decreto 1215/1997, de 18 de julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Real Decreto 614/2001, de 8 de junio, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.

II.3.1.5.- Normativa de Prevención Contraincendios.

- Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad Contra Incendios en Establecimientos Industriales.
- Real Decreto 842/2013, de 31 de octubre, por el que se aprueba la Clasificación de los Productos de Construcción y de los Elementos Constructivos en Función de sus Propiedades de Reacción y de Resistencia Frente al Fuego.
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- Código Técnico de la Edificación, DB-SI Documento Básico de Seguridad contra Incendios.

II.3.1.6.- Normativa de Planes de Emergencia.

No es de aplicación.

II.4.- DESCRIPCIÓN DE LA EDIFICACIÓN. NECESIDADES.-

II.4.1.- Terrenos y Edificios.

La nave industrial donde se desarrollará la actividad ya se encuentra ejecutada. Y no se va a realizar ningún cambio en la estructura de la nave, aunque sí se hará obra civil que modifique la distribución del edificio.

A continuación, se presenta el cuadro de superficies de la nave:

Superficie de la parcela donde se ubica la nave según catastro es de 1.094 m², de los cuales 1.044 m² son los construidos.

CUADRO DE SUPERFICIES PLANTA BAJA

SUPERFICIES Y AFORO (Según tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3)		
SUPERFICIES	SUPERFICIE	AFORO

	UTILES	CONSTRUIDA	
CÁMARA EXISTENTE	148,48 m ²		4 Personas
EXPEDICIÓN	363,58 m ²		36 Personas
PRE-CÁMARA	163,45 m ²		4 Personas
RECEPCIÓN	14,98 m ²		2 Personas
ENTRADA-HALL	31,91 m ²		16 Personas
PASILLO 1	7,75 m ²		-
PASILLO 2	25,93 m ²		-
VESTUARIOS - ASEOS MUJERES	10,65 m ²		-
VESTUARIOS - ASEOS HOMBRES	13,20 m ²		-
VESTUARIO - ASEO ADAPTADO	5,03 m ²		-
ASCENSOR	7,51 m ²		-
CUARTO LIMPIEZA	1,45 m ²		-
	793,92 m²	870,39 m²	62 Personas

CUADRO DE SUPERFICIES PLANTA ALTA

SUPERFICIES Y AFORO (Según tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3)			
	SUPERFICIES UTILES	SUPERFICIE CONSTRUIDA	AFORO
ZONA COCINA	313,93 m ²		10 Personas
ZONA DE LAVADO	41,10 m ²		3 Personas
PASILLO DE EVACUACIÓN	61,55 m ²		-
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 1	21,30 m ²		1 Persona
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 2	12,50 m ²		1 Persona
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 3	11,72 m ²		1 Persona
CÁMARA 1 VERDURA (SIN MANIPULAR)	12,50 m ²		1 Persona
CÁMARA 2 VERDURA (MANIPULADA)	13,83 m ²		1 Persona
CÁMARA 3 CARNE	13,83 m ²		1 Persona
CÁMARA 4 PESCADO	13,83 m ²		1 Persona
CUARTO FRÍO 1	20,02 m ²		2 Personas
CUARTO FRÍO 2	20,02 m ²		2 Personas
COMEDOR	26,65 m ²		18 Personas
PASILLO	18,02 m ²		-
CABINA CONTROL + LABORATORIO	12,63 m ²		2 Personas
VESTÍBULO ASEOS	2,29 m ²		-

ASEOS HOMBRES	7,53 m ²		-
ASEOS MUJERES	5,25 m ²		-
	628,50 m²	870,57 m²	44 Personas

CUADRO DE SUPERFICIES TOTALES

SUPERFICIES Y AFORO (Según tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3)			
	SUPERFICIES UTILES	SUPERFICIE CONSTRUIDA	AFORO
PLANTA BAJA	793,92 m ²		44 Personas
PLANTA ALTA	628,50 m ²		62 Personas
	1.422,42 m²	1.740,96 m²	106 Personas

II.4.1.1.- Emplazamiento.

La nave se ubica en suelo urbano en el Polígono Industrial La Redonda, perteneciente al T.M. de El Ejido, provincia de Almería, tal como queda reflejado en el plano nº 1 "Situación y emplazamiento".

II.4.1.2.- Edificio y su Entorno.

El edificio que nos ocupa, con una antigüedad de 5 años al ser construida en 2019, se encuentra en un polígono industrial, muy bien comunicada dado la anchura de las calles para facilitar la entrada de materias primas así como también al estar rodeado de naves industriales.

En la fachada del edificio se encuentran 4 entradas donde los camiones podrán descargar las materias primas para ser insertadas en el edificio objeto.

II.4.1.3.- Ventilación.

La ventilación consta tanto natural como forzada.

Natural: el global de la nave se ventilará mediante corriente de aire natural por la apertura de huecos (diversos) en la fachada sur, norte y este. El aire atravesará la nave encontrando salidas por los mismos huecos de la fachada (puertas y ventanas). Tiene una gran longitud de fachada en las partes sur y norte de la nave, con numerosas puertas y ventanas, tanto en planta baja como en planta alta.

Forzada: se disponen de distintas turbinas de extracción de aire, así como turbinas extractoras de humo en la cocina y también condensadoras para aire acondicionado.

Nota: Los tubos de extracción de humos sobresalen como mínimo 1 m por encima de la cubierta más alta en un radio de 8 m. En cumplimiento del art. 3.6.10 apartado 3 del PGOU.

Los conductos de chimenea están provistos de aislamiento y revestimiento para evitar la radiación de calor y ruido se transmitan a las propiedades contiguas y cause molestias a terceros.

II.4.1.4.- Servicios que Dispone el Edificio.

La nave actual dispone de los siguientes sistemas y servicios:

- Red de recogida y gestión de las aguas pluviales de las cubiertas.
- Acometida eléctrica, contador, derivación individual y cuadro para los circuitos de alumbrado existentes.
- Acometida de agua potable.
- Acometida para la red telefónica.

II.4.1.5.- Otros Servicios Necesarios para la Actividad.

Para conseguir el correcto funcionamiento de la actividad será necesario complementar los siguientes sistemas adicionales:

- Instalación eléctrica interior.
- Instalación de saneamiento.
- Instalación contra-incendios completa.

II.4.1.6.- Iluminación.

Para la iluminación de la nave se utilizarán los siguientes tipos de luminarias: para

la zona de producción y/o cámaras se usarán luminarias estancas led de 60 W, pantallas estancas led de 36 W. Para el alumbrado que no sean cámaras o zonas de producción, utilizaremos downlight empotrada led de 20 W y pantalla led de 40 W. Para la zona de escaleras aplique de pared led de 20 W al igual que para el exterior.

II.4.1.7.- Descripción de la Maquinaria en el Proceso Productivo.

La maquinaria utilizada en el proceso productivo de elaboración de comidas preparadas para distribución al por mayor es:

- Cocina a gas de sobremesa.
- Plancha de gas (paellera).
- Freidora eléctrica.
- Horno.
- Variocooking.
- Abatidor.
- Envasadora al vacío.
- Termoselladora.
- Lavaperolas.
- Campana de extracción.
- Ordenador.
- Traspaleta eléctrica.
- Compresor antecámara.
- Evaporadora.

II.4.1.8.- Condiciones Técnico-Sanitarias.

El diseño de las instalaciones se ha realizado teniendo en cuenta la normativa sanitaria en vigor.

Se ha dotado a la nave de aseos para los trabajadores y botiquín de emergencias.

II.4.1.9.- Emplazamiento y su Entorno Socioeconómico.

El edificio que nos ocupa, siendo reciente (desde 2019), se sitúa en un polígono industrial, pues el cometido de dicha nave es la elaboración de comidas preparadas para su posterior distribución.

En la zona podemos encontrar una gran extensión de naves industriales dedicadas a distintas actividades, como son la venta de carnes al por mayor, la fabricación y comercialización de especialidades farmacéuticas, la impresión de etiquetas autoadhesivas...

II.4.1.10.- Elementos Externos

II.4.1.10.1.- Personal.

Se estima que el personal fijo será de 7 empleados, en los que todos son obreros.

II.4.1.10.2.- Condiciones de Trabajo

Aplicación del Reglamento CE 852/2004, de Higiene de los Productos Alimenticios.

Ámbito de aplicación: El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en material de higiene de los productos alimenticios.

Le son de aplicación a la Elaboración de comidas preparadas para distribución al por mayor en nave existente que nos ocupa, teniendo en cuenta se están manipulando alimentos naturales, sin transformación, le son de aplicación el Anexo II, Capítulos I y II, del referido Reglamento.

ANEXO II. REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA.

CAPÍTULO I. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- a) Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- b) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

b.1.) Permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados o evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire (posibilidad de cierre de puertas y ventanas en días de fuerte viento, evitando la entrada de polvo), y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

b.2.) Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.

b.3.) Permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas.

b.4.) Cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

- c) Deberá de haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz, fuera de las salas de manipulación de los alimentos.
- d) Deberá haber un número suficiente de lavabos situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.
- e) Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. No se producen corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias, pues no hay zonas contaminadas.
- f) Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.
- g) Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial. (Este local cuenta con suficiente luz natural, por ventanas, lucernarios y puertas y un alumbrado artificial calculado perfectamente, con los parámetros de luz para los puestos de trabajo, con programas al efecto).
- h) Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación.
- i) Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
- j) Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

CAPÍTULO II. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- a) El diseño y disposición de las salas en las que se preparan, traten o transformen los productos alimenticios, deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:
 - a.1.) Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.
 - a.2.) Las superficies de las paredes deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar, lo que requiere el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, su superficie deberá ser lisa hasta una altura determinada.
 - a.3.) Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado, aquí es cubierta de chapa), deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.
 - a.4.) Tanto ventanas como puertas deberán estar contruidas de forma que no acumulen suciedad y de fácil limpieza, intentando que la superficie sea lisa, chapa, cristal etc...)
- b) Se dispondrán, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo.

Con lo expuesto en este capítulo de esta memoria se entiende se han dado las condiciones de salubridad y demás exigencias exigidas en la normativa relacionada, para que la actividad de elaboración de comidas preparadas para distribución al por mayor se pueda ejercer con todas las garantías.

II.5.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Las actividades que se pretenden desarrollar en nuestra nave son las de ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR.

II.5.1.- CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Según el Código Nacional de Actividades Económicas (CNAE), nuestra actividad estaría con el número 1085, Elaboración de platos y comidas preparadas.

En referencia a la Ley 7/2007 de la Ley 7/2007, de 9 de julio de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, la actividad está sujeta a trámite de Calificación Ambiental, según las diferentes categorías que le afectan, según establece su anexo I, CAT.: 86 "Elaboración de comidas preparadas y para llevar".

Según la clasificación del Impuesto sobre Actividades Económicas o IAE, la actividad está clasificada en el Grupo 677 "Servicios prestados por los establecimientos clasificados en los grupos 671, 672, 673, 681 y 682 de las agrupaciones 67 y 68, realizados fuera de dichos establecimientos. Otros servicios de alimentación" Epígrafe 677.9. "Otros servicios de alimentación – restauración".

III.5.2.- PROCESO PRODUCTIVO.

Se ponen a disposición de los clientes deliciosos platos y postres elaborados con los sabores y aromas de la cocina tradicional. Sin conservantes, ni aditivos, añadidos y con ingredientes 100 % naturales.

Buscando siempre ingredientes frescos, locales y de temporada, y se siguen recetas tradicionales que recuerdan épocas pasadas y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación.

Se conservan en cada plato la esencia y sabor de las raíces y cultura del promotor.

El proceso productivo desarrollado en el interior de la nave consiste en la fabricación y/o elaboración y/o transformación y/o envasado y/o distribución de comidas listas para el consumo elaboradas con tratamiento térmico.

II.5.3.- CAPACIDAD INSTALADA.

La capacidad de la nave es una magnitud variable, pues depende de la época del año productivo, de la organización de productos y de su variedad.

Por los datos obtenidos de campañas anteriores y por la cantidad de producto diríamos que la capacidad de la nave sería de 309 kg/día (8h), en los momentos de alta producción.

II.5.4.- PRODUCCIÓN PREVISIBLE.

La producción previsible está en orden de 78 Tm, entre los distintos productos obtenidos según el último informe.

II.5.5.- MATERIAS.

II.5.5.1.- MATERIAS PRIMAS.

La materia prima utilizada para la elaboración de comidas y platos preparados se puede apreciar en la tabla más abajo.

Los códigos están referidos a un documento PDF de la Junta de Andalucía para el Registro de Industrias Agroalimentarias, en forma de tablas donde aparecen las distintas materias primas/productos.

MATERIAS PRIMAS: CONSUMO ANUAL ESTIMADO	CÓDIGO	CANTIDAD	UD
PATATAS	01.11.10.10	3,316	Tm
GUISANTES	01.12.13.34	0,116	Tm
GARBANZOS	01.11.20.13	0,225	Tm
LENTEJAS	01.11.20.30	0,094	Tm
PIMIENTOS	01.12.11.11	3,94	Tm
CEBOLLAS	01.12.11.30	6,63	Tm
AJOS	01.12.11.31	0,335	Tm

ZANAHORIAS	01.12.11.34	0,667	Tm
TOMATES	01.12.12.10	10,749	Tm
CALABAZA	01.12.13.30	0,497	Tm
CALABACIN	01.12.13.31	2,429	Tm
BERENJENA	01.12.13.32	8,4	Tm
JUDIAS VERDES	01.12.13.33	0,045	Tm
PEREJIL	01.12.13.39	0,03	Tm
LIMONES	01.13.22.13	0,41	Tm
ACEITUNAS	01.13.35.10	0,032	Tm
ALMENDRAS PELADAS	15.89.10.11	0,241	Tm
AZAFRÁN	01.13.70.11	0,5236	Kg
COMINOS	01.13.70.13	17,52	Kg
CARNE OVINO	15.11.10.30	0,155	Tm
CARNE CAPRINO	15.11.10.35	0,117	Tm
HUEVOS GALLINA	01.24.20.10	632	DOCENAS
MIEL NATURAL	01.25.20.00	0,093	Tm
ATÚN	05.00.12.62	0,342	Tm
SAL MARINA	14.40.10.20	0,545	Tm
CARNE PORCINO	15.11.10.20	6,543	Tm
TOCINO	15.11.10.23	0,064	Tm
CARNE PORCINO IBÉRICO	15.11.10.24	4,8	Tm
AZÚCAR	15.83.12.30	0,40	Tm

CANAL POLLO	15.11.20.10	8,86	Tm
CARNE POLLO	15.11.10.70	7,464	Tm
JAMÓN SERRANO	15.13.10.32	0,030	Tm
CONGELADOS CÁRNICOS	15.13.60.99	22,041	Tm
PIMIENTOS ASADOS	15.33.40.21	0,228	Tm
ENCURTIDOS	15.33.80.99	0,166	Tm
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	15.41.00.10	3,315	Tm
LECHE VACA	15.51.02.10	0,715	Tm
MANTEQUILLA	15.51.50.10	0,0137	Tm
NATA	15.51.50.20	499	LITROS
OTROS TIPOS DE QUESOS	15.51.60.49	2,209	Tm
HARINA DE TRIGO	15.61.10.10	0,010	Tm
HARINA DE MAÍZ	15.61.10.20	0,061	Tm
PAN	15.81.10.10	1.416	Kg
PASTAS ALIMENTICIAS	15.85.10.10	0,308	Tm
PIMENTÓN	15.87.20.10	0,035	Tm
OTRAS ESPECIAS Y CONDIMENTOS	15.87.10.99	0,429	Tm
SALSA MOSTAZA	15.89.70.10	0,049	Tm
SALSA MAYONESA	15.89.70.30	1,562	Tm
VINO	15.93.00.10	4.398	LITROS
VINAGRE	15.95.50.10	53,745	LITROS

CERVEZA	15.96.00.10	1563,4	LITROS
VINO EMBOTELLADO	15.93.50.10	1427	LITROS
OTRAS SALSAS	15.89.70.99	26	LITROS

II.5.5.2.- PRODUCTOS FINALES.

Son platos preparados y postres para su distribución en los distintos comercios para la venta como son los platos cuchara, las pastas y arroces, las carnes, los platos fríos y las verduras cocinadas.

PRODUCTOS A OBTENER ANUALMENTE	CÓDIGO	CANTIDAD	UD
PLATOS Y COMIDAS PREPARADAS	1085	77,600	Tm

II.5.5.3.- PRODUCTOS INTERMEDIOS.

No se produce ningún tipo de producto intermedio.

II.5.5.4.- PRODUCTOS ANEXOS.

En principio no se producirán productos anexos a la actividad a la que se refiere.

II.5.5.5.- SUBPRODUCTOS (RESIDUOS).

Los residuos generados por la actividad son los siguientes:

- Restos de plásticos y embalajes, los restos de los embalajes se trasladarán hasta

el contenedor municipal habilitado para los residuos plásticos.

- Restos orgánicos e inorgánicos de la cocina, como son huesos y tejidos varios, carnes rechazadas y grasas que se pueden aprovechar como subproductos. Se trasladarán hasta el contenedor municipal habilitado para los residuos orgánicos.
- Restos de desechos de productos recibidos vegetales que por algún motive se hayan deteriorado y no sean aptos para la comercialización, son depositados en un contenedor y retirados por empresas de recogida de empresas vegetales.
- Restos de papel y cartón, lo mismo que los anteriores pero al contenedor de papel y cartón.
- Envases de vidrio, lo mismo pero al contenedor del vidrio.

II.5.5.6.- CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS. CÓDIGOS LER

En nuestra actividad se producen residuos no peligrosos, la producción total anual de residuos será en torno a las 2,6 Tm/año.

CODIGOS LER.

Los residuos arriba mencionados corresponden con los siguientes códigos LER:

15.01 Envases.

15.01.01 Envases de papel y cartón. La cantidad es aproximadamente 0,8 Tm/año.

15.01.02 Envases de plástico. La cantidad es aproximadamente 0,6 Tm/año.

15.01.07 Envases de vidrio. La cantidad es aproximadamente 1,2 Tm/año.

02.02 Residuos de la preparación y elaboración de carne, pescado y otros alimentos de origen animal.

02.02.01 Lodos de lavado y limpieza. (Se generan al lavar las carnes y pescados previos a su elaboración).

02.03 Residuos de la preparación y elaboración de frutas, hortalizas, cereales, aceites comestibles, cacao, café, té y Tabaco; producción de conservas; producción de levadura y extracto de levadura, preparación y fermentación de melazas.

02.03.01 Lodos de lavado, limpieza, pelado, centrifugado y separación. (Se generan al lavar las frutas y hortalizas previas a su elaboración).

II.5.5.7.- ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.

Los residuos que se producen en esta actividad son depositados en contenedores para su retirada por empresas de reciclaje.

II.5.5.8.- EMISIONES A LA ATMÓSFERA (HUMOS).

Existen maquinarias en esta actividad que producen emisiones de humos a la atmósfera ya que, provienen de la combustión de los hornos, emitiendo dichos humos al exterior a través de campanas extractoras, pero no producen ningún tipo de emisiones por compuestos orgánicos volátiles procedentes de ninguna instalación (COVs), según el art.2 del R.D. 17/2003.

II.5.5.9.- RUIDOS Y VIBRACIONES.

Los ruidos y vibraciones se podrán producir por el trasiego de vehículos en la descarga y carga de producto, así como la propia maquinaria utilizada durante el proceso productivo, los equipos frigoríficos y el transporte interno. No existe ni se proyecta ningún otro tipo de maquinaria que genere ruidos perjudiciales para las personas al igual que no se generan vibraciones.

II.6.- ESTUDIO DE RUIDOS.

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.-

Nuestra nave linda solo por la parte oeste con otra nave industrial del mismo dueño, por los demás extremos linda con patios. La fachada que conforma la nave

comunica con la Calle XI.

Al encontrarnos en una zonificación industrial y disponer solamente de naves industriales colindantes, no es necesario justificar este apartado en cuando a niveles transmitidos a locales colindantes puesto que siendo uso de tipo industrial no se recogen ningunas mínimas exigencias en la tabla VI del presente artículo.

Los valores de inmisión de ruido al exterior no sobrepasarán los 65 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (día y tarde en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII de este artículo, considerando zona de uso industrial.

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).

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).

Cumpliendo con el Artº 33.2, nuestra actividad queda clasificada como tipo 1:

"Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, así como recintos que alberguen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora menor o igual a 85 dBA."

Las actividades englobadas en el tipo 1, deberán de disponer de una diferencia de nivel estandarizada ponderada (D_{nTA}) mínima de 60 dBA con respecto a recintos protegidos colindantes o adyacentes.

En nuestro caso particular, al no existir viviendas ó recintos protegidos colindantes con la nave, por encontrarnos en una zona industrial, el aislamiento será el necesario para cumplir con los niveles de inmisión al exterior.

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.

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 presente estudio de ruidos, se justifican todos los puntos mínimos que se exigen en la citada Instrucción partiendo de la emisión global que nuestra actividad pueda generar.

B) ESTUDIO ACÚSTICO. (ARTº 42 DECRETO 6/2012)

1. TIPO DE ACTIVIDAD.

Nuestra nave estará destinada a Elaboración de comidas preparadas para distribución al por mayor, con un horario de funcionamiento, de lunes a viernes, desde las 07.00 h de la mañana a las 15.00 h, y los sábados de 07.00 h a las 14.00 h.

No existe tramo horario nocturno, por lo que no habrá una franja más desfavorable que otra, simplemente se funcionará en horario diurno.

2. NIVEL SONORO DE EMISIÓN.

La emisión de ruidos que se produzca en la nave, será principalmente de la zona de la cocina donde se sitúa toda la maquinaria, así como turbinas de extracción de aire, otra zona de trabajo sería la carga y descarga de los muelles.

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							
	63	125	250	500	1000	2000	4000	dBA
TURBINAS DE EXTRACCIÓN HUMOS PARA COCINA	25	30	42	38	34	40	42	42
TURBINAS DE EXTRACCIÓN DE AIRE	35	40	52	48	44	50	52	52
CONDENSADORA A/A	37	41	51	47	45	49	50	50

NOTA: Los espectros de emisión son niveles de presión sonora en dB, medidos a 1 metros de distancia y a 1 metro de altura en campo libre.

En el interior de nuestra nave los espectros característicos de las máquinas que se disponen según datos del propio fabricante son los siguientes:

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							
	63	125	250	500	1000	2000	4000	dBA
TRANSPALETA ELÉCTRICA	44	51	55	58	52	56	57	63
CAMIONES EN MUELLE	73	76	80	81	82	84	82	83
COMPRESOR	48	48	56	52	51	54	63	67
COCINA A FUEGO DE GAS	46	46	54	50	49	53	61	65
CAMPANA EXTRACCIÓN HUMOS	56	62	62	62	65	63	60	71
HORNO	41	41	49	45	44	48	56	60
VARIOCOOKING	49	49	57	53	52	55	64	68
ABATIDOR	39	39	47	43	42	46	54	58
LAVAPEROLAS	51	51	59	55	54	57	66	70
COMPRESOR ANTECÁMARA	47	47	55	51	50	54	62	66
TERMOSELLADORA	45	45	53	49	48	52	60	64
EVAPORADORA	47	47	55	51	50	54	62	66
PÚBLICO ACTIVIDAD	53	53	61	57	56	59	68	72

LIGERA								
SPL TOTAL	74	77	79	80	81	82	82	83

NOTA: Los espectros de emisión son niveles de presión sonora en dB, medidos a 1 metros de distancia y a 1 metro de altura en campo libre.

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

3.1. NIVELES DE TRANSMISIÓN A LOCALES COLINDANTES.

Nuestra nave linda solo por un extremo con una nave colindante del mismo dueño. La fachada que conforma la nave comunica con la Calle XI. La parte trasera comunica con un patio interior rodeado de naves industriales. La cubierta de la nave comunica con el exterior.

Al encontrarnos en una zona industrial, no es necesario justificar el Decreto 6/2012 en cuando a niveles transmitidos a locales colindantes puesto que siendo uso de tipo industrial no se recogen ningunas mínimas exigencias en la tabla VI del Artº 29 del mencionado Decreto.

3.2.- NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR.

Los valores de inmisión de ruido al exterior no sobrepasarán los 65 dBA, para nuestra actividad, en el horario más desfavorable (día y tarde en nuestro caso) y siempre que el N.R.F. sea igual o inferior, cumpliendo con la tabla VII del Artº 29, apartado 1 b) del Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica.

TIPO DE ÁREA ACÚSTICA		INDICES DE RUIDO		
		L _{Kd}	L _{Ke}	L _{Kn}
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.

A continuación se indican en el cuadro adjunto los aislamientos teóricos de las distintas particiones de la nave:

AISLAMIENTOS EN BANDAS DE OCTAVA								
PARAMENTOS	TIPOLOGÍA	FRECUENCIAS EN Hz.						
		63	125	250	500	1000	2000	4000
Paramentos verticales medianeros.	Placas alveolares de hormigón prefabricado. e= 18 cm.	38	39	42	48	57	62	69
Paredes con el exterior: - C/. XI	<u>Parte ciega:</u> Placas de hormigón pretensado tipo "Cirera". e= 16 cm.	30	36	39	40	46	54	57
	<u>Puerta metálica:</u> Chapa tipo pegaso de acero galvanizado ondulada y pintadas al esmalte e= 6 mm, acristalada	24	26	23	29	34	32	40
	Ag	13	20	27	33	37	40	42
Cubierta.	Placa sándwich formada por placas de acero galvanizado y poliuretano, e = 40 mm.	26	30	27	34	38	42	44

5.- AISLAMIENTO EXIGIDO.

Cumpliendo con el Artº 33.2, nuestra actividad queda clasificada como tipo 1:

"Establecimientos públicos y de actividades recreativas de pública concurrencia, sin equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales, así como recintos que alberguen equipos o maquinaria ruidosa, que generen niveles de emisión sonora menor o

igual a 85 dBA."

Las actividades englobadas en el tipo 1, deberán de disponer de una diferencia de nivel estandarizada ponderada (D_{nTA}) mínima de 60 dBA con respecto a recintos protegidos colindantes o adyacentes.

En nuestro caso particular, al no existir viviendas ó recintos protegidos colindantes con la nave, por encontrarnos en un polígono industrial, el aislamiento será el necesario para cumplir con los niveles de inmisión al exterior.

6.- JUSTIFICACIÓN DE LOS NIVELES DE INMISIÓN AL EXTERIOR EN FUNCIÓN DEL AISLAMIENTO QUE DISPONE LA NAVE.

Con las consideraciones de los puntos anteriores: 3 y 5, resumimos los cálculos en las siguientes tablas, donde se refleja el aislamiento necesario en los distintos paramentos.

Se confecciona una tabla para cada elemento separador con el exterior:

CÁLCULO TEÓRICO DEL AISLAMIENTO NECESARIO EN BANDAS DE OCTAVA.									
PARAMENTO: USO COLINDANTE:		FRECUENCIAS EN Hz.							dBA
		63	125	250	500	1000	2000	4000	
1	Nivel sonoro de emisión actividad (dB).	74	77	79	80	81	82	82	83
2	Límite de inmisión $L_{ke} \leq 65$ dBA Espectro equivalente curva NC-55 (dB)	74	67	62	58	56	54	53	65
3	Aislamiento necesario (1-2) (dB)	0	10	17	22	25	28	29	18
4	Aislamiento teórico existente (dB)	13	20	27	33	37	40	42	30
5	Incremento de aislam. Necesario (dB)	NINGUNO							

CÁLCULO TEÓRICO DEL AISLAMIENTO NECESARIO EN BANDAS DE OCTAVA.									
PARAMENTO: USO COLINDANTE:		FRECUENCIAS EN Hz.							dBA
		63	125	250	500	1000	2000	4000	
	CUBIERTA. EXTERIOR.								

1	Nivel sonoro de emisión actividad (dB).	74	77	79	80	81	82	82	83
2	Límite de inmisión $L_{ke} \leq 65$ dBA Espectro equivalente curva NC-55 (dB)	74	67	62	58	56	54	53	65
3	Aislamiento necesario (1-2) (dB)	0	10	17	22	25	28	29	18
4	Aislamiento teórico existente (dB)	26	30	27	34	38	42	44	34
5	Incremento de aislam. Necesario (dB)	NINGUNO							

CÁLCULO TEÓRICO DEL AISLAMIENTO NECESARIO EN BANDAS DE OCTAVA.

PARAMENTO: COLINDANTE USO COLINDANTE: INDUSTRIAL.		FRECUENCIAS EN Hz.							dBA
		63	125	250	500	1000	2000	4000	
1	Nivel sonoro de emisión actividad (dB).	74	77	79	80	81	82	82	83
2	Límite de inmisión $L_{ke} \leq 65$ dBA Espectro equivalente curva NC-55 (dB)	74	67	62	58	56	54	53	65
3	Aislamiento necesario (1-2) (dB)	0	10	17	22	25	28	29	18
4	Aislamiento teórico existente (dB)	38	39	42	48	57	62	69	50
5	Incremento de aislam. Necesario (dB)	NINGUNO							

Como se puede comprobar en las tablas de cálculos, el aislamiento que dispone la nave, es suficiente para no superar los límites de inmisión exigidos en el Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, en el horario diurno de funcionamiento.

Las turbinas de extracción de humos, se colocan en cajas con bajo nivel acústico, con motor y transmisión interna, poleas de doble canal y correas dentadas SPZX, son extremadamente silenciosas y, además, cuentan con eliminación total de vibraciones. Mientras que las de aire son insonorizadas.

Además del espectro de emisión justificado en el Proyecto característico para este tipo de actividad, se justifica la emisión de la maquinaria susceptible de producir ruidos, que en nuestro caso son las turbinas de extracción tanto de aire como de humos y las

condensadoras del aire acondicionado.

El **espectro de emisión** de las turbinas, así como de las condensadoras del A/A **según datos del propio fabricante** es el siguiente:

ESPECTRO CARACTERISTICO EN BANDAS DE OCTAVA	Frecuencias en Hz.							
	63	125	250	500	1000	2000	4000	dBA
TURBINAS DE EXTRACCIÓN HUMOS PARA COCINA	25	30	42	38	34	40	42	42
TURBINAS DE EXTRACCIÓN DE AIRE	35	40	52	48	44	50	52	52
CONDENSADORA A/A	37	41	51	47	45	49	50	50

NOTA: Los espectros de emisión son niveles de presión sonora en dB, medidos a 1 metros de distancia y a 1 metro de altura en campo libre.

Las turbinas van instaladas bajo caja acústica sobre el falso techo del local y por debajo del techo acústico proyectado y la condensadora se coloca en la cubierta del edificio. Todas las máquinas se sujetarán con soportes silenblock.

Las condensadoras del aire acondicionado irán apoyadas con un sistema elástico de amortiguadores de baja frecuencia o silenblock de forma que no se transmitan vibraciones al suelo, paredes ni a los elementos estructurales, por esto se ha elegido una máquina de tipo axial ya que son más silenciosas, ésta emite a 1 metro de distancia un nivel sonoro de 50 dBA (según catálogo del fabricante).

El nivel de presión sonora que tendremos en la cubierta del edificio será:

Condensadora A/A= 50 dBA.

El nivel de presión sonora que tendremos a 1,5 m del pretil de la cubierta del edificio y a 1,5 m de altura desde el suelo de la cubierta será:

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

$$SPL2 = SPL1 - 10 \log \left(\frac{r2}{r1} \right)^2 \text{ (dB)}$$

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 nos

proporciona el fabricante es a 1 m de distancia, el nivel de presión sonora a 3 m, que es la distancia a la que se encontraría el micrófono para la realización de las medidas con respecto a la maquinaria ubicada en cubierta será:

SPL1 TOTAL= 50 dBA. (En la cubierta de nuestro edificio medido a 1 m de distancia).

$$SPL2 = 50 - 10 \log \frac{3^2}{1^2} = 40 \text{ dBA}$$

El nivel de inmisión en la cubierta del edificio, a 1,5 m de distancia del pretil de la misma será de 40 dBA, inferior a los 65 dBA permitidos en horario de diurno, según la tabla VII del Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

El nivel de presión sonora que tendremos en la fachada del local será:

Se instalará un silenciador en la rejilla que da a la fachada del establecimiento que es donde se extraerá el aire viciado del local, que dispondrá de una atenuación mínima de 10 dBA, además de estar retranqueados de dicha fachada más de 1,5 m. como mínimo, con el fin de cumplir con los niveles de inmisión al exterior.

Turbina extracción de aire (52 dBA) – Atenuación conducto climaver neto (10 dBA) = 42 dBA, inferior a los 65 dBA permitidos en horario de diurno, según la tabla VII del Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

Turbina extracción de humos (42 dBA) – Atenuación conducto climaver neto (10 dBA) = 32 dBA, inferior a los 65 dBA permitidos en horario de diurno, según la tabla VII del Decreto 6/2012 de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

7.- PROGRAMACIÓN DE MEDIDAS ACÚSTICAS "IN SITU".

Al tratarse de una actividad industrial Tipo I en una zonificación de uso industrial, y no disponer de ningún recinto protegido colindante en nuestro caso, no es necesario medir los aislamientos a ruido aéreo y a ruido de impacto.

La nave es colindante con otra nave de uso industrial, por lo que tampoco es necesario tomar medidas de los niveles de transmisión a colindantes.

Tan solo será necesario cumplir con los niveles de inmisión al exterior en la fachada de la nave en uso diurno, por lo que una vez finalizadas las instalaciones de la actividad y antes de la puesta en marcha, se procederá a tomar las medidas acústicas del nivel de inmisión al exterior en todo el perímetro de la parcela que contiene la actividad.

8.- PLANO DE PLANTA DE LOS FOCOS SONOROS DEL ESTABLECIMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE LOS RECEPTORES AFECTADOS.

En los planos nº 4 y 5 "Planta de Maquinaria, Accesibilidad y Focos Sonoros" dependiendo de si es planta baja o alta, se muestran claramente todos los focos sonoros que dispone la nave, con los niveles de presión sonora que se registrarán en el exterior.

De igual modo en los planos indicados se indican los niveles previstos después de las medidas correctoras adoptadas.

Para los cálculos de los aislamientos a ruido aéreo se ha empleado la herramienta de cálculo del Documento Básico de Protección frente el Ruido DB-HR.

Para los cálculos de las emisiones se ha utilizado el procedimiento de la Ley Cuadrática Inversa partiendo de los niveles generados por la maquinaria facilitados por las fichas técnicas del fabricante y base de datos que la Consejería de Medio Ambiente dispone, así como software de cálculos de niveles.

II.7.- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS (Señalando las características que los hagan perjudiciales para el medio ambiente)

El principal problema de este tipo de actividades es la generación de residuos sólidos y emisiones atmosféricas:

- Residuos plásticos: Estos provocan un desequilibrio ecológico, el deterioro de campo, taponamiento de ramblas y caminos, ensucia y perjudica zonas de recreo y desarrollo, provocando una contaminación atmosférica e impactos visuales.
- Residuos orgánicos: Estos son causantes de diversos impactos ambientales asociados a una inadecuada disposición final, tales como la generación de lixiviados, olores, gases de efecto invernadero (principalmente metano), y la proliferación de vectores.

Las afecciones que pueden provocar estos residuos sobre los diferentes factores ambientales son:

- Atmósfera: La quema indiscriminada de restos orgánicos y vegetales con la consiguiente contaminación atmosférica, generación de malos olores como consecuencia de la putrefacción de restos orgánicos y dispersión de materiales por la acción del viento.
- Agua: Contaminación puntual de aguas superficiales, taponamiento de acequias,

aliviaderos, ramblas por vertidos de plásticos y restos orgánicos. Contaminación de acuíferos subterráneos, como consecuencia de los elevados contenidos de pesticidas en los productos hortofrutícolas que se filtran hasta el acuífero.

- Suelo: Contaminación de los mismos como consecuencia de los vertidos indiscriminados de productos como plásticos, restos de materia orgánica, etc.
- Paisajística: Afecciones graves sobre el paisajes, acentuando no solo por la construcción de industrias, sino por el vertido indiscriminado de residuos sólidos industriales.

Pero llevando a cabo una gestión adecuada de los residuos se consigue una serie de ventajas ambientales que se describen a continuación:

- Atmósfera: Gracias a una gestión eficiente hace que el reciclaje de plásticos, vidrios, papel y orgánico, disminuyendo el impacto sobre la atmósfera, así como focos de procesos de descomposición que puedan generar malos olores.
- Agua: Mejorará la calidad del agua.
- Suelo: Eliminando los vertidos que puntualmente y de forma dispersa contaminan el suelo dado que el proceso de gestión contempla la recogida selectiva de los diferentes residuos evitando el vertido directo de materiales al suelo, procedentes de plásticos y materias orgánicas.
- Paisajística: Mejoramos la calidad paisajística inmediata a las zonas de labor así como de zonas abiertas y ramblas, a la vez que las zonas dedicadas al control y reciclado de residuos se acondicionarán paisajísticamente para evitar efectos no deseados.

Esta gestión se lleva a cabo recogiendo los residuos en diversos contenedores (uno de plásticos, otro para materia orgánica, etc.) que posteriormente recoge una empresa autorizada y se encarga de su procesado final.

II.8.- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS

II.8.1.- EN FASE DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

La actividad no afectará a ningún recurso natural de la zona, ya que todos los productos serán suministrados por proveedores externos. Los residuos procedentes de las obras de construcción serán gestionados de acuerdo al R.D. 105/2008 de 1 de febrero.

Durante la fase de ejecución se destinarán recursos específicos para la ordenación del tráfico y regado y compactado del terreno con el fin de reducir la emisión de polvo a la atmósfera, no se permitirá trabajar en labores de movimiento de tierras si las rachas de viento son superiores a 25 Km/h.

II.8.2.- DURANTE EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La actividad no está incluida en la lista del Anexo I del R.D. 9/2005, como potencialmente contaminante del suelo.

No tenemos ningún residuo de los catalogados como peligrosos.

RUIDOS Y VIBRACIONES

La maquinaria utilizada se encuentra homologada cumpliendo con la normativa vigente, además, el ruido que pueda emitir es despreciable teniendo en cuenta que la nave está ubicada en una polígono industrial y las máquinas que posean alguna vibración se instalarán sobre una resina plástica que absorba las vibraciones. El ruido no se considera un factor contaminante.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA (HUMOS)

Contamos con maquinaria que produce humos de combustión a la atmósfera como son los hornos que disponen de campanas extractoras que emiten los humos al exterior, colocando el dispositivo de aspiración lo más próximo al foco de emisión de humos para que la eficacia de la extracción sea mayor, a la vez que encierran lo máximo posible para que la cantidad de aire contaminado que haya que aspirar sea menor.

Para ello, se cuentan con las cajas de extracción TMT4 LUX 400º/2H que están especialmente diseñadas para la extracción de humos de cocinas industriales. Con homologación de 400º/2 h cumpliendo la normativa europea UNE-EN-12101-3:2016 "Sistemas de control de humo y calor – Parte 3: Especificación para aireadores mecánicos de control de humo y calor.

Los conductos de extracción cumplen la norma UNE-EN-1366-8:2005 "Parte 8: Conductos para extracción de humos".

EMISIONES A LA ATMÓSFERA (POLVO)

No se producirá polvo por el trasiego de camiones dentro de la explanada anterior a la nave debido a que ésta se encuentra asfaltada, y, además, los vehículos disponen de los filtros y/o catalizadores correspondientes, para evitar emisiones de partículas a la

atmósfera.

UTILIZACIÓN DEL AGUA

Se hará un consumo responsable del agua, para lo cual se dispondrán de elementos temporizadores en lavabos, urinarios y duchas. Así mismo, los váteres dispondrán de doble dispositivo de vaciado según la necesidad de utilizar ½ depósito o entero.

VERTIDOS LÍQUIDOS. AGUAS RESIDUALES

No se producirá ningún tipo de vertido al medio ambiente.

Las aguas residuales generadas, en el caso del uso humano: en aseos y duchas, tanto las aguas grises como las negras serán conducidas por tuberías enterradas hasta conectar con la red de saneamiento del polígono.

VERTIDOS LÍQUIDOS. AGUAS PLUVIALES

Las aguas pluviales recogidas en toda la superficie no filtrante en nuestra nave son gestionadas a través de la red de pluviales del polígono.

Son limpias, por tanto, no se prevé que ocasionen ninguna contaminación al medio.

RESIDUOS

En puntos anteriores de este análisis ambiental se ha hecho una relación y descripción detallada de las distintas clases de residuos generados en nuestra industria.

El riesgo ambiental previsible, respecto de los residuos, sería una falta de clasificación, mal almacenamiento y una mala gestión con los operadores habilitados para su retirada.

Los recipientes contenedores de los restos estarán siempre en buen estado de estanqueidad y serán de fácil limpieza, evitando la lixiviación de líquidos al suelo y la contaminación del medio. Tendrán que ser retirados por un gestor autorizado diariamente para evitar su pudrición y la generación de olores.

El papel, cartón, plástico y vidrio se almacenarán en contenedores separados. En el caso del cartón este se irá compactando de forma automática. El papel y el plástico tendrán que almacenarse en contenedores cerrados para evitar que se vuelen por el

viento.

- Estos cuatro residuos no son contaminantes, no presentando su reciclado dificultad alguna.

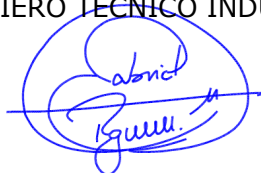
II.9.- CONCLUSIONES

Una vez concluido el presente Análisis Ambiental, y con los demás Documentos que se adjuntan, se espera quede bien definida lo que serán las condiciones ambientales a tener en cuenta para el ejercicio de la actividad de ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR a fin de obtener la Calificación Ambiental. El Técnico que suscribe eleva el Documento a la consideración de los Organismos Competentes, quedando a su disposición para cuantas aclaraciones se estimen oportunas.

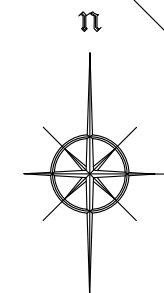
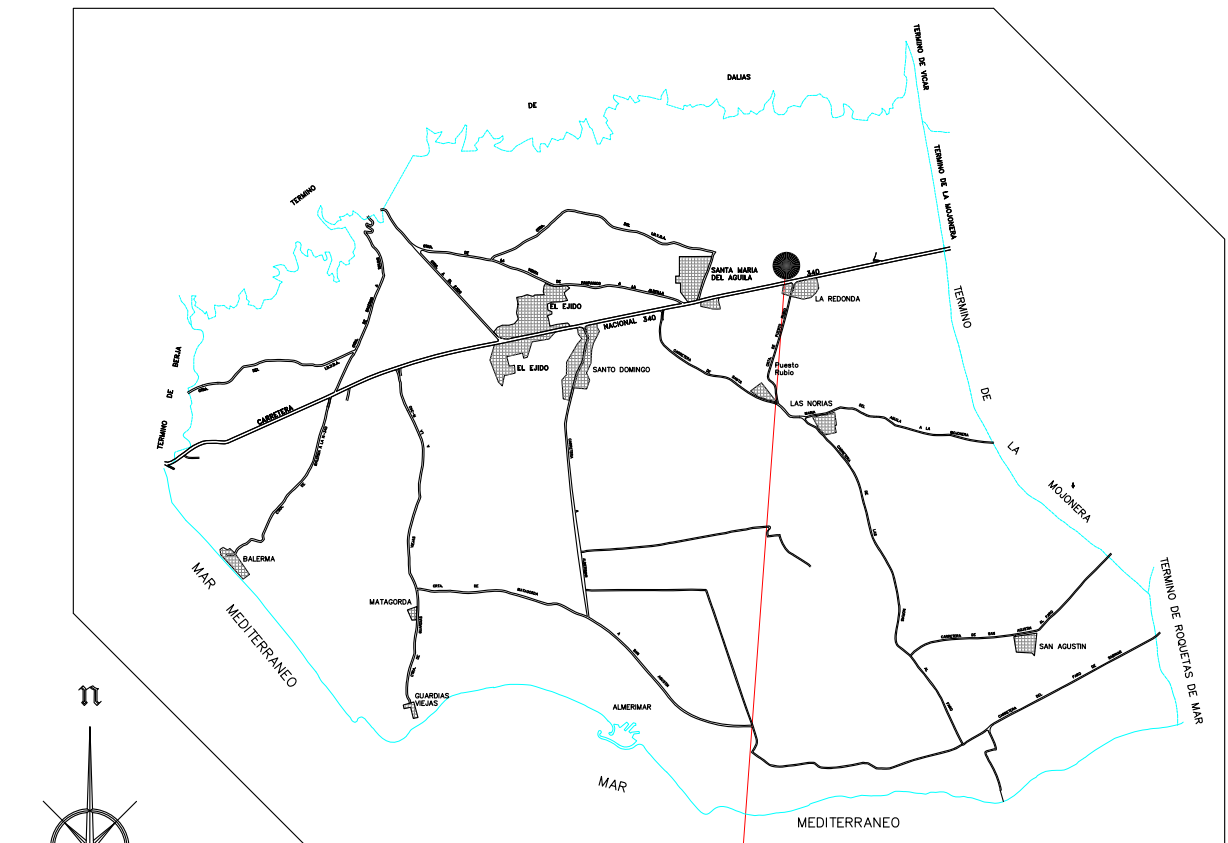
Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, se firma el presente Documento.

El Ejido, marzo de 2024.

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL



Gabriel Rodríguez Vique
Colegiado núm. 601.



SITUACIÓN

EMPLAZAMIENTO

ÁGORA
ARQUITECTURA · INGENIERÍA

CLEMENT Y VIQUE INGENIERÍA S.L.P.

Análisis Ambiental de:

ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS Y DISTRIBUCIÓN AL POR MAYOR "COCINATUR"

Plano:

SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO.

Promotor:
GASTROALMERIA, S.L.

Situación:
**C/ Calle XI. nº. 3,
04710 Pol. Ind. La Redonda - El Ejido (Almería)**

Dibuja: **Gustavo** Comp: **Gabriel** Ref: **22043-CV** Escala: **VARIAS (A3)** Fecha: **Marzo-2024**

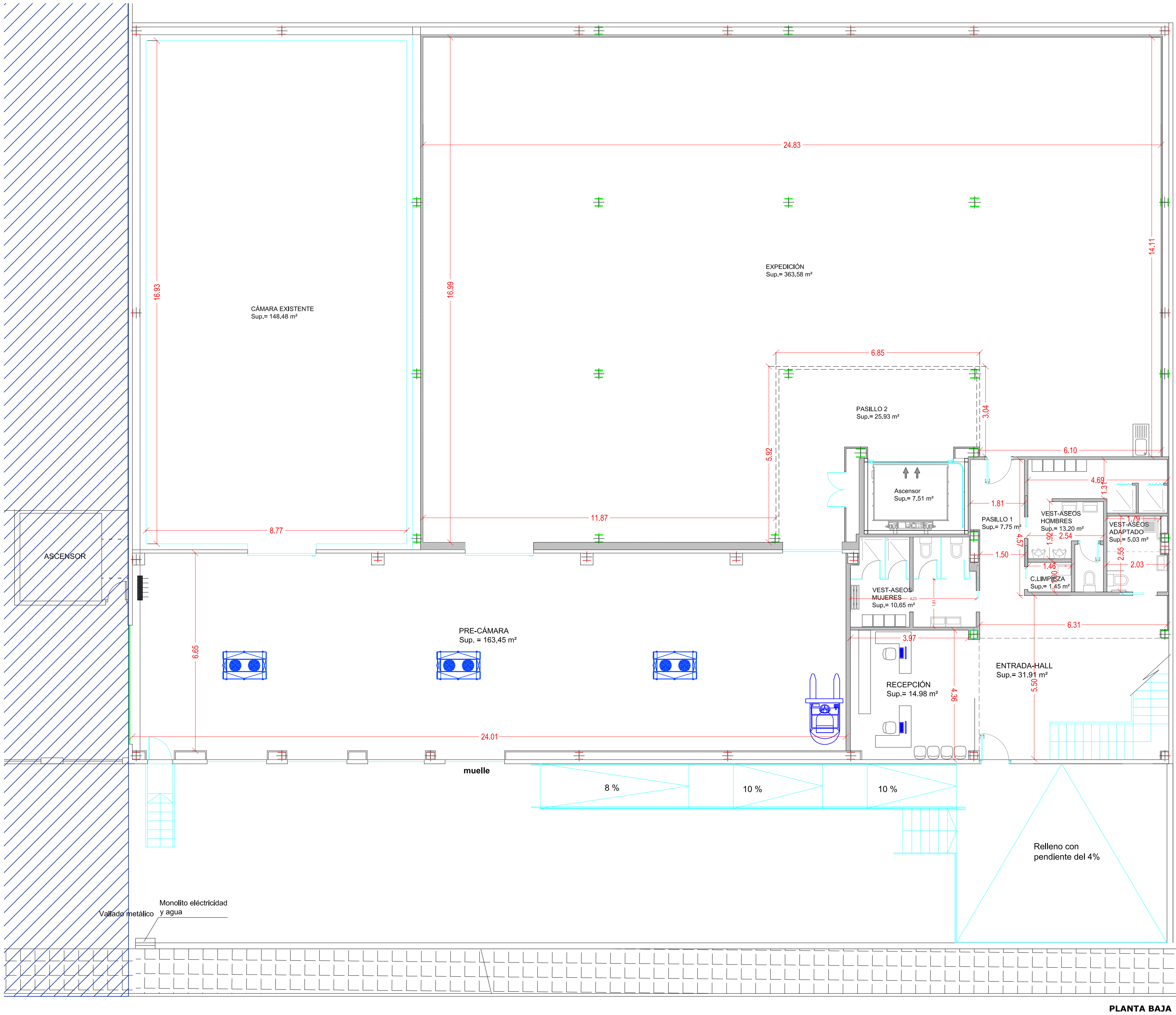
Gabriel
Rodríguez Vique

Ingeniero Técnico Industrial:
Gabriel Rodríguez Vique

C/ Murgis 99 | 04700 El Ejido | Almería | Telf: 950 48 00 11 | Fax: 950 48 29 89 | www.grupoagora.eu

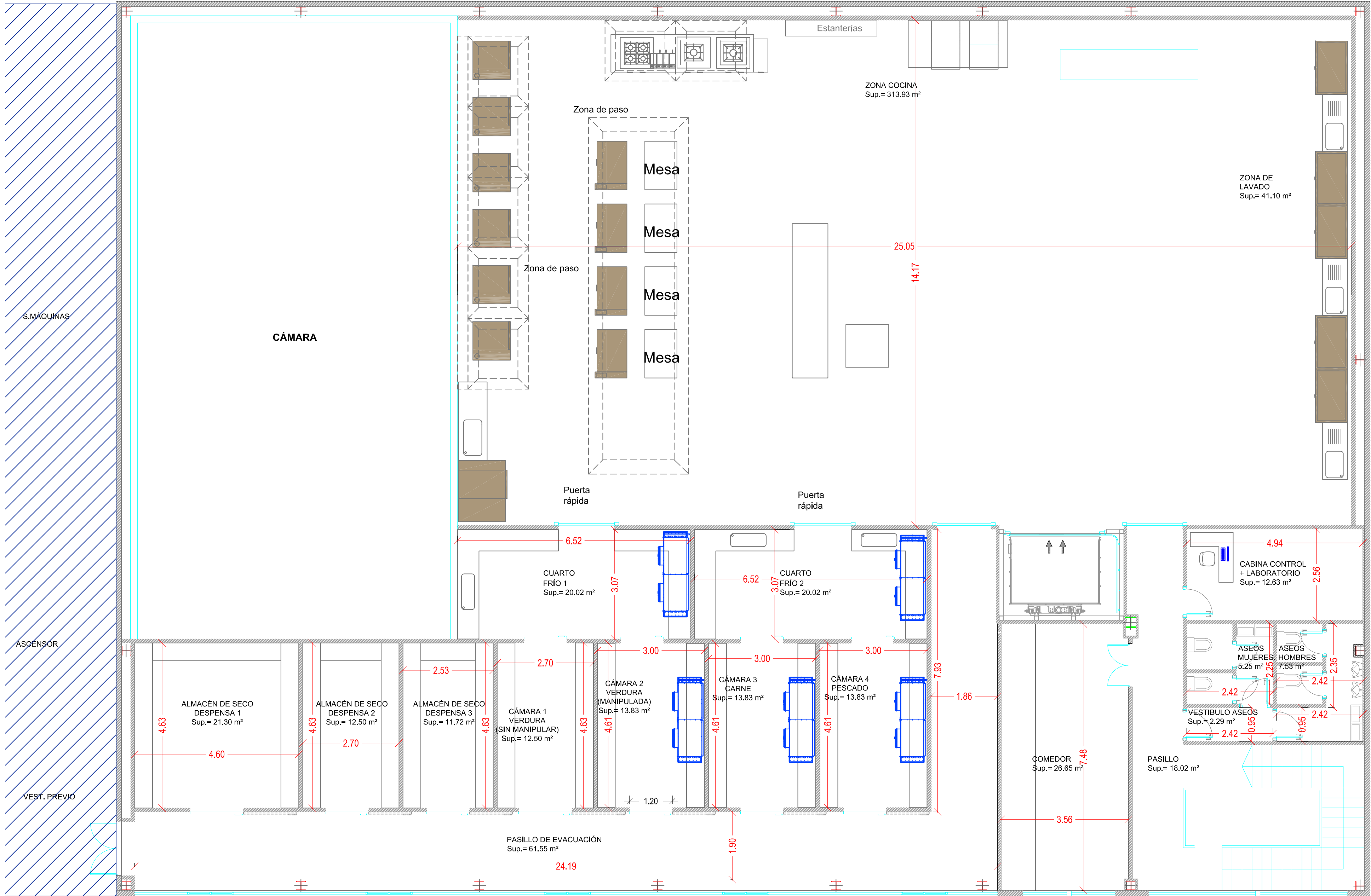
1

Sust. nº:



CÁLCULO DE SUPERFICIES Y AFORO. PLANTA BAJA (Según tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3)			
DENOMINACIÓN	Superficie Útil	Segun tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3	AFORO
CÁMARA EXISTENTE	148,48 m²	1 persona cada 40 m²	4 personas
EXPEDICIÓN	363,58 m²	1 persona cada 10 m²	36 personas
PRE-CÁMARA	163,45 m²	1 persona cada 40 m²	4 personas
RECEPCIÓN	14,98 m²	1 persona cada 10 m²	2 personas
ENTRADA-HALL	31,91 m²	1 persona cada 2 m²	16 personas
PASILLO 1	7,75 m²	Ocupación nula / simultánea	-
PASILLO 2	25,93 m²		
VESTUARIOS - ASEOS HOMBRES	13,20 m²		
VESTUARIOS - ASEOS MUJERES	10,65 m²		
VESTUARIO - ASEO ADAPTADO	5,03 m²		
ASCENSOR	7,51 m²		
CUARTO LIMPIEZA	1,45 m²		
SUP. ÚTIL PLANTA BAJA		793,92 m²	
SUP. CONSTRUIDA PLANTA BAJA		870,39 m²	
AFORO PLANTA BAJA 62 PERSONAS			

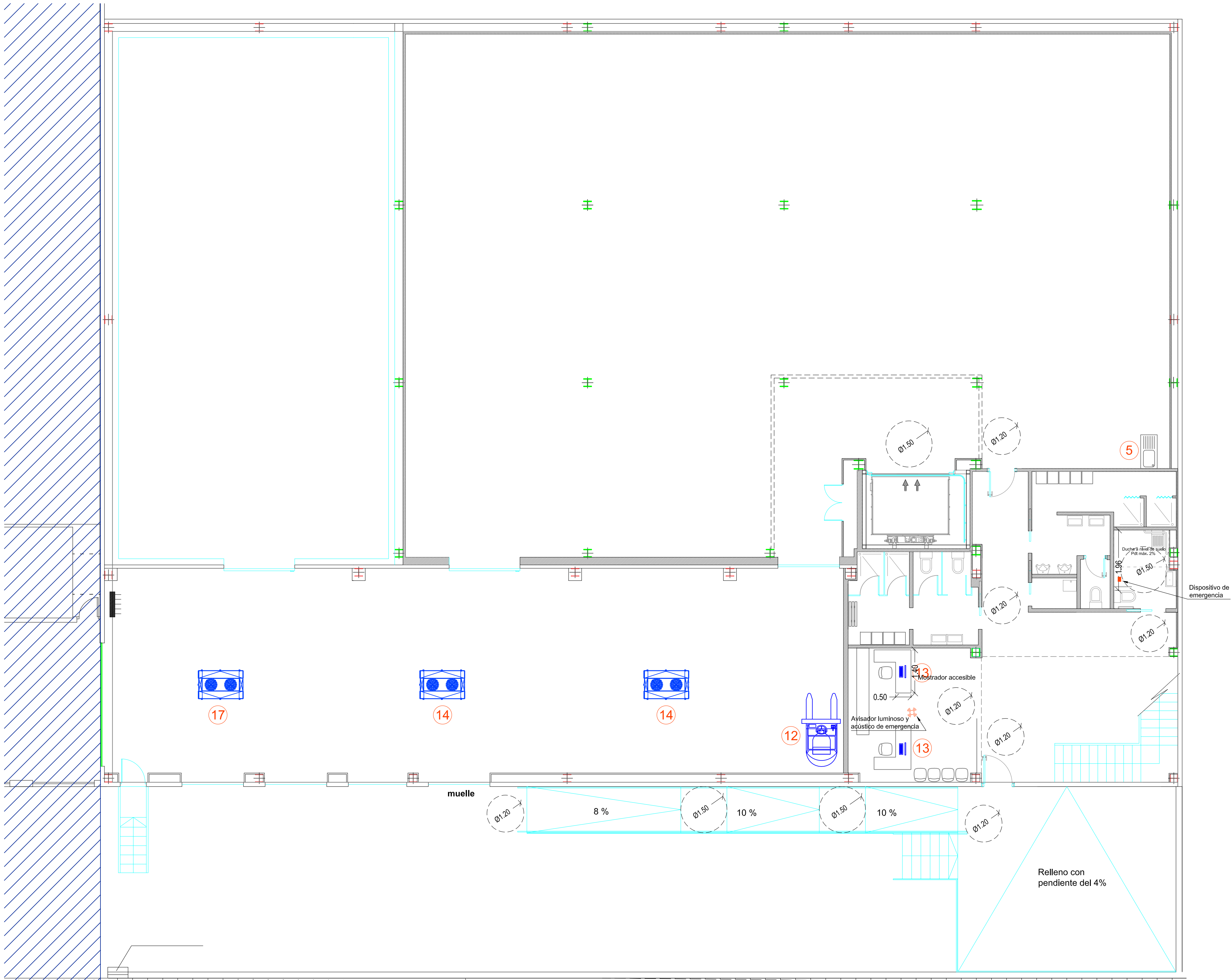
CÁLCULO DE SUPERFICIES Y AFORO. TOTAL			
TOTAL SUP. ÚTIL	1.422,42 m²	AFORO TOTAL 106 PERSONAS	
TOTAL SUP. CONSTRUIDA	1.740,96 m²		



PROYECTO EXISTENTE CON PROMOTOR EXCLUSIVAS J.A. FERNÁNDEZ
Nº DE EXPEDIENTE DE ACTIVIDADES 138/2017

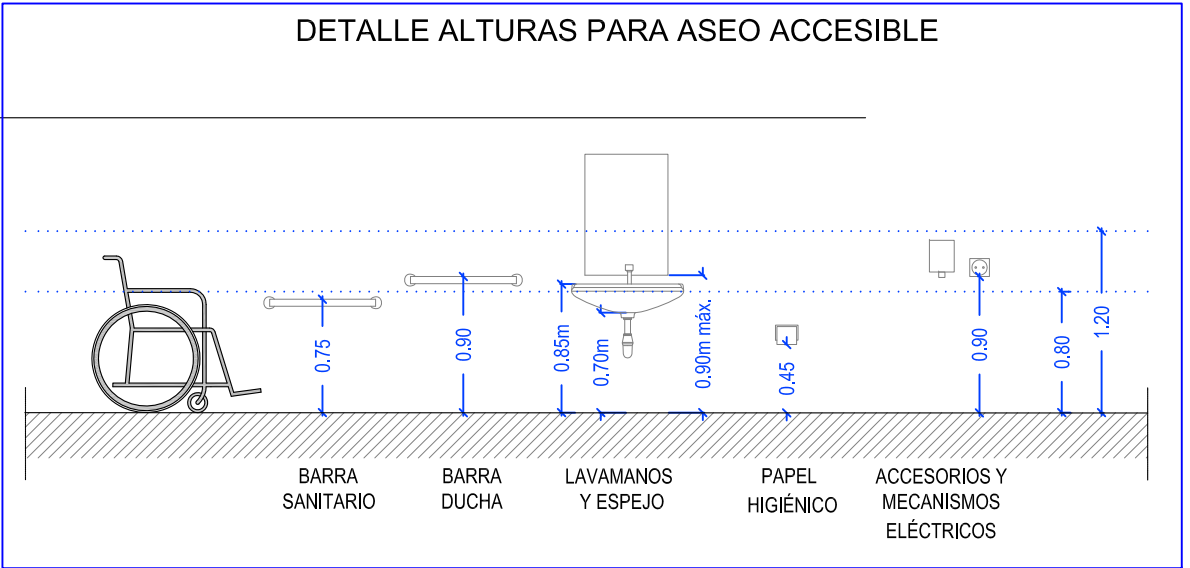
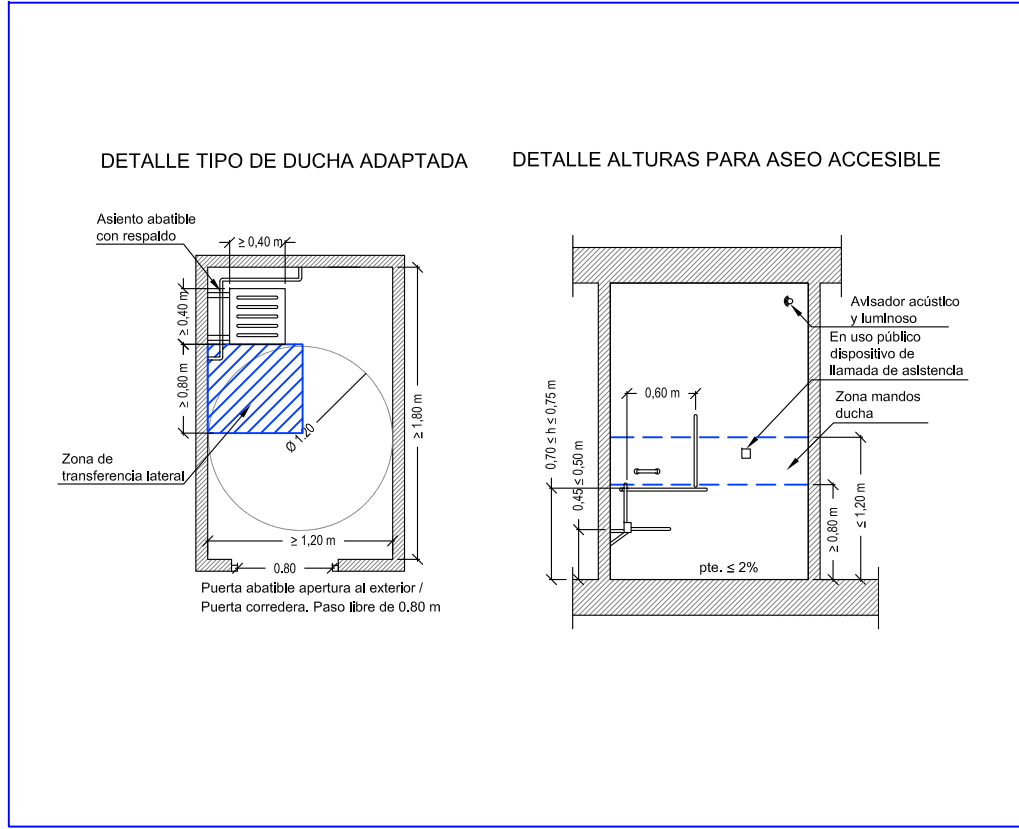
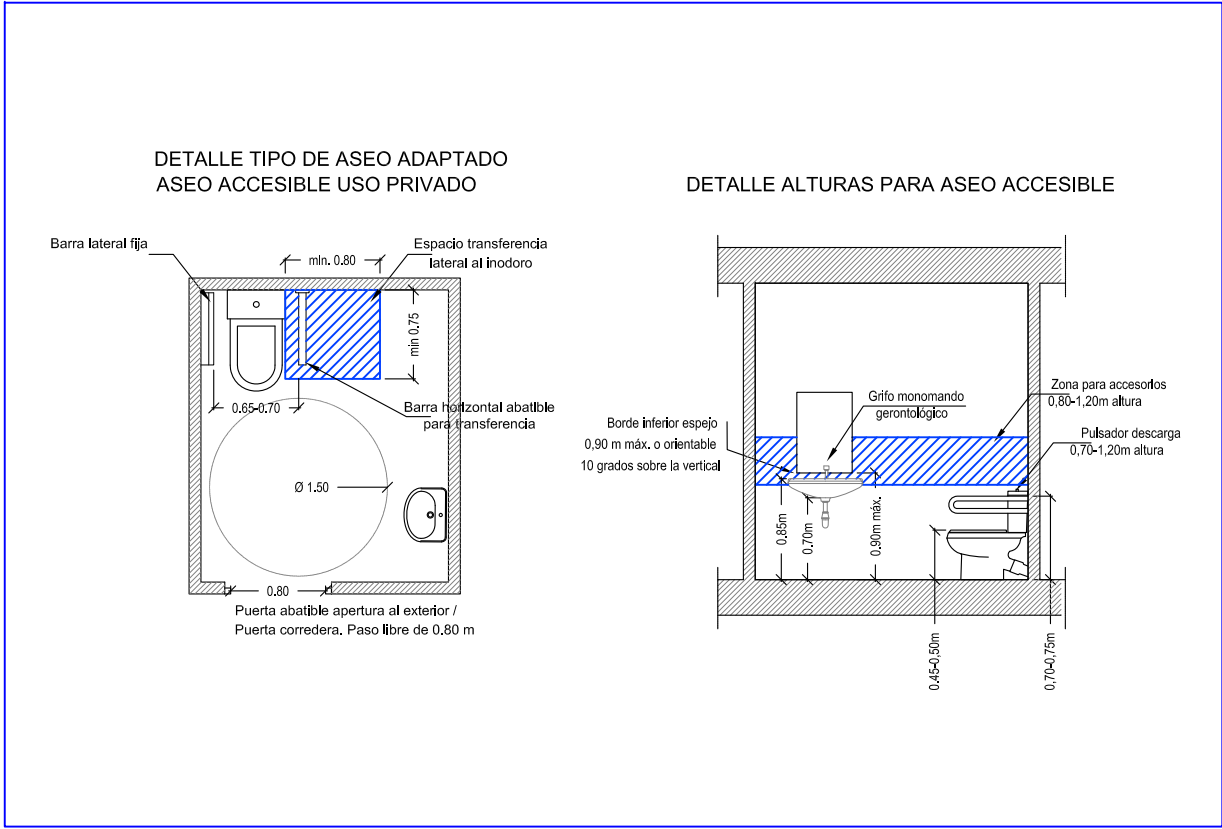
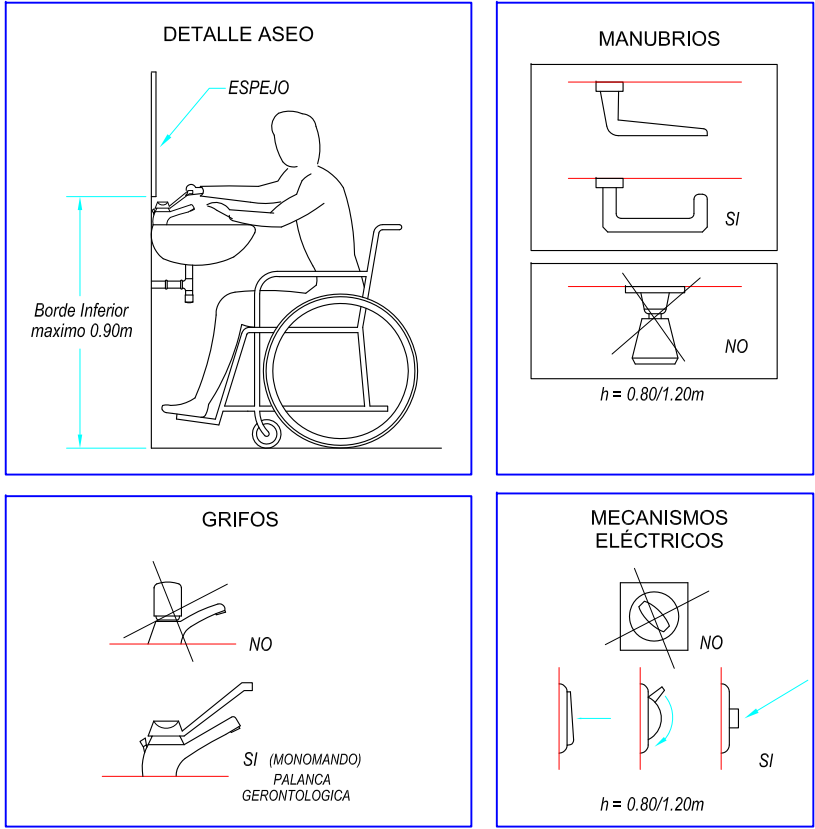
CÁLCULO DE SUPERFICIES Y AFORO. PLANTA ALTA (Según tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3)			
DENOMINACIÓN	Superficie Útil	Segun tabla 2.1 del apartado 2 de la Sección SI 3	AFORO
ZONA COCINA	313,93 m²	1 persona cada 10 m². Se acota al nº trabajadores	10 personas
ZONA DE LAVADO	41,10 m²	1 persona cada 10 m². Se acota al nº trabajadores	3 personas
PASILLO DE EVACUACIÓN	61,55 m²	Ocupación nula / simultánea	-
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 1	21,30 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 2	12,50 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
ALMACÉN DE SECO. DESPENSA 3	11,72 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
CÁMARA 1 VERDURA (SIN MANIPULAR)	12,50 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
CÁMARA 2 VERDURA (MANIPULADA)	13,83 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
CÁMARA 3 CARNE	13,83 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
CÁMARA 4 PESCADO	13,83 m²	1 persona cada 40 m²	1 persona
CUARTO FRÍO 1	20,02 m²	1 persona cada 10 m²	2 personas
CUARTO FRÍO 2	20,02 m²	1 persona cada 10 m²	2 personas
COMEDOR	26,65 m²	1 persona cada 1,5 m²	18 personas
PASILLO	18,02 m²	Ocupación nula / simultánea	-
CABINA CONTROL + LABORATORIO	12,63 m²	1 persona cada 10 m²	2 personas
VESTIBULO ASEOS	2,29 m²	Ocupación nula / simultánea	-
ASEOS MUJERES	5,25 m²		
ASEOS HOMBRES	7,53 m²		
SUP. ÚTIL PLANTA ALTA		628,50 m²	AFORO PLANTA ALTA 44 PERSONAS
SUP. CONSTRUIDA PLANTA BAJA		870,57 m²	

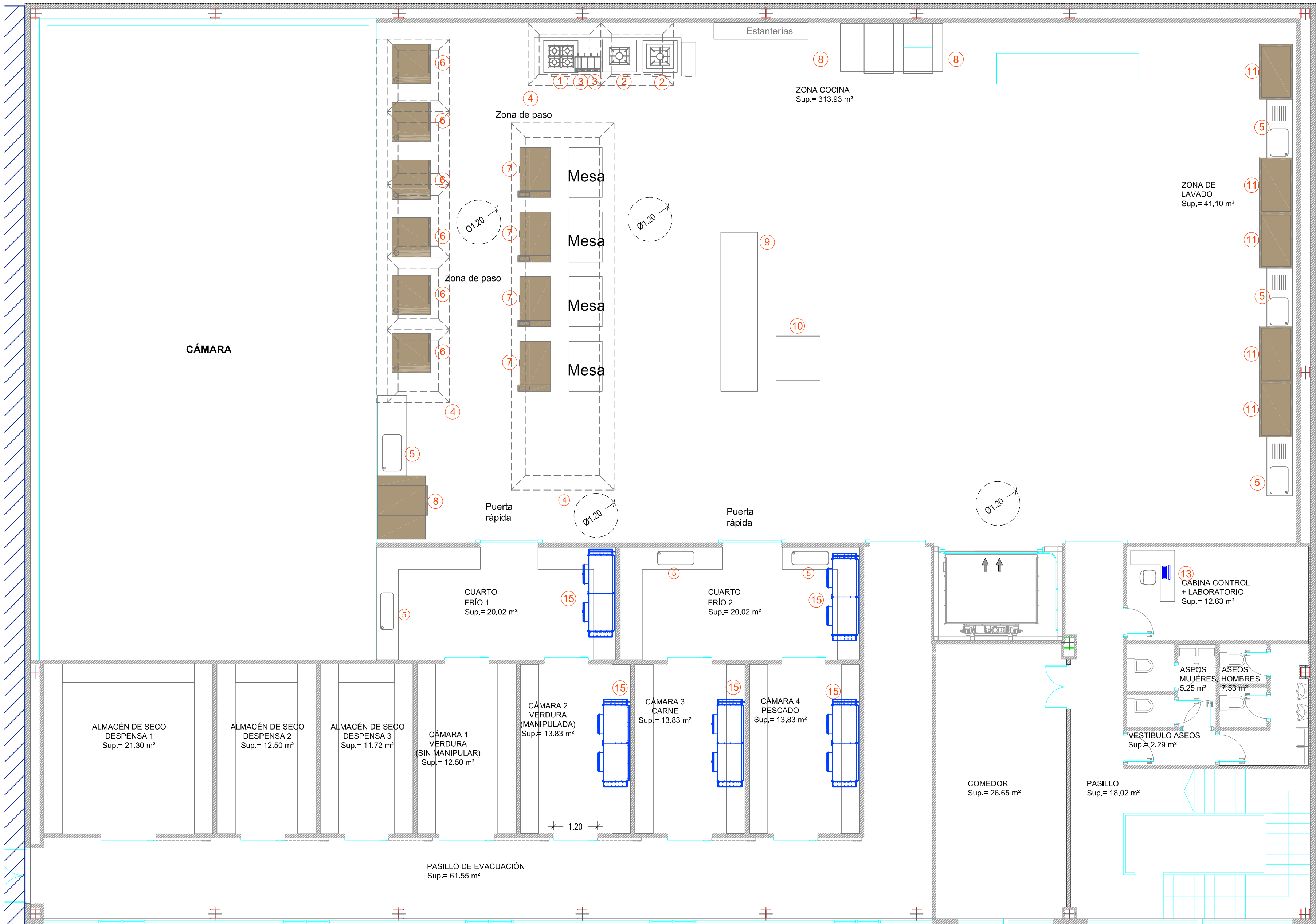
CÁLCULO DE SUPERFICIES Y AFORO. TOTAL		
TOTAL SUP. ÚTIL	1.422,42 m²	AFORO TOTAL 106 PERSONAS
TOTAL SUP. CONSTRUIDA	1.740,96 m²	



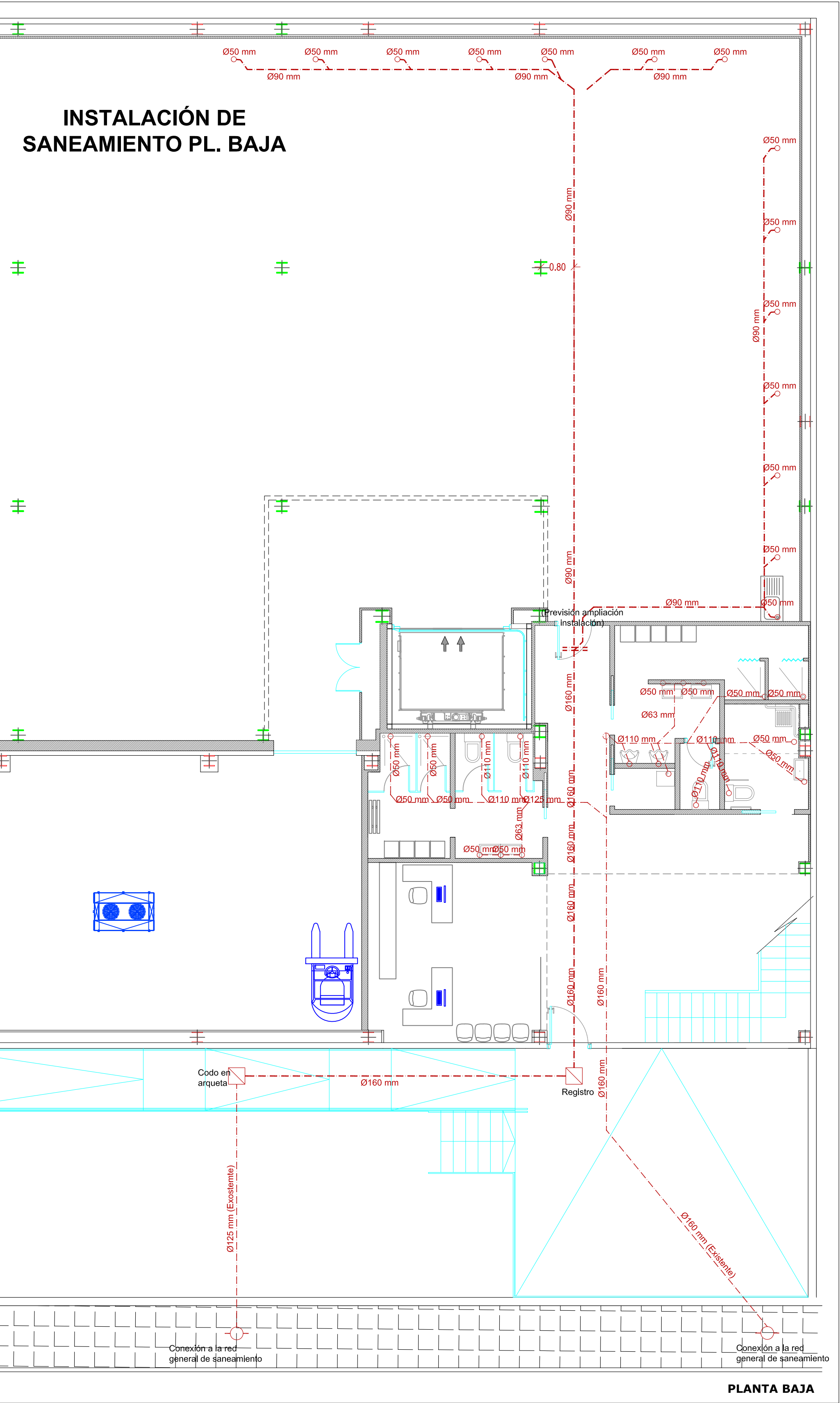
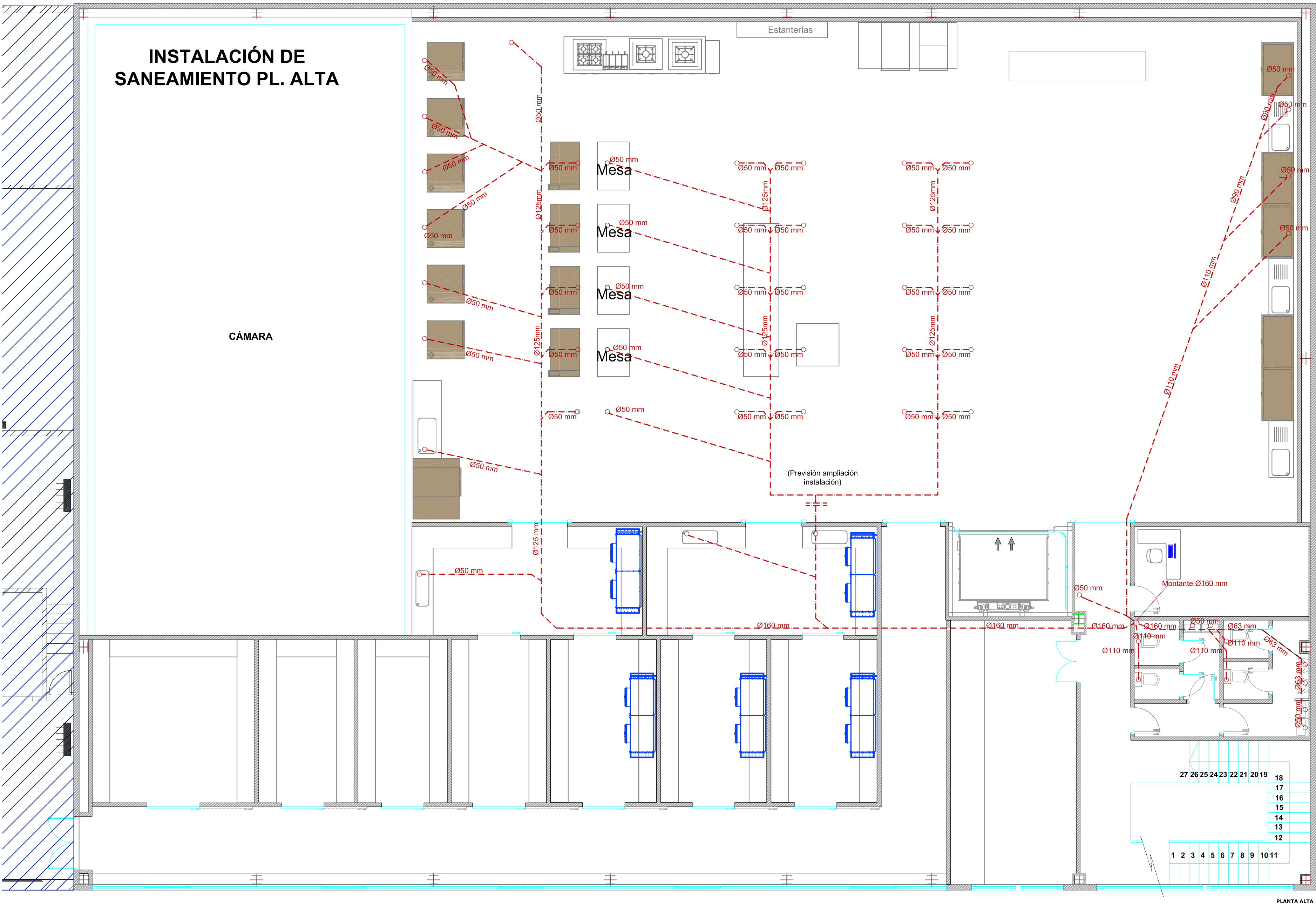
LEYENDA DE MAQUINARIA		NIVEL SONORO (dBA)
1	FUEGOS	65 dBA
2	PLANCHA DE GAS	-
3	FREIDORA	-
4	CAMPANA EXTRACCIÓN HUMOS	71 dBA
5	FREGADERO	-
6	HORNO	60 dBA
7	VARIOCOOKING	68 dBA
8	ABATIDOR	58 dBA
9	ENVASADORA AL VACÍO	-
10	TERMOSELLADORA	64 dBA
11	LAVAPEROLAS	70 dBA
12	TRASPALETA ELÉCTRICA	63 dBA
13	ORDENADORES	30 dBA
14	COMPRESOR ANTECÁMARA	66 dBA
15	EVAPORADORA	66 dBA

DETALLES DE ELIMINACIÓN DE BARRERAS

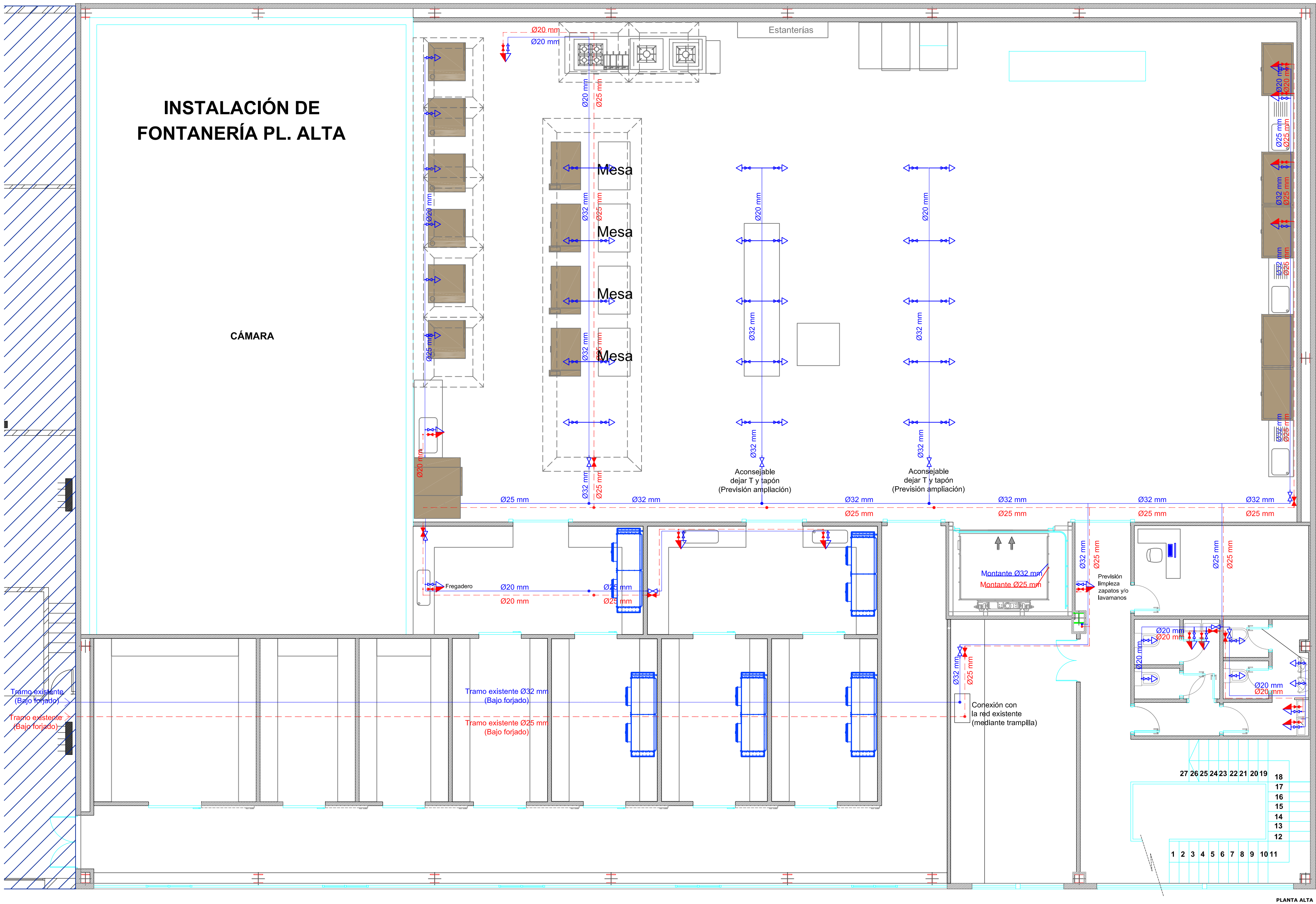




LEYENDA DE MAQUINARIA		NIVEL SONORO (dBA)
1	FUEGOS	65 dBA
2	PLANCHA DE GAS	-
3	FREIDORA	-
4	CAMPANA EXTRACCIÓN HUMOS	71 dBA
5	FREGADERO	-
6	HORNO	60 dBA
7	VARIOCOOKING	68 dBA
8	ABATIDOR	58 dBA
9	ENVASADORA AL VACÍO	-
10	TERMOSELLADORA	64 dBA
11	LAVAPEROLAS	70 dBA
12	TRASPALETA ELÉCTRICA	63 dBA
13	ORDENADORES	30 dBA
14	COMPRESOR ANTECÁMARA	66 dBA
15	EVAPORADORA	66 dBA



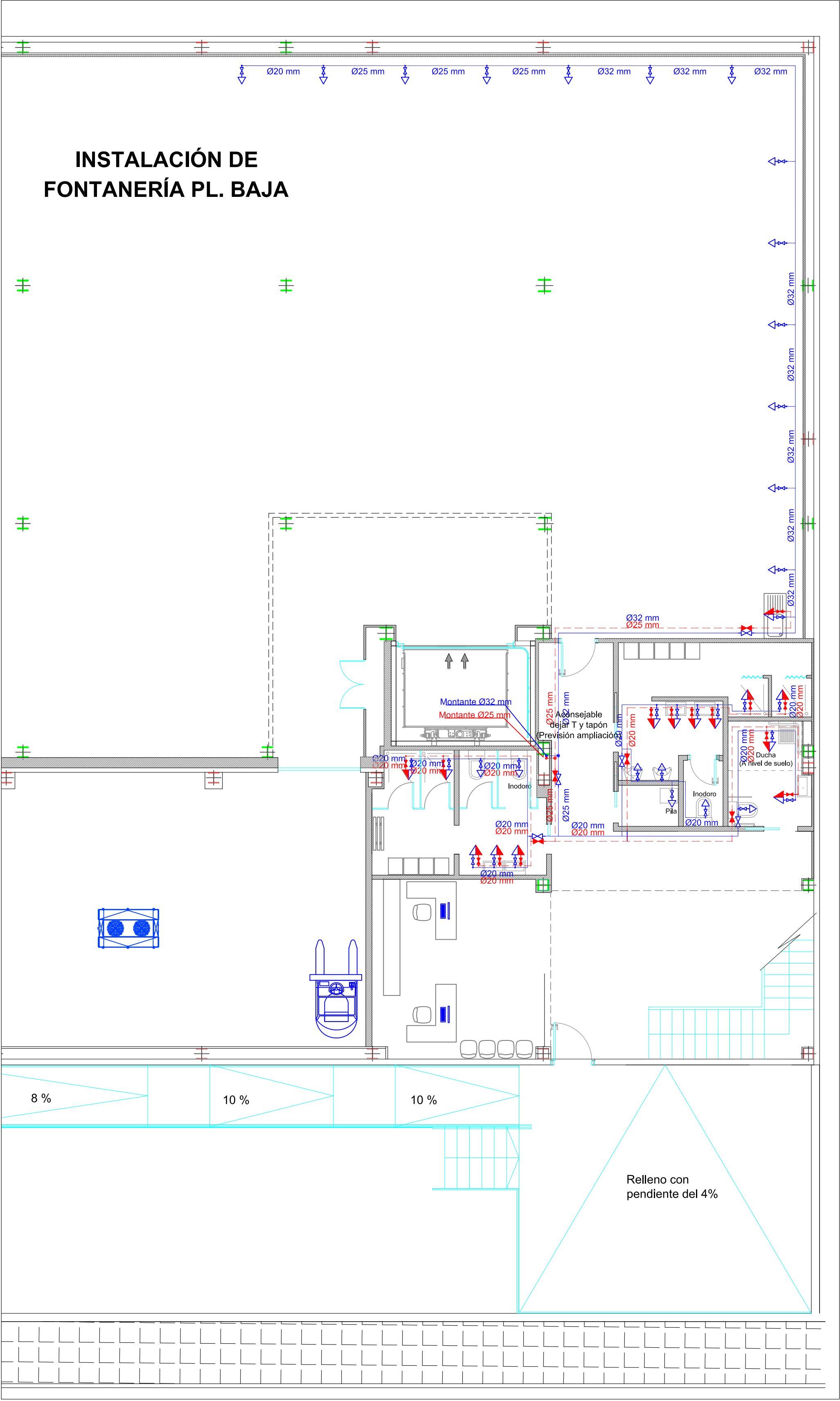
LEYENDA DE SANEAMIENTO	
	CONEXIÓN GENERAL
	DESAGÜE INDIVIDUAL
	DESAGÜE INDIVIDUAL PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	CONDUCCIÓN DE PPR PARA ALTA TEMPERATURAS.
	CONDUCCIÓN DE PPR DE ALTA TEMPERATURAS. PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	BAJANTE



PLANTA ALTA

ESPECIFICACIONES DE AISLAMIENTO		
Aislamiento en interiores para agua fría y caliente de célula cerrada, de baja conductividad térmica.		
ESPESOR	FLUIDO FRÍO	FLUIDO CALIENTE
Interior vivienda Diámetro ext (mm) D≤35	10mm (Horizontales) 10mm (Verticales)	30mm (Horizontales) 10mm (Verticales)

LEYENDA DE FONTANERÍA	
	CONEXIÓN GENERAL
	CONTADOR GENERAL
	TERMO ELÉCTRICO 100 L
	TOMA DE AGUA FRÍA
	TOMA DE AGUA FRÍA PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	HIDROMEZCLADOR
	HIDROMEZCLADOR PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	LLAVE DE PASO DE AGUA FRÍA
	LLAVE DE PASO DE AGUA CALIENTE
	CANALIZACIÓN AGUA FRÍA
	CANALIZACIÓN AGUA FRÍA PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	CANALIZACIÓN AGUA CALIENTE
	CANALIZACIÓN AGUA CALIENTE PREVISIÓN (NO SE INSTALA)
	BAJANTE



 AYUNTAMIENTO DE EL EJIDO	DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL/DE LA TÉCNICO/A COMPETENTE AUTOR/A DE TRABAJOS PROFESIONALES	 D230-DRTC-014
--	--	--

1. IDENTIFICACIÓN DEL/DE LA TÉCNICO/A COMPETENTE AUTOR/A DEL TRABAJO PROFESIONAL:

APELLIDOS / DENOMINACIÓN si es persona jurídica-empresa Rodríguez Vique	NOMBRE Gabriel	DNI / NIE / NIF / PAS. 08.905.899-T
---	--------------------------	---

REPRESENTANTE / PRESENTADOR

APELLIDOS	NOMBRE	DNI / NIE / PAS.
EMPRESA (o persona jurídica)		NIF

DATOS PARA NOTIFICACIONES / si su preferencia fuese notificación electrónica* marque la casilla ☒

CALLE / PLAZA / AVENIDA Murgis		NÚMERO 99	BLOQUE	ESCALERA	PISO	PUERTA
CÓDIGO POSTAL 04700	MUNICIPIO El Ejido	PROVINCIA Almería	PAIS España			
CORREO ELECTRÓNICO (necesario para notificación electrónica)* gabrielvique@grupoagora.es		TELÉFONO MÓVIL 670420003	TELÉFONO FIJO 950570924			

TITULACIÓN Ingeniero Técnico Industrial	ESPECIALIDAD Mecánica y Electricidad	UNIVERSIDAD Universidad de Jaén
COLEGIO PROFESIONAL AL QUE PERTENECE Colegio de I.T. de Almería	NÚMERO DE COLEGIADO 601	

* Para el acceso a notificaciones electrónicas con certificado digital como medio preferente de notificación: <https://sede.elejido.es/oficinavirtual/>

2. DATOS DEL DEL TRABAJO PROFESIONAL

*(Cumplimentar obligatoriamente)

Emplazamiento del trabajo:* Calle XI, núm. 3, 04710 Polígono Industrial La Redonda - El Ejido		Núcleo: El Ejido
Título del documento técnico presentado ante esta administración: Análisis Ambiental de: Elaboración de comidas preparadas para distribución al por mayor "Cocinatur"		
Fecha del trabajo:* Marzo 2024	Observaciones:*	
☐ Proyecto Técnico. ☒ Dirección técnica.	☒ Coordinador de Seguridad y Salud. ☒ Certificado / Otros.	

3. DECLARACIÓN RESPONSABLE

Que asume el trabajo profesional indicado anteriormente. Que está en posesión de la titulación señalada. Que dicha titulación le otorga competencia legal suficiente para la elaboración del trabajo profesional indicado. Que se encuentra colegiado/a en el Colegio Oficial indicado anteriormente. Que no se encuentra inhabilitado para el ejercicio de la profesión. Que conoce la responsabilidad civil derivada del trabajo profesional indicado y dispone de un seguro que cubre los riesgos de responsabilidad civil en que pueda incurrir como consecuencia del mismo.
--

FIRMA DEL TÉCNICO

Firma del técnico

FECHA

26/03/2024

AL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE EL EJIDO