

# MEMORIA DE ACTICIDAD

## COMERCIO AL POR MENOR DE COMIDA PREPARADA

TITULO DEL PROYECTO	<i>MEMORIA DE ACTICIDAD DE COMERCIO AL POR MENOR DE COMIDA PREPARADA</i>
PROMOTOR	<i>HÉCTOR FERNÁNDEZ MARTÍNEZ</i>
REDACTOR DEL DOCUMENTO	<i>VICENTE FERNANADEZ LAGO. (ARQUITECTO TECNICO)</i>
TITULAR	<i>HÉCTOR FERNÁNDEZ MARTÍNEZ</i>
EMPLAZAMIENTO	<i>AVENIDA GALICIA 127 BAJO D. PONFERRADA- LEON</i>

## Contenido

### I.MEMORIA

<b>1 MEMORIA DESCRIPTIVA.</b>	<b>2</b>
1.1 AGENTES	2
1.2 INFORMACIÓN PREVIA Y DATOS DEL LOCAL	2
1.3 CUADRO DE SUPERFICIES	3
<b>1.4 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA URBANÍSTICA</b>	<b>3</b>
<b>2 MEMORIA CONSTRUCTIVA Y DE CALIDADES.</b>	<b>5</b>
<b>3 CUMPLIMIENTO DEL CTE. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO</b>	<b>6</b>
<b>NOMBRE DEL SECTOR: COMERCIAL –</b>	<b>6</b>
<b>4 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.</b>	<b>10</b>
<b>4.1 CLASIFICACIÓN.</b>	<b>10</b>
<b>4.2 PROCESO.</b>	<b>10</b>
<b>5 INCIDENCIA DE LA ACTIVIDAD EN EL MEDIO.</b>	<b>16</b>
<b>6 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SECTORIAL VIGENTE</b>	<b>17</b>
REGLAMENTOS EUROPEOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	18
<b>7 TÉCNICAS DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EMISIONES</b>	<b>19</b>
<b>8 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS</b>	<b>20</b>
<b>9 SISTEMA DE CONTROL DE LAS EMISIONES</b>	<b>20</b>
<b>10 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO 1/2015, DE 12 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO REFUNDIDO DE LA LEY DE PREVENCIÓN AMBIENTAL DE CASTILLA Y LEÓN</b>	<b>20</b>
<b>11 FOTOGRAFÍAS</b>	<b>21</b>

### II.PLANOS

## 1 MEMORIA DESCRIPTIVA.

### 1.1 AGENTES

---

**Promotor:** Nombre: *HÉCTOR FERNÁNDEZ MARTÍNEZ*

**Arquitecto Técnico:** Nombre: VICENTE FERNÁNDEZ LAGO  
Colegiado: 721 COAAT LEÓN  
Dirección:  
Localidad:  
NIF:

### 1.2 INFORMACIÓN PREVIA Y DATOS DEL LOCAL

---

#### **Antecedentes.**

Se trata de un local existente, encontrándose completamente acondicionado, en el cual se ha realizado la actividad de comercio de cervezas y productos del Bierzo. Expte. 71/CTC/18 ACSA/wevp.

Posteriormente, en el año 2021, el local tuvo un acondicionamiento para la elaboración y venta de comida preparada, la misma que ahora se pretende, a nombre de otro titular.

En la actualidad el local se encuentra completamente acondicionado, por lo que:

**No se realiza obra alguna.**

#### **Situación:**

*AVENIDA GALICIA 127 BAJO D. PONFERRADA- LEON*  
Ref. Catastral: 4850202PH9145S0001YM

Pertenece a un edificio en bloque en el que existen viviendas en las plantas 1ª y 2ª; El local Colinda por la izquierda con el portal del edificio, por la derecha con solar sin edificar y al fondo por patio del propio edificio.

#### **GEOMETRÍA. Y DESCRIPCIÓN GENERAL**

El local consta de planta baja, anteriormente acondicionado para fabricación y venta de comida preparada. Presenta una geometría poligonal, con una fachada a la avda. Galicia, por donde se accede y se abren luces. La estancia "cocina" da a fachada a patio hacia donde se abren luces y ventilaciones.

Altura libre 3. Los aseos del establecimiento se hallan al fondo.

La edificación, tiene una antigüedad de unos cincuenta y cinco años. Ninguno de sus elementos constructivos, son objeto de esta memoria.

El local actual presenta instalaciones y acabados, adecuados para la actividad de fabricación y venta de comida preparada.

Consta básicamente de cocina, aseos y sala de venta.

Al lado de los aseos se encuentra además un pequeño almacén vinculado a la actividad.

### 1.3 CUADRO DE SUPERFICIES

---

ZONAS	SUPERFIES (M2)
Sala de venta	31,0
Cocina	13,7
Aseos y vestíbulo	4,2
Almacén	2,0
<b>TOTAL S. ÚTIL</b>	<b>50,9</b>

### 1.4 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA URBANÍSTICA

---

El local forma parte de un edificio de uso residencial.

#### Art. 5.4.2. VENTILACIÓN

1. Natural, cuando se produzca mediante huecos abiertos y practicables a fachadas o a cubierta.
2. Forzada, cuando se realice mediante sistemas mecánicos. Se admite la ventilación forzada de las piezas no habitables tales como aseos. **Se cumple, todas las piezas poseen ventilación natural, salvo el aseo que dispone de ventilación forzada a patio.**

#### Art. 5.4.3. VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN DE PIEZAS HABITABLES

1. Salvo indicación contraria, toda pieza habitable tendrá luz y ventilación directas por medio de huecos de superficie total no inferior a un octavo de la superficie útil de la pieza habitable. Se permiten dependencias unidas por medio de embocaduras de comunicación de anchura no inferior a 2 m. **Se cumple, incluso en la cocina.**
3. Las cocinas, así como cualquier otra pieza donde se produzcan combustión o gases, dispondrán de conductos independientes para la eliminación de esos gases. **Se cumple, al disponer de las existentes salidas de humos a cubierta de la cocina.**

#### Art. 5.5.6. EVACUACIÓN DE HUMOS Y GASES

1. No se permitirá la salida libre de humos o gases por fachadas, patios, balcones, ventanas y similares, aunque dicha salida tenga carácter provisional en ninguno de estos dos casos:

B) Obras de ampliación, rehabilitación integral o reestructuración que afecten a más del 50% de la superficie construida de inmueble

**Se cumple, en nuestro caso al disponer de chimenea para y proveer ventilación a cubierta para la campana de la cocina.**

#### Art. 5.7.4. RUIDOS

Entre las 22 y las 8 horas, el nivel de ruido transmitido al ambiente interior de una vivienda no podrá sobrepasar en más de 3 dB(A) el ruido de fondo, entendiéndose por tal el nivel de ruido del ambiente exterior una vez descontados los valores punta accidentales y el ruido transmitido por la actividad que cause molestias.

Este artículo **se cumple**, pues no se prevé la instalación de equipos que produzcan ruidos superiores a aquellos que transmitirían a los vecinos valores superiores a los especificados. No se prevén equipos en fachada. La presión sonora de las campanas extractoras se detalla en los siguientes capítulos.

#### Art. 5.7.7. EMISIÓN DE GASES, HUMOS, PARTÍCULAS Y OTROS CONTAMINANTES

No se emitirá ningún tipo de cenizas, polvo, humos, vapores, gases, ni de otras formas de contaminación que pueda causar molestias o daños a las personas, la fauna, la flora o los bienes o que pueda deteriorar las condiciones de salubridad u ornato públicos.

Este artículo **se cumple**, pues las campanas son conectadas con chimenea a cubierta, que no emite gases, humos, partículas ni otros contaminantes en valores por encima de los permitidos.

#### Art. 6.2.4. ALTURA LIBRE

Altura libre mínima de 3,00 m. **Se cumple**, altura de 3,00 m.

#### **Art. 6.2.2. DIMENSIONES DE LOS HUECOS DE PASO**

Puerta de acceso principal con las siguientes dimensiones mínimas libres de paso: 203 cm. de altura y 80 cm. de anchura. Se **cumple**.

Las dimensiones mínimas libres de paso de las demás puertas de la vivienda serán: 203 cm. de altura y 70 cm. de anchura. Se **cumple**.

## **2 MEMORIA CONSTRUCTIVA Y DE CALIDADES.**

### **RED DE SANEAMIENTO HORIZONTAL.**

Red de saneamiento de tuberías enterradas, existentes del edificio.

### **CERRAMIENTOS Y TABIQUERÍA.**

Cerramiento de fábrica de ladrillo trasdosado interiormente. Tabiques de ladrillo guarnecidos de yeso

### **SOLADOS Y ALICATADOS.**

Los paramentos verticales de la cocina y del aseo, están revestidos mediante alicatado. Todo el local dispone de pavimento de gres.

### **CARPINTERÍA Y VIDRIERÍA.**

En interior, puertas abatibles, de contrachapado, de 35mm de espesor, premarco de madera de pino. Incluso herrajes de colgar de latón.

Dispone de ventanas con acristalamiento fijo y puerta de acceso en aluminio acristalado.

### **ELECTRICIDAD.**

La instalación existente está en perfecto estado de uso, contando con las protecciones necesarias.

### **FONTANERÍA Y EVACUACIÓN DE AGUAS.**

La red de suministro de agua al local procede del contador de la edificación. La instalación interior cuenta con una llave de corte en lugar accesible para su manipulación, en cada local húmedo o aseo, estando dicha instalación resuelta mediante tubería de cobre empotrada, con los correspondientes accesorios.

Los sanitarios existentes son:

2 Inodoros de porcelana vitrificada.

2 Lavabos de porcelana vitrificada de pedestal.

### **ACABADOS.**

Falso techo desmontable de placas vinílicas y perfilera vista de aluminio.

Paramentos verticales alicatados en cocina y aseos y resto pintura lavable sobre enlucido de yeso.

### **INSTALACIONES DE PROTECCIÓN.**

Se dispone de extintor de polvo químico ABC polivalente, con presión incorporada de eficacia 21A-113B-C, de 6 kg de agente extintor, con soporte, manómetro y boquilla con difusor.

Señales de equipos contra incendios foto luminiscentes, de dimensiones 210x297 mm.

### **INSTALACIONES DE VENTILACIÓN y EXTRACCIÓN.**

La ventilación del local se realiza mediante ventilación natural, por rejillas situadas en fachadas opuestas.

La ventilación de los aseos se realiza con sistema mecánico de extracción a patio.

Las campanas extractoras dirigen los vapores a conducto de metálico de 300mm de diámetro que discurre por fachada trasera del edificio con salida a cubierta.

### **TOTAL POTENCIA MECÁNICA INSTALADA:**

Suma de la de los electrodomésticos e iluminación: 12 kw.

### 3 CUMPLIMIENTO DEL CTE. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

#### I.- Objeto.

Este Documento Básico (DB) tiene por objeto establecer reglas y procedimientos que permiten cumplir las exigencias básicas de seguridad en caso de incendio.

#### Artículo 11.- Exigencias básicas de seguridad en caso de incendio (SI).

Las exigencias básicas son las siguientes:

- Exigencia básica SI 1 Propagación interior.
- Exigencia básica SI 2 Propagación exterior.
- Exigencia básica SI 3 Evacuación de ocupantes.
- Exigencia básica SI 4 Detección, control y extinción del incendio.
- Exigencia básica SI 5 Intervención de los bomberos.
- Exigencia básica SI 6 Resistencia al fuego de la estructura.

#### - SECCIÓN SI 1. PROPAGACIÓN INTERIOR.-

##### COMPARTIMENTACIÓN EN SECTORES DE INCENDIO.

El local constituye un único sector de incendio:

<b>Nombre del sector: Comercial –</b>	
Uso previsto:	Pública concurrencia.
Situación:	Plantas sobre rasante con altura de evacuación h < 15 m.
Superficie:	50,9 m <sup>2</sup> .
Resistencia al fuego de las paredes y techos que delimitan el sector de incendio	EI 90 en cerramientos y RI-120 En forjado.
Condiciones según DB - SI	Uso Comercial

El local se encuentra en planta baja, a nivel de calle de acceso.

##### LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL.

**Tabla 2.1 Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en edificios.**  
En nuestro caso no existen.

##### COMPARTIMENTACIÓN DE INCENDIOS.

*El total de la superficie del local constituye un sector de incendios.*

## REACCIÓN AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS, DECORATIVOS Y DE MOBILIARIO.

Se cumplen las condiciones de las clases de reacción al fuego de los elementos constructivos, según se indica en la tabla 4.1:

<i>Tabla 4.1 Clases de reacción al fuego de los elementos constructivos</i>		
<i>Situación del elemento. Revestimientos (1)</i>	<i>De techos y paredes (2) (3)</i>	<i>De suelos (2)</i>
<i>Zonas ocupables (4)</i>	<i>C-s2,d0</i>	<i>EFL</i>

(4) Incluye, tanto las de permanencia de personas, como las de circulación que no sean protegidas.

Los materiales exigidos en la Tabla 4.1., en el revestimiento de los suelos para todo el local serán del tipo E<sub>FL</sub>, y en las paredes y techos de local serán del tipo C-s2,d0.

No existen elementos textiles de cubierta integrados en el edificio. No es necesario cumplir el apartado 4.3 de la sección 1 del DB - SI.

### - SECCIÓN SI 2. PROPAGACIÓN EXTERIOR.-

#### MEDIANERÍAS Y FACHADAS.

Se limita el riesgo de propagación cumpliendo los requisitos que se establecen en el DB-SI.

#### - Limitación de riesgo de propagación exterior horizontal del edificio.

Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior horizontal (apartado 1.2 de la sección 2 del DB-SI) los elementos existentes ya sea entre dos edificios, o bien en un mismo edificio, entre dos sectores de incendio del mismo, entre una zona de riesgo especial alto y otras zonas o hacia una escalera o pasillo protegido desde otras zonas los puntos de ambas fachadas que no sean al menos EI 60 estarán separados la distancia d que se indica en la normativa como mínimo, en función del ángulo  $\alpha$  formado por los planos exteriores de dichas fachadas, en nuestro caso la distancia d, es mayor o igual a 50 cms., para fachadas a 180°.

#### 1.3.- Limitación de riesgo de propagación exterior vertical del edificio.

<b>Situación.</b>	<b>Gráfico.</b>	<b>Condiciones</b>	<b>¿Se cumplen las condiciones?</b>
Encuentro forjado - fachada		La fachada debe ser al menos EI 60 en una franja de 1 m de altura, como mínimo, medida sobre el plano de la fachada	Si

Se cumplen las condiciones para controlar el riesgo de propagación vertical del incendio por fachada (apartado 1.3 de la sección 2 del DB-SI) pues en el caso del encuentro forjado-fachada con saliente la fachada es al menos EI 60 en una franja de 1 m de altura menos la dimensión del saliente, como mínimo, medida sobre el plano de la fachada.

#### - Clase de reacción al fuego de los materiales.

La clase de reacción al fuego de los materiales que ocupan más del 10% de la superficie del acabado exterior de las fachadas o de las superficies interiores de las cámaras ventiladas que dichas fachadas puedan tener, será como mínimo B-s3 d2 en aquellas fachadas cuyo arranque sea accesible al público, bien desde la rasante exterior o bien desde una cubierta, así como en toda fachada cuya altura exceda de 18m. (apartado 1.4 de la sección 2 del DB-SI).

## - SECCIÓN SI 3.EVACUACIÓN DE OCUPANTES.-

### CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN.

Tal y como establece la sección SI 3 del DB-SI.

*Para calcular la ocupación deben tomarse los valores de densidad de ocupación que se indican en la tabla 2.1 de la en función de la superficie útil de cada zona, salvo cuando sea previsible una ocupación mayor o bien cuando sea exigible una ocupación menor en aplicación de alguna disposición legal de obligado cumplimiento, como puede ser en el caso de establecimientos hoteleros, docentes, hospitales, etc. En aquellos recintos o zonas no incluidos en la tabla se deben aplicar los valores correspondientes a los que sean más asimilables.*

*A efectos de determinar la ocupación, se debe tener en cuenta el carácter simultáneo o alternativo de las diferentes zonas de un edificio, considerando el régimen de actividad y de uso previsto para el mismo.*

En función de esta tabla la ocupación prevista será la siguiente:

ZONAS	SUPERFICIES M2	Tipo de uso	Zona, tipo de actividad	m <sup>2</sup> /persona	Nº de personas
Sala de venta	31,0	Comercial	comercio	2	16
Cocina	13,7	Privado	Zona de servicio	10	1
Aseos y vestíbulo	4,2	Privado	Zona de servicio	10	1
Almacén	2,0	Privado	Zona de servicio	10	0
<b>TOTAL</b>					<b>18</b>

Entonces tendremos una ocupación total máxima de **18 personas**.

### NÚMERO DE SALIDAS Y LONGITUD DE LOS RECORRIDOS DE EVACUACIÓN.

Origen de evacuación es todo punto ocupable de un edificio, nosotros disponemos de una salida del local, ya que la ocupación es menor de 100 personas, para el conjunto del local, la altura de evacuación de la planta considerada, es menor de 28 m. en sentido descendente, y la longitud de los recorridos de evacuación no excede de 25 m.

### DIMENSIONADO DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN.

La anchura de las puertas o pasos, en nuestro caso es **0,85m**, la hoja es mayor de 0,60 m., y menor de 1,20m; ancho de la salida mayor que 38/200 de la exigencia mínima de la norma.

Los pasillos de evacuación del local, tienen una anchura mínima de 1,00 m.

### CONTROL DEL HUMO DE INCENDIO.

No es necesaria la instalación de un sistema de control del humo de incendio, ya que es un local de uso comercial, con una ocupación máxima prevista de 18 personas.

## - SECCIÓN SI 4. DETECCIÓN, CONTROL Y EXTINCIÓN DEL INCENDIO.-

### DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

El local dispone de los equipos e instalaciones de protección contra incendios que se indican en la tabla siguiente:

#### Dotaciones en General.

Uso previsto: Pública concurrencia  
Altura de evacuación ascendente: 0,0 m.  
Altura de evacuación descendente: < 1,00 m.  
Superficie: 50,9 m<sup>2</sup>.

Dotación Extintor portátil	Condiciones:	Uno de eficacia 21A-113B: ubicados según plano. Recorridos desde cualquier punto inferiores a 15m.
----------------------------	--------------	--

## **SEÑALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES MANUALES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.**

*Los medios de protección existentes contra incendios de utilización manual se señalizan mediante señales definidas en la norma UNE 23033-1 con este tamaño:*

*a) 210 x 210 mm. Cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 m.*

*Las señales existentes son visibles incluso en caso de fallo en el suministro al alumbrado normal y cuando son foto luminiscente, sus características de emisión luminosa cumplen lo establecido en la norma UNE 23035 - 4:1999. nominal.*

### **OTRAS NORMATIVAS ESPECÍFICAS**

*-EL establecimiento además cumple con:*

*.-Condiciones mínimas de seguridad y salud aplicables a los lugares de trabajo (Decreto 486/1997, de 14 de abril).*

*.-Exigencias básicas de calidad reguladas por el C.T.E. Requisitos básicos de seguridad estructural del local (SE).*

*.-Residuos no asimilables a domésticos. NO APLICA, al considerarse residuos domésticos, salvo la recogida de aceites usados.*

*.-Exigencias de Bienestar e Higiene. Instrucción Técnica IT 1.1. del R.I.T.E. Al disponer de sistema de extracción de aire capaz de renovar el aire del establecimiento según los parámetros citados en esta instrucción.*

#### **4 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.**

El promotor, desea realizar en local de planta baja la actividad de elaboración y venta de comida preparada.

##### **4.1 CLASIFICACIÓN.**

La actividad consistente en la elaboración y venta de comidas para ser consumidas fuera del establecimiento de preparación, la cual debe clasificarse en el Epígrafe 677.9 de la Sección 1ª de las Tarifas: "**Otros servicios de alimentación propios de la restauración**"; además, deberá tributar por la actividad consistente en el suministro de bebidas y comidas en el domicilio de los clientes, a través del Grupo 663 de la misma Sección 1ª. "Comercio al por menor fuera de un establecimiento comercial permanente de productos alimenticios, incluso bebidas y helados".

Se incluyen en este epígrafe:

*.-Servicio a domicilio de productos alimenticios semi-preparados y precocinados.*

*.-Elaborar comidas para colectividades utilizando sus instalaciones, platos preparados y cocinados listos para su consumo.*

*.-Repartir comida en general y pizzas a domicilio; así como de comida para llevar frio.*

*.-Asar pollos.*

*.-Pizzería y hamburguesería si las pizzas y hamburguesas se elaboran condimentan y preparan para ser consumidas fuera del establecimiento.*

*.-Vender refrescos, bebidas en general o helados para su consumo fuera del establecimiento.*

*.-Preparar alimentos para su venta en experiencias gourmet o mediante la organización de un picnic, fuera del lugar de elaboración.*

*.-Freiduría*

El área distribuida destinada a esta actividad es la que se muestra en la documentación gráfica de esta memoria.

##### **4.2 PROCESO.**

El establecimiento se divide en una zona de uso privado con cocina, almacén y aseos y una zona de uso público que denominaremos "sala de venta".

Se trata de una cocina de tipo tradicional. Además existe una freidora para patatas y un asador de pollos.

Algunos productos ya llegan fabricados y semi-cocidos, aplicándose únicamente un horneado final.

Los productos estarán etiquetados por el fabricante o proveedor de acuerdo al RD 1334/1999 incluyendo la siguiente información:

- Nombre comercial del producto.
- Lista de ingredientes
- Cantidad neta
- Fecha de caducidad
- Identificación de la empresa.

##### **Sistema de almacenamiento**

El modo habitual de funcionamiento pretende habilitar la máxima cantidad de producto sin retenerlo en el almacén. Los sistemas y temperaturas de almacenamiento serán en conformidad con lo dispuesto en *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.*

##### **Personal necesario y horario**

El número de puestos de trabajo que necesita esta sección se estima es de 3 personas como máximo por turno de trabajo y cuyo horario cumplirá la normativa correspondiente, se prevé de 10 a 21 horas.

##### **Materias primas**

Alimentos frescos o envasados de todo tipo, con las garantías sanitarias que ofrecen los proveedores.

## Equipos

### COCINA:

#### Freidora Profesional de 8+8 litros.

Homologada para su uso en hostelería y alimentación. Está fabricada en acero inoxidable.

Características de esta freidora Malka

Capacidad total cubeta: 16 litros (8+8 litros).

Capacidad aceite: 7+7 litros.

Potencia: 2.800+2.800 Watios.

Temperatura: 50°C hasta 200°C.

Tensión: 220V. (50-60Hz.)

Dos Termostatos de regulación.

Dos Termostatos de seguridad con interruptor de rearme.

Dimensiones freidora: 53 x 42,5 x 28 cm. (ancho x fondo x alto).

Dimensiones cada cesta: 23 x 18 x 14 cm. (ancho x fondo x alto).

Dimensiones cada cuba: 30,4 x 24 x 20 cm. (ancho x fondo x alto).

Peso: 13 Kg.

#### Lavaplatos y lavavajillas Profesional

Características:

Consumo de agua por ciclo: 2,7 litros.

Presión de agua en funcionamiento: 2-4 bares.

Capacidad de la cuba: 20 litros.

Temperatura de lavado: 60°C.

Temperatura de aclarado: 80°C.

Altura del desagüe al suelo: 5 cm.

Potencia de la resistencia de la cuba: 2.100W.

Potencia de la resistencia del calderín: 3.000W.

Dosificador electrónico de abrillantador incluido.

Medidas (Alto x Ancho x Fondo): 82 x 57,5 x 60,5 cm. (100,5 cm. puerta abierta)

Tensión: 220V

Opcionalmente equipado con bomba de desagüe. Puedes añadirlo más arriba, en caso que la salida del desagüe de la pared esté a más altura de 60 cm. del suelo.

#### Cocina de Gas Profesional con Mueble (3 fuegos)

Datos técnicos

Fuegos: 3

Diámetro fuegos: 12 cm.

Tipo de Gas: Butano, Propano y Gas ciudad.

Potencia por fuego (gas): 8 Kw.

Potencia total (gas): 24 Kw.

Consumo Butano/Propano: 1,851 Kg/h

Consumo Gas Ciudad: 2,520 m<sup>3</sup>/h.

Dimensiones internas mueble: 1200 x 500 x 470 mm. (Ancho x Fondo x Alto).

Dimensiones totales: 1200 x 550 x 850 mm. (Ancho x Fondo x Alto).

Peso: 104 Kg.

#### Mostrador Refrigerado, con 465 Litros. Ancho 179 cm.

Características Técnicas

Material: Acero Inoxidable AISI 304.

Puertas: 3 de almacenamiento + 1 para sistema de refrigeración.

Capacidad útil: 465 Litros.

Superficie de trabajo: 179,5 x 70 cm.

Ruedas: 4 (2 delanteras con freno).

Incluido: 3 rejillas regulables en altura.

Rango Temperatura: -2°C hasta +8°C.

Descongelación: Automática.

Compresor: Zanussi

Refrigerante: R290 (libre de CFC).

Clase Climática: 4

Clasificación Energética: B  
Consumo: 876 kWh/Año  
Medidas Estantes: 33 x 53 cm.  
Medidas Interiores: 123 (Ancho) x 58 (Fondo) x 58,9 (Alto) cm.  
Medidas Exteriores: 179,5 (Ancho) x 70 (Fondo) x 85 (Alto) cm.  
Potencia: 300W.  
Tensión: 230V  
Peso: 125 Kg.

#### Tostadora Profesional de 2 pisos T200

Datos Técnicos  
Tostadora de 2 pisos.  
Potencia: 3000W.  
Alimentación: 220V ~ 50Hz.  
Medida de cada parrilla: 370 x 200 mm.  
Medida exterior: 530 x 290 x 370 mm.  
Peso: 11 Kg.

#### Campana Extractora Industrial. Incluye Turbina. Ancho 200 cm.

Características:  
Construida totalmente de Acero Inoxidable AISI-430.  
Cumple todas las Normativas Vigentes de adaptación a cualquier instalación.  
Diseñada con acabados de gran calidad, cantos doblados soldados sin zonas afiladas, conservando los máximos aspectos tecnológicos.  
Incluidos filtros de lamas en acero inoxidable.  
Filtros inclinados a 45°, depósito de recogida, sistema de vaciado y tapón de rosca de gran dimensión.  
Colectores soldados en forma de U que sujetan los filtros, estructura diáfana que facilita la limpieza.  
CON Turbina.  
Medidas (Ancho x Fondo x Alto): 200 x 80 x 55 cm.

#### Datos Técnicos de la Turbina:

Fabricada en chapa de Acero Galvanizado.  
Pulgadas: 9/9  
Tipo de Motor: Directo.  
Seguridad: Motor cerrado con protección IP54, protector térmico clase F y rodamiento a bolas.  
Potencia: 3/4 CV.  
Caudal: 3.600 m<sup>3</sup>/h.  
Tensión: 220V.  
Potencia sonora: 70 DB



#### TURBINA EXTRACTORA 9/9 4M 3/4CV

Referencia: DTM 9/9 4M 3/4CV

Marca:



#### CARACTERISTICAS:

MODELO	DTM 9/9 4M 3/4CV
DIMENSIONES	357X380X400
CAUDAL M3/H	3600
VELOC. RPM	1310
POTENCIA	0.55 KW
VOLTAJE	230
DB	70

### Microondas Profesional 25 Litros 900W Inox MC9

#### Características Técnicas

Capacidad: 25 Litros.

Potencia salida (cocción): 900 W.

Potencia entrada (consumo): 1.400 W.

Material exterior e interior: Acero Inoxidable.

Base interior de cocción: Plato Cristal Giratorio.

Panel de control: Analógico Manual.

Programas: 6.

Niveles de potencia: Bajo (20%), Descongelación (42%), Medio/Bajo (52%), Medio (73%), Medio/Alto (88%), Alto (100%).

Temporizador: 30 minutos.

Frecuencia: 2.450 MHz.

Cámara interior (Ancho x Fondo x Alto): 34 x 34,4 x 22 cm.

Dimensiones totales (Ancho x Fondo x Alto): 48,3 x 42 x 28,1 cm.

Tensión: 230V (50 Hz) Monofásico.

Peso: 14 Kilos.

### Frigorífico Vertical Profesional 400 Litros. Alto 183 x Ancho 60 cm.

#### Características Técnicas

Volumen: 400 Litros.

Capacidad útil: 368 Litros.

Temperatura regulable: -2°C a +10°C.

Medidas Interiores (Ancho x Fondo x Alto): 50,7 x 48,4 x 165 cm.

Medidas Exteriores (Ancho x Fondo x Alto): 60 x 63 x 183 cm.

Potencia: 300 W.

Tensión: Monofásico 230V (50 Hz).

Peso: 63 Kilos.

### Horno profesional

#### Características:

Horno eléctrico industrial de Convección con Grill y Vapor. Circulación de aire caliente y elementos caloríficos para la convección. Resistencia para gratinar y dorar. Vapor indirecto con inyección manual de vapor mediante botón frontal.

Cuerpo exterior y cámara interior de cocción en acero inoxidable.

Toma de agua de 3/4" en la parte de detrás (sin depósito de agua). No es obligatoria su conexión para el funcionamiento del horno.

Rango de Temperaturas: 50°C - 300°C.

Temporizador: hasta 120 minutos.

Puerta doble cristal para mantener el calor en el interior y evitar la pérdida de calor al exterior.

Luz interior para controlar el proceso de cocción.

4 railes para bandejas.

Distancia entre bandejas: 70 mm.

Con 4 Bandejas incluidas.

2 ventiladores, 2 resistencias calentadoras y resistencia para grill.

Medida de cada bandeja: 440 x 320 mm.

Medidas Exteriores: 590 x 595 x 575 mm.

Medidas Interiores: 460 x 380 x 360 mm.

Potencia: 2670 Watios + 2000 Watios Grill.

Tensión: 220V-240V/50-60HZ. Monofásico.

Peso: 39 Kg.

NOTA: No es necesaria salida de humos, solo hay que dejar un espacio de ventilación por la parte trasera, superior y laterales.

### **SALA DE VENTA:**

### Asador de Pollos a Gas con 6 Espadas AVG6

#### Características

Fabricación: Construido en Acero Inoxidable satinado de 1 mm. de espesor y Fabricado en España con materiales de gran calidad. Certificado CE.

Soportes de las espadas: Diseñados para evitar que se pierda el calor y lograr un asado más eficiente.

Motor de rotación: De gran rendimiento y separado de la fuente de calor. Con una velocidad de giro de 4 r.p.m. que trabaja a 230V. Robusta transmisión cadena y engranajes.

Cerramientos: Puertas de vidrio templado con cierre magnético. Parte posterior cerrada parcialmente para un asado más eficiente, evitando la pérdida de calor y que irradie a la pared.

Mandos Cromados: De baquelita cromada, material de alta calidad y durabilidad, con indicadores de mínimo y máximo de llama, apartados de la fuente de calor.

Depósito recoge-grasa: Integrado en la parte inferior frontal, que abarca toda la superficie del asador. Es de acero inoxidable y extraíble para su limpieza.

Quemadores: Son independientes y con gran poder calorífico. Integran sistema termopar de seguridad. La chapa que los cubre es desmontable para poder limpiarlo más fácilmente.

Soporte de la base: Dispone de 4 ruedas robustas, 2 de ellas con frenos, para facilitar su desplazamiento y asegurar su parada.

Tipo de gas: Funciona a gas butano o propano, y también a gas ciudad (incluidos inyectores para hacer el cambio).

Datos Técnicos

Nº Espadas: 6 (NO incluidas).

Capacidad: 24 a 36 pollos (según su tamaño).

Quemadores: 6.

Potencia Gas: 42 Kw (6 x 7 Kw)

Tipo de Gas: Butano/Propano, Gas Ciudad (incluyen inyectores para el cambio).

Regulador Gas Butano/Propano: 50 mbar.

Giro motor: 4 r.p.m.

Tensión: 230V Monofásico (50 Hz)

Dimensiones Totales (ancho x fondo x alto): 116 x 45 x 142 cm.

Peso: 119 Kg.

OPCIONAL - Medidas Totales y Peso montado en Peana Alta (ancho x fondo x alto): 116 x 45 x 163 cm. / 131 Kg.

#### Campana Extractora Industrial. Incluye Turbina. Ancho 150 cm.

##### Características:

Construcción total en Acero Inoxidable AISI-430.

Cumple todas las Normativas Vigentes para adaptar a cualquier instalación.

Diseño con acabados de gran calidad, cantos doblados soldados sin filos, manteniendo los máximos aspectos tecnológicos.

Se incluyen filtros de lamas de acero inoxidable.

Filtros inclinados a 45°, depósito de recogida, sistema de vaciado y tapón con rosca grande.

Colectores soldados en forma de U para sujetar los filtros, estructura diáfana que facilita la limpieza.

Con Turbina.

Medidas (Ancho x Fondo x Alto): 150 x 80 x 55 cm.

##### Datos Técnicos de la Turbina:

Fabricada en chapa de Acero Galvanizado.

Pulgadas: 9/9

Tipo de Motor: Directo.

Seguridad: Motor cerrado con protección IP54, protector térmico clase F y rodamiento a bolas.

Potencia: 1/2 CV.

Caudal: 2.800 m<sup>3</sup>/h.

Tensión: 220V.

Potencia sonora: 70 DB

#### Vitrina Refrigerada Expositora.

Característica	VED-10-25-RR-TF
Dimensiones Exteriores (mm)	2465x940x1235
Capacidad de Exposición (m <sup>2</sup> )	2.01
Refrigerante	R290
Temperatura	+2°/+5°C
Potencia	1284 W
Consumo	1334 W

2 Unidades Frigorífico Vertical Profesional 360 Litros. Con Panel Iluminado y Puerta de cristal. Alto 198 x Ancho 60 cm.

Características Técnicas

Volumen: 360 Litros (420 Latas de 33 cl.).

Estantes regulables: 4.

Temperatura regulable: 2°C a 8°C.

Medidas Interiores (Ancho x Fondo x Alto): 48 x 47 x 134,5 cm.

Medidas Exteriores (Ancho x Fondo x Alto): 58 x 61 x 198 cm.

Potencia: 290 W.

Consumo: 2,2 (kWh/24h).

Clasificación Energética: E.

Tensión: Monofásico 220-240V (50 Hz).

Peso: 78 Kg.

Certificados: CE / CB / RoHS / SASO.

### **Instalaciones (existentes):**

Instalaciones de fontanería con tomas de agua fría y caliente, saneamiento, salida de vapores a cubierta, rejillas de ventilación y suministro eléctrico para equipos específicos.

Instalación eléctrica: completa, dotado de cuadro eléctrico con las protecciones necesarias según reglamento de Baja Tensión.

No existe ni se prevé instalación de climatización

## 5 INCIDENCIA DE LA CTIVIDAD EN EL MEDIO.

Los aspectos medioambientales de la actividad los podemos encuadrar en los siguientes grupos:

1. Emisión de gases a la atmósfera.
2. Producción de vertidos a la red de saneamiento.
3. Producción de ruidos y vibraciones.
4. Generación y gestión de residuos.

### - Olores, humos y/o emanaciones. (Actividad Molesta, Índice bajo, grado 1)

No hay focos emisores de contaminación atmosférica de ningún tipo, así mismo, dadas las características de la actividad desarrollada, no se consideran concentraciones de polvo, hollín, vapores, nieblas ni contaminantes que sobrepasen los límites legalmente aceptados.

Los hornos y la campana extractora emiten exclusivamente vapores que se conduce a la cubierta mediante chimenea existente de conducto circular de acero inoxidable de 300mm de diámetro que discurre por fachada trasera hasta la cubierta.

**La actividad no se considera potencialmente contaminadora de la atmósfera por no encontrarse dentro del anexo III de la ley de gestión integral de la calidad ambiental.**

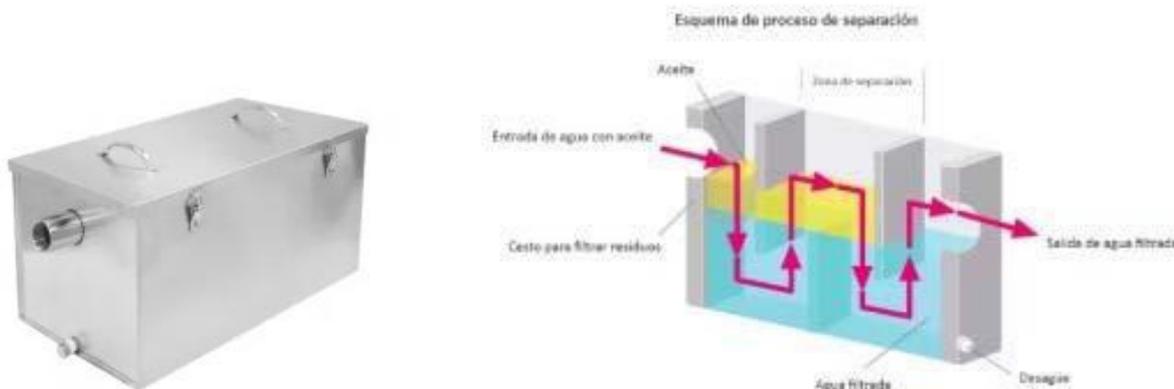
### - Producción de vertidos a la red de saneamiento.

Los vertidos a la red municipal de Alcantarillado no superan los contenidos de materia orgánica establecidos como límites en la reglamentación vigente. En ningún caso podrán ser catalogados como peligrosos.

El vertido de aguas fecales se realizará a la red general existente en la zona.

Los restos de aceites usados serán recogidos por empresa autorizada para recogida y transporte de aceites usados de cocina.

El saneamiento del fregadero pasará por una arqueta prefabricada separadora de grasas de superficie bajo-fregadero, de 60L, tras la cual, el agua filtrada pasará a la red enterrada de saneamiento particular existente y que finalmente derivará en la red de saneamiento público de Ponferrada.



### - Producción de ruidos y vibraciones. (Actividad Molesta, Índice bajo, grado 2)

Al no existir maquinaria móvil está descartada la producción de vibraciones.

Cumplimiento de las condiciones de construcción expuestas en el apartado 5.

El cumplimiento de mantenimiento expuesto en el apartado 6.

Valores límite del aislamiento

Niveles máximos permitidos (Anexo I, Ley 5/2009, de 4 de junio de 2009, del Ruido de Castilla y León)

Se limitará, el ruido que pueda transmitirse al exterior en 55 dB(A) de día (Zona residencial, en el horario de funcionamiento de la instalación).

VALORES LÍMITE DE NIVELES SONOROS PRODUCIDOS POR EMISORES ACÚSTICOS	Niveles máximos admisibles (en dBA)	
Área receptora <b>exterior</b> . Residencial	<b>DIA: 55</b>	NOCHE: 45

Se limitará, el ruido que pueda transmitirse a otras dependencias del interior del inmueble en 32 dB(A) de día (Zona residencial, en el horario de funcionamiento de la instalación).

VALORES LÍMITE DE NIVELES SONOROS PRODUCIDOS POR EMISORES ACÚSTICOS	Niveles máximos admisibles (en dBA)	
Área receptora <b>interior</b> . Residencial	<b>DIA: 32</b>	NOCHE: 25

Valores que se toman de referencia para la elección de los equipos cuyos datos de emisión sonora figuran en las fichas técnicas que se adjuntan.

#### .-Generación y gestión de residuos.

Los residuos generados son equivalentes a los que se producen en una vivienda en la que se cocine diariamente. Se trata de:

- .-Pequeños restos de materia orgánica, de la limpieza de frutas y verduras.
- .- Pequeños restos de materia orgánica de origen animal, de la limpieza de carnes y pescados.
- .-Pequeñas partículas de polvo de barrer diariamente el establecimiento.
- .- Pequeños embalajes de plástico y cartón.

Estos cuatro tipos de residuo serán depositados con una frecuencia de uno o dos días en los contenedores de recogida selectiva urbana.

Por otro lado, los aceites usados y los recogidos de la arqueta separadora de grasas serán gestionados por una empresa homologada para la retirada, transporte y gestión de este tipo de residuos, con una frecuencia estimada mensual. Servicio que el titular contratará.

## 6 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SECTORIAL VIGENTE

**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. Norma derogada, con efectos de 22 de diciembre de 2022, por la disposición derogatoria única. F) del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.**

Se entiende por comida preparada: " *elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional*".

#### **Artículo 3. Condiciones de los establecimientos.**

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor:

Artículo 6. Requisitos específicos para las comidas preparadas.

*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:*

- 1. Disponer de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.*
- 2. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.*
- 3. Disponer de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran. Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.*
- 4. Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual.*
- 5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del*

*establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto.*

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

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

Todos los puntos de este artículo se cumplen o deberán cumplirse en nuestro establecimiento.

## **REGLAMENTOS EUROPEOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Las paredes de todas sus dependencias estarán recubiertas de material impermeable hasta el techo y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Dispondrán de mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales, que deberá ser de material autorizado.
- Las carnes que se vendan deberán estar en todo momento en frigoríficos, sea de almacenamiento o de exposición, no pudiendo estar sobre mostradores, vitrinas o similares, a la temperatura ambiente. Estos frigoríficos deberán asegurar una temperatura máxima de 7.C, tanto para carnes como para aves o conejos.
- La capacidad frigorífica del establecimiento será suficiente para cubrir las necesidades correspondientes al promedio de venta de dos días.
- Las carnes congeladas deberán mantenerse en todo momento en congeladores que aseguren una temperatura entre -18.C y -22.C.
- Si se conservan en la misma cámara aves, conejos y carne, deberán estar separados entre sí por panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellos.
- En el caso de almacenar en la misma cámara aves, conejos y caza, las temperaturas serán las mismas y tendrá que haber una separación física con los otros productos que podrá ser de papel impermeable o similar, salvo que venga envasado en recipientes cerrados.
- Las carnes y demás alimentos cárnicos procederán de centros autorizados debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen, siendo de responsabilidad del carnicero el comprobarlo al entrar el producto en su establecimiento.
- Ante la solicitud del inspector sanitario, el carnicero deberá acreditar la procedencia de dichos productos mediante los albaranes correspondientes y guía sanitaria, en su caso.
- En el caso de piezas no evisceradas, el inspector veterinario podrá disponer en cualquier momento la evisceración de los mismos para poder ponerlos a la venta.
- Aquellas piezas que se presenten con piel o plumas se dispondrán de forma que no contacten ni estén encima de otros alimentos no envasados.
- Los subproductos y residuos de carnicería deberán evacuarse diariamente y guardarse en recipientes herméticos, a no ser que se guarden en cámara frigorífica congeladora independiente y de uso exclusivo. La cámara se vaciará, limpiará y desinfectará periódicamente, de forma que no produzca olores ni riesgo de contaminación.
- Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
- Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo. Material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.
- Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta, de modo que no haya acceso directo a otras dependencias de venta, almacenamiento u otras. Cuando dicha dependencia se emplee también como vestuario dispondrá, además de taquillas o armarios en número suficiente para recoger y guardar ordenadamente la ropa. En los establecimientos integrados estos servicios podrán ser comunes.
- Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.
- Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.
- Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.
- Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.

- Los productos alimenticios de cualquier tipo se depositarán en estantes, vitrinas o plataformas, y nunca en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán fuera del alcance del público, separados por una vitrina, mueble o similar.
  - Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones tales que los alimentos se conservan adecuadamente.
  - El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios.
- SE CUMPLE.

**LEY 5/2009, DE 4 DE JUNIO, RUIDO DE CASTILLA Y LEÓN.**

Artículo 8: tipos de áreas acústicas

Se determina que el establecimiento pertenece al área levemente ruidosa, tipo 2.

Artículo 34: Equipos y maquinaria

Todos los equipos y maquinarias susceptibles de producir ruidos y vibraciones, deberán cumplir lo establecido en la normativa sectorial que resulte de aplicación. Estarán debidamente amortiguados y adoptarán las medidas correctoras adecuadas para no superar los valores límite de niveles sonoros y de vibraciones indicados en los Anexo I y IV.

Ninguna de estas máquinas sobrepasa la emisión de 95 dB(A). Y no producen ni transmiten vibraciones.

La producción de ruidos y vibraciones molestos, vendrá ocasionada únicamente por la campana extractora, que según ficha adjunta, emite un ruido de 59dB, y dados los niveles máximos permitidos recogidos en el PGOU que se adjunta en ningún caso se podrían superar dentro del horario de funcionamiento de la instalación.

Niveles máximos permitidos

VALORES LÍMITE DE NIVELES SONOROS PRODUCIDOS POR EMISORES ACÚSTICOS	Niveles máximos admisibles (en dBA)	
Área receptora <b>exterior</b> . Residencial	<b>DÍA: 55</b>	NOCHE: 45
VALORES LÍMITE DE NIVELES SONOROS PRODUCIDOS POR EMISORES ACÚSTICOS	Niveles máximos admisibles (en dBA)	
Área receptora <b>interior</b> . Residencial	<b>DÍA: 32</b>	NOCHE: 25

1 Procedimiento de verificación

Se aplicará la secuencia de verificaciones mediante la opción general aplicando los métodos de cálculo especificados para cada tipo de ruido, definidos en el apartado 3.1.3 del CTE

El cumplimiento de las condiciones relativas a los productos de construcción expuestas en el apartado 4.

El cumplimiento de las condiciones de construcción expuestas en el apartado 5.

El cumplimiento de mantenimiento expuestas en el apartado 6.

Caracterización y cuantificación de las exigencias

2. Valores límite del aislamiento

Los elementos constructivos interiores de separación y los falsos techos tienen unas características tales que cumplen con la atenuación requerida para no sobrepasar los niveles citados en la tabla anterior :

Valores límite de tiempo de reverberación: No es de aplicación.

**7 TÉCNICAS DE PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE EMISIONES**

Las actividades e instalaciones incluidas en el ámbito de aplicación de la Ley, de acuerdo con su grado de incidencia sobre el medio ambiente, la seguridad y la salud, deben someterse al régimen de licencia ambiental, según lo dispuesto en la presente Ley.

Con el fin de regular y controlar la actividad y las instalaciones y para prevenir y reducir en origen las emisiones a la atmósfera, al agua y al suelo que produzcan nuestra actividad, y para incorporar a las mismas las mejoras técnicas disponibles y validadas por la Unión Europea detallamos la actividad a realizar, los aspectos ambientales de la actividad así como sus medidas correctoras, apartados 5, 8 y 9.

## 8 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

No se producen residuos correspondientes a proceso industrial, catalogados como tales y que necesiten de gestores especializados para su tratamiento. Los residuos generados por la actividad no son peligrosos ni nocivos. Tampoco lo son las sustancias empleadas para el desarrollo de la actividad. SE CUMPLE.

Los Residuos de los productos cocinados en la sección de comida preparada, que no han podido ser vendidos durante su vida útil. La cantidad de este residuo producida variará en gran medida de las ventas de la sección, pero estimamos sean de aproximadamente 10 kg/mes.

## 9 SISTEMA DE CONTROL DE LAS EMISIONES

A LA ATMÓSFERA:

No hay focos emisores de contaminación atmosférica de ningún tipo, así mismo dadas las características de la actividad desarrollada, no se consideran concentraciones de polvo, hollín, vapores, nieblas ni contaminantes que sobrepasen los límites legalmente aceptados.

Los hornos y las campanas extractoras emiten exclusivamente vapores del cocinado, básicamente vapor de agua con un pequeño porcentaje de grasas de los alimentos cocinados, idénticos a los que se producen en las cocinas residenciales, que se conduce a la cubierta mediante chimenea de acero inoxidable.

-AL SANEAMIENTO:

Los vertidos a la red municipal de Alcantarillado no superan los contenidos de materia orgánica establecidos como límites en la reglamentación vigente. En ningún caso podrán ser catalogados como peligrosos.

El vertido de aguas fecales se realizará a la red general existente en la zona. Se interpone, antes de la salida del edificio, una arqueta para decantación de sólidos y separación de grasas.

-RUIDO:

La distancia en la cual no se superarán los límites establecidos por la normativa es igual a  $R_2=1m$ .

Al no existir maquinaria móvil está descartada la producción de vibraciones.

Se limitará, sin embargo, el ruido que pueda transmitirse al exterior en 55 dB(A) de día (Zona residencial, en el horario de funcionamiento de la instalación).

Niveles máximos permitidos (Anexo I, Ley 5/2009, de 4 de junio de 2009, del Ruido de Castilla y León)

*Valores que se toman de referencia para la elección de los equipos cuyos datos de emisión sonora figuran en las fichas técnicas que se adjuntan.*

### **Ruido y vibraciones de las instalaciones**

*No podrá transmitirse al perímetro de la instalación ninguna vibración que sea detectable sin necesidad de emplear instrumentos de medición. SE CUMPLE.*

### **Aislamiento acústico a ruido aéreo y a ruido de impactos**

*No es de aplicación en el caso de transmisión de ruido del exterior al interior, o entre recintos interiores, al no haber ningún recinto de tipo protegido o habitable en el propio establecimiento susceptible de sea aislado del ruido.*

## 10 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL DECRETO LEGISLATIVO 1/2015, DE 12 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL TEXTO REFUNDIDO DE LA LEY DE PREVENCIÓN AMBIENTAL DE CASTILLA Y LEÓN

La actividad está sujeta a licencia ambiental.

Con este informe estima el técnico que suscribe, haber dado una idea clara de los aspectos ambientales de la actividad y de las medidas correctoras que proceden para su tratamiento, cumpliendo con lo previsto por la Ley Ambiental para aquellas actividades cuyo ejercicio está sometido al régimen comunicación ambiental.

MARCO LEGISLATIVO:

.- DECRETO LEGISLATIVO 1/2015, de 12 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León

.- 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

.- 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. I.

### 11 FOTOGRAFÍAS



FACHADA (Av. Galicia)



AISLAMIENTO ACÚSTICO TECHOS



INTERIOR DE COCINA (MIRANDO HACIA EL FONDO)  
(VER REJILLAS DE ADMISIÓN E IMPULSIÓN DE AIRE)



ASEO



FACHADA A PATIO CON CHIMENEA DE CAMPANA EXTRACTORA

En Ponferrada, a 14 de febrero de 2025

**FERNANDEZ**

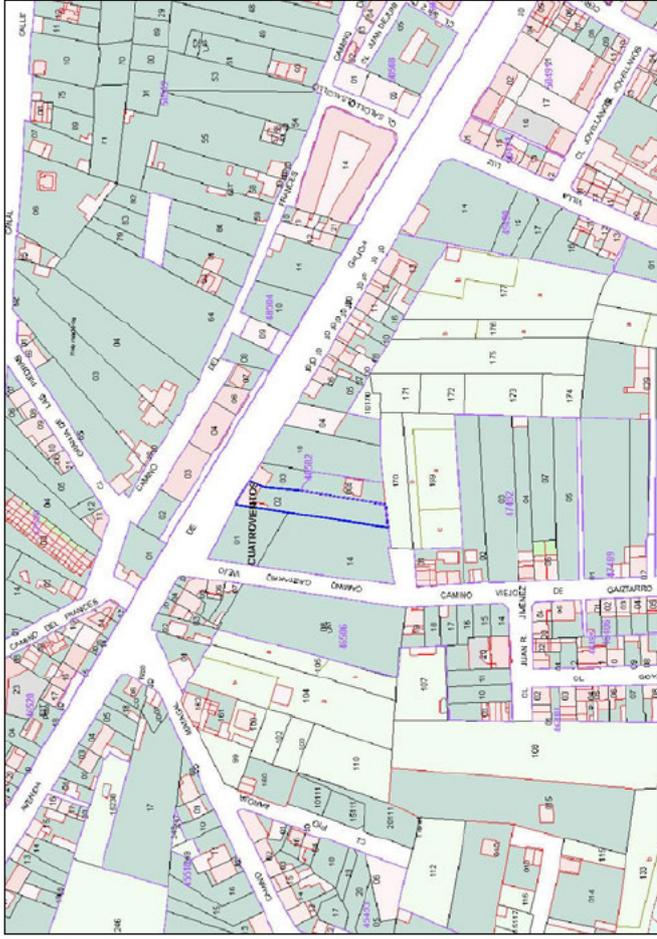
**LAGO VICENTE -**

Firmado digitalmente por  
FERNANDEZ LAGO

VICENTE - [REDACTED]

Fecha: 2025.03.03 14:13:07  
+01'00'

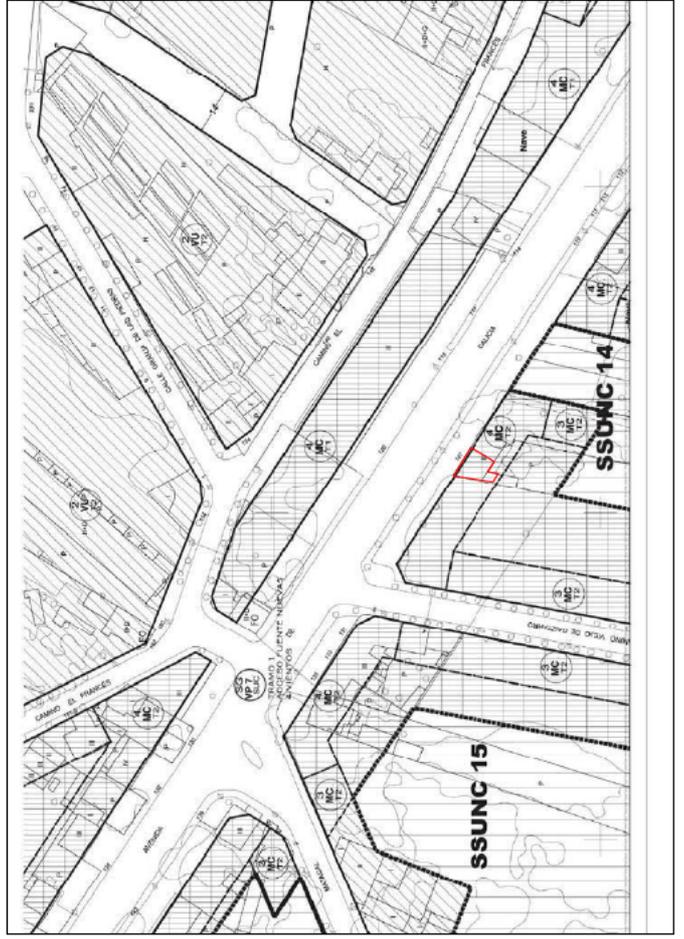
Vicente Fernández Lago  
El Arquitecto Técnico



SITUACIÓN DE LA PARCELA. REF CATASTRAL Nº: 4850202PH9145S0001MY



EMPLAZAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO EN LA PARCELA. AVDA. DE GALICIA 127 BAJO D



SITUACIÓN EN PGOU PONFERADA. AVDA. DE GALICIA 127 BAJO D.



PLANO	1	SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO	ESCALA	A3 3/8
FECHA	FEBRERO 2025	MEMORIA DE ACTIVIDAD, COMERCIO DE COMIDA PREPARADA	TÍTULO	AVDA. DE GALICIA 127 BAJO D.RCHA. PONFERADA (LEÓN)
		PEDICIONARIO	HECTOR FERNÁNDEZ MARTÍNEZ	
		Vicente Fernández Iago, Arquitecto Técnico, colegiado 721 Coast León C/ Duque de Rivas, 36. Ponferrada (León). Tfno. 662924486		