



Plantilla de Firmas Electrónicas del Ilustre Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Granada



RESUMEN DE FIRMAS DEL DOCUMENTO

COLEGIADO1

COLEGIADO2

COLEGIADO3

COLEGIO

COLEGIO

OTROS

OTROS

VISADO Nº GR01671/20 de fecha 11/11/2020. Cod. Validación: V-UB22PKR05OT9T9DG
Obtenido a través del sistema de Internet implantado por el COITIGR
<https://www.coitigr.com/iti/granada/Validar.aspx?CSV=V-UB22PKR05OT9T9DG>



810 TRAVE GOMEZ, FRANCISCO JESUS

COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS
TÉCNICOS INDUSTRIALES DE GRANADA



SERVICIOS INTEGRADOS OFITEC, S.L.

Ingeniería, Arquitectura y Obra Civil

www.siofitec.es

VISADO Nº GR01671/20 de fecha 11/11/2020. Cod. Validación: V-UBZZPKR05OT9T9DG
Obtenido a través del sistema de Internet implantado por el COITIGR
<https://www.coitigr.com/iti/granada/Validar.aspx?CSV=V-UBZZPKR05OT9T9DG>



ANEXO AL PROYECTO

PROYECTO DE INSTALACION DE UN CAFE-BAR CON COCINA

PROMOTOR:

D^a. AURELIA GOMEZ TRAVE

EMPLAZAMIENTO:

CALLE REAL - N ° 45

T.M. DE NACIMIENTO (04.540) - GRANADA -



ANEXO

ANTECEDENTES:

El presente anexo tiene por objeto complementar el **PROYECTO DE INSTALACION DE UN CAFE-BAR CON COCINA**, con referencia **20-4065T0221-A**, a petición del promotor **D^a. AURELIA GOMEZ TRAVE**, con domicilio a efectos de notificaciones en la Calle Cruz Nº 5, de la localidad de Nacimiento (04.540), provincia de Almería.

OBJETO:

Es objeto del presente anexo es complementar el Proyecto de Instalación de un Café-Bar con Cocina, ubicado en la Calle Real Nº 5 del Término Municipal de Nacimiento, provincia de Almería.

Así pues, mediante el siguiente anexo se pretende la subsanación de las siguientes deficiencias observadas por el Area de Asistencia a Municipios – Sección de Asesoramiento Urbanístico y Control de Actividades de la Diputación Provincial de Almería. A continuación se procede a la subsanación de las deficiencias observadas:

- Los aceites y grasas comestibles, están clasificados en el apartado 20 01 25 de la Lista Europea de Residuos (LER) Orden MAM/304/2002, por lo que deberá tener contratado con una empresa autorizada la gestión de dichos residuos. Además de indicar las cantidades previstas y el código expreso de cada uno.**

En la actividad proyectada los únicos aceites residuales generados serán los procedentes de la freidora instalada en la cocina. La freidora proyectada es una freidora de dos cubas de 4 litros de capacidad cada una por lo que el volumen de aceite contenido en dicha freidora es de 8 litros, y teniendo en cuenta que este aceite será renovado dos veces por semana tendremos una estimación de volumen de aceite residual de 52 semana/año x 2 cambios/semana x 8 litros/cambio = 832 litros de aceite usado anual. Para la retirada de este aceite usado el promotor va a suscribir un contrato (antes del inicio de la actividad) con una empresa gestora de este tipo de residuo. El código LER de este residuo es:

Aceite vegetal comestible usado (código LER 20 01 25 "Aceites y grasas comestibles")

- Debe aportarse Estudio Acústico que contará con el contenido mínimo especificado en la IT.3.2. del Decreto 6/2012.**

Junto al presente anexo se adjunta el citado Estudio Acústico según lo establecido en el Decreto 6/2012.

- La cocina deberá de disponer de una puerta sectorizadora tipo EI₂ 45-C5 según tabla 2.2 del DB-SI 1 al ser considerado local de riesgo especial bajo.**

La cocina se dotará con una puerta sectorizadora del tipo EI₂ 45-C5. En el plano adjunto se grafía la ubicación de la puerta sectorizadora.



4. Respeto de la escalera deberá indicar si es de uso restringido.

La escalera propuesta en el Proyecto objeto del presente Anexo es de Uso General de pública Concurrencia ya que da acceso a la zona de terraza.

5. Se deberá justificar el cumplimiento del RD 1027/2007 por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios. En concreto, debe cuantificar si el aporte de aire exterior de ventilación cumple con la categoría de calidad del aire interior según el uso establecida en su instrucción técnica IT. 1. Que para el uso previsto es IDA 3.

Tal y como se indica en el proyecto, para garantizar la renovación del aire ambiental del local se ha diseñado un sistema de ventilación artificial, capaz de realizar un aporte del suficiente caudal de aire exterior que evite, en las distintas dependencias del local, la formación de elevadas concentraciones de contaminantes. Según el uso proyectado, la calidad del aire interior (IDA) que se deberá alcanzar será de:

- IDA 3 (aire de calidad media, 8 l/s·pers).

Para garantizar el mencionado caudal de aire exterior se ha proyectado una turbina con una caudal de 2.790 m³/hora, que es mas que suficiente ya que el caudal de aporte necesario para cubrir las necesidades demandadas sería de:

$8 \text{ l/s} \cdot \text{pers} \times 72 \text{ personas (aforo del local)} = 576 \text{ l/s} \times 1/1.000 \text{ m}^3/\text{l} \times 3.600 \text{ s/h} = 2.073,60 \text{ m}^3/\text{h}$

El aire exterior de ventilación se introducirá debidamente filtrado a través del filtro con que cuenta la turbina de entrada de aire exterior.

6. El mostrador adaptado no podrá estar en la zona de paso de camareros.

Se aporta plano de Accesibilidad en el que se modifica la posición de la zona de atención accesible cumpliendo de tal forma con el Decreto 293/2009.

CONCLUSION:

Considerando el Ingeniero Técnico que suscribe, concluido el presente documento, cree haber subsanado los errores contenidos, esperando que surta efectos favorables.

Granada, Octubre de 2.020

EL INGENIERO TECNICO

Fdo.: FRANCISCO J. TRAVE GOMEZ

Colegiado N.º 810

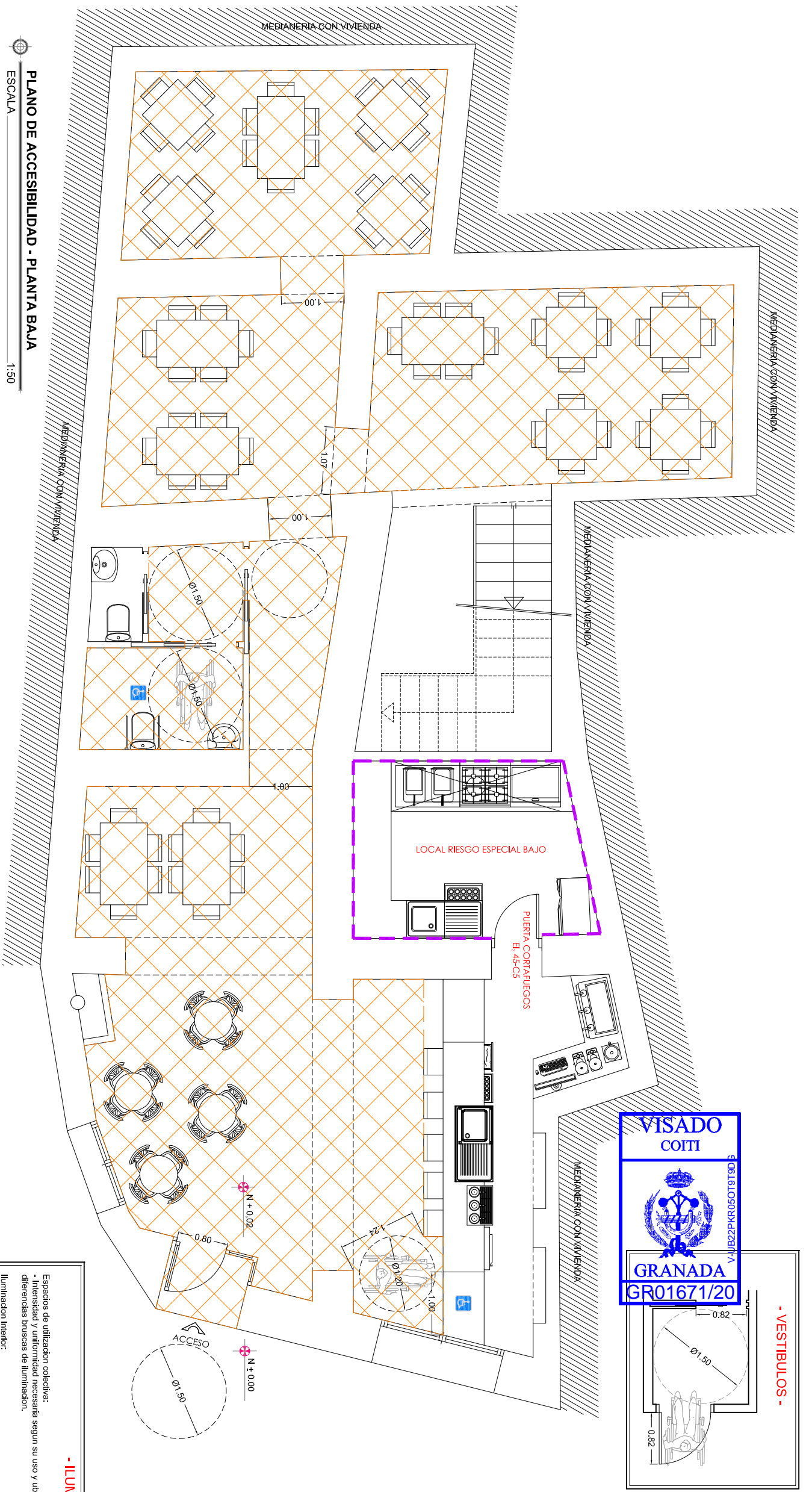


ANEXO A PROYECTO DE INSTALACION DE UN CAFE-BAR CON COCINA

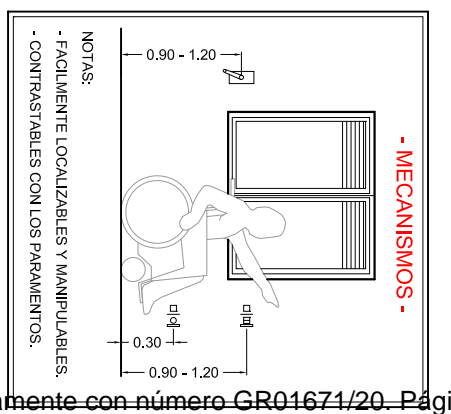
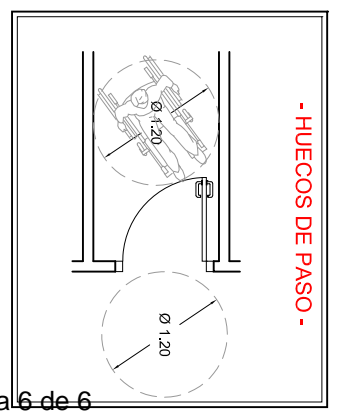
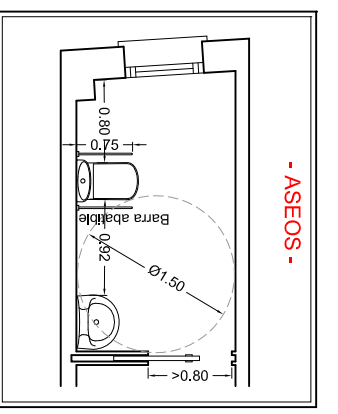
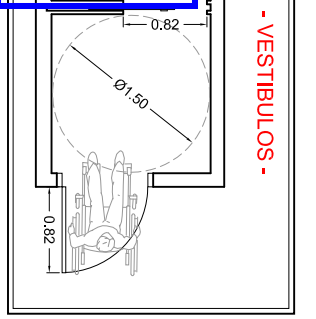
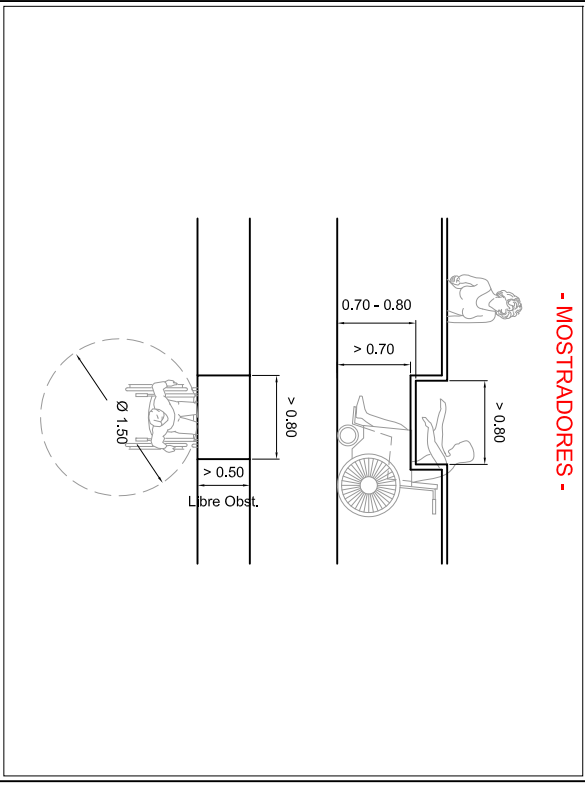
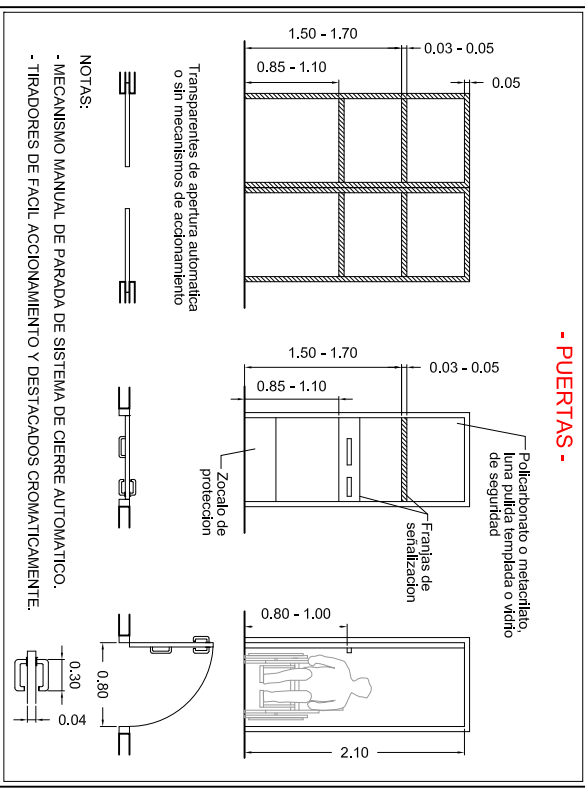
En la Calle Real - Nº 45 T.M. de Nacimiento (04.540) - Granada

PLANOS





PLANO DE ACCESIBILIDAD - PLANTA BAJA
 ESCALA 1:50



- ILUMINACION -

Espacios de utilización colectiva:
 - Intensidad y uniformidad necesaria según su uso y ubicación, evitando efectos de deslumbramiento, contrastes y diferencias bruscas de iluminación.

Iluminación interior:
 - Deberá adecuarse a la exterior disponiéndose unos niveles de iluminación diurna superiores a los nocturnos y mayores niveles en las áreas próximas a los accesos, en particular en los huecos de salida.

Iluminancia mínima:
 - La iluminancia mínima expresada en luxes en los vestíbulos será de 200, en los pasillos, rampas y escaleras de 150 y en la cabina de ascensor de 100.

Colocación:
 - Como norma general las fuentes de luz se colocarán por encima de la línea de visión, evitando en lo posible deslumbramientos directos e indirectos.

Otras consideraciones:
 - Se resaltarán aquellos puntos de interés, tales como escaleras y sistemas de señalización u otros análogos a través de luces directas sobre ellos, o aumentando la intensidad lumínica.

- Los niveles de reflectancia de superficie para techos oscilarán entre 70%-90%, para paredes entre 40%-60%, y en suelos no superarán el 30%.

- Se utilizará el factor "color" en la planificación y diferenciación de ambientes, que posibilite la orientación espacial.

SIO
SERVICIOS INTEGRADOS OFITEC, S.L.
 SERVICIOS DE INGENIERIA, ARQUITECTURA Y URBANISMO
 C/Elle Correia, S/N. 18518 - COGOLLOS DE GUADIX - GRANADA
 Móvil: 659 459757 - 659 459758
 Tel. y Fax: 958 67 53 25
 E-mail: trave.gomez@coitilp.com

ANEXO AL PROYECTO
INSTALACION DE UN CAFE-BAR CON COCINA
 EN CALLE REAL - Nº 45 - I.M. DE NACIMIENTO (04.540) - ALMERIA -

FECHA: Octubre - 2.020	PROMOTOR: D.ª AURELIA GOMEZ TRAVE
ESCALA: 1:50	TITULO: CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 293/2009
REF. PROYECTO: 01	- PLANO DE ACCESIBILIDAD -
DE: 01	