

AYTO DE GELVES
ENTRADA
23/10/2025 12:06
Proyecto de servicio y dotación para comercio electrónico para llevar en C/ Real, 22. Gelves (Sevilla)

HISPALARQ
 Josua Bermudo González
 C/ Industria, 5, 3º, 2.
 41927. Mairena del Aljarafe
 www.hispalarq.es

Colegiado nº
 7506
 (Sevilla)
 691 52 87 94



FECHA septiembre 2025

A.01. MEMORIA AMBIENTAL

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWC	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWC	Página	16/112





1.1 OBJETO DE LA ACTIVIDAD

La actividad objeto del presente proyecto es la de COMERCIO DE COMIDA PARA LLEVAR.

Según el art. 41 y el anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, modificado por la Ley 3/2014, de 1 de octubre, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas, esta actividad se clasifica dentro de la categoría 13.21BIS Construcción de establecimientos comerciales así definidos de acuerdo con la normativa vigente en materia de comercio interior no incluidos en la categoría 13.21, así como los comercios al por menor de cualquier clase de productos alimenticios y bebidas en régimen de autoservicio o mixto en supermercados. Cuando la superficie de ocupación sea inferior a 1 ha, por lo que está sometida a CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

1.2 EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO

1.2.1 Emplazamiento

El local objeto de proyecto se sitúa en zona urbana municipal, alineado a vial, con fachada principal orientada a Este. Según la información catastral disponible su construcción data de 1954.

REFERENCIA CATASTRAL

El local objeto del presente proyecto es la siguiente referencia catastral:

- C/ Real, 22..... 3666801QB6336N0001BJ

1.2.2 Descripción del edificio

El local comercial se emplaza en un conjunto urbano del municipio de Gelves. La actividad que se pretende desarrollar en él es la de COMERCIO DE COMIDA PARA LLEVAR.

Dicho local muestra una forma rectangular, desarrollándose en un único nivel. La fachada principal del local comercial cuenta con una longitud de 7,45 m mientras que la fachada lateral cuenta con una longitud de 16,30 m.

Actualmente, el local dispone de tres aseos, dos de ellos ubicados en la zona delantera y el tercero en la parte posterior, dos salones, el principal con una barra de bar, una cocina interior y un pequeño almacén situado junto al aseo del salón 2, en el fondo del mismo.

1.2.3 Superficies construidas y útiles. Alturas libres

El local presenta una superficie útil total de 115,35 m² y una superficie construida de 133,25 m².

La altura libre general del local, medida desde el pavimento hasta el techo, es de 3,16 m. teniendo este un falso techo registrable de placas de escayola que reduce la altura libre a 2,90 m.

El local cuenta con tres accesos desde la vía pública, uno de ellos situado por C/ Real, y otros dos desde C/ Manuel Romero Guillén.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	17/112





ESTADO REFORMADO	
ESTANCIAS	Superficie (m²)
TIENDA	14.93
SALÓN 2	28.68
ZONA DE FREGADO	12.03
DISTRIBUIDOR	7.50
ALMACÉN	5.76
ASEO 1	4.35
ASEO 2	1.59
ASEO 3	4.45
COCINA	26.62
SALA DE FRÍO	9.45
Superficie Útil	115.35
Superficie Construida	133.25

1.3 MAQUINARIA Y EQUIPOS

1.3.1 Maquinaria y equipos

Para el normal desarrollo de la actividad se instalará una serie de maquinarias que a continuación se detalla, con la consiguiente relación de potencias instaladas.

DENOMINACIÓN	POTENCIA KW
CLIMATIZACION/VENTILACIÓN	
Climatizadores en tienda	6,02
Extractor aseos y sistema de ventilación	0,36
Congeladores	0,70
Cámaras de frío	0,48

Se instalará una campana de extracción de humos para cocinas industriales de formato mural, completamente soldada en una única pieza, con una aportación interior a través de filtros tubulares 490x660x80, y plenum de aportación y extracción de 200 mm oculto.

El material empleado en la campana extractora será chapa de acero inoxidable AISI 304 de 1mm de espesor, con acabado de doble plegado en todos los finales de chapa, con recoge grasas perimetral conectado a una bandeja inferior, filtros de placas inox AISI 430 de 490x490x50 y plenum interior oculto con repartición de aire mediante punzonado interior.

- MODELO

Formato	Altura (H)	Fondo	Filtros Ext.	Filtros Aport.
Mural	850 mm	1600 mm	490x490x50	490x660x80

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	18/112

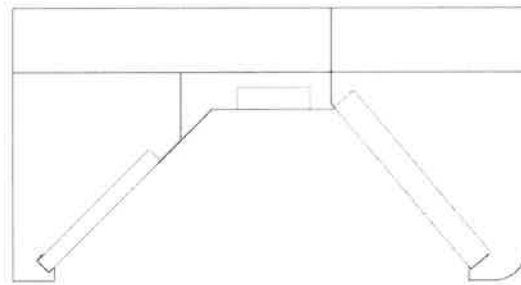
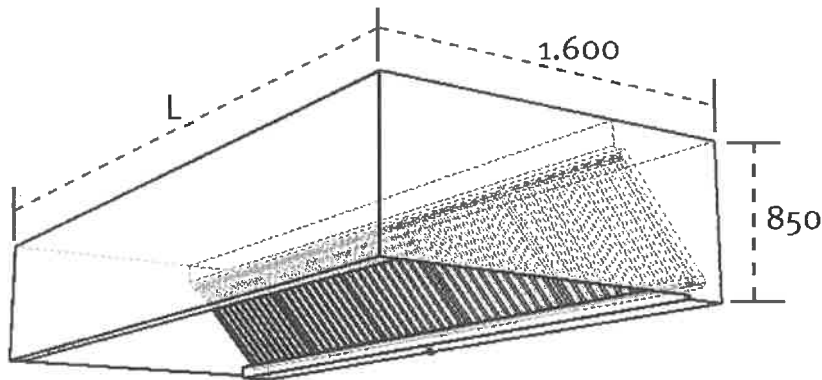


- DIMENSIONES

Longitud	Peso (Kg)	Nº Filtros	m³/h Ext.	m³/h Aport.	Diam. Cond.
2000 mm	125	4	4725	3305	400

Normativas:

- Certificado de construcción: Nº 023889AA del 6/10/2005 emitido por el Colegio de Ingenieros Técnicos Industriales de Barcelona.
- Diseño y fabricación: Directrices de las normas CTE06, UNE 100-165-04 y UNE 16282_2.
- Clasificación al Fuego: A1.



- Filtros:

Los filtros de lamas inerciales estarán contruidos con acero inoxidable AISI 430.

Los filtros no retendrán grasas, estas estarán depositadas en la bandeja colectora, por lo que se pueden limpiar en un lavavajillas o aparato de lavado que sea suficientemente grande para poder acogerlos o mediante cubetas limpia filtros.

Se debe utilizar una solución de agua con un disolvente de grasas.

En caso de utilizar filtros de malla (no recomendable), es aconsejable revisar semanalmente el grado de saturación y si es necesario una limpieza periódica mensual mínima.

Existen empresas especializadas en limpiar filtros. En este caso es conveniente disponer de un contrato de mantenimiento y asegurarse que los filtros de recambio sean del mismo tipo que los suministrados



en origen. Estas empresas pueden realizar una higiene completa de la campana, plenum y conductos.

- Campana extractora:

Estará construida con materiales metálicos A1. Las partes vistas en acero inoxidable AISI304 y las ocultas en chapa de acero galvanizado.

Para evitar goteos, la campana estará soldada en todo su perímetro y la bandeja recoge grasas será estanca y soldada.

Para el vaciado de la bandeja recoge grasas se debe conectar el tapón a un depósito de capacidad inferior a 3 litros (UNE 100-165-04).

Se recomienda limpiar la campana interior y exteriormente al menos una vez a la semana, en función de la carga de trabajo y el tipo de alimentos cocinados.

Para proceder a la limpieza de las partes interiores de la campana se debe proceder de la siguiente forma:

- Parar el ventilador de extracción si éste estuviera en funcionamiento.
- Desmontar los filtros.
- Lavar los filtros.
- Realizar las operaciones de limpieza en el interior de la campana.
- Montar los filtros.

Para la limpieza es recomendable pasar en primer lugar un trapo impregnado con agua jabonosa o líquido especial para grasas para recoger mejor la grasa adherida en las partes metálicas. Después, usar un trapo empapado en agua para aclarar.

Las grasas son materia orgánica, por lo que se recomienda que su reciclaje se realice con el resto de materiales orgánicos de desecho.

Si se optara por lavar a chorro con agua caliente jabonosa, deberá tenerse en cuenta dirigir los líquidos contaminados a un separador de grasas construido bajo norma EN 1825 y DIN 4040, para posteriormente pasar por un depurador de agua jabonosa. En ningún caso se lanzarán las grasas o líquidos de limpieza directamente a la red colectiva.

Para la limpieza se utilizará un detergente para grasas.

No se utilizarán productos abrasivos, ni productos que puedan atacar los metales, ni se frotará con paños que contengan materiales abrasivos (no utilizar sosa cáustica).

- Ventilador de extracción:

La alimentación de los motores debe efectuarse con la tensión y frecuencia indicada en la placa del motor, admitiendo unas variaciones en más menos un 5% respecto a la tensión.

Se ha de controlar que el consumo (A) una vez instalada la campana en el lugar previsto, sea como máximo el consignado en la placa del motor, en caso contrario consultar.

El ventilador de aspiración deberá ser desmontado para proceder a su limpieza exhaustiva para evitar desequilibrios dinámicos por acumulación de peso, con periodicidad anual como mínimo, en función del nivel de trabajo de la campana.

- Listado de Normas Técnicas:

UNE-EN 294 Seguridad de las máquinas. Distancias de seguridad para impedir que se alcancen zonas peligrosas con los miembros superiores.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Uri de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	20/112





UNE-EN 60335-2-31 Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2: Requisitos particulares para las campanas extractoras de cocina.

UNE-EN 60335-1 Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Condiciones generales. EN 60 204 Equipo eléctrico en las máquinas industriales. Parte 1: Reglas generales.

UNE-EN 16282-2:2017 Equipos para cocinas comerciales. Componentes para la ventilación de cocinas comerciales. Parte 2: Campanas de ventilación de cocinas. Diseño y requisitos de seguridad.

Se tendrá en cuenta lo establecido en la normativa UNE EN 1366-8:2005, concretamente su apartado "Conductos para extracción de humos". Así como lo establecido en la norma UNE-EN-12101-3:2016, sobre "Sistemas de control de humo y calor".

Los conductos de salida de humo serán exclusivos para cocina. En ningún caso irá compartido con otras instalaciones de evacuación de gases, aire o similar.

Los ventiladores de extracción tendrán una clasificación F400 90. Esto significa que podrán estar funcionando a 400°C al menos 90 minutos.

Las salidas de humos al exterior estarán construidas de manera que quede garantizado que no entre agua ni otros elementos que puedan perjudicar a la instalación. Teniendo una distancia de más de 3 metros de cualquier punto de entrada de aire y de espacios en los que pueda haber personas, este conducto de extracción deberá estar situado a una distancia superior a 10 metros de cualquier edificación de uso residencial.

1.3.2 Proceso productivo

El proceso de trabajo que se seguirá en esta actividad será el propio de un comercio de elaboración de comidas para llevar, es decir, el control de clientes y las actividades propias encaminadas a conseguir que el servicio de los mismos se realice en las condiciones óptimas en consonancia con la categoría del edificio.

1.4 Materiales empleados, almacenados y producidos

Las materias primas necesarias para el correcto funcionamiento de los servicios prestados por la tienda, será la elaboración de los alimentos y otros artículos para la venta.

Se dispondrá de una dependencia de almacenamiento, así como cámaras de frío y de congelación en la sala de frío.

Indirectamente intervienen como materias primas auxiliares el consumo de energía eléctrica utilizada para los equipos de instalaciones de refrigeración y ventilación y el agua potable utilizada para realizar tareas de limpieza de las estancias.

La actividad propia del establecimiento no implica la producción de ningún tipo de material.

Así pues, se considera que ninguno de los materiales empleados y almacenados es potencialmente perjudicial para el medio ambiente debido a sus características.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	21/112





1.5 Riesgos ambientales y medidas correctoras

1.5.1 Ruidos y vibraciones

1.5.1.1 Focos de contaminación acústica y vibratoria

De las maquinarias instaladas, los elementos susceptibles de producir molestias por ruido y/o vibraciones son los siguientes:

- Unidades de climatización.
- Unidades de ventilación.
- Motores de maquinaria frigorífica.

1.5.1.2 Impactos acústicos asociados a efectos indirectos

No se considera que, en el desarrollo de la actividad de comercio de alimentación, se generen impactos acústicos asociados a efectos indirectos. La posible descarga para provisionar al establecimiento de bebidas y alimentos no se considera que puedan genera impactos acústicos más allá de los que puede generar cualquier otro vehículo que circule por las vías próximas al edificio, situándose estas a una distancia adecuada respecto al mismo.

3.5.1.3 Niveles de ruido

Los valores de emisión estimados de las fuentes sonoras propias de la actividad de comercio son los siguientes:

Fuentes	Nivel de emisión (dBA)
Actividades de personas:	
Conversación:	71
Pisadas:	55
Ruidos domésticos:	65

Los niveles de ruido emitidos por la maquinaria instalada en el edificio de uso comercial son los siguientes:

FOCO RUIDOSO	NIVEL SONORO
4 Climatizadores	54,6 dB
3 Extractor aseo y 1 sistema de ventilación	60,0 dB
3 Congeladores	45,0 dB
2 Cámaras de frío	50,0 dB

Presión sonora en el interior del local:

Al tener en el interior del local múltiples fuentes de ruido, es necesario combinar los niveles de presión sonora de cada fuente utilizando la fórmula de suma logarítmica.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	22/112



Teniendo en cuenta los niveles sonoros anteriormente descritos, y considerando una ligera reverberación en el espacio, el nivel de presión sonora resultante en el interior del establecimiento es de 54 dB.

1.5.1.4 Sistemas correctores contra ruidos y vibraciones.

Se dispondrán de las siguientes medidas correctoras:

- Los recuperadores, los climatizadores y las unidades exteriores dispondrán de bancadas y muelles antivibratorios para evitar la transmisión de vibraciones.
- Los extractores, los ventiladores y los módulos de ACS dispondrán de taladros de anclaje previstos para facilitar su situación en los lugares de ubicación. Para evitar la transmisión de vibraciones, dichos puntos de anclaje estarán amortiguados mediante gomas de caucho.
- Las uniones entre equipos y conductos se realizarán mediante lonas elásticas de acoplamiento, como amortiguador de vibraciones, para evitar la transmisión de las mismas a los conductos.

1.5.1.5 Valores límite

Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en 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 medias de ahorro y eficiencia energética Según su art. 29, toda maquinaria y equipo que, formando parte de una actividad, estén ubicados en el ambiente exterior, deberán adoptar las medidas necesarias para que:

- No se superen en los locales colindantes los valores límite establecidos en la tabla VI (Valores límite de ruido transmitido a locales colindantes por actividades) siguiente:

Tipo de área acústica	Índices de ruido		
	L _d	L _n	L _n
a Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial	65	65	55

Los elementos constructivos, acabados superficiales y revestimientos que delimitan el local, tendrán la absorción acústica suficiente de tal manera que el tiempo de reverberación en las salas, no será mayor que 0,7 s, y el tiempo de reverberación en la sala de ventas no será mayor que 0,9 s.

En el caso en el que se originen ruidos de impactos, se garantizará que los niveles transmitidos por ruido de impacto en piezas habitables receptoras no superen el límite de 40 dBA en horario diurno y 35 dBA en horario nocturno del L Aeq 10s, y el de 45 dBA en horario diurno y 40 dBA en horario nocturno en el resto de recintos habitables.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	23/112



Cumplimiento de los valores límite de ruido transmitido a locales colindantes según el Decreto 6/2012 de Andalucía:

Normativa aplicable:

Según el Decreto 6/2012 de Andalucía (Reglamento de Protección Contra la Contaminación Acústica en Andalucía), los niveles límite de ruido transmitido a locales colindantes se establecen en la Tabla VI para locales con uso similar. Para este caso, donde los locales colindantes son también de uso comercial, los límites son los siguientes:

- Ruido transmitido durante el día: Máximo permitido: 65 dB(A).
- Ruido transmitido durante la noche: Máximo permitido: 55 dB(A).

Atenuación del ruido por la envolvente del local:

Teniendo en cuenta que la medianera en el local comercial tiene una capacidad de aislamiento acústico media de 50-55 dB. El ruido transmitido a través de las paredes colindantes será atenuado considerablemente.

El nivel transmitido sería 6 dB, muy por debajo de los límites establecidos en la Tabla VI del Decreto 6/2012.

1.5.2 Emisiones a la atmósfera

1.5.2.1 Efluentes generados: humo, vaho, vapor o aire caliente.

Inherentemente al ejercicio de la actividad de comercio, se producirán los siguientes efectos no deseables de tipo gaseoso:

- El aire viciado se presenta en las zonas de instalaciones, en las que también se ven afectados los parámetros de humedad y temperatura debido al funcionamiento de la diversa maquinaria instalada.

1.5.2.2 Salida al exterior de los efluentes

- AIRE VICIADO DE ZONAS COMUNES Y DEPENDENCIAS DE INSTALACIONES. - La descarga de las extracciones de aire viciado se realizará a través de extractores ubicados bajo el falso techo del recinto, mediante conductos canalizados hasta el exterior, donde se realizarán los vertidos del aire de extracción. Estas extracciones forzadas de aire de renovación desembocarán al exterior, no generando molestias a las zonas ubicadas en cotas inferiores.

- GASES DE ASEOS. - La descarga de las extracciones del aseo se realizará a través de conducto bajo el falso techo del recinto, canalizado hasta el exterior, donde se realizarán los vertidos del aire de extracción.

1.5.3 Utilización del agua y vertidos líquidos

El agua de consumo utilizada en el establecimiento procederá de la red municipal de Gelves, debidamente autorizada, cumpliendo con las condiciones de potabilidad y calidad sanitaria, tanto desde el punto de vista físico, químico como microbiológico.

El agua será utilizada en el aseo. También y por extensión para la limpieza derivada de la actividad propia de un comercio, serán producidos los siguientes tipos de aguas residuales:

- Aguas fecales procedentes de aseos.
- Aguas blancas procedentes de limpieza periódica diaria.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	24/112





Este tipo de aguas residuales son perfectamente asimilables a las procedentes de uso doméstico. Por otra parte, los residuos diluidos serán fundamentalmente detergentes biodegradables y materia orgánica, es decir, demandantes biológicos y químicos de oxígeno para su degradación. Estas aguas residuales, junto con las aguas pluviales, verterán a la red de saneamiento del municipio.

1.5.4 Generación, almacenamiento y eliminación de residuos

Derivado de la actividad propia del local, serán generados los siguientes tipos de residuos:

- Residuos de alimentación con tamaños variables.
- Hojalatas y plásticos diversos de envases de alimentación.
- Vidrios de bebidas y algunos alimentos sólidos.
- Papel y cartón de embalajes.

Como se puede observar, no se generan residuos peligrosos. Los residuos serán clasificados en diferentes contenedores para posteriores labores de clasificación en función de su naturaleza.

La eliminación de dichos residuos se realizará depositándolos en los contenedores que los Servicios Públicos Municipales disponen para tal fin, en el horario establecido.

1.5.5 Medidas de seguimiento y control

El personal del comercio utilizará las instalaciones para su uso previsto y se realizarán las operaciones de mantenimiento requeridas para así garantizar que el establecimiento se encuentre en adecuadas condiciones de funcionamiento y que la actividad se mantenga dentro de los límites permisibles.

Las modificaciones sustanciales que se lleven a cabo en el establecimiento y que supongan un incremento en las emisiones a la atmósfera, en los vertidos, en la generación de residuos o en la utilización de los recursos naturales serán comunicadas a la Administración Municipal y sometidas a calificación ambiental, según el art. 41 de la Ley 7/2007.

1.6 Reales Decreto Higiénico Sanitarias.

El marco legal viene establecido por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 26/1984, de 19 de Julio, General de Defensa de Consumidores y Usuarios; Ley 7/1985, de 2 de Abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, y demás disposiciones concordantes.

Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación, mediante sistema calorífico o frigorífico.

Asimismo, se evitará la acción directa de la luz solar. Habrá recipientes para la recogida de residuos.

La ventilación será natural, complementándose con medios mecánicos para estar en consonancia con la capacidad del local.

La iluminación natural se complementa de forma artificial, proporcionando suficiente intensidad.

Dispondrán de agua potable corriente, fría, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el número preciso de tomas para cubrir las exigencias.

Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	25/112



1.6.1 Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo.

Según el capítulo II del anexo II del 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, se cumplirán los requisitos específicos en las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.

1.- El diseño y disposición de la sala en las que se prepararán, tratarán o transformarán los productos alimenticios permitirá unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

- a) Las superficies de los suelos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, por lo que se usarán materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En su caso, los suelos permitirán un desagüe suficiente.
- b) Las superficies de las paredes se conservarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Se usarán materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos y su superficie será lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que se realicen.
- c) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán 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.
- e) Las puertas serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Sus superficies serán lisas y no absorbentes.
- f) Las superficies, incluidas las del equipo, de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular, las que estén en contacto con éstos, se mantendrán en buen estado, serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Estarán contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2.- Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones estarán contruidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y tendrán un suministro adecuado de agua.

3.- Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios tendrán un suministro suficiente de agua potable y se mantendrán limpios y, en caso necesario, desinfectados.

1.7 INSTALACIONES

1.7.1 Instalación eléctrica

En los espacios del edificio objeto del presente proyecto, la instalación eléctrica se ejecutará de acuerdo con el vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto) e Instrucciones Complementarias del Ministerio de Industria y Energía, así como con las Normas Particulares de la Compañía Suministradora de energía eléctrica.

El suministro eléctrico al local comercial se realiza enterrado en baja tensión hasta el Cuadro General de Baja Tensión ubicado en sala de ventas.

Se dispone de un alumbrado artificial en el inmueble objeto de este proyecto diseñado bajo el prisma del bajo consumo, predominando la iluminación tipo led. Estos elementos están convenientemente distribuidos en cantidad tal que la iluminación media conseguida es de valor apropiado para la actividad que se desarrolla.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	26/112





También se cuenta con alumbrado de emergencia que se pondrá en funcionamiento cuando la tensión falle o rebaje más del 30% de su valor nominal. Su funcionamiento será como mínimo de una hora y, una vez restablecida la corriente, dejará de funcionar. Todos los equipos de emergencia dispondrán de alumbrado de señalización.

El cuadro general está instalado en lugar no accesibles por el público y convenientemente protegidos. También en las zonas consideradas húmedas o con atmósferas explosivas, la instalación eléctrica se presenta estanca.

Toda la instalación, tanto de alumbrado como de fuerza, así como receptores, cuadros etc., y en general, todas las partes metálicas no sometidas a tensión de la instalación eléctrica están protegidas por conductor de toma de tierra.

1.7.2 Instalación de climatización y ventilación

Las instalaciones de climatización y ventilación, que se ejecuten nuevas, se diseñarán de acuerdo con el vigente Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio) y sus Instrucciones Complementarias.

La climatización y ventilación del local se realiza, en aquellas zonas necesarias por su uso, mediante climatizadores.

La ventilación del aseo, así como del local, se realizará también de forma forzada mediante extractores, hasta la zona exterior cumpliendo con la normativa municipal vigente.

1.7.3 Instalación de agua fría y producción de agua caliente sanitaria

La instalación de suministro de agua se ha ejecutado conforme a la sección HS 4 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación. Así mismo, se cumple con lo indicado en el Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, en los que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis y el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El suministro de agua potable al local se realiza a través de las tuberías ubicadas en la centralización de contadores del centro comercial el cual es suministrado por la red pública de suministro del municipio.

Las tuberías del interior del edificio se han instalado de forma superficial y abastecen de agua a los diferentes puntos de consumo, aseos, etc.

En lo referente al procedimiento de autorización administrativa de la instalación de agua fría, se documentarán los proyectos y certificados necesarios para la obtención de la correspondiente autorización.

1.7.4 Instalación de saneamiento y vertidos

La instalación de evacuación de aguas, que se ejecute nueva, se ejecutará conforme a la sección HS 5 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación.

La red de aguas fecales consistirá en la recogida de las aguas de cada uno de los aparatos a través de su propio desagüe, según el caso.

Todos los aparatos sanitarios dispondrán de sifón individual para evitar la transmisión de olores desde la red de saneamiento al interior de los recintos.

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWC	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWC	Página	27/112





1.8 CONCLUSIÓN

Con todo lo anteriormente expuesto, estima la entidad peticionaria que queda suficientemente expuesto el cumplimiento de la normativa de aplicación, por lo cual se solicita sean concedidas las oportunas licencias.

No obstante, se queda a disposición de los Servicios Técnicos Municipales del Excmo. Ayuntamiento para cualquier aclaración y/o modificación que se estime oportuna.

Sevilla, fecha de la firma electrónica.

EL ARQUITECTO

Código Seguro de Verificación	IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Fecha	23/10/2025 12:05:45
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza.		
Firmante	JOSUA BERMUDO GONZALEZ		
Url de verificación	https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QW2KSB4NM334LWP5FIFHWCI	Página	28/112



