

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

Colegiado nº  
 7506  
 (Sevilla)  
 691 52 87 94



12/11/2025 10:21  
 Proyecto de actividad y adecuación para  
 Bar sin cocina en Puerto Gelves, 10A.  
 Gelves (Sevilla)

FECHA **Octubre 2025**

### A.03. MEMORIA AMBIENTAL

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 1

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	16/127



### 3.1 OBJETO DE LA ACTIVIDAD

La actividad objeto del presente proyecto corresponde a la apertura y explotación de un **BAR SIN COCINA**, clasificado en la **categoría 66** (restaurantes, cafeterías, pubs y bares) según la Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental y sus modificaciones. La actividad está sujeta a calificación ambiental, por lo que se requiere la presentación de una memoria medioambiental simplificada, conforme a la normativa vigente desde enero de 2008, con revisión en mayo de 2024. Esta memoria tiene el propósito de identificar y evaluar los impactos ambientales potenciales, y definir las medidas preventivas y correctivas necesarias, abarcando aspectos como aire, ruido, agua, residuos y control de emisiones, para asegurar el cumplimiento de la legislación ambiental. Además, se identifican las acciones y procedimientos para la gestión de las emisiones y residuos conforme a la legislación vigente, así como las medidas preventivas y correctivas para mitigar los impactos ambientales generados por la actividad.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	
Tipo de actividad	<b>Bar sin cocina</b> , clasificado conforme a la Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, en la categoría <b>66 (Bares)</b> .
Dirección	C/ Puerto Gelves, 10A - 41120. Gelves (Sevilla)
Superficie total	Útil: 42,97 m <sup>2</sup> / Construida de 48,11 m <sup>2</sup> .
Ocupación interior	Ocupación máxima de 8 personas en el interior, más el personal necesario para su funcionamiento. Este aforo se ha calculado teniendo en cuenta la superficie útil del local y la disposición del mobiliario (barra y mesas con sillas).
Ocupación exterior (terrace)	Aprox. 48 personas. Este aforo, se ha calculado teniendo en cuenta la superficie exterior dedicada a terraza y la disposición del mobiliario.
Horario previsto de la actividad	Conforme a la normativa municipal vigente.

### 3.2 EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO

#### 3.2.1 Emplazamiento

El local objeto de proyecto se sitúa en zona urbana municipal, alineado a vial, con fachada principal orientada a Oeste. Según la información catastral disponible su construcción data de 1993.

El local objeto del presente proyecto dispone de la siguiente referencia catastral:

Dirección	Referencia catastral
C/ Puerto Gelves, 10A	3770901QB6337S0041EQ

#### 3.2.2 Descripción del edificio

El local comercial se emplaza en un conjunto urbano del municipio de Gelves. La actividad que se pretende desarrollar es la de BAR SIN COCINA.

Dicho local muestra una forma rectangular, desarrollándose en un único nivel. La fachada principal del local comercial cuenta con una longitud de 5.69 m.

El local cuenta con un único acceso desde la vía pública, situado por C/ Puerto Gelves, 10A.





### 3.2.3 Superficies construidas y útiles. Alturas libres

La intervención proyectada contempla la transformación del área actual en un bar sin cocina. Las actuaciones previstas comprenden la demolición parcial de elementos existentes y la ejecución de nuevas particiones interiores, con el fin de redistribuir el espacio e incorporar una zona de almacenaje, así como un núcleo de aseos compuesto por dos unidades y un vestíbulo previo, garantizando que uno de los aseos cumpla con los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de accesibilidad. En la nueva distribución se habilita un espacio principal destinado a atención al público, que incluye una zona de barra y un área con capacidad para dos mesas, mejorando así la funcionalidad, la dotación higiénico-sanitaria y la accesibilidad del establecimiento.

Las nuevas compartimentaciones interiores se ejecutarán mediante la instalación de paramentos verticales conformados por paneles tipo sándwich, que permitirán una rápida implementación con adecuadas condiciones de aislamiento.

Superficie útil total	Superficie construida total
42,97 m <sup>2</sup>	48,11 m <sup>2</sup>

La altura libre general del local, medida desde el pavimento hasta el techo, es de 3,82 m. teniendo este un falso techo registrable de placas de escayola que reduce la altura libre a 3,5 m.

\*Se incluye a la documentación del presente proyecto, y de manera detallada, el plano correspondiente a usos y superficies.

## 3.3 MAQUINARIA Y EQUIPOS

### 3.3.1 Maquinaria y equipos

Para garantizar el adecuado desarrollo de la actividad, se procederá a la instalación de diversos equipos y maquinaria, cuyos detalles y potencias correspondientes se especifican a continuación.

Denominación		Potencia KW
Climatización / Ventilación	Climatizadores	6,02
	Extractor aseos y sistema de ventilación	0,36

Los equipos de climatización y ventilación cumplen con los requisitos de eficiencia energética establecidos en la normativa ambiental vigente.

\*Los equipos serán revisados periódicamente para evitar cualquier exceso en el consumo energético o en las emisiones, asegurando el cumplimiento normativo y mejorando el desempeño ambiental del establecimiento contribuyendo así a su sostenibilidad.

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 3

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Página	18/127





### 3.3.2 Descripción de la actividad:

La actividad del establecimiento estará enfocada en ofrecer una atención personalizada y un servicio de alta calidad, propio de un bar sin cocina, garantizando la armonía del edificio y el cumplimiento de las normativas vigentes, todo ello en línea con la categoría del local.

### 3.4 MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Las materias primas esenciales para el funcionamiento del bar serán las bebidas, aperitivos y otros productos destinados a la venta, que se almacenarán en un área adecuada con cámaras de refrigeración y congelación.

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.

### 3.5 RIESGOS AMBIENTALES Y MEDIDAS CORRECTORAS

En este apartado se identifican los principales riesgos ambientales asociados con la actividad del bar sin cocina, evaluando su impacto sobre el aire, el agua, los residuos, el ruido y otras posibles fuentes de contaminación. Asimismo, se establecerán las medidas preventivas y correctivas necesarias para mitigar estos riesgos, asegurando el cumplimiento de la normativa ambiental vigente y minimizando el impacto ambiental del establecimiento.

#### 3.5.1 Impacto sobre el aire (emisiones a la atmósfera)

3.5.1.1 Efluentes generados: aire viciado, humedad y temperatura.

Inherentemente al ejercicio de la actividad del bar sin cocina, se producirán los siguientes efectos no deseables de tipo gaseoso:

- El aire viciado se genera principalmente en las zonas de climatización y ventilación, donde el funcionamiento continuo de los sistemas modifica la humedad y temperatura, afectando especialmente las áreas comunes y de servicio.

\*Se realizará un seguimiento periódico de las emisiones a la atmósfera y se aplicarán medidas correctivas si se superan los límites establecidos por la normativa ambiental. El seguimiento periódico incluirá el mantenimiento de los sistemas de ventilación. Las medidas correctivas consistirán en ajustar, reparar o reemplazar equipos defectuosos, optimizar la circulación del aire y renovar los filtros, garantizando que las emisiones y la calidad del aire se mantengan dentro de los límites establecidos por la normativa vigente.

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 4

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	19/127





### 3.5.1.2 Salida al exterior de los efluentes

- Aire viciado de zonas comunes y dependencias de instalaciones. - La descarga del aire viciado generado en las zonas comunes y áreas de instalaciones del bar se realizará a través de extractores instalados bajo el falso techo. Este aire será canalizado mediante conductos hasta el exterior del establecimiento, asegurando que los vertidos no afecten a las áreas situadas en niveles inferiores ni a los vecinos.

- Gases de aseos. - De manera similar, los efluentes generados en los aseos serán extraídos mediante conductos ubicados bajo el falso techo del local. Estos gases serán canalizados hasta el exterior del edificio, evitando cualquier tipo de acumulación o dispersión de malos olores dentro del negocio.

### 3.5.2 Impacto sobre el agua (utilización del agua y vertidos líquidos)

\*Para la optimización del consumo de agua, el personal será capacitado en buenas prácticas de uso eficiente del agua. Esto permitirá cumplir con las normativas ambientales y reducir los costos operativos, promoviendo un uso responsable del recurso.

Consumo moderado de agua para limpieza de mesas, fregaderos y baños. No se vierten aguas residuales especiales.

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

El agua será empleada en las instalaciones de los aseos y en las tareas de limpieza derivadas de la actividad comercial del establecimiento. Como consecuencia de estas actividades, se generarán los siguientes tipos de aguas residuales:

- Aguas fecales procedentes de los aseos.
- Aguas blancas derivadas de la limpieza diaria periódica.

Este tipo de aguas residuales es asimilable a las generadas en actividades domésticas. Además, los residuos diluidos estarán compuestos principalmente por detergentes biodegradables y materia orgánica, lo que genera demanda biológica y química de oxígeno para su posterior degradación. Finalmente, estas aguas residuales, junto con las aguas pluviales, serán vertidas a la red de saneamiento del municipio.

### 3.5.3 Gestión de residuos

Como consecuencia de la actividad del establecimiento, se generarán los siguientes tipos de residuos:

- Hojalatas y plásticos diversos procedentes de envases de alimentación.
- Vidrios provenientes de bebidas y ciertos alimentos sólidos.
- Papel y cartón de embalajes.

\*Cabe destacar que no se generarán residuos peligrosos. Los residuos serán clasificados de manera adecuada en contenedores diferenciados, en función de su naturaleza, para facilitar su posterior tratamiento y reciclaje.

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 5

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	20/127





"Los residuos serán gestionados conforme a la normativa sobre residuos urbanos y se procederá a su separación adecuada en los contenedores asignados por los Servicios Públicos Municipales diferenciados para su reciclaje, con especial atención a los plásticos, vidrios y cartones."

### 3.5.4 Efectos sobre la población y el entorno urbano

El establecimiento se encuentra en un entorno donde ya operan otros negocios de hostelería, lo que garantiza la compatibilidad de la actividad con el uso predominante de la zona. Se asegura que la actividad sea plenamente compatible con el entorno urbano y cumpla con la normativa municipal y ambiental vigente.

\*Se garantizará que las emisiones sonoras y atmosféricas del local se mantengan dentro de los límites establecidos, realizando las revisiones correspondientes de manera periódica.

### 3.5.5 Ruidos y vibraciones

#### 3.5.5.1 Focos de contaminación acústica y vibratoria

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

Equipamiento principal
Climatización
Ventilación mecánica
Vitrina frigorífica
Congelador

#### 3.5.5.2 Impactos acústicos asociados a efectos indirectos

No se considera que, en el desarrollo de la actividad del bar, 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.

#### 3.5.5.3 Niveles de ruido

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

Área de ruido	Foco de emisión	Nivel sonoro (dBA)
EDIFICACIÓN (BAR SIN COCINA)	Climatización	46
	Ventilación mecánica	45
	Personal - conversación	73
	Vitrina frigorífica	55
	Congelador	45
VELADORES	Conversación	73



### 3.5.5.4 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 anti vibratorios para evitar la trasmisión 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 trasmisión 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 trasmisión de estas a los conductos.

\*El estudio acústico detallado (incluido en los anexos) incluye los cálculos de ruido estimado y las medidas correctoras a adoptar, asegurando que los niveles de emisión no superen los valores máximos permitidos por la legislación sobre contaminación acústica.

\*Se llevará a cabo un seguimiento continuo del funcionamiento de los equipos generadores de ruido y se ajustarán según sea necesario para garantizar que los niveles de emisión se mantengan dentro de los límites establecidos.

### 3.5.6 Medidas de seguimiento y control

El personal del establecimiento utilizará las instalaciones conforme a su finalidad prevista y llevará a cabo las operaciones de mantenimiento necesarias para asegurar que el local se mantenga en óptimas condiciones de funcionamiento, garantizando que la actividad se desarrolle dentro de los límites permitidos por la normativa vigente.

## 3.6 REALES DECRETOS DE HIGIENE SANITARIA

Para un bar sin cocina, aunque no se realiza preparación, tratamiento o transformación de productos alimenticios como en otros establecimientos, algunas de las disposiciones del Reglamento (CE) Nº 852/2004 siguen siendo relevantes, especialmente en lo que respecta a las condiciones higiénicas del local y el mantenimiento de los equipos. A continuación, se indica los apartados más adecuados de este reglamento:

Capítulo II, Anexo II, Reglamento (CE) Nº 852/2004 - Requisitos generales de higiene para los locales.

1. Requisitos para el diseño y disposición del local (apartados 1a, 1b y 1c): Aunque no se manipulan productos alimenticios de manera intensiva, el bar debe cumplir con las condiciones de higiene general que aseguren un ambiente adecuado para el servicio de bebidas y alimentos preelaborados. Estas condiciones incluyen el uso de materiales fáciles de limpiar y desinfectar en superficies, suelos, paredes y techo para evitar la acumulación de suciedad, moho o partículas indeseables.
  - o Suelos: Deben ser impermeables, no absorbentes y fáciles de limpiar.
  - o Paredes: Deben ser lisos, lavables y resistentes, especialmente en las zonas de contacto con alimentos.
  - o Techos y falsos techos: Su diseño debe evitar la acumulación de suciedad y reducir la condensación.

Estos requisitos garantizan que el bar mantenga condiciones higiénicas apropiadas, incluso sin cocina.

2. Instalaciones para limpieza y desinfección de equipos (apartado 2):

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 7

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	22/127



Aunque el bar no realice operaciones de cocina, es fundamental que tenga instalaciones adecuadas para la limpieza de equipos y utensilios de trabajo (por ejemplo, vasos, copas, utensilios para la preparación de bebidas). Estas instalaciones deben ser fáciles de limpiar y estar construidas con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de mantener.

3. Requisitos para el lavado de productos alimenticios (apartado 3): En caso de que se sirvan productos alimenticios en el bar (como tapas, snacks, o frutos secos), las instalaciones para el lavado de esos productos deben cumplir con los requisitos de higiene del reglamento. Fregaderos o instalaciones similares deben tener un suministro adecuado de agua potable y ser mantenidos limpios y desinfectados

### 3.7 INSTALACIONES

Este apartado describe las instalaciones del bar sin cocina, asegurando su cumplimiento con la normativa medioambiental vigente, enfocándose en la eficiencia energética, la reducción de emisiones y la optimización de recursos.

#### 3.7.1 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.

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.

\*La instalación eléctrica se ajustará a los principios de eficiencia energética y se utilizarán tecnologías de bajo consumo, conforme a lo estipulado en la normativa ambiental y de eficiencia energética vigente.

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	Página 8
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAEJ7C4A</a>	Página	23/127





### 3.7.2 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 realizará, 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.

\*La instalación de climatización y ventilación será diseñada con criterios de sostenibilidad, cumpliendo con los requisitos de eficiencia energética establecidas.

### 3.7.3 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.

### 3.7.4 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.

### 3.8 DOCUMENTACIÓN ANEXA

Plano de situación y distribución del local	Se adjunta al expediente como documentación gráfica.
Plano de instalaciones	"
Estudio acústico	Se adjunta al expediente como documentación técnica.

A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 9

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VVSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VVSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VVSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	24/127



### 3.9 NORMATIVA

Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, con las modificaciones introducidas por la Ley 3/2014 y las revisiones de 2024
Real Decreto 1027/2007, sobre Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE)
Real Decreto 842/2002, sobre Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (REBT)
HS 4 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación
HS 5 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación.
Decreto 865/2003, de 4 de julio, en los que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano
Capítulo II, Anexo II, Reglamento (CE) Nº 852/2004 - Requisitos generales de higiene para los locales.
Ordenanza Municipal de Gelves sobre control de ruidos y actividades de ocio

### 4 CONCLUSIÓN

Con todo lo anteriormente expuesto y demás documentos de que consta este Proyecto, 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, a la fecha de la firma electrónica.

**EL ARQUITECTO**



A.01	A.02	A.03	A.04	A.05	B	C	
M. Descriptiva	M. Constructiva	M. Ambiental	Accesibilidad	M. Instalaciones	Planos	Mediciones y Presupuesto	Página 10

Código Seguro de Verificación	IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A	Fecha	12/11/2025 10:20:52
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	<a href="https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A">https://portal.dipusevilla.es/vfirma/code/IV7QRW73H7VSZJNZCEAQEJ7C4A</a>	Página	25/127

