

TRÁMITE EXPOSICION PÚBLICA EXPTE. CALIFICACION AMBIENTAL CA-1058

DILIGENCIA:- Para hacer constar que en el documento técnico que se somete a exposición pública, debidamente diligenciado, compuesto por Estudio para la obtención de Calificación Ambiental para instalación de puesto de masa frita, no se incluyen las páginas n.º 3 Y 14 del mismo, por contener datos de carácter personal protegidos por la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, no teniendo éstos incidencia en el contenido técnico del Proyecto que se publica.

En Utrera, a la fecha indicada en el pie de firma del presente documento.- El Ingeniero Técnico Industrial e Instructor del procedimiento. D. Jose Antonio Ruíz Fernández.



La autenticidad de este documento se puede comprobar con el código 07E3000C91A500N0M0E2Z0O6M3 en https://sede.utrera.org	FIRMANTE - FECHA	DOCUMENTO: 20190823717
	JOSE ANTONIO RUIZ FERNANDEZ-INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL - 06/03/2019 serialNumber=S2833002E,CN=Sello de tiempo TS@ - @firma,OU=Secretaría General de Administración Digital,O=Secretaría de Estado de Función Pública,C=ES - 06/03/2019 12:05:52	Fecha: 06/03/2019 Hora: 12:05





Excmo. Ayuntamiento
U T R E R A

DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido cotejada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019

El Gestor Administrativo.-JUAN ANTONIO HUERTAS MARTIN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25 de Septiembre de 2018

Página 1/18

Verifique la integridad en
<http://verificarfirma.utera.org/verifirma>
F3cHr8gqUsko982BgzpTHw==

Estudio para la obtención de Calificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1. Utrera (Sevilla).

***Arquitecto Técnico redactor: David Caro Caro, Colegiado 7.338 Coaat-se
Propiedad: D^a María Ángeles Fuentes Pastor (77.850.683-F)***



ÍNDICE GENERAL

1. MEMORIA

2. COLINDANTES AL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRETENDE REALIZAR LA ACTIVIDAD

3. PLANOS

- PLANO Nº 1: Situación y emplazamiento.
- PLANO Nº 2: Plano de acotado.
- PLANO Nº 3: Plano de Distribución, mobiliario y superficies.
- PLANO Nº 4: Plano de alzado.

Estudio para la obtención de Certificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1 Utrera (Sevilla).



El solar donde se ubica la actividad está en una zona de uso residencial, con bajos para locales de uso comercial, siendo de forma rectangular, con una fachada por donde tiene su acceso de 15,67 m y un fondo de 7,50 m. Tiene una superficie de 115,00 m².

La actividad se desarrollará dentro de este solar en una zona que ocupa una superficie útil de 14,24 m². Esta zona está cubierta con una cubierta inclinada a dos aguas de panel prefabricado sándwich y cerrada en su perímetro exterior mediante fábrica de ladrillo perforado enfoscada interior y exteriormente. Se adjunta plano de acotado, distribución, mobiliario y superficies.

2. Maquinaria, equipos y proceso productivo.

El mobiliario de esta actividad principalmente es:

- **Dosificadora automática de churros.** Fabricada en acero inoxidable. Máquina automática para la expulsión y cortado de masa. Medidas: 38 x 93 x 153 cm. Capacidad de la tolva: 15 Kg. Potencia 1 HP.220 v. Se acciona automáticamente mediante un pedal que impulsa la masa. Incluye llave para regular el paso de la masa.
- **Fogón a gas profesional de churros.** Homologado con norma CE. Mueble y cuba en Acero inox. Medidas: 70 x 70 x 80 cm. Capacidad trabajo: 14 l. Funciona con quemador a gas butano/propano o gas natural. Funcionamiento totalmente Automático con termostato digital. Grifo de vaciado de aceite y ruedas para desplazarla. Encendido automático con célula fotoeléctrica.
- **Campana extractora mural industrial** de acero inoxidable para hostelería y restauración. Medidas ancho/fondo/alto): 1500 x 800 x 680h. Construida en acero inoxidable AISI 430. Chapa con espesores de 1 a 3 mm, en función de los componentes de la misma. Techo en acero galvanizado. Campana soldada de una pieza. Cantos doblados y chafados. Soldadura en colectores, asegurando total estanqueidad. Tapón de drenaje de gran tamaño. Colector en forma de "U" para sujeción de filtros de estructura diáfana. Sin montantes intermedios para facilitar su óptima limpieza.

También nos encontramos: mostrador y estantería de acero inoxidable para facilitar su limpieza,... Pudiéndose ver con más detalle y su colocación en el plano de mobiliario (plano nº3).

La disposición de los equipos y elementos será la que se puede observar en los planos correspondientes. Todos los equipos instalados deberán estar homologados por la Administración competente y estar fabricados con materiales adecuados al uso a que serán destinados.

Proceso productivo:

Se trata de un establecimiento cuya finalidad es la elaboración de masa frita para llevar, en el cual se dispone de la maquinaria necesaria para ofrecer churros de elaboración propia para la venta directa al público, quien será el consumidor final.



3. Materiales empleados, Almacenados y Producidos.

El almacenamiento de estos productos no presenta ningún riesgo especial para la actividad o el medio ambiente.

4. Viabilidad ambiental de la actuación.

4.1. Gestión de residuos.

- Residuos generados y códigos LER asociados:

Código LER	Descripción del residuo	Tratamiento obligatorio	Tratamientos autorizados en el período transitorio
0202 Residuos de la preparación y elaboración de carne, pescado y otros alimentos de origen animal			
020201	Lodos de lavado y limpieza	R1, R3, R10	D5, D9
020202	Residuos de tejidos de animales	R1, R3	D5
0203 Residuos de la preparación y elaboración de frutas, hortalizas, cereales, aceites comestibles, cacao, café, té y tabaco;			
020301	Lodos de lavado, limpieza, pelado, centrifugado y separación	R3, R10	D5, D9
020302	Residuos de conservantes		
020305	Lodos del tratamiento in situ de efluentes	R3, R10	D5, D9

Para todos los residuos en los cuales se prevean tratamientos de valorización comprendidos entre R1 y R11, también podrá aplicarse la operación R12.

Operaciones de eliminación:

D5: Depósito directo en vertedero.

D9: Tratamiento físico-químico previo a depósito en vertedero.

Operaciones de valorización:

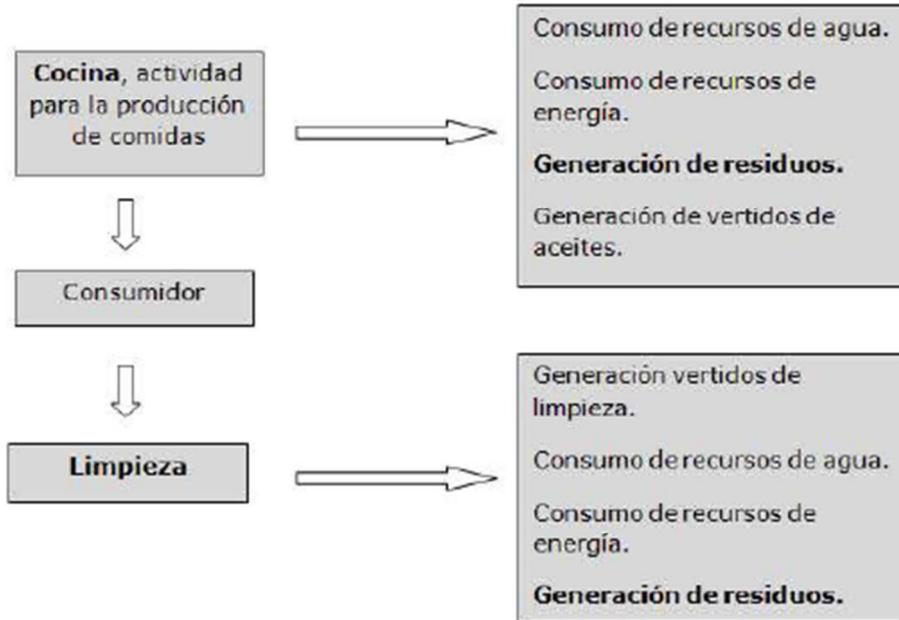
R1: Valorización energética.

R3: Recuperación de sustancias orgánicas que no se utilizan como disolventes.

R12: Acondicionamiento previo a la valorización.



- Proceso en que se generan los residuos:



- Cantidad anual estimada.

La estimación en cuanto a la cantidad de residuos emitida en el sector de la restauración y según estudios oficiales son los siguientes: 48,9% materia orgánica; 7,6% vidrio; 11,7% plástico; 18,5% papel; 2% celulosa; 3,7% textil; 2,9% varios y 0,6% madera.

- Soluciones adecuadas respecto a la separación en origen de los residuos. Adecuado almacenamiento temporal de los residuos clasificados.

Este establecimiento está dotado de dos recipientes distintos para clasificar los residuos según su tipología: papel y orgánico. Ambos se sitúan en la zona de atención al público cercanos a la zona de elaboración. Para la recogida de aceites usados se tendrá especial atención tratándose, en este caso, de una actividad destinada a churrería por ello se hace uso de la empresa especializada en recogida de aceites. Todo ello para su posterior vertido en los contenedores municipales más próximos al local (véase puntos de vertido).

4.2. Consumo de agua.

- Procedencia del agua.

El agua que se va a utilizar proviene de la red pública, o en su ausencia agua embotellada con el fin de prevenir el uso de aguas contaminadas. En este caso la red pública del municipio de Utrera está abastecida por la empresa Aguas del Huesna.

Una vez usada, el agua convertida en agua residual se desechará mediante la red de saneamiento de dicho inmueble.



- Consumo medio estimado.

La media establecida de consumo de agua para esta actividad es de 20 litros al día.

4.3 Vertidos.

- Puntos de vertido.

El punto de vertido más cercano se encuentra en la calle Río Verde situada a unos 5 m del establecimiento.



- Destino del vertido.

El destino del vertido es competencia de las autoridades municipales correspondientes.

- Caudal y parámetros contaminantes.

En cuanto a los parámetros contaminantes a continuación se indica la composición general de las aguas residuales:

DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido otorgada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019.

EL GOBIERNO LOCAL DE UTRERA
ALCALDE: JUAN CARLOS HUERTAS MARTÍN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25 de Septiembre de 2018

Página 8/18

Verifique la integridad en <http://verificarfirma.utrera.org/verifirma>
F3cHr8gqUsko982BgzpTHw==

Constituyente	Concentración mg/L		
	Fuerte	Media	Debil
Sólidos, total	1200	700	350
Disueltos, total	850	500	250
Fijos	525	300	150
Volátiles	325	200	100
Suspendidos, total	350	200	100
Fijos	75	50	30
Volátiles	275	150	70
Sólidos sedimentables (ml/L)	20	10	5
DBO ₅ 20°C	400	220	110
COT	290	160	80
DQO	1000	500	250
Nitrógeno total (como N)	85	40	20
Orgánico	35	15	8
Amoniac libre	50	25	12
Nitritos	0	0	0
Nitratos	0	0	0
Fósforo total (como P)	20	10	6
Orgánico	5	3	2
Inorgánico	15	7	3
Cloruros	100	50	30
Grasas	150	100	50

4.4 Consumo de energía.

- Idoneidad de los dispositivos de ahorro eléctrico.

En cuanto a ahorro eléctrico nos centramos en la luminaria utilizada en este local ya que sólo se usa luminaria tipo LED, que debido a su composición favorecen a este sentido.

4.5 Ruidos.

Según la ley 37/2003 del ruido, contaminación acústica, es la presencia en el ambiente exterior o interior de las edificaciones, de ruidos que impliquen daños, molestias o riesgos para la salud de las personas o el medio ambiente. Los impactos acústicos son producidos, entre otros, por ruidos procedentes de la manipulación de alimentos y extracción de humos.

El efecto ambiental previsible es el aumento de los decibelios debido a la actividad de los usuarios del local.

4.6 Olores.

- Presencia de filtros, sistemas de ventilación.

Con el fin de evacuar todos los humos y olores derivados del churro el local dispone de una campana de succión. Dicha elemento cuanta con la capacidad suficiente como para eliminar por completo las emisiones, por lo que cumple como sistema de evacuación. Esta se encuentra dónde está situado el fogón. El punto de evacuación de los humos y olores deberá estar situado a 1 metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un radio de 50 metros. En caso de no ser posible el cumplimiento de esta

Estudio para la obtención de Certificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1 Utrera (Sevilla).



condición, se puede permitir la salida de humos por fachada siempre que ésta se realice 2.5 metros por encima de la acera y no exista ningún hueco de ventilación por encima de la salida de humos proyectada.

Evitar el aumento térmico que provocan los focos de calor de la actividad en las viviendas colindantes. Incluir medios y equipos para corregir y filtrar los olores.

4.7 Ocupación de suelo.

- Uso actual del suelo.

El suelo es un solar sin edificar.

- Superficie que ocupa la instalación.

La actividad se desarrollará dentro de este solar en una zona que ocupa una superficie útil de 14,24 m².

- Clasificación del suelo.

El suelo en el que se encuentra dicho inmueble está calificado como suelo urbano.

- Compatibilidad urbanística.

El local se encuentra situado en zonas donde hay comercios y restaurantes, es decir, el lugar del emplazamiento es considerado urbanísticamente apto para este tipo de actividades.

4.8 Integración con la ciudad construida.

- Tipologías edificatorias.

El establecimiento se encuentra ubicado en un solar cuyos colindantes están destinados a viviendas unifamiliares y en sus proximidades edificios plurifamiliares en altura y locales comerciales.

- Interrelación con otras actividades.

En la zona donde está ubicada la actividad hay otros locales dedicados a actividades similares como bares a cafeterías, comercios... El establecimiento está situado en un enclave comercial que hace que esta actividad se integre y se complemente con el resto de comercios existentes.

5. Medidas correctoras y buenas prácticas.

5.1 Medidas correctoras.

- Para obtener una buena gestión de residuos urbanos es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlo.
- El vertido de las aguas residuales procedentes de la actividad deberá realizarse con los medios correctores pertinentes (arqueta separadora de grasas) que impidan que se viertan al alcantarillado municipal aguas residuales que superen los valores de contaminación establecidos por la Ordenanza municipal que regula los vertidos.
- Se prohíbe el vertido a la red de alcantarillado de todos aquellos productos que no tengan el carácter de aguas residuales urbanas.
- Los aceites usados generados en las actividades de restauración deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del local.
- Deben estar aisladas con materiales elásticos las fuentes de ruido y de vibración.

5.2 Buenas prácticas.



- Consumo energético.

- Cerrar correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior.
- No apagar las cámaras enriadoras durante las noches o cuando el establecimiento está cerrado. El gasto de energía eléctrica aumenta en el momento que las vuelva a encender, pues los motores trabajaran al máximo hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada.
- Evitar colocar los aparatos de frío cerca de fuentes de calor, ya que los motores tendrán que funcionar de continuo.
- No apagar los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a volver a encender en breve, ya que el mayor consumo energético se produce en el encendido.
- Aprovechar la luz solar para evitar un consumo de energía innecesario.
- Revisar periódicamente los equipos de refrigeración.
- Usar lámparas de bajo consumo.
- Limpiar periódicamente los ventanales, luminarias y lámparas.
- Limpiar las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.

- Consumo de agua.

- Evitar el derroche de agua: utilizar la imprescindible y asegurarse de que los grifos queden bien cerrados.
- Barrer la zona de terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.
- Si se necesita lavar a mano, llenar el fregadero con agua y jabón e introducir en los platos que se van a lavar.

- Generación de residuos.

- Realizar campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos.
- Mantener los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
- No utilizar vajillas desechables.
- Elegir productos que presenten ventajas ambientales, que dispongan de una ecoetiqueta y produzcan menos residuos, sean duraderos y contengan menos sustancias perjudiciales.
- Aprovechar las toallas o manteles viejos como trapos de limpieza.
- Disponer de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar.
- Adquirir productos concentrados de limpieza y, de ser posible, a granel. Estos contienen más producto por menos envase.
- Pedir a los suministradores que retiren los embalajes que no se van a utilizar.

- Contaminación atmosférica.

- Evitar mantener los locales a temperatura con más de 10°C de diferencia con el exterior, se disminuyen las emisiones y es menos perjudicial para la salud.

- Vertidos.

- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
- Evitar verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
- Emplear la cantidad mínima recomendada por el fabricante de los productos de limpieza.
- No emplear detergentes ni productos de limpieza que contengan fosfatos o elementos no biodegradables.

- Contaminación acústica.

- Evitar la carga y descarga de mercancías en horario de descanso.
- A la hora de comprar cualquier maquinaria, tener en cuenta el ruido y la vibración que produce y procurar minimizar las molestias que pueda causar.



6. Requisitos simplificados de higiene.

6.1 Actividad y ámbito de comercialización del establecimiento.

- Datos identificativos del establecimiento.

El establecimiento está enmarcado dentro del sector de venta minorista y la actividad que desarrolla es la de churrería. El titular es María Ángeles Fuentes Pastor con DNI 77.850.683-F.

- Actividad y ámbito de comercialización.

La categoría en la que se enmarca este establecimiento es minorista y la actividad económica a desarrollar es de churrería. Este establecimiento cuenta con un trabajador, tiene una superficie útil de 14,24 m². El ámbito de comercialización es local y los clientes son los consumidores finales. La actividad que se va a desarrollar es la elaboración de distintos tipos de churros así como la venta de chocolate. La materia prima del churro es: harina, agua, sal y bicarbonato. Todo ello se llevará a cabo de lunes a domingo en horario de 8.00 a 12.00 horas. La zona de acopio de la materia prima se dispone el almacén en la que se guardarán los sacos de harina situados sobre pallets para evitar el contacto del suelo. Para la realización de los productos de churrería el establecimiento está dotado de freidora, churrera automática, mostrador, amasadora,... El mobiliario está realizado en acero inoxidable para facilitar la limpieza. En cuanto a la limpieza de útiles usados (boquillas,...), se dispone de un fregadero con grifo de codo que se acciona a través del codo, a fin evitar el contacto de las manos con el grifo. Los útiles de limpieza se guardan en la zona de almacén.

6.2 Plan de limpieza y desinfección.

La persona encargada de limpiar y desinfectar es María Ángeles Fuentes Pastor. Las operaciones de limpieza y desinfección se ejecutarán bajo las siguientes pautas:

- Eliminar previamente la suciedad más visible, sin aplicar ningún producto, para así dejar lo más despejado posible el terreno a los detergentes.
 - Enjuague previo, antes de aplicar cualquier producto, con agua caliente.
 - Aplicar detergente o desengrasante. Sea cual sea la forma de aplicar el producto se deberá considerar el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Estos dos aspectos suelen venir en las fichas de los productos o en las propias etiquetas de los envases que contienen los detergentes.
 - Aclarar para retirar los restos de suciedad y detergentes.
 - Aplicar desinfectante. Igualmente aquí resulta fundamental el tiempo de aplicación y la concentración del producto.
 - Un aclarado final, para los productos que lo requieran como los desinfectantes clorados o lejías. Otros productos no precisarán este aclarado final aunque se debe asegurar que transcurre el tiempo suficiente para que no permanezcan residuos en las superficies, que podrían pasar posteriormente al alimento.
 - Secar. Realizarlo lo antes posible usando papel desechable.
 - La limpieza y desinfección de superficies de trabajo, recipientes grandes, etc., se realiza de la misma forma que la descrita anteriormente.
 - La frecuencia de las operaciones de limpieza son las siguientes:
 - La limpieza y desinfección de las superficies (mesas de trabajo, tablas de corte, etc.), y maquinaria deberá ser diaria.
 - La limpieza y desinfección de otras secciones (como nevera, despensas, frigoríficos, etc.), serán semanalmente y de las instalaciones (como suelos, paredes, techos, etc.), serán diarias.
- En caso de observar cualquier resto de suciedad se pondrán en práctica las siguientes medidas correctoras:
- Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza, se detecten zonas concretas sin limpiar o no suficientemente limpias. En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar la limpieza de dichas zonas, y posteriormente en realizar una llamada de atención a la persona que realizó la limpieza por parte del responsable, para formarla de nuevo en su tarea.
 - Puede ocurrir que, tras efectuar la limpieza de una zona, queden restos de suciedad visible, debidos a que el limpiador o desinfectante no haya actuado bien sobre dicha suciedad (porque no se haya utilizado en la

Estudio para la obtención de Certificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1 Utrera (Sevilla).



concentración adecuada, o bien porque no se le haya dejado actuar el tiempo suficiente). En este caso, la medida correctora consistiría, en primer lugar, en volver a realizar dicha limpieza, asegurándonos que no queden restos de suciedad visible tras la misma y posteriormente se podría recurrir a que el responsable del Plan compruebe que la persona encargada de limpiar conoce las características del producto utilizado (su modo de empleo), así como la dosis y el tiempo de aplicación del mismo.

4.6 Buenas prácticas.

A continuación se propone una serie de buenas prácticas a llevar a cabo en las instalaciones destinadas al lavado y engrase de vehículos:

6.3 Plan de formación de manipuladores.

La encargada del plan de formación de manipuladores es María Ángeles Fuentes Pastor, dueña del establecimiento. Dicho plan será llevado por parte de la empresa mediante actividades formativas entre las que se incluyen charlas sobre las actualizaciones de la normativa que afecten a los trabajadores al mismo tiempo que se recuerda las principales normas de higiene, carteles que actúen de recordatorio, visionado de videos donde se demuestren la buenas prácticas de higiene y por último con un cuestionario tipo test donde se demuestre que se han asimilado los conceptos. Estas actividades serán impartidas por el responsable del plan.

Los contenidos de esta formación continua son los siguientes:

- Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
- Conocimientos y capacitación en las tareas de vigilancia y medidas correctoras
- de todos los planes de higiene.
- Buenas prácticas de higiene personal:
 - Las manos.
 - El pelo.
 - Oídos, nariz y boca.
 - Heridas, rasguños y abscesos.
 - Tabaco.
 - Joyas y complementos.
 - Vestuario.
 - Registro de las enfermedades.
 - Educación higiénica.
- Información al consumidor.

6.4 Plan de control de plagas.

La persona responsable de llevar a cabo el control de plagas es María Ángeles Fuentes Pastor. Las medidas preventivas que se van a aplicar para evitar la entrada y presencia de insectos y roedores son las siguientes:

- Se tendrá especial atención para obtener un correcto mantenimiento del local.
- Cuando sea posible se mantendrán las puertas cerradas para evitar la entrada de insectos y roedores, del mismo modo que se vigilara la posible aparición de agujeros o grietas.
- Se mantendrán las instalaciones limpias siguiendo el plan de limpieza y desinfección que se desarrolló con anterioridad.
- Los alimentos se protegerán mediante cierres o envoltorios.

Estudio para la obtención de Certificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1, Utrera (Sevilla).



6.5 Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles.

María Ángeles Fuentes Pastor es la responsable del plan de mantenimiento. Dentro del mantenimiento podemos diferenciar el mantenimiento del local y las instalaciones y el mantenimiento de los equipos y útiles. Las tareas para el mantenimiento son las siguientes:

- Revisar los electrodomésticos así como seguir las recomendaciones del fabricante.
- Realizar la pintura del local de forma periódica cuando.
- Mantener siempre el stock de materiales de limpieza.
- Realizar tareas de vigilancia de los elementos más propensos a deteriorarse como cuchillos, tablas de cortar, grifos...

6.6 Plan de control de agua apta para el consumo humano.

La encargada de controlar el agua para consumo del establecimiento es María Ángeles Fuentes Pastor. El origen del agua que se utiliza proviene de la red de abastecimiento del municipio de Utrera en el que lleva a cabo está gestión la empresa Aguas del Huesna. No se dispone de depósito intermedio.

6.7 Plan de eliminación de residuos.

La encargada del plan de eliminación de residuos es María Ángeles Fuentes Pastor. Los restos que se producen son los derivados de un establecimiento por lo que son considerados basura. Dentro del establecimiento la basura es acumulada en el envase cerrado situado en la zona de preparación que será vaciado una vez al día.

La basura será depositada en los contenedores de la vía pública.

En Utrera, Mayo de 2018.

El Arquitecto Técnico

Fdo.: David Caro Caro.



DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido cotejada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019

El Gestor Administrativo.-JUAN ANTONIO HUERTAS MARTIN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25 de Febrero de 2019

Estudio para la obtención de Calificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1, Utrera (Sevilla).

Página 15/16

Verifique la integridad en <http://verificarfirma.utrera.org/verifirma>
F3cHr8gqUsko982BgzpTHw==

FICHA CATASTRAL.

REFERENCIA CATASTRAL DEL INMUEBLE
2188905TG5128N0001YQ

DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE

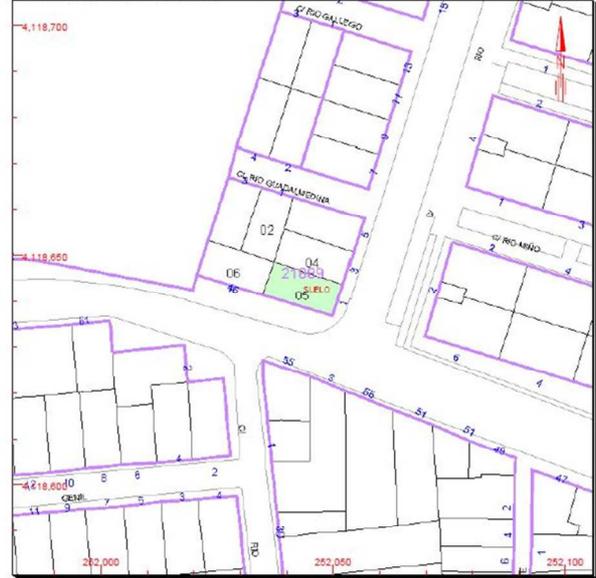
LOCALIZACIÓN	
CL RIO VERDE 1 Suelo	
41710 UTRERA [SEVILLA]	
USO PRINCIPAL	AÑO CONSTRUCCIÓN
Suelo sin edif.	--
COEFICIENTE DE PARTICIPACIÓN	SUPERFICIE CONSTRUIDA m ²
100,000000	--

PARCELA CATASTRAL

SITUACIÓN		
CL RIO VERDE 1		
UTRERA [SEVILLA]		
SUPERFICIE CONSTRUIDA m ²	SUPERFICIE GRAFICA PARCELA m ²	TIPO DE FINCA
--	115	Suelo sin edificar

INFORMACIÓN GRÁFICA

E: 1/1000



Este documento no es una certificación catastral, pero sus datos pueden ser verificados a través del 'Acceso a datos catastrales no protegidos' de la SEC.

252,100 Coordenadas U.T.M. Huso 30 ETRS89
 Límite de Manzana
 Límite de Parcela
 Límite de Construcciones
 Mobiliario y aceras
 Límite zona verde
 Hidrografía

Domingo, 13 de Mayo de 2018



DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido cotejada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019

El Gestor Administrativo.-JUAN ANTONIO HUERTAS MARTIN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25

Estudio para la obtención de Calificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1, Utrera (Sevilla).

Página 16/16

Verifique la integridad en
<http://verificarfirma.utrera.org/verifirma>
F3cHr8gqUsko982BgzpTHw==

FOTOGRAFIAS LOCAL OBJETO DEL PROYECTO.



Fachada principal



DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido cotejada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019

El Gestor Administrativo.-JUAN ANTONIO HUERTAS MARTIN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25

Estudio para la obtención de Calificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1, Utrera (Sevilla).

Página 17/18

Verifique la integridad en
<http://verificarfirma.utera.org/verifirma>
F3cHr8gqUsko982BgzpTHw==



Alzado general con colindantes.

Arquitecto Técnico redactor: David Caro Caro, Colegiado 7.338 COAASE
Propiedad: D^a María Ángeles Fuentes Pastor (77.850.683-F)



DILIGENCIA: La pongo para hacer constar que la presente fotocopia concuerda, bien y fielmente, con su original, con el que ha sido cotejada. EN UTRERA A LUNES 18 DE FEBRERO DE 2019

El Gestor Administrativo.-JUAN ANTONIO HUERTAS MARTIN

PD DECRETO DE ALCALDIA del día Martes 25

Estudio para la obtención de Calificación Ambiental de instalación para puesto de masa frita ubicado dentro de solar sito en C/ Río Verde nº 1, Utrera (Sevilla).

Página 18/18

Verifique la integridad en
<http://verificarfirma.utrera.org/verifirma>
F3cHr8gqLlSk0982BgzpTHw==



COLINDANTES

En Utrera, Mayo de 2018.

El Arquitecto Técnico

Fdo.: David Caro Caro.

**Arquitecto Técnico redactor: David Caro Caro, Colegiado 7.338 COAASE
Propiedad: D^a María Ángeles Fuentes Pastor (77.850.683-F)**