

**PROYECTO TECNICO DE CALIFICACION AMBIENTAL PARA  
IMPLANTACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DESTINADO A RESTAURANTE  
ASIÁTICO SITO EN PARCELA M-17-C UE-1, SUP-5 LOCAL 1, DE  
UTRERA, SEVILLA.**



**PETICIONARIO:**

**OCEAN SUSHI 2022, SL, CIF- B-72.975.071**

**ARQUITECTO TÉCNICO:**

**MARIANO J. RODRÍGUEZ MARÍN, COLEGIADO Nº 2.770**

## ÍNDICE

### CAPÍTULO I: MEMORIA

#### 1. MEMORIA DESCRIPTIVA

- a- PETICIONARIO
- b- OBJETO DE LA ACTIVIDAD
- c- EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO
- d- MAQUINARIA, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO.
- e- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS
- f- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS.
  - 1- ESTUDIO ACUSTICO ACTIVIDADES SUJETAS A CALIFICACIÓN AMBIENTAL
  - 2- EMISIONES A LA ATMÓSFERA.
  - 3- UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS.
  - 4- GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.
  - 5- ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.
- g- MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL QUE PERMITAN GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DENTRO DE LOS LÍMITES PERMISIBLES.
- h- JUSTIFICACION RD 1890/2008

#### 2. SINTESIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD O ACTUACIÓN PARA LA QUE SE SOLICITA LA LICENCIA, CUMPLIMENTADA EN SU CASO, EN EL MODELO OFICIAL CORRESPONDIENTE

#### 3. NORMATIVA OBLIGADO CUMPLIMIENTO

### CAPÍTULO II: PLANOS

## ***I- MEMORIA***

## I MEMORIA.

### a- PETICIONARIO

El presente proyecto se redacta a petición de **OCEAN SUSHI 2022, S.L.** con C.I.F. B-72.975.071 y domicilio social en Avenida de Madrid 7, Espartinas, Sevilla, representada por D<sup>a</sup>. Jie Chen [REDACTED]

El Técnico que suscribe el proyecto es D. **Mariano J. Rodríguez Marín**, arquitecto técnico colegiado N<sup>o</sup> 2.770 en el COAAT de Sevilla.

### b- OBJETO DEL PROYECTO

El objeto del presente proyecto es el de exponer ante los Organismos Oficiales Competentes que el establecimiento que nos ocupa reúne las condiciones y garantías mínimas exigidas por la reglamentación vigente, para poder obtener la **CALIFICACIÓN AMBIENTAL**, y proceder así mismo a la puesta en marcha de la actividad correspondiente.

La actividad que se propone ejercer es la de **RESTAURANTE ASIÁTICO**, la cual aparece descrita en el Anexo I de la **Ley 7/2007**, de 9 julio, de Gestión integrada de la Calidad Ambiental (BOJA 20 julio 2007, núm. 143) y en el Decreto-ley 5/2014, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas (BOJA 82 de 22 de abril), con código 13.32 "Restaurantes, cafeterías, pubs y bares" estando **sometida a Calificación Ambiental**.

### c- EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO.

La nave se encuentra en la zona Sur del Municipio de Utrera (Sevilla), en concreto en la parcela M-17-C UE-1, SUP-5 local 1.

El local forma parte de un conjunto de 7 locales, con dotación de aparcamientos.

La referencia catastral que alberga el local es: 3880602TG5138S0001XD

La nave se encuentra en bruto, disponiendo saneamiento separativo, así como abastecimiento, electricidad y telecomunicación en fachada de parcela.

La nave dispondrá de un pequeño vestíbulo de entrada, a través del cual se accederá a la zona de check-in, descanso y mostrador de recepción y de sushi, así como al restaurante. Al fondo se encontrará la cocina, con almacén y los aseos.

El local dispondrá de las dos salidas existentes más una lateral en la fachada principal, según se recoge en el plano número 2.

Dispone de un pequeño altillo sobre la puerta trasera de la cocina, donde se ubicarán las unidades exteriores de climatización y ventilación.

Las características constructivas del establecimiento son las siguientes:

Estructura porticada realizada con pilares y vigas de hormigón armado.

Fachadas: están formadas por cerramiento de placas de hormigón prefabricadas de 20 cm de espesor tipo sándwich con aislamiento, a la cual se le trasdosa por el interior en la zona de comedor con panel de cartón-yeso.

La tabiquería interior está compuesta por particiones de placas de cartón-yeso.

El cerramiento divisorio de la zona de comedor y comedor y aseos estará formado por bloques de hormigón prefabricado revestido por la cara del comedor con placa de yeso laminado.

El techo de la zona de restaurante será de yeso laminado con diferentes alturas, mientras que en los aseos estará formado por falso techo modular de 60x60 cm de escayola decorativa, con fijación a perfilera metálica. La cocina y almacén dispondrán igualmente de falso techo de yeso laminado.

La cámara frigorífica y las de congelación, estarán formadas por paneles modulares prefabricados tipo SANDWICH de poliuretano inyectado de alta densidad con espesor de 80 mm la primera y de 100 mm las segundas.

Elementos horizontales de propietarios o usuarios distintos: cubierta de tipo Deck con doble chapa grecada de 35 mm de altura y 0,7 mm de espesor con aislamiento interior de espuma de PIR SIKATherm PIR GT E de lana de 100+50 mm, sobre vigas de hormigón prefabricado, salvo en zona de equipos de climatización y ventilación que está ejecutada mediante placa alveolar con capa de compresión de 5 cm de espesor, con aislamiento de XPS de 50 mm, lámina asfáltica y solera de hormigón.

El suelo será de gres porcelánico en toda la superficie, sobre la solera existente.

Se trata de una nave en esquina la cual se encuentra alineada a fachada por el noreste a la explanada de aparcamiento con viales, al suroeste con McDonald's al sureste con bulevar, y al sureste medianera con local 2.

La distancia a las viviendas más cercanas es de 45,00 metros aproximadamente, y encontrándose a unos 10,00 m del McDonald's.

Todos los servicios (luz, agua, alcantarillado y telecomunicaciones) se encuentran a pie de parcela.

#### **d- MAQUINARIA, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO.**

La maquinaria a instalar es la siguiente:

##### **1.- MAQUINARIAS.**

##### **MAQUINARIA DE VENTILACION Y CLIMATIZACIÓN:**

- 2 Uds. **Recuperador de calor marca S&P modelo DMP 10/8**, con motor directo (para aporte y retorno de aire exterior) con las siguientes características:

- Aislamiento acústico de 47 mm de espesor.
- Tensión de alimentación: 230V/I/50/60 Hz
- Potencia eléctrica.: 2.200 W
- Nivel sonoro: 56,3 dBA
- Caudal: 4200 m3/h
- Medidas: 1550x1635x630 mm
- Peso: 270 kg

- 2 Uds. **Unidad condensadora cámara de congelados** marca Zanotti modelo BDB320DB13XX en exterior, y **unidad evaporadora** en interior de la cámara, funcionando a 400/III (baja temperatura), refrigerante R-452A, con un consumo de 2,2 Kw. y dimensiones: 427x427x820 mm. Su nivel sonoro 44 dB.

- 1 Ud. **Unidad condensadora cámara de refrigerados en exterior y unidad evaporadora** en interior de la cámara, marca Zanotti modelo MDB351EA13XX, funcionando a 230/I (media temperatura), refrigerante R-413A, con un consumo de 2,0 Kw. y dimensiones: 427x427x820 mm. Su nivel sonoro 44 dB.

- 8 Uds. **Equipo de climatización tipo SPLIT CASSETTE 4 VÍAS** bomba de calor marca Hisense sistema 1x1, unidad exterior AUW125U4RT5, unidad interior AUC125UR4RHB4, con las siguientes características:

Potencia frigorífica (W):	12.700
Potencia calorífica (W):	11.610
Tensión de alimentación (V):	230/I/50
Nivel presión sonora ud. Interior (dBA):	67
Nivel presión sonora ud. Exterior (dBA):	74
Peso (Unidad exterior) (kg):	85
Refrigerante:	R32
Dimensiones (Ud. Evaporadora):	840x298x840mm
Dimensiones (Ud. Condensadora):	950x840x340 mm

- 1 Ud caja de ventilación para aporte de aire a la cocina BOX BD PLUS 7/7 EEC, con una potencia eléctrica de 0,37 Kw.

- 1 Ud caja de extracción 400°C 72 horas para campana cocina modelo SUVT-C-15/15-4, con una potencia eléctrica de 3,00 Kw.

### **MAQUINARIA DE COCINA**

-1 Ud. Lavavajillas industrial de cúpula de 9,7 Kw.

-1 Ud. Congelador horizontal modelo BD-498 de 1,14 Kw.

-1 Ud. Congelador vertical modelo GSG14L4F de 0,475 Kw.

-1 Ud. Plancha Wok de gas de 56 Kw

-2 Uds. Mesas frías modelo de 0,398 Kw cada una

-2 Uds Campanas extractoras de 3000x1000x680 mm

### **MAQUINARIA BARRA ZONA COMEDOR**

-1 Ud. Lavavajillas pequeño

-1 Ud. Botellero horizontal.

-1 Ud. Nevera pequeña.

-1 Ud. cafetera.

### **2.- EQUIPOS**

Para desarrollar las labores de elaboración de productos y de atención al cliente existirán unos 15 trabajadores.

El equipo humano que compone la plantilla que trabaja en el restaurante es el siguiente:

1 jefe de cocina.

2 cocineros

3 ayudantes de cocina o pinches.

1 encargado de plancha

1 maitre

7 camareros

La plantilla podría variar en función de las necesidades propias del negocio.

### **3.- PROCESO PRODUCTIVO**

El proceso productivo de un restaurante japonés consiste en ofrecer platos tradicionales orientales/japoneses, aunque la oferta debe ser variada e ir adecuándose a las necesidades y gustos de los clientes.

Tras la compra y recepción de las mercancías habrá que almacenarlos y conservarlos hasta que sean necesarios para la preparación de los platos, lo cual se realiza en las cámaras de refrigeración y congelación existentes.

*Tareas de elaboración de productos:* para la realización de estas tareas nos encontramos con tres tipos de puestos:

- Jefe/a de cocina: Sus funciones principales son: organizar la cocina, elaborar los menús, inventar nuevos platos, innovar, supervisar el producto final, la presentación del plato...
- Cocinero/a: Se encarga de la elaboración propia de la comida.

- Pinche: Se encarga de ayudar al cocinero encargándose de la primera fase de la cadena: pelar patatas, limpiar verdura, carne, etc.
- Encargado de plancha: Se encarga de cocinar en la parrilla, normalmente a la vista de los comensales.

*Tareas de atención al cliente:* aquí nos encontramos con los siguientes puestos:

- Camarero: Realiza labores de servir mesas y explicar los platos típicos a los clientes.
- Maitre: Es la persona encargada de la sala de restaurante, su función es la de recibir a los clientes, supervisar el trabajo de los camareros/as y organizar los turnos y las salas
- Robot: Realiza labores de servir mesas.

Como comida principal del restaurante está el Sushi, cuyo proceso de elaboración es:

- **Limpiar el arroz.** Se puede hacer con agua tibia del grifo. El objetivo es retirar todo el almidón acumulado. Cuando el agua salga clara, está listo.
- **Dejarlo reposar.** Durante 30 minutos, aproximadamente.
- **Cocer el arroz.** Se pone la misma cantidad de arroz que de agua en una olla y la tapamos. Después, se enciende el fuego a máxima potencia hasta que el agua hierva. Cuando lo haga, se baja rápidamente al mínimo y se deja cocer durante 10 minutos. Al terminar, debe permanecer en reposo otros 10 minutos.
- **Preparación del sushi-zu.** Es el aderezo para el arroz. Se elabora mezclando vinagre de arroz con azúcar y sal.
- **Mezclar el sushi-zu con el arroz.** Para ello, se coloca el arroz en una bandeja. Hay que hacerlo despacio usando una cuchara para evitar que se rompa. A la vez, es necesario usar un abanico para enfriarlo. Se para cuando llegue a temperatura ambiente.
- **El resto de ingredientes.** Hay que elegir el pescado y cortarlo en tiras largas (salmón, atún, anguila, pez mantequilla...). En caso de preparar nigiris, hay que formar pequeños 'filetitos'. Después, igual con las verduras (aguacate, pepino, zanahoria...). La longitud de las tiras ha de ser similar a la del alga nori empleada para elaborar el rollo.
- **Se hace el rollo.** Si se elige hacer nigiris, ya se ha terminado. Pero, si se hacen makis, aún queda un paso. En concreto, hay que colocar la esterilla sobre una mesa y, encima de ella, film transparente. Después, pon el alga nori, el arroz y los ingredientes. Se mojan los dedos con agua y se enrolla la esterilla. Ya solo queda pegar los extremos del alga para que no se suelte.

Se trata de un sistema de buffett libre, pero la comida no está expuesta, sino que se pide telemáticamente y lo van sirviendo tanto sus camareros, como un robot que se pasea libremente por la enorme sala, llevando platos a los clientes.

## e- MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Los productos más empleados en los restaurantes asiáticos/japoneses, son los arroces, fideos, pescados, setas, algas, sopas, etc. con condimentos como son la soja, el jengibre, curry, harinas y panko, etc...

Además, entrantes como ensaladas, edamame, elaboraciones al vapor, fritos, nigiris, gunkan, temakis, sashimi, tartar, poke, makis, uramakis, futomakis, plancha como los pulpitos, las navajas, ostras, vieiras, chuletas de cordero o entrecot, y varios tipos de arroces.

Todos los productos se reciben por el jefe de cocina y pasan a las diferentes cámaras de refrigeración y conservación, para su posterior utilización para la elaboración de los platos.

No existen productos alimenticios almacenados ni producidos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente.

Los únicos productos almacenados que podrían suponer un riesgo son las botellas de gas GLP (4+4) ubicadas en cuarto exterior debidamente ventilado, situado en la parte trasera de la nave.

Igualmente, los humos y gases producidos por la elaboración de los productos en la cocina, se evacúan de conducto horizontal por encima del falso techo de la cocina hasta fachada trasera y posteriormente verticalmente por la misma fachada, sobrepasando la cubierta en 1,50 m, existiendo dos campanas captadoras de los mismos, provista de los correspondientes filtros (dispuestos a 45° respecto a la vertical, y encargados de eliminar olores y materias grasas) más extractor encargado de la succión de los humos producidos por la combustión, el cual se encuentra en la fachada trasera.

## **f- RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS.**

### **1- ESTUDIO ACUSTICO ACTIVIDADES SUJETAS A CALIFICACIÓN AMBIENTAL**

El presente estudio se realiza según **Instrucciones técnicas del Decreto 50/2025 de 24 de febrero, por el que se aprueba el reglamento para la preservación de la calidad acústica en Andalucía**, al amparo de lo previsto en la ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido y su normativa de desarrollo (Real Decreto 1513/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a la evaluación y gestión del ruido ambiental, y el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas), así como el Real Decreto 1371/2007 por el que se aprueba el documento básico “DB-HR Protección frente al ruido” del Código Técnico de la Edificación, y 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 medidas de ahorro y eficiencia energética (en lo que se encuentre en vigor y no se oponga a la normativa comunitaria y estatal), o normas que los sustituyan.

#### **1.1- Descripción de la actividad, zonificación y horario de funcionamiento**

Según el Decreto 155/2018 de Consejería de Justicia e Interior, de 31 de julio en el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y establecimientos Públicos de Andalucía, se trata de un establecimiento de hostelería sin música III.2.7 a), y en concreto un restaurante asiático.

El local está en zona de suelo terciario, encontrándose las viviendas más cercanas por el sur a una distancia de más de 45 metros y al este con McDonald's a unos 10 m.

Cuando el término municipal no cuente con zonificación acústica aprobada y por tanto, se desconozca el área de sensibilidad acústica en la que se ubica la actividad, para la evaluación del resultado de la afección acústica sobre viviendas legalmente existentes, se entenderá que el valor límite aplicable cuando se evalúe en la fachada de las mismas, de acuerdo con los métodos y procedimientos de evaluación contemplados en la instrucción técnica 2 del reglamento, es el correspondiente al área de sensibilidad acústica tipo a. Sectores del territorio con predominio de uso residencial, de acuerdo con la clasificación establecida en el artículo 8 reglamento.

Se establecen tres periodos temporales de evaluación, el periodo día, tarde y la noche.

Los valores horarios de comienzo y fin de los distintos periodos temporales de evaluación son: periodo día de 7.00 a 19.00; periodo tarde de 19.00 a 23.00 y periodo noche de 23.00 a 7.00, hora local.

El Capítulo III del D 155/2018, en su artículo 17 establece el régimen general de horarios de cierre, siendo este para los Establecimientos de hostelería sin música de las 02:00 h. En nuestro caso, el horario será de 13:30 a 16:30 h y de 20:30 a 24:00 h.

Considerando que la actividad se realiza en el interior del edificio nos limitaremos a estudiar la propagación de ruido a través de las fachadas y cubierta, analizando igualmente la propagación por ruido aéreo a los colindantes descritos y al medio ambiente en base a las especificaciones del Decreto 50/2025.

#### **1.2- Descripción de los locales en que se va a desarrollar la actividad.**

La nave donde se va a desarrollar la actividad es un edificio de esquina, adosado a otro local, cuyas fachadas están formadas por cerramiento de placas de hormigón prefabricadas de 20 cm de espesor, las cuales se trasdosarán por el interior en la zona de comedor con panel de cartón-yeso.

Constará de un acceso, una zona grande con el check-in y el comedor, unos aseos, y una cocina con zona de almacenaje. Las divisiones se harán con tabiques de yeso laminado con aislamiento interior salvo la división del comedor con zona de servicio que será de bloques de hormigón prefabricados con trasdosado por la zona de comedor. La cocina y la zona de almacén irán alicatadas.

Todas las dependencias irán con falsos techos de yeso laminado con diferentes alturas.

Elementos horizontales de propietarios o usuarios distintos: cubierta de tipo Deck con doble chapa grecada de 35 mm de altura y 0,7 mm de espesor con aislamiento interior de espuma de PIR SIKATherm PIR GT E

de lana de 100+50 mm, salvo la zona donde se encuentran las unidades exteriores de climatización y ventilación que es de losa alveolar con aislamiento de 50 mm, impermeabilización asfáltica y solera de hormigón como acabado.

La nave en cuestión se encuentra ubicada en zona comercial, siendo el único colindante actual el local de la sociedad McDonald's, así como el local 2.



### 1.3- Fuentes productoras y nivel acústico resultante.

Inicialmente tendremos que analizar los niveles de ruido producidos por la actividad, de forma que este dato nos sirva para comprobar que los aislamientos del mismo son suficientes para no producir afecciones a los colindantes y a las zonas de implantación.

Consideraremos para **restaurantes y otros establecimientos, sin equipo de reproducción sonora, audiovisual o televisión**, un nivel de intensidad sonora de **85 dB(A)**

UNIDADES INTERIORES:

#### ZONA DE PÚBLICO:

- 8 uds. Split de cassette Hisense AUC125UR4RHB4 con un nivel sonoro de 62 dbA cada uno.
- 1 ud. Lavavajillas pequeño 45 cm, con un nivel sonoro de 50 dbA.
- 1 ud. Mini nevera, con un nivel sonoro de 41dbA
- 1 ud. Cafetera, con un nivel sonoro de 70 dbA

#### ZONA DE COCINA-ALMACÉN:

- 2uds. Evaporadora mod. BDB320DB13XX de 44 dbA.
- 1ud. Evaporadora mod. MDB351EA13XX de 44 dbA
- 1 ud. Caja ventilación BOX BD PLUS 7/7 con un nivel sonoro de 53 dbA.
- 1 ud. Lavavajillas con un nivel sonoro de 70 dbA

UNIDADES EXTERIORES:

- 2 ud. Recuperador UR-4200-EC..... 56,3 dbA
- 8 uds. Condensadora Hisense modelo RAV-SP804ATP-E ..... 75 dBA
- 2 ud. Condensadora Zanotti modelo BDB320DB13XX ..... 44 dBA

- 1 ud. Condensadora Zanotti modelo MDB315EA13XX ..... 44 dBA

#### 1.4- Descripción de los aislamientos acústicos bruto del local en dB(A)

Se definen a continuación los elementos delimitadores del local, y el aislamiento acústico de los mismos.

Elemento	Descripción	Masa Kg./m <sup>2</sup>	Aislamiento dB(A)
<b>Cubierta general</b>	<b>Tipo Deck Perfil de chapa grecada de 35 mm de altura y 0,7 mm de espesor nominal, con una resistencia de 150 daN/m<sup>2</sup> (150 kp/m<sup>2</sup>) galvanizada con un espesor de 25 micras. Aislamiento a base de paneles de espuma de PIR SIKATerm PIR GT E de min 100 + 50 mm de espesor y una resistencia de compresión de mínimo 70 kpa, colocado a rompejunta. Láminas estancas TPO tipo Sarnafil TS 77-18</b>	20,00	40,00
<b>Cubierta zona equipos A/A y ventilación</b>	<b>placa alveolar con capa de compresión de 25+5 cm de espesor, con aislamiento de XPS 50 mm, lámina asfáltica y solera de hormigón y falso techo inferior de placas de yeso laminado</b>	350,00	56,62
<b>Fachadas Parte ciega</b>	<b>Placas de hormigón juntas selladas por el interior y el exterior, de 20 cm de grueso, con capa de aislamiento (5+10+5) y con rotura de puente térmico</b>	425,00	49,70
<b>Fachada principal Escaparates</b>	<b>Acristalamiento de 6+6 mm, con carpintería A – 2</b>	30,00	37,00
<b>Fachada trasera Puerta metálica</b>	<b>Puerta de 2 hojas doble chapa con aislamiento interior y burlete perimetral</b>	15,00	32,00

#### Fachadas

El aislamiento global de un cerramiento mixto en:

$$TLT = 10 \log \frac{Sc + Sv}{Sc 10^{-0,1Tlc} + Sv 10^{-0,1Tlv}}$$

Siendo por tanto el aislamiento bruto de cada fachada:

AISLAMIENTO MIXTO FACHADA PRINCIPAL		
Elemento	Descripción	m <sup>2</sup> / dB(A)
Sc	Superficie parte ciega	129,73
Sp	Superficie puertas	
Sv	Superficie ventanas	50,50
Ac	Nivel de aislamiento para parte ciega	49,70
Ap	Nivel de aislamiento puertas	
Av	Nivel de aislamiento ventanas	37,00
Aislamiento Global del cerramiento mixto Ag =		42

**AISLAMIENTO MIXTO FACHADA TRASERA**

Elemento	Descripción	m <sup>2</sup> / dB(A)
Sc	Superficie parte ciega	197,61
Sp	Superficie puertas	6,52
Sv	Superficie ventanas	
Ac	Nivel de aislamiento para parte ciega	49,70
Ap	Nivel de aislamiento puertas	32,00
Av	Nivel de aislamiento ventanas	

**Aislamiento Global del cerramiento mixto Ag = 45**

**Cubierta**

La cubierta de la nave, salvo la zona de equipos de climatización y ventilación, está resuelta mediante cubierta tipo deck con doble chapa grecada de 35 mm de altura y 0,7 mm de espesor con aislamiento interior de espuma de PIR SIKATherm PIR GT E de lana de 100+50 mm, siendo su aislamiento teórico de **40 dbA**, según catálogo de elementos constructivos código C.6.9 del CTE.

La zona de equipos de climatización y ventilación que está ejecutada mediante placa alveolar con capa de compresión de 5 cm de espesor, con aislamiento de XPS de 50 mm, lámina asfáltica y solera de hormigón, con un aislamiento teórico de **56,6 dbA**.

Los aislamientos acústicos por frecuencias, de acuerdo con lo especificado en las curvas "STC" sería;

	A.B.O. frecuencia central de la banda					
Hz	125	250	500	1K	2K	4K
dB	23,00	32,00	40,00	43,00	44,00	44,00
dB	41,00	50,00	58,00	61,00	62,00	62,00

El aislamiento proporcionado por cada cubierta sería:

**A.B.O. frecuencia central de la banda**

Hz	125	250	500	1K	2K	4K	
RR (dB)	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	
Curva A	-16.1	-8.60	-3.20	0	1.20	1.00	
RR (dBA)	68.90	76.40	81.80	85.00	86.20	86.00	91.30
TL (dBA)	23.00	32.00	40.00	43.00	44.00	44.00	
L (dBA)	45.90	44.40	41.80	42.00	42.20	42.00	51.10
	<b>R<sub>a</sub></b>						<b>40.20</b>

Hz	125	250	500	1K	2K	4K	
RR (dB)	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	85.00	
Curva A	-16.1	-8.60	-3.20	0	1.20	1.00	
RR (dBA)	68.90	76.40	81.80	85.00	86.20	86.00	91.30
TL (dBA)	39.60	48.60	56.60	59.60	60.60	60.60	
L (dBA)	29.30	27.80	25.20	25.40	25.60	25.40	33.43
	<b>R<sub>a</sub></b>						<b>57.87</b>

**1.5- Emisión al exterior**

En el **INTERIOR DE LA ACTIVIDAD**, tendremos que sumar logarítmicamente los niveles acústicos de los equipos al de la actividad que se produce en cada zona, ya que suponemos que, entre las distintas zonas del edificio, aunque existe transmisión entre ellas, estas están aisladas entre sí.

Tomaremos:

### ZONA DE COMEDOR:

NIVELES ASIGNADOS A:	dbA
Nivel de Ruido Estadístico Asignado a la Actividad	85
8 uds. cassette Hisense de 62 dbA cada uno	71
Suma 1	85,2
1 ud. Lavavajillas pequeño 45 cm	50
Suma 2	85,2
1 ud. Mini nevera	41
Suma 3	85,2
1 ud Cafetera	70
<b>TOTAL NIVEL ACTIVIDAD</b>	<b>85,3</b>

### ZONA DE COCINA:

NIVELES ASIGNADOS A:	dbA
Nivel de Ruido Estadístico Asignado a la Actividad	70
1 ud. Lavavajillas cúpula	70
Suma 1	73
3 evaporadoras Zanetti de 44 dBA cada una	48,8
Suma 2	73
1 ud. Caja ventilación de 53 dBA	53
<b>TOTAL NIVEL ACTIVIDAD</b>	<b>73</b>

En cuanto a la cubierta, **EXTERIOR DE LA ACTIVIDAD** consideraremos diez focos de ruido correspondiente a la agrupación de elementos que serán los siguientes:

#### UNIDADES DE CLIMATIZACION Y VENTILACIÓN

Fundamentalmente la transmisión al exterior se realiza hacia las fachadas este y sur, en la esquina del edificio.

Considerando los valores indicados tendremos:

NIVELES ASIGNADOS A:	dbA
8 uds. condensadoras HISENSE de 62 dbA cada una	71.0
2 ud. Recuperador calor S&P de 56.3 cada uno	59.3
<b>TOTAL NIVEL ACTIVIDAD</b>	<b>71.3</b>

### CARGA Y DESCARGA

En lo que respecta a las operaciones de carga y descarga de mercancías, pueden causar un impacto acústico por el uso de carretillas, golpeo de mercancías, etc, por lo que se realizarán siempre en horario diurno. Dichas actividades se desarrollarán sin producir impactos directos en el vehículo ni en el pavimento.

Así mismo, se emplearán las mejores técnicas disponibles para evitar el ruido producido por el desplazamiento y trepidación de la carga durante el recorrido del reparto. En cualquier caso, por el tamaño de la actividad y la variedad de proveedores prevista, no se estimada que haya grandes descargas de mercancías, sino pequeñas descargas que se organizarán en horario de mañana (entre 10:00 y 12:00 horas). En ningún caso se harán actividades de carga y descarga de mercancías de proveedores, manipulación de cajas y objetos entre las 22:00 y las 08:00 horas.

**2- Justificación de cumplimiento del Decreto 50/2025 de 24 de febrero.**

**NIVELES LIMITE DE INMISION DE RUIDO EN EL INTERIOR DE LAS EDIFICACIONES. Niveles de Inmisión al Interior (N.A.E.)**

TABLA VII. Valores límite de inmisión de ruido aplicables a actividades y a infraestructuras portuarias de competencia autonómica o local (en dBA)

	Tipo de área acústica	Índice de ruido		
		Límite según periodo		
		DÍA L <sub>d</sub>	TARDE L <sub>e</sub>	NOCHE L <sub>n</sub>
a	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial.	55	55	45
b	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial	65	65	55
c	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos.	63	63	53
d	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso terciario distinto del contemplado en c.	60	60	50
e	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requiera de especial protección contra contaminación acústica	50	50	40

En nuestro caso, los linderos de la nave son los siguientes:

<b>Frente:</b>	Zona de aparcamientos
<b>Fondo:</b>	Viviendas
<b>Lateral izquierdo</b>	Local (actualmente sin uso)
<b>Lateral derecho</b>	McDonald's
<b>Superior</b>	-

Para todas las fachadas de la nave, incluida la cubierta nos atendremos a horario de noche con nivel máximo se fija en 50,00 dB(A).

**NIVELES LÍMITE DE EMISIÓN DE RUIDO EN EL EXTERIOR DE LAS EDIFICACIONES. Niveles de Emisión al Exterior (N.E.E.)**

TABLA VI. Valores límite de ruido transmitido a locales colindantes acústicamente por actividades e infraestructuras portuarias de competencia autonómica o local (en dBA)

USO DEL LOCAL RECEPTOR/COLINDANTE	TIPO DE ESTANCIA O RECINTO	Índice de ruido		
		L <sub>keq,5s</sub>		
		Límite según periodo		
		DÍA	TARDE	NOCHE
Residencial	Zonas de estancias	40	40	30
	Dormitorios	35	35	25
Administrativo y de oficinas	Despachos profesionales	35	35	35
	Oficinas	40	40	40
Sanitario	Zonas de estancia	40	40	30
	Dormitorios	35	35	25
Educativo o cultural	Aulas	35	35	35
	Salas de lectura, salas de estudio, despachos	30	30	30
	Dormitorios	35	35	25

## NIVELES DE INMISIÓN DE VIBRACIONES

Todo emisor generador de vibraciones deberá adoptar las medidas necesarias que eviten la transmisión de vibraciones y cumplir con los límites fijados en la siguiente tabla.

TABLA C. Valores límite para vibraciones aplicables al espacio interior

Uso del edificio	Índice de vibración $L_{aw}$
Vivienda o uso residencial	75
Administrativo y de oficinas	75
Hospitalario	72
Educativo o cultural	72

Todas las máquinas del local se sitúan sobre la cubierta de forjado de placas alveolares con falso techo inferior y aislamiento y solado superior con  $L_{n,w} = 97$  (dB), teniendo, además, todos los equipos apoyos elásticos para evitar la transmisión de vibraciones.

Toda la maquinaria se encuentra ubicada mencionada cubierta del propio edificio, por lo que no existen vibraciones a colindantes.

### Cuadro justificativo del cálculo teórico del cumplimiento del NAE o NEE para un nivel de presión sonora 85,3 dB(A)

Para el cálculo de los niveles de emisión sonora en el exterior de la actividad, a través de las fachadas y cubierta, se utiliza la fórmula:

$$SPL_2 = SPL_1 + 10 \cdot \log S_T - 6 - TL$$

siendo,

- $SPL_1$  Nivel de presión sonora en el local emisor (dB)
- $SPL_2$  Nivel de presión sonora en el local receptor (dB)
- TL Aislamiento acústico de la superficie de separación (dB)
- $S_T$  Superficie de fachada o cubierta ( $m^2$ )

USO:		Cubierta	F.Lat. derecha	F. Trasera	F. Principal
1	Nivel presión sonora emisor $SPL_1$	85,30	85,30	85,30	85,30
2	NEE en receptores $SPL_2$	50,00	50,00	50,00	50,00
3	$(10 \times \log S_T) - 6$	22,68	17,20	17,10	16,56
4	Aislamiento necesario (1-2+3)	57,98	52,50	52,40	51,86
5	Aislamiento existente	40,00	49,70	45,00	42,00
CV	Criterio valoración: Si $6 \geq 4$ cumple	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
6	NEE previsto según aislamiento total proyectado (1-5+3)	67,98	52,80	57,40	59,86

## JUSTIFICACIÓN NAE

Elemento separador nº		1
1	USO	Local
2	SPL1	83,50
3	SPL2	40,00
4	Superficie separación	163,00
5	Volumen local	2488,50
6	10log0,32V/S	11,84
6	Reducción sonora "a"	5
7	NPS2	36,66
8	TLT	49,70
9	Si 8-7 >0 Cumple	13,04

### Cálculo de presión sonora total pretil más desfavorable

Las unidades exteriores de las climatizadoras y de los equipos de ventilación de la actividad estarán en la cubierta-altillo de la nave, por lo que tenemos que la fachada más próxima es la de McDonald's que dista 20 m desde los focos de emisión a la misma. Las viviendas más cercanas distan unos 45 m de los focos de emisión de la actividad.

Para la determinación de la presión sonora total aplicaremos la expresión:

$$NPS = NWS + 10 \times \log \frac{Q}{4 \times \pi \times r^2}$$

Donde:

- NPS:** Presión sonora en dB(A)  
**NWS:** Potencia sonora en dB(A)  
**Q:** Constante adimensional cuyo valor depende de la ubicación del foco ruidoso.  
**r:** Distancia entre el foco ruidoso y el punto de cálculo de la potencia sonora en m.

Los valores de "Q" a considerar dependiendo de donde se encuentre el foco ruidoso serán:

- Q = 1, si se encuentra en el aire y radia en todas direcciones**  
**Q = 2, si se encuentra en el suelo y el ruido se radia a través de una semiesfera**  
**Q = 4, si se encuentra entre 2 planos y radia un cuarto de esfera**  
**Q = 8, si se encuentra entre 3 planos y radia un octavo de esfera**

Las unidades condensadoras de las climatizadoras y ventiladores se encontrarán en la cubierta-altillo en el suelo rodeadas de pretils de altura mínima de 2,00 m, por consiguiente, consideraremos Q = 4 en el cálculo de las potencias sonoras.

Ubicación del Pretil de estudio: Lindero suroeste

Suma potencia sonora unidades exteriores: 71,3 dB(A)

Distancia unidades exteriores al pretil: 5,00 m.

Por consiguiente, la presión sonora total en el pretil evaluado será:

$$NPS = NWS + 10 \times \log \frac{Q}{4 \times \pi \times r^2}$$

$$NPS_i = 71,30 + 10 \log 4/4 \times \pi \times 5,0^2 = 52,35 \text{ dB(A)}$$

### Cálculo de inmisión sonora a nivel de fachada edificio más desfavorable (McDonald's)

En lo referente al cálculo de la inmisión sonora a nivel de fachada del receptor más desfavorable es McDonald's.

Si tenemos que en la cubierta tenemos instaladas las unidades exteriores de las climatizadoras y de ventilación existentes en la actividad, tenemos que la potencia sonora total en la zona de estudio será  $NWS = 52,35 \text{ dB(A)}$ .

Si por último si aplicamos la adaptación correspondiente obtenemos la presión sonora en  $\text{dB(A)}$  para cada una de las frecuencias, y realizando la suma logarítmica de los mismos nos dará inmisión sonora a nivel de la fachada.

En la tabla que se adjunta a continuación se reflejan los resultados obtenidos:

Frecuencia	125	250	500	1000	2000	4000	INMISION TOTAL (dB(A))
NWS (dB)	52,35	52,35	52,35	52,35	52,35	52,35	
NPS (dB) (20m.)	40,31	40,31	40,31	40,31	40,31	40,31	
ATEN. (A)	-16,1	-8,6	-3,2	0	1,2	1	
NPS (dB(A)) (20 m)	24,21	31,71	37,11	40,31	41,51	41,31	46,6

### Cálculo de inmisión sonora a nivel de fachada viviendas

La distancia a la vivienda más cercana es de 45 m, por lo que tendremos entonces:

Frecuencia	125	250	500	1000	2000	4000	INMISION TOTAL (dB(A))
NWS (dB)	52,35	52,35	52,35	52,35	52,35	52,35	
NPS (dB) (45m.)	33,26	33,26	33,26	33,26	33,26	33,26	
ATEN. (A)	-16,1	-8,6	-3,2	0	1,2	1	
NPS (dB(A)) (45 m)	17,16	24,66	30,06	33,26	34,46	34,26	39,5

En resumen, la inmisión sonora a nivel de fachada en la nave colindante será de  $46,6 \text{ dB(A)}$ , y dado que tomamos el horario de funcionamiento nocturno y que la zona objeto de estudio es terciario, la emisión máxima permitida al exterior será de  $50 \text{ dB(A)}$ , por lo que cumple.

En cuanto a la inmisión sonora a nivel de la fachada de la vivienda más cercana, esta es de  $39,5 \text{ dB(A)}$  y en horario nocturno y predominio de suelo residencial el valor máximo permitido es de  $45 \text{ dB(A)}$  por lo que también cumple.

## 2- EMISIONES A LA ATMÓSFERA.

Las emisiones que se producen a la atmósfera son los provenientes de la elaboración de los platos en la cocina, los cuales se eliminan a través de las campanas extractoras existentes. Estos son humos y olores.

## Evacuación de humos y olores

La evacuación de humos y olores se realizará a través de conducto horizontal por encima del falso techo de la cocina hasta forjado de altillo y posteriormente verticalmente hasta sobrepasar la cubierta 1,50 m.

Las determinaciones correspondientes a esta instalación se desarrollan en el presente apartado. Sobre el foco de emisión de humos se situarán dos campanas captadoras de los mismos, provista de los correspondientes filtros (dispuestos a 45° respecto a la vertical, y encargados de eliminar olores y materias grasas), más extractor encargado de la succión de los humos producidos por la combustión, el cual se encuentra en la cubierta del altillo.

### Foco de emisión

Los componen cocina de cuatro fuegos de 5 Kw cada uno, más plancha con potencia de 21 Kw y una freidora doble de 9 Kw. Todos los equipos son a gas.

### Campana

Se trata de dos campanas unidas que tendrán dimensión cada una, en proyección horizontal, de 300x100 cm, abarcando y sobrepasando todas las fuentes de emisión; la altura de la campana desde el suelo estará a una altura de 1,90 m y de 0,55 m sobre el plano de trabajo (inferior a lo recomendado: 1,00 m).

Con estas medidas se abarca toda la zona de calentamiento/cocción. Las campanas dispondrán de filtros

### Caudal

Caudal de aire a evacuar:  $2.500 \times S$  (m<sup>3</sup>/hora), donde  
S: Superficie abarcada por las campanas (3,00 m<sup>2</sup>)  
Resultando 7.500,00 m<sup>3</sup>/hora = 1,91 m<sup>3</sup>/segundo

### Diámetros del conducto

Considerando una velocidad en el interior del conducto en torno a los 10,00 metros/segundo, y entrando en tablas, obtendríamos un diámetro del conducto mínimo de 28,00 cm; se opta por elegir un diámetro algo superior, con el siguiente resultado:

- Sección: 50,00 cm y 30,00 cm
- Caudal máximo: 2.000,00 m<sup>3</sup>/hora
- Velocidad: 8,00 m/sg.
- Pérdida de carga unitaria: 0,25 mm. C. a./metro

### Cálculo del extractor

Con los datos del caudal (7.500,00 m<sup>3</sup>/hora) y de la pérdida de carga (12,71 mm.c.d.a.) entrando en los gráficos del fabricante, se obtiene el modelo SUV-T-C de Sisteven, unidad de extracción 400°C/2h, cuyas características principales son:

- Motor normalizado, de protección "IP55" y aislamiento eléctrico de clase "F"
- Envoltente cilíndrica construido en chapa gruesa de 2 mm y aros de fijación en sus extremos troquelados (de 6 mm de espesor) ensamblado mediante electrosoldadura.
- Turbina con álabes hacia delante, en chapa de acero galvanizado.
- Temperatura de trabajo entre -20° C y 120° C
- Alimentación trifásica.
- Diámetro: 400 mm
- Caudal máximo: 10.000 m<sup>3</sup>/hora
- Potencia: 3,0 Kw.

La norma UNE establece unos requerimientos mínimos que deben tener los materiales de estos aparatos, el diseño de los conductos de ventilación y sus condiciones de limpieza y mantenimiento. Estos son los más significativos:

El borde de la campana debe estar a más de 2 m del suelo.

Al mismo tiempo, debe sobresalir 0,15 m de los lados.

Debe contar con filtros metálicos para retener aceites y grasas, y deben estar inclinados entre los 45° y 60° sobre la horizontal.

La velocidad del paso del aire debe estar comprendida entre los 0,8 y 1,2 m/s.

La ventilación general en la cocina debe ser de 10 l/s y metro cuadrado.

La temperatura del aire exterior en la cocina no debe ser mayor de los 28° en verano e inferior a los 14° en invierno.

### Condiciones de protección contra incendios.

De acuerdo con lo determinado en la tabla 2.1 del apartado 2 del DB SI 1, se tiene:

1. Conducto de chapa es independiente de cualquier otro uso y de ventilación. No posee compuertas cortafuegos interiores.
2. El conducto interior (tramo desde campana hasta conducto general) posee registros en los cambios de dirección y posee una clasificación superior a EI 30.
3. Los filtros se separan más de 120 cm de los focos de calor.
4. Los filtros son fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza. Se disponen formando un ángulo de inclinación superior a 45°, y dispone de bandeja de recogida de grasa hasta un recipiente cerrado de capacidad inferior a 3,00 litros.
5. Los ventiladores cumplen la norma UNE EN 12101-3 2002.
6. No existe ningún material de la clase A1 o inferior en un radio de 50 cm de la campana.

### Cumplimiento ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera

Según anexo IV de la Ley, modificado por el RD 100/2011 de 28 de enero, los equipos de combustión existentes en la cocina se pueden catalogar, dentro del código 2: Combustión en sectores no industriales, comercial e institucional, como Otros equipos de combustión no especificados anteriormente de P.t.n. < 2,3 MWt, no perteneciendo a ningún grupo y con código 02 01 06 02, al tratarse como hemos indicado en puntos anteriores que la potencia total instalada es de 50 KW.

Según artículo 13 punto 2, quedan sometidas a procedimiento de autorización administrativa de las comunidades autónomas y en los términos que estas determinen, la construcción, montaje, explotación, traslado o modificación sustancial, de aquellas instalaciones en las que se desarrollen alguna de las actividades incluidas en el catálogo recogido en el anexo IV de esta ley y que figuran en dicho anexo como pertenecientes a los grupos A y B. En nuestro caso, al no pertenecer a ninguno de los grupos citados no requiere de autorización administrativa por la Comunidad Autónoma.

Los vertidos que se producen por la actividad de restaurante provienen de la combustión de gas natural en los fuegos de la cocina, la freidora y plancha. (Se estima unos 10.000 Kwh anuales). Dichas emisiones son:

#### FACTOR DE EMISIÓN DE CONSUMO ELÉCTRICO

	Consumo anual	Unidades de medida física	Factor de emisión (Kg de CO2 eq/kWh)		Kg de CO2 eq
Electricidad	204000	kWh	0,385	Kg de CO2 eq/kWh	78540

#### FACTORES DE EMISIÓN COMBUSTIBLES

Combustible	Consumo anual	Unidades de medida física	Factor de conversión	kWh	Factor de emisión (Kg de CO2 eq/kWh)		Kg de CO2 eq
Gas natural	950	Nm3	10,7056 kWh/Nm3	10170,32	0,2016	Kg de CO2 eq/kWh	2050,34
Gasóleo		Litros	10,6 kWh/l	0	0,2628	Kg de CO2 eq/kWh	0
Fuel		Kg	11,1611 kWh/Kg	0	0,2736	Kg de CO2 eq/kWh	0
GLP Genérico		Kg	12,6389 kWh/Kg	0	0,234	Kg de CO2 eq/kWh	0
Carbón nacional		Kg	5,6972 kWh/Kg	0	0,4032	Kg de CO2 eq/kWh	0
Carbón de importación		Kg	7,0917 kWh/Kg	0	0,3564	Kg de CO2 eq/kWh	0
Gas butano		Nº de bombonas o Kg	12,4389 kWh/Kg	0	0,2383	Kg de CO2 eq/kWh	0

### 3- UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS.

El agua que se utiliza en el restaurante proviene de la red general de abastecimiento y su uso es para la limpieza e higiene de los alimentos y enseres y de quienes los manipulan, así como para la limpieza del local y la utilización de los aseos existentes.

Para evitar el exceso de consumo de agua, los servicios disponen de pulsadores en las tomas de agua.

Los vertidos se producen a la red existente en el edificio (red enterrada); los procedentes de los aseos se conducen a través de los desagües de los aparatos hasta una arqueta sinfónica prevista para el desagüe del local. En relación con la cocina, se dispone de arqueta separadora de grasas previa a dicha arqueta sinfónica, que deberá limpiarse periódicamente, contratando con empresa de gestión de residuos la retirada de los aceites usados.”

#### 4- GENERACIÓN, ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.

Los residuos generados por la actividad son los siguientes según código LER asociado:

RESIDUO	CÓDIGO LER1
Residuos biodegradables de cocinas y restaurantes	20 01 08
Aceites y grasas comestibles	20 01 25
Detergentes	20 01 30
Plásticos	20 01 39
Papel y cartón	02 06 99

Código LER es el código del residuo según la Orden MAM 304/2002

Los biodegradables de cocinas y restaurantes, son los generados en la elaboración de los alimentos y los restos que dejan los clientes. Indicar que son pocos los restos que se desperdician tanto en la elaboración como en la comida consumida por los clientes, ya que incluso **en la carta del restaurante se recoge la advertencia que la comida sobrante se facturará la precio de 2,50 €.**



Los residuos y desperdicios de alimentos se almacenarán en contenedores provistos de cierre de fácil limpieza y desinfección.

En cuanto a los **aceites no industriales** utilizados para la elaboración de las comidas, estos se tendrán que almacenar en envases homologados y serán retirados por el gestor autorizado COMERCIALIZACIONES HUMITOS SL, con CIF B-01803303 y domicilio social en C/ Cádiz 11 de Valencina de la Concepción, Sevilla.

El consumo estimado semanal es de 45 litros de aceite.

Se dispondrá de contenedores independientes de restos orgánicos, plásticos y vidrios y de papel con el fin de realizar un reciclado eficiente de los residuos, para posteriormente ser llevados a la red de contenedores municipales existentes en la calle.

En relación con las aguas residuales procedentes de cocina, se estará a lo indicado en el punto anterior.

Conjuntamente con estos residuos se gestionarán los procedentes de la limpieza de los filtros de la campana, vaciándose periódicamente el depósito existente.

#### CANTIDAD ESTIMADA DE RESIDUOS

Según estimaciones de la propiedad, los consumos y los residuos generados son los siguientes:

<b>PLASTICOS Y LATAS</b>					
<b>VARIOS</b>					
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>	
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos
Mayonesa	20,00	12,00	240,00	1%	2,40
Tomate frito	10,00	12,00	120,00	1%	1,20
Margarina	1,80	12,00	21,60	1%	0,22
Sal	24,00	12,00	288,00	1%	2,88
Azúcar	20,00	12,00	240,00	1%	2,40
Envases varic	30,00	12,00	360,00	100%	360,00
			<b>1.269,60</b>		<b>369,10</b>
<b>TOTAL RESIDUOS PLÁSTICOS</b>					<b>369,10</b>

En cuanto a los **residuos de vidrio**, el 95 % de los envases son retornables, estimándose por tanto que los únicos residuos que se generan son los procedentes de las roturas de botellas y copas, por lo que los residuos generados serán mínimos e irán a la red de contenedores municipales.

<b>RESIDUOS ORGÁNICOS</b>						
<b>PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
Salmón fresco	450,00	12,00	5.400,00	20%	1.080,00	
Escolares congelados	38,00	12,00	456,00	5%	22,80	
Atún fresco	106,00	12,00	1.272,00	10%	127,20	
Gambón congelado	12,00	12,00	144,00	0%	-	
Mejillón congelado	10,00	12,00	120,00	50%	60,00	
Navaja congelada	26,00	12,00	312,00	30%	93,60	
Ostra rizadas	26,00	12,00	312,00	70%	218,40	
			<b>8.016,00</b>		<b>1.602,00</b>	
<b>CEREALES, VERDURAS, LEGUMBRES</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
Arroz	20,00	12,00	240,00	2%	4,80	
Lechugas varias	45,00	12,00	540,00	10%	54,00	
Col china	23,00	12,00	276,00	5%	13,80	
Pacho china	13,00	12,00	156,00	105%	163,80	
Berenjena china	2,00	12,00	24,00	5%	1,20	
Calabacín	106,00	12,00	1.272,00	5%	63,60	
Pepino	12,00	12,00	144,00	5%	7,20	
Zanahoria	12,00	12,00	144,00	5%	7,20	
Champiñon	12,00	12,00	144,00	10%	14,40	
Setas varias	12,00	12,00	144,00	3%	4,32	
Pichos taro	3,00	12,00	36,00	3%	1,08	
Doufu duro	10,00	12,00	120,00	2%	2,40	
Tofu gan	22,00	12,00	264,00	2%	5,28	
			<b>3.504,00</b>		<b>343,08</b>	
<b>CARNES Y FIAMBRES</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
Cabeza de cerdo	20,00	12,00	240,00	2%	4,80	
Salchicha	4,00	12,00	48,00	0%	-	
			<b>288,00</b>		<b>4,80</b>	
<b>FRUTAS</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
Mora	0,75	12,00	9,00	2%	0,18	
Fresón	4,00	12,00	48,00	1%	0,48	
Frambuesa	0,25	12,00	3,00	1%	0,03	
Limón	4,00	12,00	48,00	10%	4,80	
Mango	1,00	12,00	12,00	15%	1,80	
Aguacate	8,00	12,00	96,00	15%	14,40	
			<b>216,00</b>		<b>21,69</b>	
<b>QUESOS</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
Quesos varios	11,00	12,00	132,00	3%	3,96	
			<b>132,00</b>		<b>3,96</b>	
<b>DULCES</b>						
	<b>consumo anual</b>			<b>residuos</b>		
	Kg	meses	total kg	% residuos	total residuos	
postres	39,00	12,00	468,00	2%	9,36	
			<b>468,00</b>		<b>9,36</b>	
<b>TOTAL RESIDUOS ORGÁNICOS</b>					<b>1.984,89</b>	

## 5- ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

El almacenamiento de los productos alimenticios se realiza en la cámara de refrigeración y congelación, así como en el arcón congelador, de tal manera que se mantengan los productos a la temperatura adecuada para evitar el crecimiento de bacterias y la proliferación de microorganismos dañinos.

Las materias primas y los productos elaborados deberán estar aislados entre sí, por medio de envases o envoltorios con objeto de evitar la contaminación entre ellos y el deterioro de los mismos, y además por tipo de alimento, en el supuesto de que pudiera haber riesgo de contaminación o transmisión de sabores u olores.

En cada alimento, se ha de usar, de forma precisa, las técnicas de conservación, controlando el grado de frescor y la fecha de empleo, dejando constancia en una planilla de dichos datos para poder acceder a esta información en forma rápida y clara.

### La conservación, sería la siguiente:

- 

- **Conservación de las hortalizas y frutas**

Habrán de mantenerse a una temperatura entre 5 y 10 °C. Las hortalizas y frutas se mantendrán en lugar fresco y seco, lejos de la luz y de la humedad. En caso de precisar algún otro tipo de conservación, se aislarán de los demás.

- 

- **Conservación de las carnes y aves**

Se conservarán en cámara frigoríficas entre 1 y 3 °C, separados por productos, en oportunos recipientes.

- 

- **Conservación de los pescados y mariscos**

Se mantendrán en cámara frigoríficas entre 0 y 2 °C, manteniéndose separados por productos, en adecuados recipientes, sobre una rejilla para poder escurrir los posibles restos de agua y sangre, que por su rápida putrefacción, y por el contacto directo, pueden llegar a deteriorar los pescados.

- 

- **Conservación de productos envasado**

Jamás se ha de mantener los envases originales de los productos. Una vez abiertos, se ha de pasar el contenido a adecuados envases propios provistos de cierre hermético.

### Criterios de almacenamiento y conservación de los alimentos.

En las zonas destinadas al almacenamiento de productos alimentarios, está prohibido guardar productos no alimentarios, no pudiéndose realizar otras operaciones que no estén vinculadas con estos productos. Es muy común ver productos químicos cerca de los alimentos y esto supone un enorme riesgo de contaminación e intoxicación para nuestros clientes.

Los alimentos se habrán de almacenar apilados, guardando las distancias de seguridad entre ellos (entre columnas al menos 10 cm de distancia y entre hileras al menos 5 cm), las paredes y los techos, evitando, en cualquier instante, el contacto de dichos productos con el suelo, especialmente aquellos que vayan a consumirse sin tener transformación posterior.

El aire debe poder circular sin problemas, existiendo el suficiente espacio físico para permitir una precisa rotación de *stocks*, así como una limpieza escrupulosa. Nunca se es demasiado riguroso en la limpieza y debe existir una planificación diaria, semanal y mensual de estas tareas con riguroso cumplimiento y control.

Los almacenes tendrán que poseer unas adecuadas condiciones de temperatura y humedad en relación al tipo de alimento, de forma que no sufran ninguna alteración o cambio que pudiesen afectar a la calidad y a la salubridad del producto.

El espacio enfocado a almacenar productos alimenticios no perecederos han de ser secos, frescos y bien ventilados, evitándose de esta manera las posibles alteraciones de los productos.

Los alimentos deben almacenarse protegidos de la luz solar y de la humedad. Los productos susceptibles de transmitir olores u otro tipo de contaminación se conservarán aislados de aquellos que por sus particularidades puedan ser susceptibles de absorberlos.

Los productos almacenados en un mismo departamento, habrán de disponer de similares características, en cuanto a naturaleza y forma de envasado.

El almacenaje deberá ser ordenado, facilitando así las labores de inspección y reconocimiento de los productos, apartándose aquellos que estén deteriorados, contaminados o infectados, así como los envases que se muestren defectuosos o con desperfectos y que puedan provocar un deterioro del contenido.

Se debe hacer un inventario antes de descartar nada, puesto que debe ser tenido en cuenta como pérdidas de materia prima en la administración.

Se ha de tener presente que, a los géneros, además de por familias, y temperaturas de almacenaje y conservación, se le puede almacenar por fechas de entrada para mejorar su rotación, sabiendo que lo primero que se ha de emplear y sacar del almacén, es el género que primero entró, y que por lo tanto más tiempo lleva almacenado en él.

Los alimentos se irán guardando respetando el principio de que **«lo primero que entra es lo primero que sale»**.

#### **g- MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL QUE PERMITAN GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DENTRO DE LOS LÍMITES PERMISIBLES.**

Para mantener la actividad dentro de los límites permisibles se tendrá que:

##### **Consumo energético:**

- Evitar que los alimentos que se introduzcan en los refrigeradores estén calientes, ya que el consumo energético se incrementa considerablemente
- Cerrar correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior
- No apagar las cámaras enfriadoras 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
- Limpiar periódicamente las superficies de hornos, fuegos, placas, etc. para evitar que las grasas puedan impedir la transmisión de calor.
- Emplear recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón para evitar pérdidas de energía.
- Dar un uso razonable a la calefacción y al aire acondicionado. Estos no deben crear un ambiente opuesto al de la estación del año, sino un ambiente confortable.
- Revisar periódicamente los equipos de refrigeración.
- Aprovechar la luz solar para evitar un consumo de energía innecesario.
- Instalar mecanismos de apagado automático de la luz en áreas normalmente desocupadas como son los almacenes, los servicios, etc.
- Colocar temporizadores y termostatos en las instalaciones eléctricas y de climatización.
- Ajustar las puertas y ventanas para que no haya pérdidas o alteración del clima anterior.
- 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:**

- Procurar lavar los alimentos en barreños o bandejas y no directamente con agua.
- Si se necesita lavar a mano, llenar el fregadero con agua y jabón e introducir en los platos que se van a lavar.
- Utilizar preferentemente el lavavajillas y poner en marcha sólo cuando esté completamente lleno.
- Seleccionar una temperatura de lavado no muy elevada, ya que el mayor consumo energético se produce por el calentamiento del agua.
- Instalar sistemas de descarga duales en el inodoro. Colocar una botella de agua o arena en la cisterna para reducir el volumen de agua gastada o bajar la boya para reducir el llenado de la cisterna.
- Evitar el derroche de agua: utilizar la imprescindible y asegurarse de que los grifos queden bien cerrados y que las cisternas no tengan pérdidas.

##### **Generación de residuos:**

- Gestionar adecuadamente las freidoras y los aceites usados de las cocinas, entregándolos a un

gestor autorizado.

- 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.
- Contactar con los organismos o empresas que gestionan residuos.
- 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.
- Comprar productos libres de sustancias tóxicas y que sean fácilmente reutilizables o reciclables.
- Disponer de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar
- Comprar la cantidad necesaria de productos para prevenir deterioros, para evitar la ocupación innecesaria de espacio y caducidades, que sólo generan residuos
- Seleccionar productos no tóxicos. Elegir productos que no requieran un almacenaje especial, como ventilación, o sean peligrosos.
- 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:**

- Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.
- 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.
- Mantener en buen estado la instalación de climatización y realizar revisiones periódicas de las mismas.
- No emplear sistemas de climatización y sistemas de ventilación, que contengan componentes que dañen la capa de ozono.

#### **Vertidos:**

- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
- Almacenar los aceites usados de cocina en recipientes estancos, no verterlos a la red de saneamiento en ningún caso.
- 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:**

- Para corregir la acústica, reducir la reverberación del sonido en los mismos tapizando las paredes con materiales absorbentes acústicos, como cortinas, tapices, fibra de vidrio, etc.
- Procurar que las instalaciones de aire acondicionado sean lo más silenciosas posible, aislando los equipos mediante pantallas acústicas o carcasas insonorizadas.
- 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.

### **h- JUSTIFICACION DEL RD 1890/2008 DE 14 DE NOVIEMBRE POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE EFICIENCIA ENERGÉTICA EN INSTALACIONES DE ALUMBRADO EXTERIOR.**

Este reglamento se aplicará a las instalaciones, de **más de 1 kW** de potencia instalada, incluidas en las instrucciones técnicas complementarias ITC-BT del Reglamento electrotécnico para baja tensión, aprobado por Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, siguientes:

#### **a) Las de alumbrado exterior, a las que se refiere la ITC-BT 09**

En nuestro caso, la instalación de alumbrado exterior consiste en dos rótulos luminosos de 300 W cada uno, por lo que no supera límite para su aplicación.

**2. SINTESIS DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ACTIVIDAD O ACTUACIÓN PARA LA QUE SE SOLICITA LA LICENCIA**

HOJA RESUMEN DOCUMENTACIÓN TÉCNICA (ACTIVIDAD)						
<b>ESTABLECIMIENTO *</b>						
CALLE/PLAZA..., NÚMERO, BLOQ, PISO, PUERTA, LOCAL.... PARCELA M 17 C UE 1, SUP 5 LOCAL 1 DE UTRERA, SEVILLA.				NÚM EXPEDIENTE		
REFERENCIA CATASTRAL 3880602TG5138S0001XD	ACTIVIDAD 13.32 "Restaurantes, cafeterías, pubs y bares"			DISTRITO POSTAL 41710		
<b>TITULAR *</b>						
APELLIDOS Y NOMBRE / RAZÓN SOCIAL  OCEAN SUSHI 2.022 S.L.				NIF / CIF*  B-72.975.071		
<b>REPRESENTANTE</b>						
APELLIDOS Y NOMBRE  Jie Chen				NIF  [REDACTED]		
<b>DOCUMENTO TÉCNICO *</b>						
APELLIDOS Y NOMBRE DEL AUTOR DEL PROYECTO-ANEXOS  RODRÍGUEZ MARÍN MARIANO JESÚS						
Núm COLEGIADO 2.770	COLEGIO OFICIAL APAREJADORES Y ARQUITECTOS TÉCNICOS			Indicar PROVINCIA SEVILLA		
Núm. de VISADO y FECHA		Núm. de VISADO y FECHA		Núm. de VISADO y FECHA		
INDICADORES MEDIOAMBIENTALES RELATIVOS A LA ACTIVIDAD					SI	NO
Gestora de residuos o generadora/almacenadora de residuos peligrosos						<input checked="" type="checkbox"/>
Generadora o con elementos generadores de humos, gases u olores					<input checked="" type="checkbox"/>	
Conducto de evacuación de humos, gases u olores					<input checked="" type="checkbox"/>	
Potencialmente contaminadora de la atmósfera (art. 54 Ley 7/2007 de gestión integrada de la calidad ambiental; anexo IV Ley 34/2007 de calidad del aire y protección de la atmósfera, etc.)					<input checked="" type="checkbox"/>	
Incluida en el Anexo I de la Ley 7/2007					<input checked="" type="checkbox"/>	
Vertidos al dominio público hidráulico o marítimo terrestre						<input checked="" type="checkbox"/>
Alumbrado en zonas exteriores, escaparates o rótulos					<input checked="" type="checkbox"/>	
Potencialmente contaminante del suelo o ubicada en suelo potencialmente contaminado						<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos emisores de radiaciones, ionizantes o no ionizantes						<input checked="" type="checkbox"/>
Manipulación de agentes biológicos o cancerígenos						<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos, maquinaria o instalaciones alimentados eléctrica o neumáticamente					<input checked="" type="checkbox"/>	
Instalaciones con elementos de sonido, audiovisuales o música en directo						<input checked="" type="checkbox"/>
Ubicada en ZAS (Zona Acústicamente Saturada)						<input checked="" type="checkbox"/>
Ubicada en edificio de viviendas o colindante/adyacente con viviendas						<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos correctores para aislamiento o control de ruido y vibraciones						<input checked="" type="checkbox"/>

PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS						
SUPERFICIE (m2)	ÚTIL CERRADA 718,14		CONSTRUIDA 755,27		LIBRE	
NÚMERO DE PLANTAS	SOBRE RASANTE 1		BAJO RASANTE 0		ENTREPLANTAS 0	
ALTURAS LIBRES (m)	3,60	2,76				
ACCESO	INDEPENDIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	COMPARTIDO <input type="checkbox"/>	A TRAVÉS DE OTRO LOCAL <input type="checkbox"/>	ADAPTADO PMR2 <input type="checkbox"/>	MEDIO MECÁNICO PMR <input type="checkbox"/>	SIN DESNIVEL <input checked="" type="checkbox"/>
ASEOS/VESTUARIOS	SEPARADOS POR SEXOS <input checked="" type="checkbox"/>	CON VESTÍBULO PREVIO <input checked="" type="checkbox"/>	ASEO ADAPTADO PMR <input checked="" type="checkbox"/>	DUCHAS ADAPTADAS PMR <input type="checkbox"/>	Nº INODOROS 6	Nº LAVABOS 5

**PROYECTO TECNICO DE CALIFICACION AMBIENTAL PARA IMPLANTACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DESTINADO A RESTAURANTE ASIÁTICO SITO EN PARCELA M-17-C UE-1, SUP-5 LOCAL 1 DE UTRERA, SEVILLA.**

AVENIDA DE MARCHALOMAR S/Nº			
8307001QB5480N0001PB	13.32 "Restaurantes, cafeterías, pubs y bares"		
INSTALACIONES		SI	NO
Agua potable independiente y conectada a la red municipal		<input checked="" type="checkbox"/>	
Saneamiento independiente y conectada a la red municipal		<input checked="" type="checkbox"/>	
Eléctrica ajustada al RD 842/2002 (RBT) y normas posteriores relacionadas		<input checked="" type="checkbox"/>	
Elementos generadores, transformadores o almacenadores de energía eléctrica			<input checked="" type="checkbox"/>
Energía solar térmica o fotovoltaica			<input checked="" type="checkbox"/>
Acondicionamiento de aire (refrigeración)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Calefacción o agua caliente sanitaria		<input checked="" type="checkbox"/>	
Equipos o aparatos a presión			<input checked="" type="checkbox"/>
Ventilación-renovación mecánica de aire adecuada al RITE		<input checked="" type="checkbox"/>	
Elementos o instalación de gas natural		<input checked="" type="checkbox"/>	
Instalaciones con elementos de sonido, audiovisuales o música en directo			<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos o instalación de GLP (butano, propano, etc.)			<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos o instalación de PPL (gasóleo, gasolina, etc.)			<input checked="" type="checkbox"/>
Elementos o instalación de productos químicos			<input checked="" type="checkbox"/>
Ascensor, montacargas, grúas fijas o móviles			<input checked="" type="checkbox"/>
Almacenamiento de armas, cartuchería, explosivos o productos pirotécnicos			<input checked="" type="checkbox"/>

POTENCIA ELÉCTRICA (Kw)							
ALUMBRADO:	5,885	ELECTROMEQUÍNICAS:	67,208	RESTO FUERZA:	15,000	TOTAL:	88,093

FACTORES DE PREVENCIÓN Y SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS						
NORMA APLICABLE						
USO PRINCIPAL	ADMINISTRATIVO <input type="checkbox"/> PÚBLICA CONCURRENCIA <input checked="" type="checkbox"/>	APARCAMIENTO <input type="checkbox"/> RESIDENCIAL PÚBLICO <input type="checkbox"/>	COMERCIAL <input checked="" type="checkbox"/> RESIDENCIAL VIVIENDA <input type="checkbox"/>	DOCENTE <input type="checkbox"/> ALMACÉN <input type="checkbox"/>	HOSPITALARI <input type="checkbox"/> INDUSTRIA <input type="checkbox"/>	
CONFIGURACIÓN	TIPO C RSCIEI					
NIVEL DE RIESGO INTRÍNSECO	MEDIO					
PLANTA DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	1					
NÚM. DE PLANTAS DEL EDIFICIO (En la forma: -X + PB + N)	1					
NÚM. DE SECTORES DEL EDIFICIO (Sin incluir escaleras protegidas ni locales de riesgo especial)	1					
NÚM. DE LOCALES DE RIESGO ESPECIAL	BAJO:	MEDIO:	ALTO:			
AFORO	PÚBLICO: 287	EMPLEADOS: 15	TOTAL: 285			
NÚM. SALIDAS:	3	ANCHURA DE SALIDAS (m):	2,00 / 1,85 / 0,81			
RECORRIDO MÁXIMO EVACUACIÓN (m):	44,70	POTENCIA COCINA (kw):	50			
ALTURA DE EVACUACIÓN (m)	DEL ESTABLECIMIENTO (ASCENDENTE)		DEL ESTABLECIMIENTO (DESCENDENTE)		DEL EDIFICIO (DESCENDENTE)	
INSTALACIONES	HIDRANTE EXTERIOR SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	DETECCIÓN SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	ALARMA SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	COLUMNA SECA SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	ROCIADORES AUTOMÁTICOS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	EXTINCIÓN AUTOMÁTICA SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
	BIE 25 mm SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	BIE 45 mm SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	ASCENSOR DE EMERGENCIA SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	EXUTORIOS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	ALJIBE/GRUPO PRESIÓN SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	DETECCIÓN Y ALARMA SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
PROTECCIÓN	SOPORTES SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	VIGAS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CERCHAS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	PÓRTICOS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	FORJADOS SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	CUBIERTA SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
El técnico autor de la documentación técnica certifica que los datos reseñados se corresponden íntegramente con los de la documentación técnica presentada			El solicitante se compromete a realizar y mantener los usos y dotaciones con las características recogidas en esta documentación, así como a adoptar las medidas correctoras que, en su caso, imponga la Administración.			
Técnico: MARIANO J. RODRÍGUEZ MARÍN			Solicitante: JIE CHEN			
Sevilla a 10 DE ABRIL 2025			Sevilla a 10 DE ABRIL 2025			

### 3. LISTADO DE NORMATIVAS

#### NORMATIVA GENERAL.

- Plan General de Ordenación Urbana de Gines.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto Legislativo 1/2004 de 5 de marzo por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Catastro Inmobiliario. Modificado por la Disposición Final Decimoctava de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible.

#### ESTABLECIMIENTOS.

- Real Decreto 475/2007, de 13 de abril, por el que se aprueba la Clasificación Nacional de Actividades Económicas 2009 (CNAE-2009).
- Ley 18/2003, de 29 diciembre por la que se aprueban medidas fiscales y administrativas.
- Ley 6/2002, de 16 de diciembre, por la que se modifica la Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía, y se crea la tasa por tramitación de licencias comerciales.
- Orden de 25 de marzo de 2002, por la que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Ley 1/1996, de 10 de enero, del Comercio Interior de Andalucía.
- Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista.
- Decreto 66/1994, de 22 de marzo, por el que se regulan los horarios para la apertura y cierre de los locales comerciales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Real Decreto Ley 22/1993, de 29 de diciembre, por el que se establecen las bases para la regulación de horarios comerciales.

#### ACCESIBILIDAD Y ELIMINACION DE BARRERAS ARQUITECTONICAS.

- Real Decreto 173/2010, Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad DB-SUA, de 19 de febrero, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación, aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, en materia de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad Orden VIV/561/2010, de 1 de febrero, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y utilización de los espacios públicos urbanizados.
- Decreto 293/2009, de 7 de Julio, por el que se aprueba el Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.
- Real Decreto 505/2007, de 20 de abril, por el que se aprueban las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad para el acceso y utilización de los espacios públicos urbanizados y edificaciones.
- Real Decreto 1414/2006, de 1 de diciembre, por el que se determina la consideración de persona con discapacidad a los efectos de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de Igualdad de oportunidades, o discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.
- Ley 1/1999, de 31 de marzo, de Atención a las Personas con Discapacidad en Andalucía.
- Ley 15/1995, de 30 de mayo, sobre Límites del dominio sobre inmuebles para eliminar barreras arquitectónicas a las personas con discapacidad.

#### CONDICIONES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico de Seguridad contra incendios DB-SI.
- Real Decreto 312/2005, de 18 de marzo, por el que se aprueba la clasificación de los productos de construcción y de los elementos constructivos en función de sus propiedades de reacción y de resistencia frente al fuego.
- Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad

contra incendios en los establecimientos industriales.

- Decisión de la comisión de 8 de febrero de 2000 por la que se aplica la Directiva 89/106/ CEE del Consejo en lo que respecta a la clasificación de las propiedades de reacción al fuego de los productos de construcción.
- Orden de 16 de abril de 1998, sobre normas de procedimiento y desarrollo del Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios y se revisa el anexo I y los apéndices del mismo.
- Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- Instrucción Técnica Complementaria ITC MIE AP5. EXTINTORES DE INCENDIOS.

ACUSTICA.

**Marco europeo:** Directiva 2002/49/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de junio de 2002, sobre evaluación y gestión del ruido ambiental.

**Marco nacional:**

- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.
- Real Decreto 1513/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a la evaluación y gestión del ruido ambiental.
- Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

**Marco Autonómico:**

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 50/2025, de 24 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento para la preservación de la calidad acústica en Andalucía.
- Real Decreto 1675/2008, de 17 de octubre, por el que se modifica el Real Decreto 1371/2007, de 19 de octubre, por el que se aprueba el Documento Básico «DB-HR Protección frente al ruido» del Código Técnico de la Edificación y se modifica el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.
- Real Decreto 1371/2007, de 19 de octubre, por el que se aprueba el Documento Básico «DB-HR Protección frente al ruido» del Código Técnico de la Edificación y se modifica el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (para actividades con un nivel de ruido inferior a 80 dBA).
- Real Decreto 524/2006, de 28 de abril, por el que se modifica el Real Decreto 212/2002, de 22 de febrero, por el que se regulan las emisiones sonoras en el entorno debidas a determinadas máquinas de uso al aire libre.
- Orden de 18 de enero de 2006, por la que se desarrolla el contenido del sistema de calidad para la acreditación en materia de contaminación acústica.
- Real Decreto 1513/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a la evaluación y gestión del ruido ambiental.
- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido y sus modificaciones.
- Real Decreto 212/2002, de 22 de febrero, por el que se regulan las emisiones sonoras en el entorno debidas a determinadas máquinas de uso al aire libre.

CALIDAD AMBIENTAL.

- Real 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 medidas de ahorro y eficiencia energética.

- Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, se establece el régimen de organización y funcionamiento del registro de autorizaciones de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y de las instalaciones que emiten compuestos orgánicos volátiles, y se modifica el contenido del Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Ley 21/2013, de 9 de diciembre de evaluación ambiental.
- Real Decreto 1371/2007, de 19 de octubre, por el que se aprueba el Documento Básico «DB-HR Protección frente al ruido» del Código Técnico de la Edificación y se modifica el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación (para actividades con un nivel de ruido inferior a 80 dBA)
- Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, publicado el 13 de abril de 2013.
- Real Decreto 1826/2009, de 27 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio.
- Real Decreto 1027/2007 RITE, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de Calidad del Aire y Protección de la Atmósfera.
- Ley 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 150/2006, de 25 de Julio, por el que se desarrolla la Ley 28/2005 de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro y la publicidad de los productos del tabaco en materia de señalización y zonas habilitadas para fumar.
- Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.
- Ley 1/2005, de 9 de marzo, por la que se regula el régimen del comercio de derechos de emisión de gases de efecto invernadero.
- Real Decreto 117/2003, de 31 de enero, sobre limitación de emisiones de compuestos orgánicos volátiles debidas al uso de disolventes en determinadas actividades.
- Real Decreto Legislativo 1/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de prevención y control integrados de la contaminación.
- Decreto 74/1996, de 20 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Calidad del Aire.
- Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

#### VENTILACION – RENOVACION AMBIENTAL

- Corrección de errores Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, publicado el 5 de septiembre de 2013.
- Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, publicado el 13 de abril de 2013.
- Real Decreto 1826/2009, de 27 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio
- Real Decreto 1027/2007 RITE, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Ley 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-3 Calidad del aire interior.
- Norma UNE-EN-13779:2007, Ventilación de edificios no residenciales. Requisitos de prestaciones de sistemas de ventilación y acondicionamiento de recintos.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, establece las Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

#### EMISIONES DE HUMOS, VAPORES, GASES Y OLORES.

- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- Plan General de Ordenación Urbana.

#### CONTAMINACION LUMINICA.

- Ley 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.

#### VERTIDOS A LA RED PÚBLICA DE SANEAMIENTO.

- Real Decreto-Ley 11/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las Normas Aplicables al Tratamiento de las Aguas Residuales Urbanas.
- Normativas de las compañías suministradoras.

#### VERTIDOS AL DOMINIO PUBLICO HIDRAULICO, MARITIMO y TERRESTRE.

- Real Decreto-Ley 4/2007, de 13 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley de Aguas, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2001, de 20 de julio.
- Ley 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Real Decreto 840/2015 de 21 de septiembre por el que se aprueban medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.

#### USOS ANTERIORES DEL SUELO.

- Real Decreto 9/2005, de 14 de enero, por el que se establece la relación de Actividades potencialmente contaminantes del suelo y los criterios y estándares para la declaración de suelos contaminados.

#### RESIDUOS GENERADOS, ALMACENADOS O GESTIONADOS.

- Real Decreto 1304/2009, de 31 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1481/2001, de 27 de diciembre, por el que se regula la eliminación de residuos mediante el depósito en vertedero.
- Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Ley 7/2007, de 9 de Julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-2 Recogida y evacuación de residuos.
- Ley 22/2011, de 28 de julio, de Residuos.
- Decreto 73/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

#### CONSUMO RACIONAL DEL AGUA Y LA ENERGIA, JUSTIFICANDO ESPECIALMENTE EL CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN Y LA ORDENANZA PARA LA GESTIÓN LOCAL DE LA ENERGIA DE SEVILLA

- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-2 Recogida y evacuación de residuos.
- Ordenanza para la gestión local de la energía de Sevilla. Aprobada inicialmente en el Pleno del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla el 28 de diciembre de 2001.
- Informe de la GMU sobre aplicación de Ordenanza para la gestión local de la energía de Sevilla.

#### INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

Electricidad e Iluminación.

- Real Decreto 187/2011, de 18 de febrero, relativo al establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.
- REAL DECRETO 1890/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de eficiencia energética en instalaciones de alumbrado exterior y sus Instrucciones técnicas complementarias EA-01 a EA-07.
- Real Decreto 222/2008, de 15.02.08, del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. BOE 18.03.08. Régimen retributivo de la actividad de distribución de energía eléctrica.
- Orden 17.05.07 BOJA 16.06.07. Régimen de inspecciones periódicas de instalaciones eléctricas de baja tensión.
- Resolución 05.05.2005, de la Dir. Gral. De Industria, Energía y Minas. BOJA 7-6-2005. Normas particulares y condiciones técnicas y de seguridad de ENDESA Distribución. (NOTA. Estas normas son de aplicación únicamente para en el ámbito de actuación de ENDESA en Andalucía).
- Instrucción 31 .03.04, de la Dir. Gral. De Industria, Energía y Minas. BOJA 19.4.04. Procedimiento de puesta en servicio y materiales y equipos a utilizar en instalaciones temporales de ferias y manifestaciones análogas.
- Real Decreto 842/2002, de 02.08.02, del Ministerio de Ciencia y Tecnología. BOE18.09.02. En vigor desde el 18.09.03. Deroga REBT D. 2413/1973 Y sus ITC (MIE BT), modificaciones y desarrollo. Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones técnicas complementarias ITC BT.

#### Climatización.

- Corrección de errores Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, publicado el 5 de septiembre de 2013.
- Real Decreto 238/2013, de 5 de abril, por el que se modifican determinados artículos e instrucciones técnicas del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, publicado el 13 de abril de 2013.
- Real Decreto 1826/2009, de 27 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios, aprobado por Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio
- Real Decreto 1027/2007 RITE, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-2 Recogida y evacuación de residuos.
- Real Decreto 175/1995, de 24.02.95, del MO de Industria y Energía. Requisitos de rendimiento para las calderas nuevas de agua caliente alimentadas con combustibles líquidos o gaseosos.
- Real Decret01428/1992, de 27.11.92, del MO de Industria, Comercio y Turismo. Disposiciones de aplicación en la Directiva del Consejo de las CE 90/396/CEE sobre aparatos de gas.
- Real Decreto 3099/1977 de 8.09.1977 del MO de Industria y Energía. Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas.
- Instrucciones complementarias MIIF del reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas.

#### Saneamiento y vertido.

- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-2 Recogida y evacuación de residuos.
- Ordenanza Municipal de Saneamiento. BOP N° 42 del 20 de febrero de 2.001.
- Orden de 12.11.87, del MO de Obras Públicas y Urbanismo. BOE 23.11.87. Normas de emisión, objetivos de calidad y métodos de medición sobre vertidos de aguas residuales.
- Orden de 15.09.86, del MO de Obras Públicas y Urbanismo. BOE 24.09.86. Pliego de Prescripciones técnicas generales para tuberías de saneamiento de poblaciones.

#### Abastecimiento de aguas.

- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. Documento Básico DB-HS-4 Suministro de agua.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, MO de la Presidencia. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Decreto 120/1991, de 11.06.91, de la ca de la Presidencia. Reglamento del Suministro Domiciliario de Agua.

- Resolución de 14.02.80, de la Dir. Gral. De Energía. Diámetro y espesor mínimo de los tubos de cobre para instalaciones interiores de suministro de agua.
- Orden de 28.07.74, del MO de Obras Públicas y Urbanismo. Pliego de prescripciones técnicas generales para tuberías de abastecimiento de agua.
- Normas de las compañías suministradoras (EMASESA, ALJARAFESA, ...)

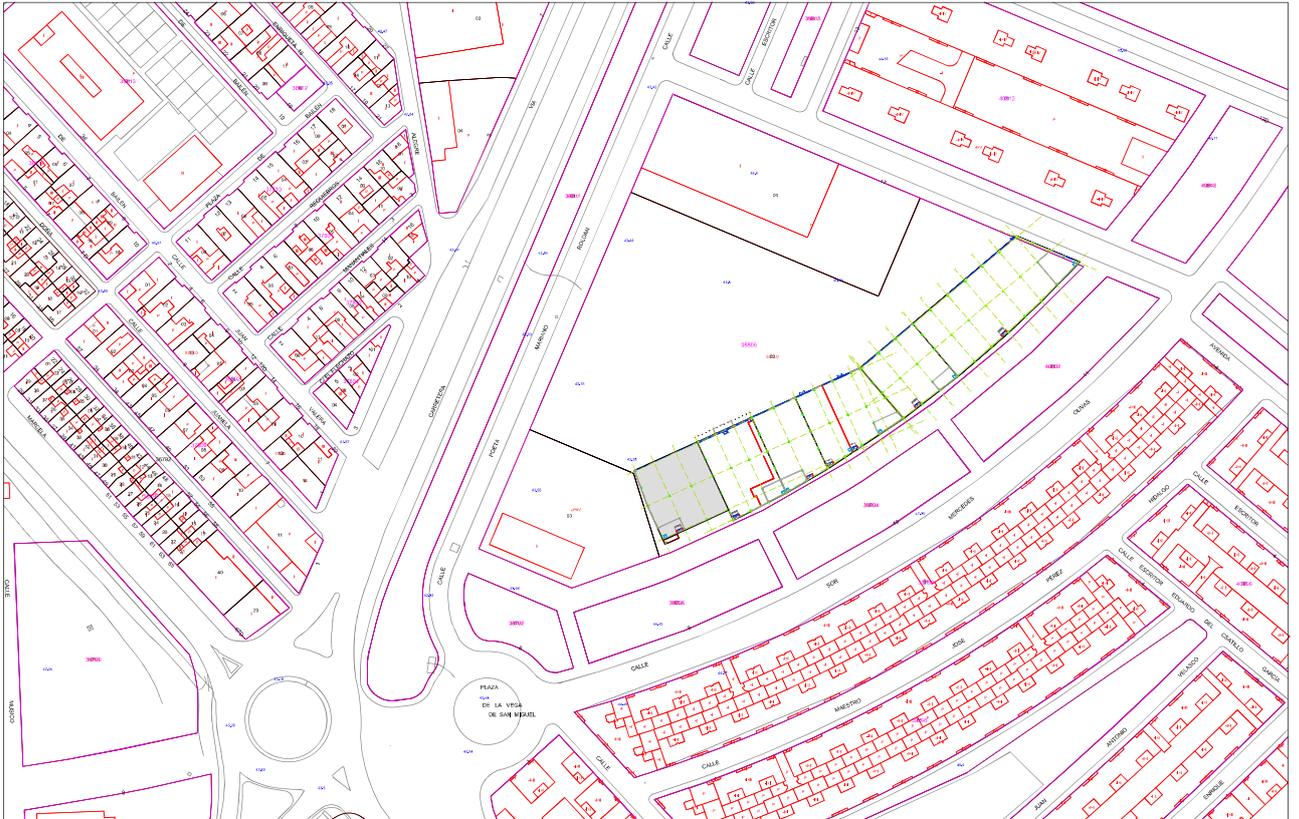
#### Gas

- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

#### NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Real Decreto 488/1997. Disposiciones mínimas de Seguridad y Salud relativas a trabajos con equipos que incluyen pantallas de visualización.
- Real Decreto 486/1997. Disposiciones mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Reglamento 852/2004 de 29 de abril del Parlamento Europeo relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre (BOE de 12 de enero de 2001) establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Decreto 198/1987, de 26 de agosto, por el que se establecen determinadas medidas en defensa de consumidores y usuarios para los establecimientos de restauración y similares.
- Reglamento 1169/2011 alérgenos hostelería.
- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 140/2003. Documento sobre los criterios de la calidad del agua para el consumo humano.
- Decreto 8/1995, de 24 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de desinfección, desinsectación y desratización Sanitarias.

## ***II- PLANOS***



PROYECTO TÉCNICO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA IMPLANTACIÓN DE ESTABLECIMIENTO DESTINADO A RESTAURANTE ASIÁTICO. SITIO EN PARCELA M-17-C-UE-1, SUP-5, LOCAL 1 DE UTRERA, SEVILLA.

1

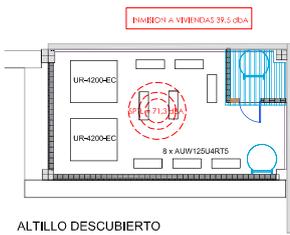
SITUACION

1:1000

ARQUITECTO TÉCNICO  
MARIANO L. RODRIGUEZ MARRIN

PROYECTO  
OCEAN BUSH 2022, SL

MARZO 2025



ALTILO DESCUBIERTO

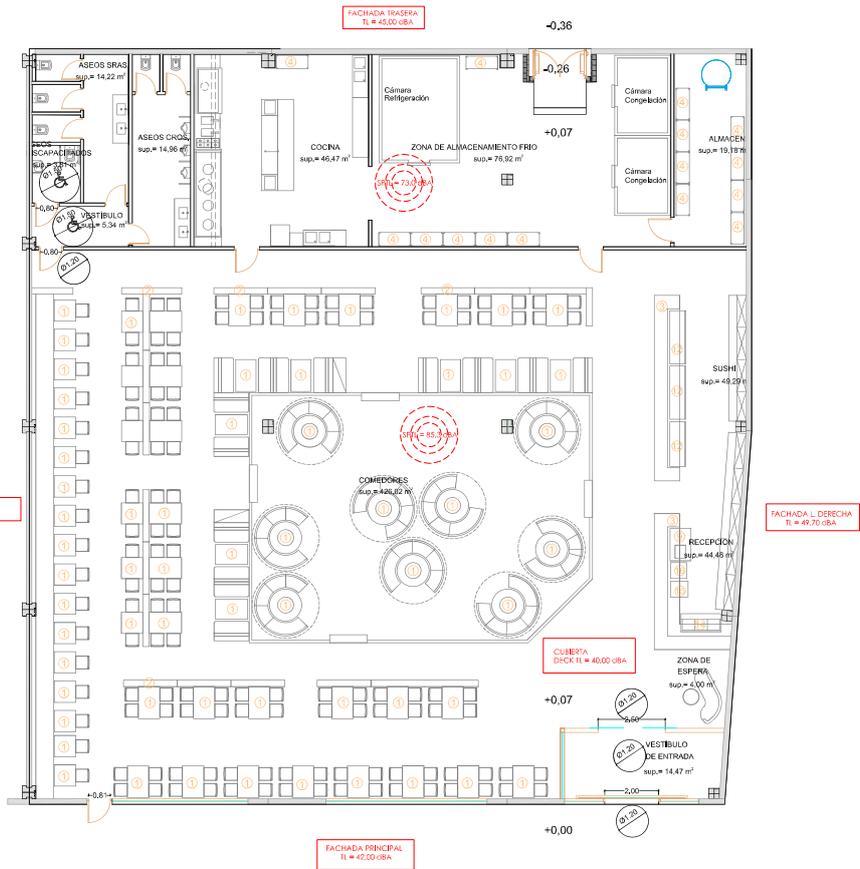
FACHADA TRASERA  
TL = 45,00 OBA

FACHADA L. DERECHA  
TL = 49,70 OBA

FACHADA PRINCIPAL  
TL = 42,00 OBA

MOBILIARIO

1	MESAS Y SILLAS
2	SEPADORES
3	MOSTRADORES
4	ESTANTERIAS
5	CAMPANA EXTRACTORA
6	COCINA WOK
7	PLANCHA
8	FREIDORA
9	FREGADERO
10	LAVAVAJILLAS COPULA
11	ARCON CONGELADOR
12	MESA FRIA
13	CONGELADOR VERTICAL
14	BOTELLERO
15	LAVAVAJILLAS PEQUEÑO
16	NEVERA PEQUEÑA
17	MESA AUXILIAR



PROYECTO TECNICO DE CALIFICACION AMBIENTAL PARA IMPLANTACION DE ESTABLECIMIENTO DESTINADO A RESTAURANTE ASIATICO. SITO EN PARCELA M-17-C UE-1, SUP-5, LOCAL 1 DE UTRERA, SEVILLA.

MOBILIARIOS, USOS, ACCESIBILIDAD Y ACUSTICA

ARQUITECTO TECNICO  
MARIANO L. RODRIGUEZ MARRIN

PROPIEDAD  
OCEAN SUSHI 2022, S.L.

1:100

MARZO 2025