



**PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE
UNA ACTIVIDAD DE HAMBURGUESERÍA EN LA CALLE
DUQUE DE LA VICTORIA, 23 ESQUINA CALLE MONTERO
CALVO, 7B DE VALLADOLID.**



TITULAR:

COMERCONLASMANOS S.L.

Septiembre 2025

Exp. 5099

ÍNDICE GENERAL

- 1.- OBJETO DEL PROYECTO Y ANTECEDENTES
- 2.- NORMATIVA DE APLICACIÓN
- 3.- DATOS ADMINISTRATIVOS
 - 3.1. Titular y representante
 - 3.2. Autor del proyecto
- 4.- EMPLAZAMIENTO
- 5.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD, CLASIFICACIÓN Y REGULACIÓN DE LOS USOS
 - 5.1. Uso específico
 - 5.2. Clasificación de la actividad
 - 5.3. Calificación urbanística
 - 5.4. Compatibilidad urbanística
 - 5.5. Restricción de distancia mínima entre locales con venta de alcohol
 - 5.6. Horario de funcionamiento
- 6.- DATOS GENERALES DEL LOCAL
 - 6.1. Descripción general del local
 - 6.2. Programa funcional
 - 6.3. Cuadro de superficies
 - 6.4. Alturas
- 7.- DATOS DE LAS INSTALACIONES Y FUENTES DE ENERGÍA
 - 7.1. Fuentes de energía
 - 7.2. Instalación eléctrica
 - 7.3. Instalación de gas
 - 7.4. Instalación de fontanería y ACS
 - 7.5. Instalación de saneamiento
 - 7.6. Instalaciones de climatización, ventilación y extracción de humos
 - 7.7. Instalación de protección contra incendios
 - 7.8. Maquinaria
8. CONDICIONES AMBIENTALES
 - 8.1. Emisiones a la atmósfera
 - 8.2. Ruido y vibraciones
 - 8.3. Vertido de aguas residuales
 - 8.4. Gestión de residuos
 - 8.5. Olores
9. JUSTIFICACIÓN DEL CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN
 - 9.1. DB-SI Seguridad en caso de incendio
 - 9.1.1. Sectorización interior
 - 9.1.2. Resistencia al fuego de la estructura
 - 9.1.3. Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y de mobiliario
 - 9.1.4. Locales de riesgo especial
 - 9.1.5. Sectorización respecto vecinos
 - 9.1.6. Evacuación de los ocupantes
 - 9.1.7. Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación
 - 9.1.8. Dimensionado de los medios de evacuación
 - 9.1.10 Puertas ubicadas en recorridos de evacuación

- 9.1.10. Escaleras
- 9.1.11. Señalización de los medios de evacuación
- 9.1.12. Control de humos en caso de incendio
- 9.1.13. Evacuación de personas con discapacidad
- 9.1.14. Instalaciones de protección contra incendios
- 9.1.15. Carteles de señalización
- 9.1.16. Medios de intervención de bomberos
- 9.2. Justificación del CTE DB SUA
 - 9.2.1. Seguridad frente a las caídas
 - 9.2.2. Seguridad frente al riesgo de impacto y de atrapamiento
 - 9.2.3. Seguridad frente al riesgo de encarcelamiento
 - 9.2.4. Seguridad frente al riesgo causado por alumbrado inadecuado
 - 9.2.5. Accesibilidad (acceso, aseo, punto de atención)
- 9.3. Justificación CTE DB HE
- 9.4. Justificación CTE DB HS

- 10. CONDICIONES HIGIÉNICAS
 - 10.1. Previsión de servicios higiénicos por el público y el personal
 - 10.2. Condiciones de los servicios higiénicos
 - 10.3. Vestidores del personal
 - 10.4. Condiciones higiénicas de las zonas de preparación de alimentos
- 11. ACCESIBILIDAD Y SUPRESIÓN DE BARRERAS ARQUITECTÓNICAS
- 12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- 13. JUSTIFICACIÓN DE OTRAS NORMATIVAS
 - 13.1.1. Justificación conforme a la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León
 - 13.1.2. Justificación conforme al Decreto 12/2016 sobre establecimientos de restauración
- 14. CONCLUSIONES

1.- OBJETO DEL PROYECTO Y ANTECEDENTES

Se redacta el presente documento para la obtención de la licencia ambiental necesaria para la implantación de una actividad de restauración tipo hamburguesería en la planta baja de un edificio situado en la calle Duque de la Victoria, 23 esquina calle Montero Calvo, 7B de Valladolid.

Como antecedentes relevantes cabe hacer referencia al Expediente LO 2025/152 de rehabilitación integral del edificio donde se emplaza el local comercial donde se realizará la actividad cuyas obras se ejecutarán de forma independiente a las necesarias para el acondicionamiento del local una vez obtenida la licencia ambiental objeto del presente proyecto y de acuerdo con el trámite correspondiente.

2.- NORMATIVA DE APLICACIÓN

La normativa básica de aplicación para la tramitación de la licencia ambiental y la implantación de la actividad es la siguiente:

Normativa autonómica y estatal

- Decreto legislativo 1/2015, de 12 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención ambiental de Castilla y León.
- Ley 11/2003, de 8 de abril, de Prevención ambiental de Castilla y León
- Decreto 70/2008 de 2 de Octubre, por el que se modifican los Anexos II y V y se amplía en Anexo IV de la Ley 11/2003 , de 8 de abril.
- Decreto-Ley 3/2009, de 23 de Diciembre, de medidas de impulso de Actividades de Servicios de Castilla y León.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- Ley 5/1999, de 8 de abril, de Urbanismo de Castilla y León.
- Ley 14/2010 de Turismo de Castilla y León
- Decreto 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración de Castilla y León
- Ley 7/2006 de 2 de Octubre de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Castilla y León

Normativa municipal del Ayuntamiento de Valladolid

- Plan General de Ordenación Urbana de Valladolid (PGOU), vigente.
- Ordenanza Municipal de Protección contra la Contaminación Acústica y Vibraciones de Valladolid (BOP nº 145, de 24 de julio de 2013).
- Ordenanza reguladora de las condiciones acústicas en actividades (Instrucciones técnicas del Ayuntamiento).
- Ordenanza municipal de limpieza, gestión de residuos y medio ambiente urbano.
- Ordenanza de condiciones higiénico-sanitarias en locales de pública concurrencia.
- Normativa sobre terrazas y ocupación del dominio público, en su caso.

- Ordenanza fiscal reguladora de tasas por prestación de servicios urbanísticos.
- Cualquier otra normativa o instrucción técnica específica emitida por los servicios municipales con competencia en materia de urbanismo, medio ambiente, accesibilidad o salubridad.

Normas técnicas de Edificación y reglamentos de instalaciones

- Código Técnico de la Edificación (Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo), con especial atención a los Documentos Básicos DB-SI (Seguridad en caso de incendio), DB-HS (Salubridad), DB-SUA (Accesibilidad) y DB-HE (Energía).
- Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios (RITE) – RD 1027/2007.
- Reglamento electrotécnico de baja tensión (REBT) – RD 842/2002.
- Reglamento de instalaciones de protección contra incendios (RIPCI) – RD 513/2017.

Asimismo, se tendrán en cuenta las especificaciones técnicas incluidas en los informes sectoriales que se emitan en el procedimiento administrativo correspondiente.

3.- DATOS ADMINISTRATIVOS

3.1. Titular y representante

- **Titular:** COMERCONLASMANOS S.L.
- **CIF:** B67578930

3.2. Autor del proyecto:

Técnico: Ramon Yll Felis
Colegio profesional: Colegio de Ingenieros Industriales de Cataluña (COEIC)

4.- EMPLAZAMIENTO

La actividad se desarrollará en un local que ocupará parcialmente la planta baja de un conjunto de dos edificios emplazados en la calle Duque de la Victoria, 23 y la calle Montero Calvo 7B respectivamente, en el municipio de Valladolid (CP 47001), disponiendo de acceso directo desde la vía pública desde la calle Duque de la Victoria.

Referencia catastral (Con ocupación parcial de entidades):

- Nº 6426717UM5162E0001WY (c/Duque de la Victoria, 23)
- Nº 6426716UM5162E0001HY (c/Montero Calvo, 7B)

5.- USO ESPECÍFICO, CLASIFICACIÓN Y REGULACIÓN DE LOS USOS

5.1. Uso específico

Se desarrollará una actividad de restauración tipo hamburguesería, con instalaciones preparadas para dispensar comida y bebida rápida. Su consumo podrá realizarse en el interior del establecimiento o expedirse para uso externo.

5.2. Clasificaciones de la actividad

Decreto legislativo 1/2015, de 12 de noviembre por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención ambiental de Castilla y León.

Por sus características, la actividad queda sometida al régimen de licencia ambiental, siendo de aplicación el procedimiento previsto en los artículos 25 y siguientes del citado Decreto Legislativo 1/2015.

Ley 7/2006, de 2 de Octubre, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Castilla y León.

Según el punto B.6.4. del anexo de la Ley 7/2006 , correspondiente al Catálogo de espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollan en establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León, la actividad a desarrollar se incluye dentro del grupo de actividades hosteleras y restauración, dentro del apartado de : “6.4. Pizzería, hamburguesería, bocatería o similar”

En aplicación de la Ley 11/2003, de 8 de abril, de Prevención Ambiental de Castilla y León, y del Decreto Legislativo 1/2015, de 12 de noviembre, que aprueba su texto refundido, dicha clasificación implica que el establecimiento queda sujeto al régimen de Licencia Ambiental, siendo necesaria su tramitación ante el Ayuntamiento de Valladolid como requisito previo a la puesta en marcha de la actividad.

Decreto 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración de Castilla y León,

De acuerdo con el Decreto 12/2016, de 21 de abril, el establecimiento resulta clasificado dentro de la categoría de “Restaurantes”.

El cumplimiento de las condiciones técnicas, funcionales e higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 12/2016 (ventilación, climatización, agua caliente sanitaria, eficiencia energética, aseos, accesibilidad, etc.) se justifica en los apartados correspondientes de la presente memoria.

5.3. Calificación urbanística

El local donde se desarrollará la actividad se ubica en el ámbito Centro Histórico (CH) según el Plan General de Ordenación Urbana de Valladolid 2020 (PGOUVa 2020), ocupando parcialmente la planta baja de dos edificios situados en:

- C/ Duque de la Victoria, 23
 - Suelo urbano consolidado.
 - Ordenanza aplicable: Residencial Mixto (RM).
 - Condiciones de edificación: Manzana Cerrada Tipo 1 (MC1).

- C/ Montero Calvo, 7B
 - Suelo urbano consolidado.
 - Ordenanza aplicable: Terciario Tipo 1 (T1).
 - Condiciones de edificación: Manzana Histórica (MH).
 - Inmueble incluido como elemento catalogado.

El local objeto de la presente solicitud ocupará fundamentalmente la planta baja del edificio de la calle Duque de la Victoria, 23, y de forma parcial la planta baja del edificio situado en calle Montero Calvo, 7B, según se refleja en el plano de emplazamiento que se adjunta.

5.4. Compatibilidad urbanística

El uso previsto corresponde a uso productivo terciario – hostelería (restauración).

De acuerdo con las determinaciones del PGOUVa 2020, dicho uso resulta compatible con las ordenanzas urbanísticas que afectan a los edificios donde se ubica el local, tanto en:

- Manzana Cerrada Tipo 1 (MC1) – asociada a la ordenanza de Residencial Mixto (RM).
- Manzana Histórica (MH) – asociada a la ordenanza de Terciario Tipo 1 (T1), con afección adicional por tratarse de elemento catalogado.

5.5. Restricción de distancia mínima entre locales con venta de alcohol

Según la Ordenanza Municipal de Valladolid sobre prevención de alcoholismo, La exigencia de mantener una distancia mínima de 25 metros entre accesos se aplica exclusivamente a los establecimientos de ocio nocturno (discotecas, salas de fiesta, pubs, bares especiales, boleras y locales multiocio).

El presente establecimiento, clasificado como restaurante tipo hamburguesería, no está sujeto a esta limitación, por lo que la proximidad a otros locales no condiciona la concesión de la licencia ambiental.

Por tanto, el presente establecimiento, siendo una hamburguesería, no está sujeto a esta limitación, y la proximidad a otros locales no condiciona la concesión de la licencia ambiental.

Se instalará en lugar visible al público la cartelería obligatoria, con la advertencia de la prohibición de venta y suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años, de acuerdo con el art. 3 de la Ordenanza y el Decreto autonómico 115/2007.

5.6. Horario de funcionamiento

El horario de funcionamiento de la actividad se realizará dentro de los límites establecidos en la ORDEN IYJ/689/2010, de 12 de mayo, por la que se determina el horario de los espectáculos públicos y actividades recreativas que se desarrollen en los establecimientos públicos, instalaciones y espacios abiertos de la Comunidad de Castilla y León

6.- DATOS GENERALES DEL LOCAL

6.1. Descripción general del local

El establecimiento objeto del presente proyecto se ubica en la planta baja de un conjunto de dos edificios entre medianeras, cuyas plantas superiores se destinan a alojamiento turístico. En la misma planta baja coexisten otros locales de uso comercial, con accesos independientes y no comunicados con el local objeto de esta memoria.

El local dispone de fachada directa a la calle Duque de la Victoria, donde se sitúa el acceso principal a través de un vestíbulo con funciones de barrera acústica. La puerta de entrada será de apertura automática, con una anchura libre de paso de 1,20 m.

Adicionalmente, se proyecta un segundo vestíbulo independiente, destinado exclusivamente a la entrega de pedidos a repartidores a domicilio, a fin de garantizar la operativa del servicio de “delivery” sin interferir en el acceso de clientes.

Desde el punto de vista constructivo, el local se compone de varios cuerpos con tipologías edificatorias diferenciadas, cuyas características se detallan en el capítulo de justificación de las condiciones de protección contra incendios de la presente memoria.

6.2. Programa funcional

La actividad a desarrollar en el local corresponde a un restaurante tipo hamburguesería, bajo la marca comercial VICIO, especializado en la elaboración de productos de comida rápida de alta calidad, destinados tanto al consumo en sala como a la recogida para llevar.

Se trata de una actividad de restauración sin servicio a mesa, en la que los pedidos se efectúan y abonan en mostrador o kioscos digitales, siendo posteriormente recogidos por el cliente en barra. El consumo en el local se realiza en régimen de autoservicio, en las mesas habilitadas al efecto.

La organización funcional del local incluye los siguientes elementos:

Zona de cocina abierta al público

Espacio destinado a la elaboración de alimentos, en contacto visual con el cliente, equipada con vitrinas calientes, planchas eléctricas, freidoras y hornos. Toda la línea de cocción se protege mediante campana extractora industrial de acero inoxidable, dotada de filtros metálicos de retención de grasas y sistema de extinción automática, con conducto independiente a cubierta según el Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico. La zona se mantendrá en depresión respecto al resto del local para evitar la propagación de humos y olores.

Zona de preparación y apoyo

Áreas destinadas a la manipulación de alimentos, con superficies continuas de acero inoxidable, mobiliario homologado de uso alimentario y fregaderos de dos senos con grifos de accionamiento no manual. Estas superficies cumplirán las exigencias de limpieza y desinfección establecidas en el Reglamento (CE) 852/2004 y el Decreto 17/2008 de Castilla y León. Los alimentos se recibirán y almacenarán en cámaras frigoríficas independientes para materias primas y productos elaborados, con termómetros exteriores y control de temperaturas.

Zona de atención al público

Área destinada a la toma de pedidos y entrega directa al cliente, organizada bajo el modelo de autoservicio. Se garantizará la separación entre zona de cobro y zona de entrega de pedidos para optimizar el flujo de clientes y personal.

Zona de sala

Espacio dotado de mesas y sillas para el consumo en el propio local. Se dispondrán papeleras selectivas para que los clientes depositen envases, orgánicos y otros residuos, fomentando la recogida selectiva conforme a la Ordenanza Municipal de Residuos (BOP 30/10/2024).

Gestión de residuos

El local contará con un área específica y ventilada para almacenamiento temporal de residuos, diferenciando las fracciones: orgánicos, envases, vidrio, papel/cartón, resto y residuos especiales (aceites)

6.3. Cuadro de superficies

Las superficies útiles de los diferentes espacios que configuran la actividad se detallan en el siguiente cuadro:

CUADRO DE SUPERFICIES	
Descripción	Sup. útil (m ²)
Vestíbulo acceso	3,35 m ²
Vestíbulo riders	2,59 m ²
Sala	93,85 m ²
Barra	14,36 m ²
Cocina	15,92 m ²
Zona preparación previa	4,55 m ²
Cámara +	5,70 m ²
Cámara -	3,30 m ²
Lavado	5,09 m ²
Pasillo	6,42 m ²
Cuarto basuras	4,71 m ²
Almacén	14,97 m ²
Cuarto técnico	2,88 m ²
Vestíbulo aseos	4,51 m ²
Aseo H	1,90 m ²
Aseo PRM / M	4,30 m ²
Vestuario y aseo del personal	6,47 m ²
Total	194,87 m²

6.4. Alturas

Todas las dependencias de uso público y las zonas de trabajo dispondrán de una altura libre mínima de 2,50 m, de conformidad con las exigencias de habitabilidad y uso establecidas en el Plan General de Ordenación Urbana de Valladolid y en la normativa técnica de aplicación.

En el caso de almacenes, cuartos de instalaciones y aseos, la altura mínima podrá reducirse a 2,20 m, siempre que se garantice la adecuada ventilación y condiciones de uso, conforme a los criterios de la normativa urbanística y de habitabilidad vigentes.

7.- DATOS DE LAS INSTALACIONES Y FUENTES DE ENERGÍA

7.1. Fuentes de energia

El local dispondrá de las siguientes fuentes de suministro:

- Electricidad: Suministrada por la compañía distribuidora correspondiente, mediante acometida trifásica. La energía eléctrica se utilizará para los equipos de iluminación, climatización, ventilación, cámaras de refrigeración, sistemas de extracción y maquinaria auxiliar.
- Gas natural: Suministrado a través de la red de distribución existente en la zona. El gas se empleará para determinados equipos de cocina y, en su caso, para producción de agua caliente sanitaria o sistemas térmicos, si se especifica en el diseño definitivo de instalaciones.
- Agua potable: Suministrada por el Servicio Municipal de Aguas del Ayuntamiento de Valladolid, a través de la red pública. Se utilizará para consumo, limpieza, cocción de alimentos y servicios higiénico-sanitarios.

7.2. Instalación eléctrica

La instalación eléctrica del local se ejecutará conforme al Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (REBT), aprobado por Real Decreto 842/2002, y sus Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC-BT), en particular las relativas a previsión de cargas (ITC-BT-10) e instalaciones en locales de pública concurrencia (ITC-BT-17).

El suministro se realizará con tensión de 400/230 V (trifásica + neutro), salvo que la compañía distribuidora certifique expresamente la entrega en 3x230 V, disponiendo de una potencia contratada de 70 kW, suficiente para cubrir las necesidades de:

- Iluminación y alumbrado de emergencia.
- Equipos de climatización y ventilación.
- Equipos eléctricos de cocina (planchas, freidoras, hornos).
- Cámaras frigoríficas y sistemas auxiliares.

El cuadro general de distribución estará equipado con los dispositivos de mando y protección reglamentarios:

- Interruptor general automático (IGA).
- Interruptores diferenciales de alta sensibilidad para protección de personas.
- Protección contra sobretensiones transitorias y permanentes.
- Circuitos independientes para alumbrado, fuerza, climatización, cocina y servicios auxiliares.
-

Se dispondrá de instalación de puesta a tierra, realizada conforme a la ITC-BT-18, con resistencia de tierra inferior a los valores establecidos por el REBT.

La instalación eléctrica será ejecutada por empresa instaladora autorizada, con su correspondiente certificado de instalación eléctrica en baja tensión (CIE), requisito indispensable para la puesta en servicio y alta de suministro.

Iluminación

La instalación de iluminación del local se realizará cumpliendo los requisitos establecidos en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (REBT), la ITC-BT-28 sobre locales de pública concurrencia, así como las exigencias mínimas del Código Técnico de la Edificación (CTE) en su Documento Básico HE (Ahorro de energía) y SUA (Seguridad de utilización y accesibilidad).

Se instalarán luminarias de tecnología LED, de alta eficiencia energética y bajo consumo, distribuidas según el uso y características de cada zona del local. La intensidad lumínica se adaptará a los valores recomendados en la norma UNE-EN 12464-1:

- Zona de atención al público y comedor: ≥ 200 lux
- Cocina: ≥ 500 lux
- Aseos y zonas comunes: ≥ 100 lux
- Almacenes y cámaras: ≥ 150 lux
- Oficinas y zonas administrativas: ≥ 300 lux

La iluminación estará distribuida en diferentes circuitos independientes, con interruptores o sistemas de encendido acordes al uso y la distribución del local. Se preverá la instalación de reguladores o sistemas automáticos de encendido/apagado en zonas donde sea necesario optimizar el consumo (zonas de paso, almacenes, etc.).

En los aseos, la instalación cumplirá con los requisitos de seguridad establecidos en el REBT para zonas húmedas, respetando los volúmenes de protección. Las luminarias de emergencia se instalarán conforme a la normativa vigente, garantizando el alumbrado mínimo de evacuación, señalización y ambiente en caso de fallo del suministro.

El sistema de iluminación estará conectado al cuadro eléctrico general del local, con protecciones diferenciadas y acorde a la potencia y secciones de cableado requeridas. Todos los equipos y materiales utilizados cumplirán con las disposiciones del marcado CE y serán aptos para locales de pública concurrencia.

7.3. Instalación de gas

El local dispondrá de una instalación receptora de gas canalizado destinada a la alimentación de determinados equipos de cocina.

La instalación se ejecutará conforme al Reglamento Técnico de Distribución y Utilización de Combustibles Gaseosos (RD 919/2006) y sus Instrucciones Técnicas Complementarias (ITC-ICG), así como al CTE DB-SI en lo relativo a seguridad en caso de incendio.

- Acometida y medida: partirá de la red de distribución exterior y se conectará a un armario de regulación y medida situado en fachada o zona común del edificio, según determine la compañía suministradora.
- Instalación interior: discurrirá por el interior del local hasta los aparatos consumidores, en recorrido visible o registrado, cumpliendo en todo momento las condiciones de ventilación, registro, señalización y accesibilidad exigidas.
- Materiales: tuberías, llaves, reguladores y válvulas estarán homologados y certificados para uso con gas, cumpliendo la ITC-ICG 07.
- Seguridad:
 - Llaves de corte accesibles en origen y en cada aparato.
 - Detector de fugas con corte automático de suministro (obligatorio en locales de pública concurrencia con potencia instalada >70 kW, recomendable en todos los casos).
 - Sistema de ventilación natural o forzada en la zona de cocción, que asegure renovación suficiente y evite acumulaciones peligrosas.
 - Integración con el sistema de detección/extinción de incendios: corte automático del gas en caso de disparo del sistema de extinción en campana.

Antes de su puesta en servicio, la instalación será objeto de prueba de estanqueidad e inspección por empresa instaladora habilitada, y se emitirá el certificado de instalación (IRI) para su registro en el organismo competente de la Junta de Castilla y León, conforme a la ITC-ICG 09.

7.4. Instalación de fontanería y ACS.

La instalación de agua potable del local se ejecutará de conformidad con la normativa vigente, garantizando el suministro de agua sanitaria a todos los puntos de consumo previstos (cocina, aseos, limpieza, etc.), y respetando en todo momento las condiciones de salubridad, presión y caudal mínimas exigibles.

La instalación se ajustará a lo establecido en:

- Reglamento de Instalaciones Interiores de Suministro de Agua, aprobado por Orden de 9 de diciembre de 1975.
- Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), aprobado por Real Decreto 1027/2007, en lo relativo a la producción, acumulación y distribución de agua caliente sanitaria (ACS).
- Reglamento Municipal del Servicio de Abastecimiento de Agua Potable y Saneamiento de Valladolid.
- Código Técnico de la Edificación (CTE), aprobado por Real Decreto 314/2006, especialmente en su Documento Básico HS 4 "Suministro de agua".

Acometida y suministro

- La acometida de agua potable será ejecutada conforme a las especificaciones técnicas del Reglamento Municipal (Artículos 15 a 21), siendo el prestador del

servicio responsable de su ejecución, mantenimiento y puesta en carga (Art. 17 y 20).

- Se instalará un contador homologado y precintado (Artículos 30 a 33), en ubicación accesible para su lectura y conservación.
- La continuidad y regularidad del suministro se garantizarán conforme al Artículo 35.
- El uso del agua estará limitado al consumo declarado en el contrato, prohibiéndose derivaciones o usos no autorizados (Artículos 12 y 36).
- La instalación interior del local se ejecutará con materiales homologados y por instaladores autorizados (Artículo 23), garantizando la potabilidad hasta los puntos de consumo, conforme al Artículo 10.3.
- La acometida se utilizará para cubrir las necesidades de agua fría y caliente sanitaria, incorporando los dispositivos anti-retorno y de protección frente a contaminación cruzada previstos en los Artículos 26 y 27.

Red interior

La instalación interior se desarrollará desde el contador general del local, a través de una red de tuberías correctamente dimensionadas, con materiales autorizados para uso alimentario (polietileno reticulado –PEX–, multicapa o cobre).

La red dispondrá de:

- Llaves de corte accesibles en cada zona funcional (cocina, aseos, limpieza).
- Válvulas de retención y seguridad para evitar retornos y sobrepresiones.
- Sistema de evacuación de presión, cuando proceda.

Consumos previstos

- Red de agua fría sanitaria (AFS): abastecimiento a cocina, aseos y limpieza.
- Red de agua caliente sanitaria (ACS): abastecimiento a cocina, aseos y limpieza.
- Grifería: de cierre automático o tipo monomando en aseos, en cumplimiento de CTE DB-HS 4, fomentando el ahorro de agua.

Producción de ACS

La producción de ACS se realizará mediante 2 acumuladores de 200 Lt. de alta eficiencia energética.

7.5. Instalaciones de saneamiento

El local dispondrá de una red de saneamiento que recogerá y evacuará las aguas residuales generadas en las distintas dependencias, conectándolas a la red general del edificio y, desde ésta, al sistema de alcantarillado municipal en las condiciones establecidas en el Reglamento Municipal del Servicio de Abastecimiento de Agua Potable y Saneamiento aprobado por el Ayuntamiento de Valladolid

La instalación se ejecutará de acuerdo con lo establecido en el Código Técnico de la Edificación (CTE), especialmente en su Documento Básico HS 5 “Evacuación de aguas”, así como conforme a la normativa técnica y urbanística del Ayuntamiento de Valladolid.

En cumplimiento del Reglamento Municipal del Servicio de Abastecimiento de Agua Potable y Saneamiento de Valladolid, se dará cumplimiento a los siguientes aspectos:

- La conexión a la red pública de saneamiento se realizará conforme al Capítulo III del Reglamento (Artículos 67-84), incluyendo la obligatoriedad de conexión a la red de alcantarillado público, salvo excepciones justificadas (Art. 67 y 68).
- Se garantizará la ejecución correcta de las acometidas y mantenimiento por parte del usuario (Art. 84), asegurando el buen funcionamiento y evitando riesgos de infiltraciones o contaminaciones a la red pública.
- Las características y limitaciones de los vertidos a la red cumplirán estrictamente con el Anexo III del Reglamento y los límites máximos permitidos para contaminantes físicos y químicos, especialmente en aceites, detergentes, sólidos en suspensión y otros parámetros (Artículos 69-73 y Anexo III).
- No se prevé bombeo para saneamiento, siendo la evacuación por gravedad conforme a la normativa (Anexo II, punto 3).
- El local dispondrá de arqueta de toma de muestras de fácil acceso para la inspección y control periódico (Anexo IV y Artículo 77).

La evacuación se realizará por gravedad, sin necesidad de sistemas de bombeo, al disponer el local de una cota adecuada respecto al punto de conexión con la red horizontal del edificio.

En las zonas de cocina y limpieza se instalarán rejillas y sumideros sifónicos, convenientemente protegidos para evitar obstrucciones. No se verterán residuos grasos, aceites ni sólidos directamente a la red; el local dispondrá de servicio externo de recogida de aceites usados, conforme a la normativa ambiental aplicable.

7.6. Instalaciones de climatización , ventilación de salubridad y extracción de humos

El local dispondrá de instalaciones independientes de climatización y ventilación para las zonas de cocina y sala de público, cumpliendo lo establecido en el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE), el Código Técnico de la Edificación (CTE) — DB-HS 3 (calidad del aire interior) y DB-HE 1 (eficiencia energética)—, y la Ordenanza Municipal de Protección del Medio Ambiente contra Ruidos y Vibraciones.

7.6.1. Climatización.

El local contará con un sistema de climatización mediante bomba de calor tipo VRV (volumen de refrigerante variable), con una unidad exterior ubicada sobre la zona plana de cubierta habilitada para tal fin.

Equipos instalados:

- Unidad exterior: DAIKIN modelo REYQ20U, con potencia frigorífica nominal de 55,9 kW y potencia calorífica nominal de 62,5 kW.
- Unidades interiores: cuatro unidades de conductos, situadas en el falso techo del local, conectadas a una red de conductos de impulsión y retorno que distribuyen el aire a las diferentes zonas del establecimiento.

Características técnicas:

- Funcionamiento en modo frío y calor mediante bomba de calor aire-aire, garantizando condiciones de confort térmico en todo el local.
- Control electrónico centralizado, con posibilidad de zonificación y programación horaria.
- Eficiencia energética: equipos con etiquetado clase A o superior, cumpliendo con los valores mínimos de rendimiento estacional (SEER y SCOP) exigidos por el RITE y la Directiva ErP.

Condiciones de instalación:

- Los equipos exteriores se instalarán sobre bancada técnica metálica, diseñada con la resistencia estructural adecuada para soportar cargas y esfuerzos transmitidos al forjado.
- La bancada dispondrá de amortiguadores antivibratorios para minimizar la transmisión de ruidos y vibraciones al edificio.
- Se preverá la evacuación de aguas de condensados de forma higiénica y canalizada hasta la red de saneamiento, con sifón adecuado para evitar retornos de olores.

Aspectos normativos y ambientales:

- La instalación cumplirá las prescripciones del Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE, RD 1027/2007).
- El sistema de ventilación y climatización se diseñará de modo que garantice las condiciones de renovación de aire exigidas, en cumplimiento de la IT 1.1.4.2 del RITE y del CTE DB-HS 3 Calidad del aire interior.
- Se contempla la recuperación de calor en ventilación al superar el caudal de 1.008 m³/h, conforme a la IT 1.2.4.5.2 del RITE.

- Los equipos utilizarán refrigerante fluorados de acuerdo con el Reglamento (UE) 517/2014, disponiendo de plan de revisiones y control de fugas según la carga instalada.

Mantenimiento y seguridad:

- Se redactará el Manual de Uso y Mantenimiento, conforme al RITE, incluyendo el plan de revisiones periódicas.
- La instalación será ejecutada por empresa instaladora habilitada, que emitirá el certificado de instalación y el registro correspondiente en la Junta de Castilla y León.

El local no dispone de torres de refrigeración ni otras instalaciones incluidas en el ámbito de aplicación del RD 487/2022, de prevención y control de la legionelosis, por lo que no se generan riesgos asociados a esta normativa

7.6.2. Ventilación de salubridad

Zona de público (sala):

La sala contará con ventilación mecánica que garantice la calidad IDA-3 para restaurantes (RITE, IT 1.1.4.2.2 / CTE DB-HS 3), con 8 l/s·persona. Cálculo de caudal (aforo 74 pers.): $74 \times 8 \text{ l/s} = 592 \text{ l/s} \rightarrow 2.131 \text{ m}^3/\text{h}$.

Dado que el caudal total supera $1.008 \text{ m}^3/\text{h}$, se instalará recuperación de calor conforme a la IT 1.2.4.5.2 del RITE.

Especificación mínima del recuperador: caudal nominal $\geq 2.500\text{--}3.000 \text{ m}^3/\text{h}$, $\eta_t \geq 68 \%$, bypass para free-cooling y protección antihielo, estanqueidad clase L2 o superior y equilibrado de caudales con acta de puesta en marcha.

La aportación de aire exterior se realizará por el sistema de climatización por conductos, con filtración adecuada (p.ej., ePM1 en impulsión) y control de caudal variable para adaptar ventilación a ocupación.

Aseos y vestuario :

Ventilación forzada independiente, con extracción continua mediante conducto exclusivo a exterior (RITE IT 1.1.4.2.2 / DB-HS 3).

Caudales mínimos de extracción: $\geq 10 \text{ l/s}$ por inodoro

Sin recirculación a otros locales; no se retornará aire de aseos al recuperador.

Criterio de presiones y compatibilidad con cocina:

Se mantendrá depresión en cocina respecto de sala (ver 7.6.3), evitando migración de olores hacia zonas de público. La ventilación de sala y la aportación a campana se coordinarán para asegurar balance de caudales.

7.6.3. Extracción de humos

La zona de cocina dispondrá de un sistema de extracción mecánica de humos y vapores de cocción, compuesto por:

- Campana extractora industrial en acero inoxidable, equipada con filtros metálicos de retención de grasas de fácil desmontaje y limpieza, conforme a la norma UNE-EN 16282.
- Extractor mecánico ubicado en cubierta, con caudal nominal de 12.000 m³/h, certificado F400-90 para garantizar su resistencia al fuego durante 90 minutos, conforme al RIPCI (RD 513/2017).
- Conducto de extracción de sección circular Ø 600 mm, metálico, con registros de limpieza cada 3 m y en cambios de dirección, cumpliendo con la IT 1.3.4.2.2 del RITE y el Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico de Valladolid. El conducto finalizará a cubierta con un remate tipo jet, a 2 m sobre la cota de cubierta y libre de obstáculos en un radio de 15 m, asegurando la correcta dispersión de contaminantes.
- Aportación de aire de compensación mediante ventilador de impulsión con caudal de 10.000 m³/h, introducido de forma difusa en la zona de cocina para mantener depresión respecto al resto del local, garantizando el equilibrio de caudales y evitando la migración de olores hacia las zonas públicas.

Medidas complementarias:

- El sistema estará conectado al sistema automático de extinción de incendios en campana, de acuerdo con la norma UNE 23585, de forma que el disparo del sistema active el corte automático del gas y de la electricidad en la línea de cocción.
- El conjunto de campana, filtros, conducto y ventilador se diseñará de acuerdo con las exigencias del DB-SI 4 del CTE, garantizando la evacuación segura en caso de incendio.
- El mantenimiento periódico de filtros, conductos y ventiladores se realizará conforme al RIPCI (RD 513/2017) y al plan de mantenimiento aprobado por la empresa instaladora.

7.7. Instalaciones de protección contra incendios

La instalación de protección contra incendios del local se ejecutará conforme a la normativa vigente, incluyendo el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios (RIPCI), aprobado por Real Decreto 513/2017, y el Código Técnico de la

Edificación (CTE DB-SI), así como las condiciones particulares que establezca el Ayuntamiento de Valladolid en materia de prevención de incendios.

Las características técnicas, ubicación, dotación y tipo de equipos previstos están descritos con detalle en el apartado 9.1.14 de la presente memoria, donde se justifica su adecuación a la actividad, el uso previsto del local y las condiciones de riesgo.

7.8. Maquinaria

El local dispondrá de diversa maquinaria destinada a la elaboración, conservación y servicio de alimentos y bebidas, así como al funcionamiento general del establecimiento. Todos los equipos estarán debidamente homologados, con marcado CE y adecuados a los usos previstos en un local de pública concurrencia.

Los equipos se instalarán de forma que se garantice su correcto funcionamiento, accesibilidad para mantenimiento, y cumplimiento de las condiciones de seguridad, higiene y salubridad exigidas por la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

En la siguiente tabla se detalla la maquinaria prevista según las fuentes de energía utilizadas:

RELACIÓN DE MAQUINARÍA DE HOSTELERÍA Y EQUIPAMENTOS						
Ref.	Descripción	Ud.	Pot. Elec.(kW) ud.	Pot. Elec.(kW) total	Pot. Gas (Kw)ud.	Pot. Total gas (Kw)
1	Fry-top (GAS)	1	0,10 kW	0,10 kW	31,50 kW	31,5 Kw
2	Mesa fría MSG 72	1	0,77 kW	0,77 kW		
3	Horno cook compact master	1	7,00 kW	7,00 kW		
4	Cocina dos fuegos	1	5,20 kW	5,20 kW		
5	Mesa fría MSG 1000	1	0,21 kW	0,21 kW		
6	Freidora (GAS)	3	0,10 kW	0,30 kW	23,00 kW	69 Kw
7	Filtradora	1	0,90 kW	0,90 kW		
8	Mantenedor de fritos	1	1,50 kW	1,50 kW		
9	Mesa caliente MMP-127-CA	1	2,05 kW	2,05 kW		
10	Armario refrigerado bajo inox.	1	0,14 kW	0,14 kW		
11	Heladera	1	1,20 kW	1,20 kW		
12	Nevera	1	0,35 kW	0,35 kW		
13	Congelador	1	0,75 kW	0,75 kW		
14	Nevera 2 puertas ERH-250-L	2	0,33 kW	0,66 kW		
15	Cashology	1	0,11 kW	0,11 kW		
16	ITV Orion	1	0,25 kW	0,25 kW		
17	Congelador CV 130L HC	1	0,75 kW	0,75 kW		
18	Baño maría	1	0,60 kW	0,60 kW		
19	Lavavajilla capota	1	8,50 kW	8,50 kW		
20	Separador de grasas	1	1,10 kW	1,10 kW		
21	Termo eléctrico ACS	2	2,00 kW	4,00 kW		
22	Descalcificador	1	0,20 kW	0,20 kW		
23	Secamanos	3	1,50 kW	4,50 kW		
24	Insectocutor	1	0,10 kW	0,10 kW		
25	Evaporadora cámara +	1	0,40 kW	0,40 kW		
26	Evaporadora cámara -	1	0,60 kW	0,60 kW		
Potencia total maquinaria de hostelería y equipamentos				42,24 kW		100,50 Kw

MAQUINARIA DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN				
Ref.	Identificación	Uds.	Potencia unitaria (kW)	Potencia total (kW)
C1	Extractor de humos cocina	1	4,00	4,00
C2	Ventilador aportació aire campana	1	3,00	3,00
C3	Grupo producción de frío cámaras	1	3,00	3,00
C4	Unidad exterior - Bomba de calor (P. cubierta)	1	17,50	17,50
C5	Unidad interior conductos tipo 1	3	0,35	1,05
C6	Unidad interior conductos tipo 2	1	0,30	0,30
C7	Recuperador de aire	1	1,60	1,60
C8	Extractor ventilación cuarto basuras	1	0,15	0,15
C9	Extractor ventilación aseos y almacén	2	0,10	0,20
Total potencia maquinaria climatización y ventilación				30,80

8. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. Emisiones a la atmósfera

La evacuación de los humos generados en la zona de cocina se realizará mediante conducto metálico circular de \varnothing 600 mm, aislado y estanco, que discurrirá por un patio interior hasta la cubierta, finalizando con salida libre a la atmósfera.

La instalación cumplirá lo dispuesto en el Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico de Valladolid (BOP nº 167, de 22-7-1997), y en particular:

- Construcción con materiales resistentes al calor, adecuados para evacuación de humos (art. 9).
- Conducto independiente, estanco, no conectado a shunt, de resistencia al fuego EI-30 en el interior del local y EI-90 en el tramo vertical hasta cubierta, según CTE DB-SI 4.
- Orificios de muestreo conforme al art. 18 y Anexo II del Reglamento: para \varnothing 600 mm se dispondrán al menos 4 orificios en posiciones opuestas, a distancias \geq 8 diámetros de perturbaciones.
- Salida de la chimenea \geq 2 m por encima de cualquier edificación en 15 m de radio y no inferior a la coronación de huecos practicables en un radio de 20 m (art. 21).
- Acceso seguro para inspección: escala fija y plataforma con barandilla en la zona de muestreo (art. 20).
- Extractor certificado F400-90 situado en cubierta, con terminal tipo jet, asegurando la adecuada dispersión atmosférica y evitando molestias al vecindario.

La actividad no se encuentra incluida en el Anexo I del Reglamento como actividad potencialmente contaminadora de la atmósfera, por lo que no requiere autorización específica más allá de las condiciones anteriores.

8.1.1. Aire caliente procedente de equipos de climatización

El establecimiento proyecta la instalación en cubierta de una unidad exterior de climatización tipo VRV/VRF, modelo Daikin REYQ20U, con potencia frigorífica 55,9 kW y calorífica 62,5 kW.

Características técnicas del equipo

- Unidad de expansión directa: no produce gases de combustión ni humos.
- El aire expulsado es aire de condensación, con un salto térmico respecto al ambiente (aire más caliente en modo frío y más frío en modo calor).
- La expulsión del aire de condensación se realiza directamente al exterior mediante ventiladores axiales integrados en la unidad, con caudal nominal superior a 1 m³/s, sin conducción adicional al tratarse de equipos diseñados para funcionamiento a la intemperie, con libre dispersión del aire impulsado.

De acuerdo con el art. 25 del Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico de Valladolid, se garantizará que el aire impulsado por los equipos de climatización no afecte a huecos practicables ni a locales vecinos.

Al tratarse de unidades VRV de expansión directa que impulsan aire de condensación no contaminante mediante ventiladores axiales, no procede su conducción por chimenea; el cumplimiento del art. 25 se asegura por ubicación, alejamiento a huecos y control de la dirección/energía del chorro.

Además, no existen huecos ni ventanas situados a una distancia inferior a 15 m por encima del plano de salida de aire de las unidades de climatización. En el edificio más próximo dentro de dicho radio se trata de paredes medianeras ciegas, sin riesgo de recirculación de aire al interior de locales o viviendas colindantes.

Medidas complementarias adoptadas

- Las unidades se ubicarán en cubierta técnica, garantizando la no recirculación del aire impulsado hacia huecos practicables ni tomas de ventilación colindantes, de acuerdo con el art. 25 del Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico de Valladolid.
- Los condensados se recogerán y conducirán a la red de saneamiento (art. 26).
- Las unidades se montarán sobre bancadas antivibratorias con apoyos elásticos (silenblocs o muelles) y, en su caso, pantallas acústicas, garantizando el cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Ruidos en las fachadas colindantes.

8.2. Ruido y vibraciones

Este apartado tiene por objeto analizar y justificar las medidas de control acústico implementadas en el local, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de ruido y vibraciones, en particular la Ordenanza Municipal de Protección contra la Contaminación Acústica y Vibraciones de Valladolid (BOP nº 145, de 24-7-2013), el Decreto 245/2021 de Castilla y León, la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, y el CTE DB-HR Protección frente al ruido.

Dada la presencia de usos residenciales (apartamentos turísticos) en plantas superiores, se adoptarán todas las medidas necesarias para:

- Asegurar un aislamiento acústico ≥ 60 dBA respecto a recintos colindantes.
- Limitar las inmisiones máximas a 55 dBA día / 45 dBA noche en exterior y 35 dBA día / 25 dBA noche en interiores residenciales.
- Prevenir molestias por vibraciones transmitidas estructuralmente desde maquinaria.

8.2.1. Marco normativo

- Ordenanza Municipal de Ruidos y Vibraciones de Valladolid (BOP nº 145, 24-7-2013).
- Decreto 245/2021, de 16 de septiembre, Reglamento de prevención y corrección de la contaminación acústica en Castilla y León.
- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.
- CTE DB-HR Protección frente al ruido.
- Normas UNE-EN ISO 12354-1 y 2, UNE-EN ISO 16032, UNE 74201.

8.2.2. Niveles máximos de inmisión

La actividad se emplaza en planta baja de edificio residencial y debe cumplir los niveles de inmisión establecidos en el Anexo I y II del Decreto 245/2021 y de la Ordenanza Municipal:

- Exterior (zona residencial tipo II): 55 dBA (día), 45 dBA (noche).
- Interior en viviendas colindantes: 35 dBA (día), 25 dBA (noche).

Se prestará especial atención al cumplimiento de los valores límite nocturnos.

8.2.3. Condiciones del aislamiento acústico

De acuerdo con el CTE DB-HR y la Ordenanza Municipal de Valladolid:

- Aislamiento mínimo: $D_{nT,A} \geq 60$ dBA entre el local y viviendas colindantes.
- Nivel de ruido de impacto: $L_{nT,w} \leq 65$ dB.
- Vestíbulo acústico de acceso obligatorio, conforme al art. 19 de la Ordenanza.
- Verificación mediante ensayo acústico “in situ” por laboratorio acreditado antes de la puesta en servicio.

En caso de instalar música ambiente o sonido amplificado, se dispondrá de limitador-controlador acústico homologado y precintado, conectado a la instalación, conforme al Decreto 245/2021.

8.2.4. Análisis de impacto acústico

8.2.4.1. Fuentes de ruido identificadas

- Actividad propia del local: preparación de alimentos, uso de maquinaria, ventilación y climatización.
- Equipos técnicos: sistemas de extracción de humos, climatizadores, compresores y bombas en cubierta.
- Circulación de clientes, proveedores y retirada de residuos.

8.2.4.2. Características del entorno

- Zona urbana mixta con predominancia residencial y comercial.
- Colindancia con viviendas con ventanas y balcones, sensibles al ruido.

8.2.5. Medidas técnicas para control acústico

8.2.5.1. Aislamiento de elementos constructivos

- Suelo flotante con lámina resiliente de caucho de celda cerrada + mortero armado. Reducción estimada de impactos: 15-20 dB ($L_{nT,w} \leq 60$ dB).
- Trasdosado independiente con doble placa de yeso laminado + lana mineral 60 mm. Incremento de aislamiento aéreo: +12-15 dB.
- Falso techo acústico suspendido con doble placa + cámara ≥ 150 mm con manta de lana mineral de alta densidad. Atenuación: 12-18 dB.
- Acristalamientos Silence 6+6 / cámara / 6 mm sobre carpintería estanca $\rightarrow R_w$ 40-42 dB.
- Vestíbulo acústico de acceso con doble puerta y burletes perimetrales. Reducción transmisión directa: ≥ 15 dB.

8.2.5.2. Aislamiento y tratamiento de instalaciones técnicas

- Encapsulado de bajantes y pasos de instalaciones con lana mineral + manta bituminosa.
- Equipos de climatización y extracción en cubierta sobre bancada acústica tipo Quadra o similar, diseñada para cargas dinámicas y equipada con silenblocs. Atenuación vibraciones: 15-20 dB.
- Incorporación de pantallas acústicas fonoabsorbentes perimetrales en cubierta (si fuera necesario), con atenuación típica de 10-15 dB en la zona de sombra acústica.
- Gestión electrónica de ventiladores mediante variadores de frecuencia para reducción de niveles sonoros en cargas parciales.
- Verificación de emisiones en cubierta para garantizar cumplimiento de ≤ 45 dBA en horario nocturno en fachada colindante.

8.2.6. Mediciones y verificación

Las medidas de aislamiento proyectadas se acreditarán mediante verificación “in situ”, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 10.3 de la Ordenanza Municipal de Ruidos y Vibraciones de Valladolid (BOP nº 145, de 24-7-2013), que establece la obligatoriedad de comprobar mediante mediciones acreditadas el cumplimiento de los valores límite.

El informe de verificación acústica se aportará en fase de puesta en servicio de la actividad, como requisito previo a la concesión de la licencia definitiva.

8.3. Vertido de aguas residuales

Las aguas residuales generadas en el establecimiento procederán exclusivamente de los usos sanitarios (aseos del personal y clientes) y de las tareas ordinarias de limpieza y mantenimiento del local, por lo que se asimilarán a vertidos de carácter doméstico, sin presencia de sustancias peligrosas ni contaminantes industriales.

Dichas aguas serán evacuadas a través de la instalación interior de saneamiento del local, conectada a la red general del edificio y, desde ésta, al sistema de alcantarillado público municipal gestionado por el Ayuntamiento de Valladolid. La evacuación se realizará por gravedad, sin bombeos intermedios ni afección a terrenos colindantes o a elementos estructurales del edificio (forjados, sobre suelos o subsuelos). Las aguas vertidas serán finalmente conducidas, a través de la red de colectores municipales, hasta la estación depuradora de aguas residuales (EDAR) correspondiente, donde recibirán el tratamiento adecuado antes de su devolución al medio receptor.

El origen del agua utilizada en el local será exclusivamente la red pública de abastecimiento municipal. No se prevé captación de aguas subterráneas ni reutilización interna.

El vertido se realizará cumpliendo lo dispuesto en la Ordenanza municipal reguladora del servicio de alcantarillado y se instalará un separador de grasas dimensionado y registrable, en cumplimiento del Reglamento Municipal de Saneamiento y DB-HS 5, garantizando que las aguas de cocina pasen por este sistema antes de su incorporación a la red de alcantarillado.

8.4. Gestión de Residuos

En el desarrollo de la actividad se generarán residuos sólidos urbanos de carácter comercial, procedentes tanto de la preparación de alimentos como del consumo diario en sala. Las fracciones previstas son las siguientes:

- Materia orgánica (residuos biodegradables de cocina)
- Envases ligeros (plásticos, latas, bricks)
- Cristal
- Papel y cartón
- Fracción resto (no reciclable)
- Aceites vegetales usados (residuo especial)

De acuerdo con la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, así como la normativa autonómica y municipal de aplicación, los residuos generados por establecimientos de restauración se consideran residuos municipales de origen comercial, y podrán ser gestionados por los servicios públicos siempre que cumplan los límites establecidos.

El volumen total previsto para el conjunto de fracciones generadas en el local será inferior a 600 litros diarios, por lo que su recogida podrá ser asumida por el servicio

municipal de recogida de residuos del Ayuntamiento de Valladolid, sin necesidad de gestor privado autorizado.

Los residuos serán almacenados temporalmente en el recinto específico habilitado para residuos, debidamente ventilado y de fácil acceso para la recogida cumpliendo con la Ordenanza Municipal de Valladolid.

Los residuos de aceite vegetal usado generados en cocina se consideran residuos no peligrosos pero de gestión obligatoria por gestor autorizado, según lo establecido en el Catálogo Europeo de Residuos (CER 20 01 25). Estos residuos se recogerán en recipientes estancos identificados y se almacenarán en un área específica del local, fuera de la cámara frigorífica, alejada de alimentos y fuentes de calor.

El establecimiento suscribirá contrato con un gestor autorizado para la retirada de aceites vegetales usados, conforme al art. 27 de la Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

Gestión de residuos y limpieza viaria según Ordenanza Municipal de Valladolid

El establecimiento cumplirá rigurosamente lo dispuesto en la Ordenanza Municipal de Recogida Selectiva de Residuos Domésticos y Limpieza Viaria de la Ciudad de Valladolid (BOP nº 210, de 30 de octubre de 2024), asegurando una gestión ambientalmente responsable y conforme a la normativa vigente.

- El local, incluido en el sector HORECA (hostelería, restauración y cafeterías), realizará la separación en origen de los residuos generados en las fracciones establecidas: orgánicos, envases, papel/cartón, vidrio y resto, evitando mezclas y facilitando su valorización posterior.
- Se dispondrán medios adecuados para el almacenamiento temporal de residuos en espacios higiénicos y diferenciados, que eviten olores, plagas y riesgos ambientales.
- La recogida se efectuará mediante el servicio municipal autorizado, depositando los residuos en los contenedores homologados situados en los puntos designados por el Ayuntamiento.
- Para los residuos especiales, en particular los aceites vegetales usados, se contratará un gestor autorizado, conforme al CER 20 01 25. Estos aceites se recogerán en recipientes estancos identificados y se almacenarán en un área específica del local, alejada de alimentos y fuentes de calor, en cumplimiento del principio de autosuficiencia y proximidad (art. 7 de la Ordenanza y art. 9 de la Ley 7/2022).
- El establecimiento mantendrá limpia la zona de vía pública ocupada por la actividad, incluyendo accesos, operaciones de carga/descarga y, en su caso, terraza, realizando limpiezas tras la jornada.
- No se permitirá el depósito ni vertido de residuos en la vía pública fuera de los contenedores o puntos autorizados.
- Se atenderán los requerimientos de inspección, control y vigilancia que efectúen las autoridades municipales (Título IV de la Ordenanza).

Con estas medidas, el establecimiento garantiza un manejo sostenible, higiénico y legal de los residuos, alineado con la política ambiental del Ayuntamiento y la legislación autonómica y estatal en vigor.

8.5. Olores

La actividad desarrollada en el local implicará la generación de olores asociados principalmente a la manipulación y cocinado de alimentos. Con el objetivo de evitar la transmisión de olores al exterior o a recintos colindantes, se adoptarán medidas constructivas y funcionales específicas que garanticen el control eficaz de las emisiones odoríferas, en cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Protección del Medio Urbano (art. 12) y del Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico (arts. 6 a 11).

- El diseño de la instalación garantizará que la zona de cocina permanecerá en depresión respecto al resto del local, mediante extracción forzada de alta eficiencia combinada con un aporte controlado de aire.
- La evacuación de humos y vapores se realizará a través de chimenea metálica independiente, con salida superior a cubierta y remate tipo jet, de conformidad con el Reglamento Municipal de Protección del Medio Ambiente Atmosférico. La impulsión vertical forzada y la altura del remate asegurarán una dispersión eficaz de los olores en el entorno.
- La campana de extracción dispondrá de filtros metálicos de retención de grasas, y se prevé la posibilidad de incorporar un filtrado adicional de carbón activado u otro sistema equivalente, si así lo requiriese el órgano ambiental competente o las condiciones de emisión.
- Se establecerá un plan de mantenimiento periódico de filtros y conductos para garantizar la eficacia del sistema y la no generación de molestias por olores ni en la vía pública ni en los espacios comunes del edificio.

Con estas medidas, el establecimiento garantiza que el funcionamiento de la actividad se ajusta a la normativa municipal y no genera impactos odoríferos significativos en su entorno.

9. JUSTIFICACIÓN DEL CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN

9.1. Justificación del CTE DB-SI

Para garantizar la seguridad de los ocupantes, prevenir la propagación del fuego y facilitar la intervención de los servicios de emergencia, el local adoptará todas las medidas establecidas en el Documento Básico SI del Código Técnico de la Edificación (CTE DB-SI), en su versión consolidada conforme al Real Decreto 314/2006 y sus modificaciones posteriores (incluyendo RD 450/2022).

Según la terminología del Anexo SI-A del CTE, el establecimiento se clasifica como de uso pública concurrencia.

9.1.1. Sectorización interior

Según la tabla 1.1. del documento DB SI1, todo establecimiento debe constituir un sector de incendios diferenciado del resto del edificio (Excepto en edificios de viviendas, los usos docente, administrativo y residencial público de menos de 500 m²).

En este caso, el local forma un sector de incendios diferenciado con una superficie construida total de 215,42 m², inferior al máximo admisible de 2.500 m² por cada sector de incendios.

9.1.2. Resistencia al fuego de la estructura y los elementos compartimentadores

La resistencia al fuego de la estructura del local se ha determinado de acuerdo con lo establecido en el Documento Básico DB SI del Código Técnico de la Edificación, en particular las tablas 3.1 del DB SI6 y 1.2 del DB SI1, así como el anexo F para clasificación de elementos existentes.

El uso previsto es de pública concurrencia y el local se encuentra en planta baja de un edificio cuya altura de evacuación es inferior a 15 m, lo que determina los siguientes requisitos:

- Resistencia al fuego de los elementos estructurales principales: R 90, conforme a tabla 3.1 del DB SI6.
- Elementos delimitadores del sector de incendios respecto al resto del edificio: EI 90, conforme a tabla 1.2 del DB SI1.
- Elementos que sean simultáneamente estructurales y separadores: REI 90 mínimo.

Según el proyecto de rehabilitación general del edificio, los elementos estructurales relevantes en la zona correspondiente al local son los siguientes:

- Muros de carga de obra de fábrica:
- Formados por ladrillo macizo, con espesores mínimos de 14 cm y recibidos con mortero de cemento. Clasificación equivalente: REI 120, conforme a la tabla F.1 del DB SI.
- Forjado existente de tipo tradicional:
 - Compuesto por viguetas de madera recuperada (sección tipo 12x16 cm) con entrevigado de rasilla cerámica y capa de compresión superior de hormigón armado. Por su cara inferior, se ha previsto un revestimiento continuo de mortero ignífugo tipo vermiculita o solución equivalente, con espesor suficiente para alcanzar una clasificación REI 90, de acuerdo con los ensayos de los productos utilizados.
- En los encuentros con zonas comunes o viviendas se adoptarán soluciones constructivas certificadas que aseguren la continuidad de la resistencia al fuego en elementos de borde.

Estas condiciones aseguran que la estructura existente cumplirá con los requisitos establecidos en el CTE para el uso previsto, sin necesidad de refuerzos adicionales, salvo en puntos singulares que se resolverán en fase de ejecución conforme a criterios técnicos de protección pasiva.

9.1.3. Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y de mobiliario

Conforme a lo establecido en la tabla 4.1 de la Sección SI1 del CTE DB-SI, los materiales de revestimiento o acabado superficial utilizados en los distintos elementos constructivos del local garantizarán una reacción al fuego adecuada a su situación, tal como se detalla a continuación:

Situación del elemento	Revestimiento	Suelos
Zonas ocupables	C-s2, d0	E _{FL}
Locales de riesgo especial	B-s1, d0	B _{FL} -s1
Espacios ocultos no estancos (salidas, falsos techos, suelos elevados, etc.)	B-s3, d0	B _{FL} -s2

Materiales previstos

- Suelos:
 - Zona pública: Pavimento porcelánico continuo antideslizante, clasificación A1 (no combustible).
 - Cocina: Baldosa cerámica industrial antideslizante, resistente al agua y grasas, también A1.
- Paredes:
 - Zona pública: Revestimiento cerámico hasta 1,20 m de altura y pladur pintado clase A1 hasta el techo.
 - Cocina: Alicatado cerámico sanitario en toda su altura, clasificación A1.
 - Almacenes y zonas de instalaciones: Paramento de ladrillo revestido con pintura ignífuga clase B-s1, d0.
- Techos:
 - Zona pública: Falso techo de placa de yeso laminado clase A1 suspendido con perfilería metálica.
 - Cocina: Falso techo registrable de paneles vinílicos antihumedad con clasificación mínima B-s1, d0.
 - Espacios técnicos (falsos techos y zonas no accesibles): Placas metálicas perforadas con aislamiento interior, clasificación B-s3, d0.

Mobiliario y elementos decorativos

Los elementos de mobiliario fijo que se instalen cumplirán con los requisitos de reacción al fuego aplicables al uso previsto:

- Elementos textiles suspendidos (cortinas, estores): Clase 1 según UNE-EN 13773:2003.

- Tapicería de asientos (si los hubiera):
 - Ensayada conforme a UNE EN 1021-1:1994 y UNE EN 1021-2:1994 (cigarrillo encendido y llama equivalente a cerilla).
- Mobiliario no tapizado: Clasificación M2 según UNE 23727:1990.

Instalaciones eléctricas

Los materiales empleados en canalizaciones eléctricas (cables, tubos, bandejas, cajas y armarios) cumplirán con el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (REBT-2002), asegurando que su comportamiento frente al fuego cumple con las condiciones de propagación limitada exigidas para locales de pública concurrencia.

9.1.4. Locales de riesgo especial

De acuerdo con lo establecido en el Documento Básico SI 1 del CTE, en su tabla 2.1, se consideran locales de riesgo especial aquellos que, por su naturaleza o por las características de los materiales, equipos o procesos que contienen, presentan un riesgo adicional en caso de incendio. Estos locales deben cumplir medidas específicas adicionales de compartimentación y evacuación, según su clasificación como riesgo bajo, medio o alto

Este establecimiento sólo dispone de un local de riesgo especial de acuerdo con los criterios de la tabla 2.1. del CTE DB-SI, aunque al tratarse de una cocina de riesgo especial alto se instalaran medidas adicionales de protección contra incendios de forma que quedará desclasificada como tal, según se justifica seguidamente :

Cocina (Local de riesgo especial alto ⇒ DESCLASIFICADO)

Uso	Potencia (kW)	Nivel de riesgo
COCINA	P>50 Kw	ALTO (*)
<p>Condiciones:</p> <p>(*) De acuerdo con la nota (1), de la tabla 2.1. del DB SI, no se considerarán locales de riesgo especial las cocinas en las que sus aparatos de cocción estén protegidos con un sistema automático de extinción de incendios.</p> <p>El sistema de extracción de humos de la campana cumplirá las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estará separado 50 cm de cualquier material que no sea A1. ▪ Los conductos serán independientes de cualquier otra extracción o conducto de ventilación y exclusivos para cada cocina. ▪ Dispondrán de registros para su inspección y mantenimiento ▪ Los filtros estarán separados de los focos de calor más de 1,20 m. si son tipos parrilla o de gas, o más de 0,50 m si son de otro tipo. Serán fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tendrán una inclinación mayor que 45º y dispondrán de una bandeja de recogida de grasas. ▪ Los ventiladores tendrán una clasificación F400°C 90 y cumplirán las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3:2000 "Especificaciones por extractores de humos y calor mecánicos" 		

Cuadro eléctrico general:

No se considera local de riesgo especial al tener una potencia eléctrica instalada inferior a 100 kW, límite mínimo para su clasificación.

Almacén de producto seco y consumibles:

No se clasifica como local de riesgo especial al tener un volumen inferior a 100 m³, y no almacenar materiales combustibles en cantidad significativa.

Sala de residuos:

No se clasifica como local de riesgo especial al disponer de una superficie útil inferior a 5,00 m², y no contener residuos combustibles acumulados ni contenedores metálicos cerrados que pudieran generar acumulación de gases o vapores inflamables.

9.1.5. Sectorización respecto vecinos

El local objeto del presente proyecto se encuentra en planta baja de un edificio residencial, en contacto con viviendas situadas en plantas superiores y con otros recintos (comerciales o de servicio) en el mismo nivel. De acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1.1 del DB SI 2 del CTE, los elementos separadores entre sectores de incendio y entre recintos con distinta titularidad o uso deben cumplir las exigencias de resistencia al fuego que garanticen la protección frente a la propagación horizontal del incendio.

Paredes medianeras

Las paredes medianeras entre el local y los recintos contiguos están construidas con fábrica de ladrillo macizo, con un espesor superior a 110 mm. Según la tabla F.1 del CTE DB SI (Anexo F), este tipo de elemento proporciona una resistencia al fuego mínima REI 120, sin necesidad de protección adicional, al tratarse de un elemento tradicional clasificado conforme a su comportamiento intrínseco.

Con ello se garantiza:

- La sectorización efectiva respecto a locales colindantes o viviendas existentes en planta baja del edificio.
- La no propagación horizontal del fuego ni del humo en caso de incendio en el local, durante el tiempo mínimo requerido para la evacuación y la intervención de bomberos.
- El cumplimiento del requisito mínimo EI 90 exigido para elementos separadores de establecimientos de pública concurrencia, con un margen de seguridad suficiente (clasificación real EI \geq 120).

Los pasos de instalaciones a través de estos elementos estarán protegidos con sellados intumescentes certificados, y se garantizará la continuidad del aislamiento en falsos techos y encuentros de cerramiento.

Fachadas

Conforme al apartado 2 del DB SI 2 del CTE, se ha analizado el riesgo de propagación del incendio tanto en sentido vertical como horizontal a través de las fachadas del local.

Propagación vertical

No existe riesgo de propagación vertical del incendio hacia plantas superiores, ya que entre las aberturas del local y las aberturas situadas en las plantas superiores (viviendas y apartamentos turísticos) existe una franja ciega de fachada de más de 1,00 m de altura, conforme al punto 2.2 del DB SI 2.

Dicha franja está formada por obra de fábrica de ladrillo macizo con un grosor total superior a 40 cm, revestida con yeso interior. Según la tabla F.1 del CTE DB SI, esta configuración presenta una resistencia al fuego clasificada como EI-240, muy superior al mínimo exigido de EI-60. Por tanto, se garantiza que no hay riesgo de propagación vertical a través de fachada.

Propagación horizontal

Tampoco existe riesgo de propagación horizontal entre sectores de incendio colindantes en una misma fachada, ya que los huecos no protegidos (no EI-60) correspondientes a distintos sectores están separados más de 50 cm en proyección horizontal, cumpliendo así lo dispuesto en la tabla 2.2 del DB SI 2, para $\alpha = 180^\circ$ (fachadas alineadas).

Este criterio se aplica a la separación de huecos en el caso de que existan distintos sectores de incendio sobre una misma fachada sin elementos opacos intermedios con resistencia al fuego. En este proyecto, dicha distancia se cumple en todos los casos.

En consecuencia, se considera que la disposición de los huecos, opacos y aberturas en fachada cumple con los requisitos del CTE DB SI 2, garantizando la protección frente a la propagación del incendio a través del exterior del edificio.

Cubiertas

No existe riesgo de propagación del incendio a través de la cubierta, dado que el local se sitúa íntegramente en planta baja y no dispone de aberturas ni elementos de comunicación directa con la cubierta del edificio, tales como lucernarios, conductos verticales abiertos, exutorios o patinillos no sectorizados.

Además, la configuración del local y su envolvente impide la transmisión vertical de llama, calor o humo hacia elementos situados por encima, cumpliendo con lo dispuesto en el apartado 2.4 del DB SI 2 del CTE.

9.1.6. Evacuación de los ocupantes

Compatibilidad de los elementos de evacuación

Se trata de un local que dispone de una única salida directamente comunicada con la Vía Pública (c/ Duque de la Victoria), considerada como espacio exterior seguro.

Cálculo de la ocupación

Para calcular la ocupación del local se utilizarán los criterios de densidad de empleo de la tabla 2.1. del DB SI 3 :

CUADRO DE OCUPACIONES			
Zona	Sup. (m2)	Densidad	Ocupación
Vestibulos	5,94	1pers/2m2	3
Zona de público	93,85	1pers/1,5m2	63
Zonas de servicio y trabajo	39,92	1pers/5m2	8
Almacenes y similares	28,68	1pers/40m2	1
Pasos y zonas de circulación	6,42	Sin ocupación	--
Aseos	10,71	Uso alternativo	--
Vestuario	6,47	Uso alternativo	--
Salas técnica	2,88	Uso alternativo	--
Ocupación máxima			75 personas

9.1.7. Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación

El local dispondrá de una única salida desde el interior, con las siguientes características:

- 1 puerta de tipo automático corredera con anchura útil de 1,20 m, con apertura directa a la Calle Duque de la Victoria, considerada espacio exterior seguro conforme al Anexo SI-A del CTE.
- 1 puerta de salida desde la zona de almacén de 0,80 m. de anchura. Esta salida sólo es utilizable por parte del personal del establecimiento por lo que no ha considerado para la justificación de los medios de evacuación.

Según lo establecido en la tabla 3.1 del Documento Básico SI 3 del CTE, para que una planta pueda disponer de una única salida de evacuación, en este caso desde la zona de público, deben cumplirse simultáneamente las siguientes condiciones:

- La ocupación de la planta es igual o inferior a 100 personas
- La longitud del recorrido de evacuación desde cualquier punto hasta la salida es inferior a 25 metros

En el presente caso:

- La ocupación máxima del interior del local se limita a 75 personas
- La longitud máxima del recorrido de evacuación es inferior a 25 m

Por tanto, ambas condiciones se cumplen, lo que hace que la solución adoptada resulte admisible conforme al CTE DB SI 3.

9.1.8. Dimensionado de los medios de evacuación

Según la tabla 4.1. del CTE SI-3 el dimensionado de los elementos de evacuación debe ajustarse al siguiente dimensionado:

$$A \geq \frac{P}{200} = \frac{75}{200} = 0,37m. \text{ (Mínimo } 0,80 \text{ m)}$$

Donde, A = Ancho del elemento (m) / P = Número de personas previsto por el elemento que se dimensiona

Teniendo en cuenta que el local dispone de una puerta de salida principal con una anchura de 1,20 m, se cumple de anchura mínima de las salidas.

9.1.9. Puertas ubicadas en recorridos de evacuación

De acuerdo con lo establecido en el apartado 4.6 del Documento Básico SI 3 del CTE, las puertas situadas en recorridos de evacuación, cuando se prevea su uso por más de 50 personas o cuando se trate de puertas de salida de planta o de edificio, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Ser de apertura abatible con eje de giro vertical.
- Abrir en el sentido de la evacuación.
- Estar provistas de un sistema de cierre que:
 - No actúe mientras haya personas en el local (por ejemplo, cerraduras eléctricas desbloqueadas mientras el local esté en uso), o bien
 - Consista en un dispositivo de apertura manual, fácil y rápido desde el lado de evacuación, sin necesidad de llave, tarjeta ni conocimientos previos.

En el caso de puertas automáticas, además deberán cumplir lo indicado en el apartado 6.2 del DB-SI 3:

- Abrirse automáticamente al producirse un fallo de suministro eléctrico o disponer de sistema de apertura manual de seguridad.
- Permitir la apertura en el sentido de la evacuación, con una maniobra simple y sin riesgo de bloqueo.
- Mantener la anchura libre mínima en toda su apertura.

Aplicación al presente proyecto:

- La puerta principal de salida del local será de tipo automática corredera con apertura libre de 1,20 m. superior al mínimo exigible ($\geq 0,80$ m.)
- Estará equipada con un sistema de desbloqueo en caso de fallo eléctrico, y sistema de función break-out antipánico, que permite su apertura abatible mediante empuje en caso de emergencia, cumpliendo con el DB-SI 3 (apartados 4.6 y 6.2) y la UNE-EN 112 garantizando su apertura en todo momento.
- Dispondrá de mando de apertura manual accesible desde el lado de evacuación, de accionamiento sencillo e inmediato.

9.1.10. Escaleras

El local se desarrolla íntegramente en planta baja, sin entreplantas ni conexiones con otros niveles mediante escaleras.

Por tanto, no existen escaleras que deban ser objeto de justificación, ni en lo relativo a evacuación, ni a compartimentación, ni a condiciones de accesibilidad o protección frente al fuego.

9.1.11. Señalización de los medios de evacuación

El local dispondrá de señalización de evacuación conforme al Documento Básico SI 3 del CTE, apartado 5, y a lo establecido en la norma UNE 23034:1988, sobre señalización fotoluminiscente de seguridad.

Las señales cumplirán las siguientes condiciones:

- Las salidas de recinto, planta o edificio estarán señalizadas mediante el rótulo "SALIDA", instalado sobre el dintel de la puerta o en su proximidad, siempre que:
 - La superficie del recinto sea mayor de 50 m², o
 - La salida no sea visible directamente desde todos los puntos del recinto, o
 - Los ocupantes no estén familiarizados con el edificio.
- Se instalarán señales direccionales visibles desde todo origen de evacuación cuando no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas. Estas señales guiarán el recorrido hacia la salida más próxima, especialmente en cambios de dirección, giros o puntos donde pueda haber confusión en el trazado del recorrido.
- En aquellos cruces o bifurcaciones de pasillos que puedan inducir a error, se dispondrán señales adicionales que clarifiquen el sentido correcto de la evacuación.
- Junto a las puertas que no constituyan salidas de evacuación, pero puedan inducir a error durante la evacuación (por ejemplo, puertas de almacenes, aseos o cámaras técnicas), se instalarán señales de "Sin salida", visibles desde el recorrido pero sin colocarse directamente sobre la hoja de la puerta.

Todas las señales serán:

- De tipo fotoluminiscente, visibles en condiciones de emergencia y con alimentación auxiliar mediante alumbrado de emergencia.
- Instaladas a una altura comprendida entre 2,00 m y 2,20 m sobre el suelo, conforme a la UNE 23034:1988.
- Con dimensiones y contrastes adecuados a la distancia de visualización y a la geometría del espacio.

9.1.12. Control de humos en caso de incendio

Según el punto 8 del DB SI 3, no se requiere la instalación de sistemas de control de humos, al tratarse de un local en planta baja, sin escaleras, sin recorridos protegidos ni usos que lo exijan.

9.1.13. Evacuación de personas con discapacidad

Al tratarse de un local en planta baja, con salida accesible directamente a la vía pública, no es necesario prever zonas de refugio ni medidas complementarias de evacuación para personas con discapacidad, conforme al CTE DB SI 3 y al DA DB-SUA/2.

9.1.14. Instalaciones de protección contra incendios

El local dispondrá de los siguientes medios e instalaciones de protección contra incendios en función del uso y características del establecimiento:

Instalaciones de protección contra incendios	Disponibilidad	Condiciones
Extintores portátiles	SI (3 unidades 21A-113 B + 1 extintor de CO2)	Se instalarán extintores de eficacia mínima 21A-113B a 15 m de recorrido en cada planta, como máximo, desde todo origen de evacuación y dentro de los locales de riesgo especial. Cerca de los cuadros eléctrico de distribución se instalará un extintor de CO2.
Bocas de incendio equipadas	NO	No es necesario $Sc < 500 \text{ m}^2$
Sistema de detección y alarma	NO	No es necesario $Sc < 1000 \text{ m}^2$
Instalación automática de extinción (Rociadores de agua)	NO	No es necesaria (altura $< 80 \text{ m}$ y uso previsto)
Instalación automática de extinción en la campana de la cocina	SI	Se instalará un sistema automático de extinción en campana de cocina, conforme a UNE 23585 y RIPCI
Columna seca	NO	No es necesario $h < 24 \text{ m}$
Hidrantes exteriores	NO	

Todas las instalaciones se diseñarán, instalarán y señalizarán conforme al Reglamento de instalaciones de protección contra incendios (RIPCI, RD 513/2017) y, en su caso, al CTE DB SI 4, y serán mantenidas por empresa autorizada.

Descripción de las instalaciones de protección contra incendios

Extintores portátiles

El local dispondrá de extintores portátiles de polvo polivalente (ABC) con eficacia mínima 21A-113B, ubicados de forma que exista al menos un extintor a menos de 15 metros de recorrido desde cualquier punto del local, conforme al artículo 17 y Anexo I del RD 513/2017 (RIPCI).

- Se instalarán tres unidades de polvo polivalente distribuidas entre zona de cocina, zona de atención al público y vestíbulo de acceso.
- Los extintores estarán montados sobre soporte mural, con el asa situada entre 0,80 m y 1,20 m del suelo, y claramente señalizados.
- Todos cumplirán con las exigencias de la norma UNE-EN 3-7 y estarán marcados CE.

Extintor de CO₂

Se instalará un extintor de dióxido de carbono (CO₂) junto al cuadro eléctrico general del local, de eficacia mínima 89B, conforme al criterio general del RIPCI y como protección específica de riesgo eléctrico.

- Será de cuerpo metálico conductor con boquilla difusora.
- Estará ubicado a una distancia inferior a 3 m del cuadro eléctrico, pero sin obstruir su acceso ni interferir con el resto de instalaciones.
- Conforme a las normas UNE 23110 y UNE-EN 3-7.

Sistema automático de extinción en campana de cocina

La campana extractora industrial de la cocina dispondrá de un sistema automático de extinción específico para fuegos de grasa (Clase F), de activación térmica o mediante cable fusible, conforme al art. 5 del RIPCI.

- El sistema cubrirá tanto el interior de la campana como los filtros y planos de cocción situados debajo.
- Estará constituido por un depósito presurizado de agente extintor (espuma o acetato de potasio) conectado a una red de boquillas específicas, con disparo automático y posibilidad de activación manual desde el exterior.
- Se ajustará a las prescripciones de las normas UNE 23585 y UNE 23510.

Señalización de evacuación

El local dispondrá de señales fotoluminiscentes normalizadas que indiquen:

- Ubicación y sentido de evacuación (flechas de dirección)
- Puerta de salida (rótulo "SALIDA")
- "Sin salida" en puertas que no conducen a evacuación

Todas las señales cumplirán la UNE 23034:1988 y se ubicarán a una altura comprendida entre 2,0 y 2,2 metros, con dimensiones adecuadas a la distancia de lectura (mínimo clase C o D según visibilidad).

Alumbrado de emergencia

El sistema de alumbrado de emergencia se instalará conforme a lo establecido en el REBT (ITC-BT 28) y será obligatorio en:

- Recorridos de evacuación
- Salida del local
- Zonas de riesgo (cocina)
- Cuadro eléctrico

Las luminarias dispondrán de batería autónoma con autonomía mínima de 1 hora, encendido automático ante fallo de suministro eléctrico y nivel de iluminación ≥ 1 lux sobre el eje del recorrido.

Cumplirán con las normas UNE-EN 60598-2-22 y UNE 20392.

Mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios

Conforme al RD 513/2017 (RIPCI), el titular del establecimiento será responsable de realizar el mantenimiento preventivo de las instalaciones, según los plazos establecidos en el Anexo II del reglamento, mediante:

- Mantenimiento básico trimestral o semestral, que puede realizar personal propio debidamente formado.
- Mantenimiento anual obligatorio, realizado por empresa mantenedora habilitada.

Equipo	Operaciones mínimas	Periodicidad	Responsable
Extintores portátiles	Verificación de presión, estado general, accesibilidad, señalización y soporte.	Trimestral	Personal propio
	Revisión completa, pesaje y comprobación operativa.	Anual	Empresa mantenedora habilitada
	Retimbrado y prueba hidráulica.	Cada 5 años	Empresa mantenedora habilitada
Extintores CO₂	Igual que los de polvo, añadiendo control de boquilla y verificación de fugas.	Trimestral / Anual	Id.
Sistema automático de extinción	Verificación del estado general, boquillas, presión, agente extintor, etc.	Semestral / Anual	Empresa mantenedora habilitada
Campana extractora con extinción	Comprobación de activadores, depósitos y difusores.	Semestral	Empresa mantenedora habilitada
Señalización fotoluminiscente	Verificación de integridad, visibilidad, sujeción y actualización normativa.	Anual	Personal propio / empresa mantenedora
Alumbrado de emergencia	Comprobación de encendido automático y autonomía de baterías.	Trimestral	Personal propio / empresa mantenedora

9.1.15. Carteles de señalización de las instalaciones manuales de protección contra incendios.

Los medios de protección contra incendios de utilización manual, como los extintores portátiles, se señalizarán mediante señales normalizadas según lo establecido en la norma UNE 23033-1, relativa al diseño, color y formato de los símbolos gráficos.

En este caso se señalizarán los extintores portátiles de polvo y CO₂, instalados en el interior del local.

Las señales se dispondrán de forma que sean claramente visibles desde el recorrido de evacuación, incluso en condiciones de fallo del suministro eléctrico.

Cuando se utilicen señales fotoluminiscentes, estas cumplirán con los requisitos establecidos en las siguientes normas:

- UNE 23035-1:2003: Medición del nivel de luminancia
- UNE 23035-2:2003: Ensayos de envejecimiento
- UNE 23035-4:2003: Criterios de instalación y mantenimiento

El mantenimiento de estas señales se realizará conforme a la UNE 23035-4:2003, verificando periódicamente su estado, fijación y luminancia residual.

9.1.16. Intervención de Bomberos

Aproximación al edificio

El local se encuentra en planta baja con acceso directo desde la calle Duque de la Victoria, una vía urbana que cumple con los requisitos mínimos establecidos para la intervención de bomberos, según el Documento Básico SI del CTE y en particular la sección SI 5. Las condiciones observadas son las siguientes:

- Anchura libre mínima del vial: $\geq 3,50$ m
- Altura libre o gálibo: $\geq 4,50$ m
- Capacidad portante del vial: ≥ 20 kN/m²
- Distancia máxima entre el vehículo de bomberos y el acceso al edificio: < 23 m
- Pendiente máxima del acceso rodado: < 10 %
- Resistencia al punzonamiento del pavimento en los espacios de intervención: ≥ 100 kN sobre $\varnothing 20$ cm

El espacio inmediato frente a la fachada principal del local permite la parada y maniobra de vehículos de emergencia, según consta en la documentación del proyecto de rehabilitación, la cual considera el acceso de bomberos a través de dicha vía como adecuado.

Altura de evacuación

La altura de evacuación del edificio es inferior a 15 metros, por lo que no se exige la dotación de medios adicionales como columna seca o acceso por plataformas elevadoras. No obstante, se garantiza el acceso operativo desde la vía pública a todos los recintos del local en caso de intervención.

Conclusión

En consecuencia, el edificio y su entorno inmediato cumplen con las condiciones establecidas en la Sección SI 5 del DB SI del CTE para facilitar la intervención de los equipos de bomberos desde la vía pública, sin necesidad de medidas complementarias.

Accesibilidad por fachada

La fachada dispone de aberturas que permiten el acceso desde el exterior al personal del servicio de extinción de incendios. Estas aberturas cumplen las siguientes condiciones:

Pueden facilitar el acceso a cada una de las plantas del edificio, de modo que la altura del alféizar respecto del nivel de la planta a la que se accede no es mayor que 1,20 m.

Sus dimensiones horizontal y vertical son al menos 0,80 m y 1,20 m respectivamente. Excede de 25 m, medidos sobre la fachada.

No existen en fachada elementos que impidan o dificulten la accesibilidad en el interior del edificio a través de estas aberturas.

9.2. Justificación del CTE DB SUA

9.2.1. Seguridad frente a las caídas

Deslizamiento de los suelos

Para limitar el riesgo de deslizamiento y garantizar la seguridad de los ocupantes y usuarios, los suelos del local, excluidas las zonas de ocupación nula conforme a la definición del Anexo SI-A del DB SI, se ejecutarán con características que aseguren una clase de resistencia al deslizamiento adecuada.

Esta clase se determinará siguiendo las recomendaciones del punto 3 del DB SUA, tomando en cuenta:

- La tipología de uso del local, con especial atención a zonas húmedas o susceptibles de derrames (cocina, aseos).
- La normativa técnica aplicable y ensayos normalizados para determinar el coeficiente de fricción de los revestimientos seleccionados.
- Se evitarán superficies con riesgo alto de caída por resbalón, optando por materiales con acabado antideslizante, conforme a las clases definidas en las normas UNE o EN aplicables.

De este modo, se asegura la reducción significativa del riesgo de accidentes por deslizamiento en el interior del local, contribuyendo a la seguridad general conforme a los requisitos del CTE DB-SUA.

Discontinuidades en el pavimento

Con el fin de minimizar el riesgo de caídas derivadas de tropiezos, y salvo en zonas de uso restringido o exteriores, los suelos del local cumplirán con las siguientes condiciones:

- No existirán juntas o discontinuidades que presenten un resalte superior a 4 mm en la superficie del pavimento.
- Los elementos salientes puntuales y de pequeña dimensión (como cerradores de puertas o similares) no sobresaldrán del nivel del pavimento más de 12 mm.
- En los casos en que dichos salientes excedan los 6 mm en sus caras enfrentadas al sentido de circulación de las personas, el ángulo formado entre el elemento saliente y el pavimento no será superior a 45º, evitando aristas pronunciadas que puedan provocar tropiezos.

Estas condiciones garantizan un entorno seguro y accesible, conforme a los requisitos de seguridad frente a caídas definidos en el CTE DB SUA.

Desniveles

Con el fin de garantizar la seguridad y accesibilidad en los recorridos interiores del local, se aplicarán las siguientes condiciones:

- Los desniveles inferiores o iguales a 5 cm se resolverán mediante una pendiente suave que no exceda el 25%, garantizando un tránsito seguro y sin obstáculos.
- En las zonas destinadas a la circulación de personas, el pavimento no presentará perforaciones, huecos o aberturas que permitan el paso de una esfera de 1,5 cm de diámetro, evitando posibles tropiezos o atrapamientos.
- Las barreras que delimiten o acoten zonas de circulación tendrán una altura mínima de 80 cm, de manera que sean claramente visibles y funcionales para los usuarios.
- Dado que el local se encuentra íntegramente en planta baja sin desniveles interiores, no es necesario prever rampas, escaleras u otros elementos para salvar diferencias de nivel.

Estas medidas cumplen con los requisitos establecidos en el Documento Básico SUA del CTE, asegurando la seguridad y accesibilidad para todos los usuarios.

Escaleras y Rampas

El local se desarrolla íntegramente en planta baja, por lo que no dispone de escaleras ni rampas interiores que deban ser objeto de justificación según el Documento Básico SUA del CTE.

En consecuencia, no es necesario prever soluciones específicas para la circulación vertical ni para el cumplimiento de requisitos asociados a estos elementos.

9.2.2. Seguridad frente al riesgo de impacto y de atrapamiento

Para garantizar la seguridad de los usuarios y evitar accidentes por impacto o atrapamiento, se establecen las siguientes condiciones en las zonas de circulación del local:

- La altura libre mínima de paso será:
 - 2,10 metros en zonas de uso restringido (accesos técnicos, almacenes, instalaciones).
 - 2,20 metros en el resto de zonas de uso general (público y personal).
- En los umbrales de puertas, la altura libre será al menos de 2,00 metros, asegurando un paso cómodo y seguro.
- Los elementos fijos que sobresalgan de las fachadas o elementos constructivos situados sobre zonas de circulación estarán a una altura mínima de 2,20 metros para evitar riesgos de golpeo.
- Las puertas y elementos de apertura y cierre automáticos deberán estar equipados con dispositivos de protección específicos adecuados al tipo de accionamiento, que eviten atrapamientos o daños a los usuarios. Estos dispositivos cumplirán con las especificaciones técnicas propias de cada sistema, así como con las normas UNE de seguridad aplicables.

Con estas medidas se cumple el requisito del CTE DB SUA, promoviendo un entorno accesible y seguro para todos los usuarios.

9.2.3. Seguridad frente al riesgo de encierro

Para prevenir el riesgo de inmovilización o encierro en los servicios higiénicos del local, se adoptarán las siguientes medidas:

- Se dispondrá de un sistema de desbloqueo manual o automático desde el exterior, accesible para personal autorizado o en caso de emergencia, que permita la apertura de la puerta desde el exterior sin necesidad de llave ni mecanismos complejos.
- La iluminación interior de los servicios higiénicos se controlará exclusivamente desde el interior, evitando interrupciones o apagados involuntarios que puedan dejar a una persona encerrada en oscuridad.

Estas medidas garantizan la seguridad y la accesibilidad en estos espacios, conforme a lo establecido en el Documento Básico SUA del Código Técnico de la Edificación y a las buenas prácticas de diseño accesible.

9.2.4. Seguridad frente al riesgo causado por alumbrado inadecuado

Alumbrado normal

En todas las zonas del local se dispondrá una instalación de alumbrado que garantice los siguientes niveles mínimos de iluminación:

- Zonas exteriores: mínimo 20 lux
- Zonas interiores: mínimo 100 lux

Además, el factor de uniformidad media de la iluminación será al menos del 40%, asegurando una distribución homogénea y evitando zonas con niveles insuficientes de luz.

Alumbrado de emergencia

Para garantizar la seguridad de los ocupantes en caso de fallo del alumbrado normal, el edificio contará con un sistema de alumbrado de emergencia que suministrará iluminación suficiente para:

- Facilitar la visibilidad y evacuación segura del local
- Evitar situaciones de pánico
- Permitir la correcta percepción de las señales de evacuación y de los equipos de protección contra incendios

El alumbrado de emergencia se instalará obligatoriamente en las siguientes áreas:

- Recorridos desde cualquier punto de origen de evacuación hasta el espacio exterior seguro
- Servicios higiénicos
- Cuadros de distribución y sistemas de control del alumbrado
- Señalización de seguridad
- Itinerarios accesibles

Características y ubicación de las luminarias

- Las luminarias se situarán al menos a 2 metros de altura sobre el nivel del suelo.
- Se instalará, al menos, una luminaria de emergencia en cada puerta de salida, y en los puntos donde se requiera destacar riesgos potenciales o la ubicación de equipos de seguridad, tales como:
 - Puertas en recorridos de evacuación
 - Tramos y cambios de dirección en escaleras
 - Cambios de nivel
 - Intersecciones y bifurcaciones de pasillos

Condiciones de la instalación

- La instalación será fija y con fuente propia de energía auxiliar (baterías o grupo electrógeno).
- Entrará automáticamente en funcionamiento cuando el alumbrado normal sufra un fallo, definido como una caída de tensión inferior al 70% del valor nominal.
- El alumbrado de emergencia garantizará al menos el 50% del nivel de iluminación requerido a los 5 segundos, y el 100% a los 60 segundos tras la detección del fallo.
- Se asegurará el cumplimiento de las condiciones de servicio y mantenimiento establecidas en la normativa vigente.

9.2.5. Accesibilidad

Las condiciones de accesibilidad del local se justifican en el apartado 11 de la presente memoria, donde se detallan la normativa aplicable y los criterios complementarios recogidos en el Documento Básico SUA del CTE, que regulan las condiciones de accesibilidad para personas con movilidad reducida.

9.4. Justificación del Documento Básico HE

Sección HE2 – Rendimiento de las instalaciones térmicas

El establecimiento cuenta con sistemas que garantizan un rendimiento energético eficiente y el cumplimiento de lo establecido en la Sección HE2 del Documento Básico HE del Código Técnico de la Edificación (CTE DB-HE), así como en el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE, RD 1027/2007).

Producción de agua caliente sanitaria (ACS):

- El sistema se realizará mediante acumuladores eléctricos de alta eficiencia energética. Los acumuladores dispondrán de aislamiento de alta densidad para minimizar pérdidas térmicas y dispone de termostato y temporizador para ajustar su funcionamiento a la demanda real.

Climatización:

- El sistema está formado por unidades VRV Daikin REYQ20U de bomba de calor aire-aire, con potencia frigorífica nominal de 55,9 kW y calorífica de 62,5 kW.
- Se trata de equipos de alta eficiencia energética, con valores de rendimiento estacional SEER y SCOP superiores a los mínimos establecidos en el RITE y en la Directiva ErP.
- La instalación cuenta con control electrónico centralizado y termostatos de ambiente en las distintas zonas del local, que permiten la regulación precisa de la temperatura y evitan consumos innecesarios.

- La instalación incorpora recuperador de calor en el sistema de ventilación, con una eficiencia sensible $\eta_t \geq 68\%$, conforme a la IT 1.2.4.5.2 del RITE, dado que el caudal de ventilación del local supera los 1.008 m³/h.

Con estas medidas, el local garantizará que el rendimiento de las instalaciones térmicas cumple con lo dispuesto en la Sección HE2 del CTE DB-HE y el RITE, contribuyendo a la sostenibilidad ambiental, la eficiencia energética y la reducción de costes de explotación del establecimiento.

Sección HE3 EFICIENCIA ENERGÉTICA DE LAS INSTALACIONES DE ILUMINACIÓN.

El establecimiento contará con una instalación de iluminación eficiente que garantiza el cumplimiento de la Sección HE3 del Documento Básico HE del CTE, orientada a optimizar el consumo energético y reducir el impacto ambiental de la actividad.

Características principales de la instalación:

- Luminarias de alta eficiencia energética, en su mayor parte tecnología LED, con bajo consumo eléctrico y larga vida útil, cumpliendo con las exigencias mínimas de rendimiento lumínico establecidas en el DB-HE3.
- Índice de eficiencia energética (VEEI): se adoptará un diseño que garantice un $VEEI \leq 5 \text{ W/m}^2 \cdot 100 \text{ lux}$ en todas las zonas del local, conforme a lo establecido en la Sección HE3, de manera que se asegure la eficiencia global del sistema.
- Sistemas de control de encendido y regulación:
 - Interruptores manuales de control en zonas de uso continuo.
 - Detección de presencia en zonas de tránsito reducido (almacenes, aseos, vestuarios).
 - Temporizadores que aseguren el apagado automático tras periodos de inactividad.
 - Posibilidad de regulación en función de la aportación de luz natural en zonas próximas a fachada.
- Mantenimiento y conservación:
 - Plan de mantenimiento programado para limpieza de luminarias y reflectores.
 - Sustitución preventiva de equipos y calibración de sensores y sistemas de control.

Sección HS3 CALIDAD AIRE INTERIOR

El establecimiento garantizará una adecuada calidad del aire interior mediante sistemas de ventilación forzada, conforme a lo dispuesto en el Documento Básico HS 3 del Código Técnico de la Edificación (CTE) y el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE).

- Para la ventilación de las dependencias que lo requieran (aseos, almacenes, cocina, etc.) se dispondrán sistemas mecánicos de extracción y aportación que aseguren la renovación efectiva del aire interior.
- En la zona de público, el caudal mínimo de renovación se ha calculado conforme a la Instrucción de Diseño de Aire (IDA 3), que establece un valor de 8 l/h (28,8 m³/h) por persona.
- Considerando una ocupación máxima estimada de 74 personas, el caudal total será:

$$Q=28,8\text{m}^3/\text{h}\times 74=2.131,2\text{ m}^3/\text{h}$$

- Al superar los 1.008 m³/h (IT 1.2.4.5.2 RITE), la instalación incorpora un sistema de recuperación de calor con eficiencia térmica $\geq 68\%$ (η), con by-pass para free-cooling, equilibrado de caudales y estanquidad clase L2, conforme a lo establecido en el RITE y el CTE DB HE 1.
- El aire impulsado pasará previamente por filtros lavables y recuperables para garantizar su calidad.
- Los aseos contarán con ventilación mecánica independiente con conductos de extracción directa a cubierta.

Estas medidas garantizan la calidad del aire interior y el cumplimiento de los requisitos energéticos, optimizando el consumo y reduciendo la demanda térmica.

Sección HS4 SUMINISTRO DE AGUA

El establecimiento, destinado a la actividad de restaurante de comida rápida (Tipo hamburguesería), dispone de instalaciones de suministro de agua sanitaria adaptadas a los requerimientos establecidos en el Documento Básico HS 4 del Código Técnico de la Edificación (CTE), que regulan las condiciones higiénico-sanitarias del agua suministrada y su distribución.

Puntos de consumo

Se contemplan los siguientes puntos de consumo principales:

- Cocina: fregaderos, lavavajillas industriales, estaciones de limpieza y zonas de preparación de alimentos.
- Aseos: lavamanos, inodoros y otros elementos sanitarios.

Protección y control sanitario

Para garantizar la calidad y seguridad del agua potable suministrada, todas las instalaciones dispondrán de:

- Dispositivos de protección antirretorno en puntos estratégicos, evitando el riesgo de contaminación cruzada entre la red potable y aguas residuales o circuitos secundarios.
- Sistemas que cumplan con las exigencias de la Orden Ministerial de 7 de abril de 2017, referente a la calidad del agua de consumo humano y control de legionella.
- Materiales de tubería y accesorios certificados para uso en agua potable, con resistencia a la corrosión y a las condiciones del local.

Dimensionado y caudales

El diseño hidráulico garantiza:

- Caudales adecuados para cubrir la demanda máxima prevista en los distintos puntos, evitando caídas de presión que afecten al servicio.
- Cálculos de caudales y presiones basados en las recomendaciones del CTE y normativa complementaria, con margen para variaciones y mantenimiento.

Mantenimiento

El sistema dispondrá de un plan de mantenimiento preventivo que incluya:

- Inspección y limpieza periódica de dispositivos antirretorno y griferías.
- Revisión y sustitución de componentes deteriorados o afectados por uso o corrosión.
- Control periódico de la calidad microbiológica del agua, con especial atención a puntos de riesgo, para prevenir la proliferación de legionella.

Con estas condiciones, el suministro de agua se garantiza conforme a los estándares higiénicos y técnicos establecidos, asegurando la salubridad, funcionalidad y eficiencia de la instalación acorde a las exigencias del CTE DB HS4.

Sección HS5 EVACUACIÓN DE AGUAS

En cuanto al DB HS 5, al disponer el establecimiento de aseos, lavamanos, wc y fregaderos, la evacuación de aguas cumplirá con lo descrito en este DB, disponiendo de sifones individuales, arquetas sinfónicas, y bajantes cumpliendo con las siguientes especificaciones de instalación :

- La evacuación de aguas se realizará mediante un sistema de tuberías dimensionadas conforme a la demanda, con pendientes y materiales que aseguran un correcto flujo por gravedad.

- Cada punto de desagüe dispondrá de un sifón individual que impide la entrada de gases y olores procedentes de la red de saneamiento.
- Se colocarán sifónicas en puntos estratégicos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del sistema, además de garantizar la estanqueidad y evitar olores desagradables.
- Los bajantes y canalizaciones cumplirán con las especificaciones técnicas de colocación y materiales indicadas en el CTE y normativa aplicable, garantizando durabilidad, estanqueidad y facilidad de acceso para mantenimiento.

El sistema de evacuación se ajustará con las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas del CTE DB HS 5, garantizando la correcta gestión de las aguas residuales generadas en aseos, lavamanos, inodoros, fregaderos y equipos mecánicos de limpieza , y evitando riesgos sanitarios o ambientales derivados de fugas o malos olores.

10. CONDICIONES HIGIÉNICAS

10.1. Previsión de servicios higiénicos por el público y el personal

El Restaurante dispondrá de la siguiente dotación mínima de servicios higiénicos, en cumplimiento con la normativa aplicable en Valladolid y Castilla y León, adaptada a una ocupación máxima de 66 personas de público y un número de empleados inferior a 10:

Servicios higiénicos para el público

Conforme al artículo 9 del Decreto 12/2016, de 21 de abril por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León, la dotación mínima necesaria es de un inodoro por cada 50 plazas o fracción y un lavabo por cada 100 plazas fracción, que serán independientes para hombres y mujeres.

Asimismo, se cumplirá lo dispuesto en el art. 10.4 del Decreto 17/2008 de Castilla y León en materia higiénico-sanitaria, y en la Ley 14/2010 de Turismo de Castilla y León, que regulan las condiciones de servicios higiénicos en establecimientos de restauración.

En este caso se dispone de una ocupación máxima en las zonas de público de 66 personas según DB-SI. Considerando es este caso una ocupación de 33 hombres y 33 mujeres para calcular una dotación de aseos independiente por sexos. La dotación mínima necesario en este caso es de :

- Hombres:
 - 1 inodoro
 - 1 lavabo
- Mujeres:
 - 1 inodoros
 - 1 lavabo

Asimismo para dar cumplimiento con los requisitos del Código Técnico de la Edificación (CTE DB SUA) uno de los aseos de público será de tipo accesible. En este caso el aseo de mujeres que será de tipo mixto.

Servicios higiénicos para el personal

Debido a que el número de trabajadores previsto es inferior a 10, se dispondrá de:

- Un único aseo para personal, compartido por hombres y mujeres, equipado con inodoro y lavabo, conforme a la excepción permitida por normativa de Seguridad e higiene en el trabajo.
- Vestuario de uso alternativo para hombres y mujeres, con taquillas separadas para ropa de trabajo y ropa de calle, facilitando el cambio y almacenaje adecuado del uniforme laboral.

Estos espacios estarán ubicados en proximidad a la zona de trabajo y diferenciados claramente de los accesos y zonas de uso público, garantizando la intimidad y condiciones higiénicas requeridas.

10.2. Condiciones de los servicios higiénicos

Los servicios higiénicos del establecimiento cumplirán con los requisitos establecidos en la normativa turística de Castilla y León, garantizando la comodidad, higiene y accesibilidad para usuarios y personal, conforme a lo siguiente:

- El acceso a los inodoros se realizará a través de un vestíbulo con puerta respecto de la sala-comedor, que proporciona privacidad y delimitación del espacio. En el interior del vestíbulo se instalarán los lavabos correspondientes para facilitar su uso.
- La ventilación de los aseos será mediante sistema mecánico con extracción directa al exterior, asegurando la renovación constante del aire y evitando la acumulación de olores o humedad.
- Las superficies de suelo y paredes estarán revestidas con materiales lisos, impermeables y no porosos, que facilitan la limpieza y el mantenimiento higiénico, conforme a las prescripciones de la normativa sanitaria y turística.
- Se dispondrá de los siguientes elementos obligatorios:
 - Agua fría y caliente, suministrada de forma continua, con agua caliente
 - Dispensador de jabón líquido.
 - Sistema de secado de manos (toallas desechables o secador automático).
 - Espejo.
 - Papel higiénico.
 - Cubo higiénico con tapa para la eliminación de residuos.
 - Perchas para prendas o bolsas personales.

- Se garantizará el adecuado mantenimiento y reposición de los materiales y equipos, en línea con los estándares de calidad exigidos para establecimientos turísticos en Castilla y León.

Estas medidas aseguran el cumplimiento estricto de la normativa turística autonómica vigente y contribuyen a la satisfacción y bienestar de los usuarios y trabajadores del establecimiento.

10.3. Vestidores del personal

Dado el tipo de actividad y el número reducido de trabajadores previstos, no será necesaria la instalación de una zona específica destinada a vestuarios con duchas.

El establecimiento cumplirá lo dispuesto en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, y en particular:

- Se dispondrán taquillas individuales o armarios para que el personal pueda guardar sus pertenencias y ropa de calle, garantizando la separación de la ropa de trabajo y de uso personal, conforme al Anexo V del RD 486/1997.
- Los aseos para personal estarán dotados de inodoro, lavabo y ventilación suficiente, de acuerdo con la normativa aplicable.
- Se instalará un botiquín de primeros auxilios, equipado con el material básico necesario para la atención inmediata de accidentes o situaciones de emergencia, conforme al Anexo VI del RD 486/1997 y a las buenas prácticas de prevención de riesgos laborales.

Con estas medidas, se asegura que el local cumple las condiciones mínimas de seguridad, higiene y salud laboral exigibles para este tipo de actividad.

10.4. Condiciones higiénicas de las zonas de preparación de alimentos

El establecimiento cumplirá con lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004, el RD 3484/2000, el Decreto 17/2008 de Castilla y León y demás normativa aplicable en materia de higiene y sanidad alimentaria, adoptando las siguientes medidas:

10.4.1. Diseño e instalaciones

- Superficies y materiales lisos, impermeables, no absorbentes, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar (acero inoxidable, baldosas cerámicas, PVC, pinturas lavables).
- Ventanas y aberturas con mosquiteras; implantación de un plan de control de plagas (DDD).
- Iluminación protegida contra roturas, evitando contaminación accidental.

10.4.2. Equipamiento y mobiliario

- Lavamanos con grifos de accionamiento no manual, agua fría y caliente, jabón líquido y toallas desechables.
- Lavavajillas automático con capacidad suficiente para desinfección eficaz.
- Vajilla y utensilios almacenados en espacios cerrados y protegidos.
- Cubos de basura con tapa y pedal, evitando contacto directo.

10.4.3. Conservación de alimentos

- Cámaras frigoríficas con termómetros exteriores y temperaturas reglamentarias.
- Alimentos expuestos al público protegidos físicamente y en condiciones de conservación seguras.

10.4.4. Segregación de productos y zonas

- Productos de limpieza en espacios cerrados, separados de áreas de alimentos.
- Útiles de limpieza de aseos guardados en lugares diferenciados.

10.4.5. Planes y formación

- Plan de limpieza y desinfección documentado.
- Plan de control de plagas (DDD) con contrato con empresa autorizada.
- Control de la calidad del agua utilizada (cumpliendo Reglamento de Aguas y Saneamiento).
- Monitorización de temperaturas de conservación y cocción.
- Plan de control de alérgenos, con señalización conforme al Reglamento (UE) 1169/2011.
- Formación acreditada en higiene alimentaria para todo el personal.
- Procedimientos de control de proveedores y trazabilidad, con registros documentales.
- Gestión de residuos alimentarios y aceites usados a través de gestor autorizado, conforme a la Ordenanza Municipal de Residuos (BOP 30/10/2024).

11. ACCESIBILIDAD Y SUPRESIÓN DE BARRERAS ARQUITECTÓNICAS

El proyecto garantizará el cumplimiento estricto de los requisitos de accesibilidad establecidos en el Código Técnico de la Edificación – Documento Básico SUA, el Decreto 15/2015, de 27 de febrero, de Castilla y León y las ordenanzas municipales de Valladolid, detallando a continuación los parámetros técnicos que serán aplicados a los elementos accesibles del local.

11.1. Acceso principal al local

Nivel del acceso:

- El acceso se realizará a nivel de la vía pública, sin escalones ni desniveles superiores a 2 cm. En caso de existir alguna ligera pendiente, esta no excederá el 5 % para garantizar la accesibilidad.

Ancho de puerta:

- La puerta de acceso dispondrá de una anchura mínima libre útil de 0,80 metros, conforme al apartado 3.2 del DB SUA, que permite el paso cómodo y seguro de una silla de ruedas de dimensiones estándar (anchura mínima de 70 cm y radio de giro de 1,50 m). En este caso se trata de una puerta automática de 1,20 m. de anchura.

Tipo de apertura:

- La puerta será abatible con apertura hacia el sentido de evacuación y tendrá un sistema de apertura fácil mediante manillas tipo palanca o pulsador, con fuerza de accionamiento inferior a 30 N, conforme a UNE-EN 179 y UNE-EN 1125.

Espacio de maniobra:

- Se dispondrá un espacio libre de obstáculos en el interior del local frente a la puerta de acceso de un diámetro mínimo de 1,50 metros, para facilitar la maniobra de entrada y giro de usuarios en silla de ruedas.

Umbrales y sellados:

- El umbral será mínimo y biselado, con una altura máxima de 2 cm, para evitar tropiezos y facilitar el paso de ruedas, conforme al apartado 3.3 del DB SUA.

11.2. Recorridos accesibles interiores

Ancho mínimo de pasillos y recorridos:

- Todos los pasillos y recorridos interiores tendrán una anchura mínima de 1,20 metros, permitiendo el paso simultáneo de dos usuarios o una silla de ruedas con acompañante, conforme a la tabla 3.3 del DB SUA.

Pendientes interiores:

- Cualquier pendiente será inferior al 5 % y estará libre de obstáculos o discontinuidades que dificulten el desplazamiento.

Espacios de giro y descanso:

- Se garantizarán espacios libres de obstáculos para giros de 1,50 metros de diámetro en zonas de confluencia y accesos a servicios.

11.3. Puertas interiores

Anchura mínima:

- Las puertas interiores tendrán una anchura mínima útil de 0,80 metros, igual que la puerta de acceso, para garantizar la accesibilidad.

Espacio libre frente a puertas:

- En ambas caras de las puertas, se dispondrá un espacio horizontal libre sin obstáculos en el que pueda inscribirse un círculo de 1,20 metros de diámetro, según apartado 3.5 del DB SUA.

Sistemas de apertura:

- Las puertas contarán con mecanismos de apertura con fuerza máxima de 30 N, tipo manilla palanca o pulsador.

11.4. Servicios higiénicos accesibles

Dimensiones del aseo:

- El aseo adaptado tendrá un espacio libre de giro con un diámetro mínimo de 1,50 metros libre de obstáculos hasta una altura de 0,70 metros, para garantizar la maniobra en silla de ruedas.

Puerta de acceso:

- Con una anchura útil mínima de 0,80 metros y apertura hacia el exterior o tipo corredor.

Accesorios y apoyos:

- El inodoro dispondrá de dos barras de apoyo laterales, fijadas a una altura entre 0,70 y 0,75 metros, para facilitar la transferencia lateral.

Espacio de acercamiento lateral:

- Se reservará un espacio lateral de 0,80 metros a ambos lados del inodoro y un fondo mínimo de 0,75 metros, conforme a tabla 3.4 del DB SUA.

Altura de accesorios:

-
- Los grifos, dispensadores y mecanismos se situarán entre 0,70 y 1,20 metros de altura, y el espejo tendrá la parte inferior a 0,90 metros.

Libre de obstáculos:

- El aseo no dispondrá de mobiliario bajo o elementos que obstaculicen el uso.

11.5. Punto de atención accesible

- Se habilitará un punto de atención al cliente con mostrador accesible, con una altura máxima de 0,80 metros para permitir el acceso a personas en silla de ruedas.
- El espacio frontal dispondrá de un área libre de obstáculos para permitir la aproximación y maniobra de personas con movilidad reducida.

11.6. Señalización y elementos complementarios

- La señalización será visible, con caracteres de tamaño legible y contrastes adecuados.
- Los recorridos accesibles estarán señalizados conforme al DB SUA y a la normativa autonómica, garantizando la orientación y seguridad.

Estas condiciones cumplirán con la normativa estatal, autonómica y municipal aplicable (CTE DB SUA, Decreto 15/2015 de Castilla y León y ordenanzas de Valladolid), garantizando un local plenamente accesible y libre de barreras arquitectónicas para todos los usuarios.

12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El establecimiento cumplirá lo dispuesto en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, el RD 39/1997 (Reglamento de los Servicios de Prevención) y el RD 486/1997 (disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo).

- Se realizará la evaluación de riesgos laborales de los puestos de trabajo del local y se adoptarán las medidas preventivas y de protección necesarias.
- El personal recibirá información y formación específica en materia preventiva, en relación con la manipulación de alimentos, uso de maquinaria de cocina, productos de limpieza y medidas de emergencia.
- Se elaborará un plan de emergencia y evacuación, coordinado con las medidas de autoprotección y protección contra incendios del local.
- El establecimiento dispondrá de un botiquín de primeros auxilios equipado con

el material básico necesario, conforme al Anexo VI del RD 486/1997. El botiquín estará ubicado en un lugar accesible, señalizado, y se mantendrá en condiciones óptimas mediante revisiones periódicas y reposición inmediata de material caducado o consumido.

- Se designará personal encargado de la gestión del botiquín y de la actuación inicial en caso de accidente, de acuerdo con los protocolos de primeros auxilios y emergencias.

13.1. JUSTIFICACIÓN OTRAS NORMATIVAS

13.1. Justificación conforme a la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León (Decreto Legislativo 1/2015)

La actividad proyectada se ajusta a los requisitos establecidos en la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León, cuyo objetivo es la prevención y control integrados de la contaminación, garantizando la protección ambiental en la comunidad autónoma.

Artículos relevantes y cumplimiento:

Artículo 2 – Ámbito de aplicación:

La actividad se considera de incidencia ambiental moderada, y por tanto está sometida al régimen licencia ambiental conforme a esta ley.

Artículo 10 – Condiciones para la concesión de autorización o licencia:

El proyecto incorpora todas las medidas preventivas necesarias para limitar emisiones contaminantes, controlar vertidos, y gestionar adecuadamente los residuos generados, asegurando la minimización del impacto ambiental.

Artículo 15 – Medidas de prevención y corrección:

Se establecen procedimientos de seguimiento y control ambiental, incluyendo planes de gestión de residuos, control acústico y sistemas de evacuación de humos y olores, conforme a los requisitos técnicos.

13.2. Justificación conforme al Decreto 12/2016, de 21 de abril, de Castilla y León sobre establecimientos de restauración

El establecimiento se acoge a la regulación autonómica para establecimientos de restauración, con especial atención a los requisitos técnicos, higiénicos y de accesibilidad.

Artículos aplicables y justificación:

Artículo 3 – Clasificación y categorías:

El local se clasifica como restaurante, cumpliendo las características y requisitos propios de esta categoría, con una superficie y aforo adecuados.

Artículo 7 – Servicios higiénicos:

Se dispone la dotación de aseos públicos y para el personal conforme a los mínimos exigidos para la capacidad del local, incluyendo aseos accesibles para personas con discapacidad.

Artículo 10 – Condiciones higiénico-sanitarias:

Se cumplirán estrictamente las normas de higiene en preparación, conservación y manipulación de alimentos, ventilación y limpieza de las instalaciones.

Artículo 13 – Accesibilidad:

El establecimiento garantiza la accesibilidad total conforme a la normativa autonómica y al Código Técnico de la Edificación, eliminando barreras arquitectónicas.

Artículo 15 – Régimen de funcionamiento:

Se establecerán mecanismos para la correcta gestión administrativa, seguridad, y atención al cliente, asegurando un funcionamiento acorde a la legislación.

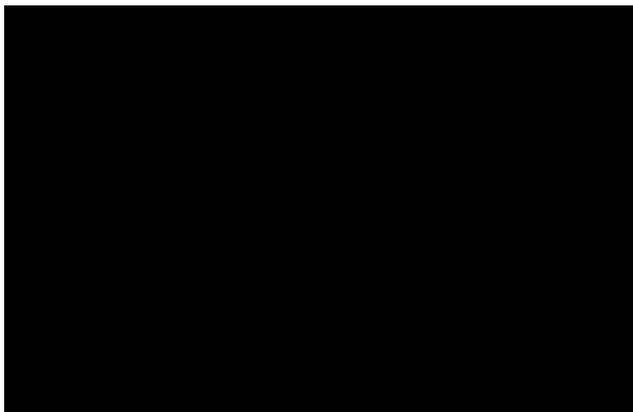
14. CONCLUSIONES

Con todo lo expuesto, se considera suficientemente descrita y justificada la actividad de restaurante de comida rápida (hamburguesería) que se desarrollará en el emplazamiento de la calle Duque de la Victoria, nº 23 de Valladolid.

En la presente memoria se han analizado las características técnicas, constructivas, higiénico-sanitarias, de accesibilidad, de seguridad, de prevención de riesgos y ambientales, tomando como referencia la normativa estatal, autonómica y municipal vigente.

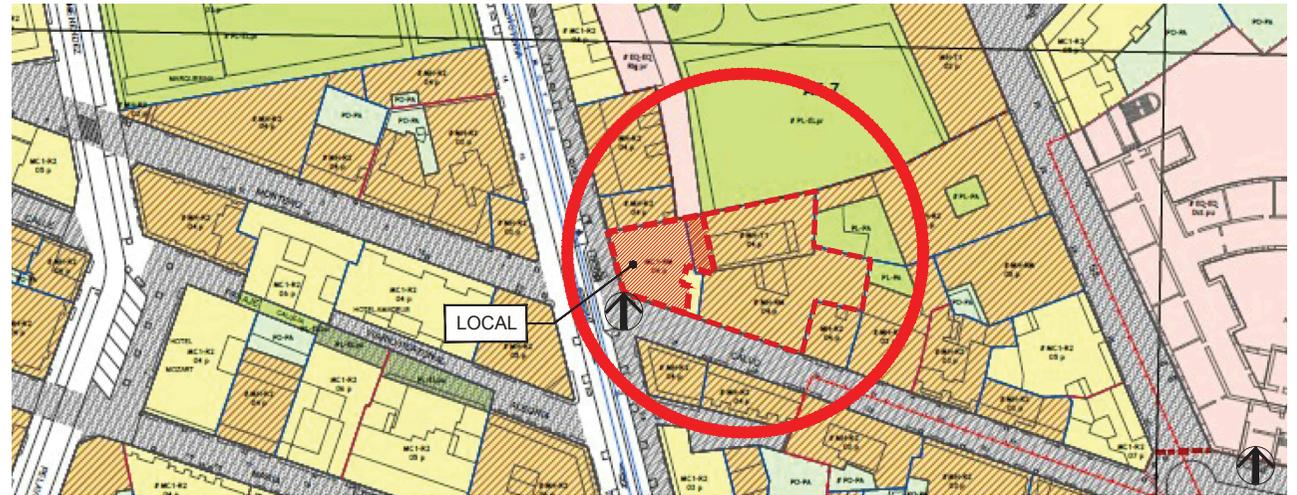
El proyecto se ha redactado con el objetivo de dar cumplimiento a la normativa aplicable, quedando su verificación definitiva y valoración sujeta al procedimiento administrativo de concesión de la licencia correspondiente.

Valladolid, Septiembre de 2025

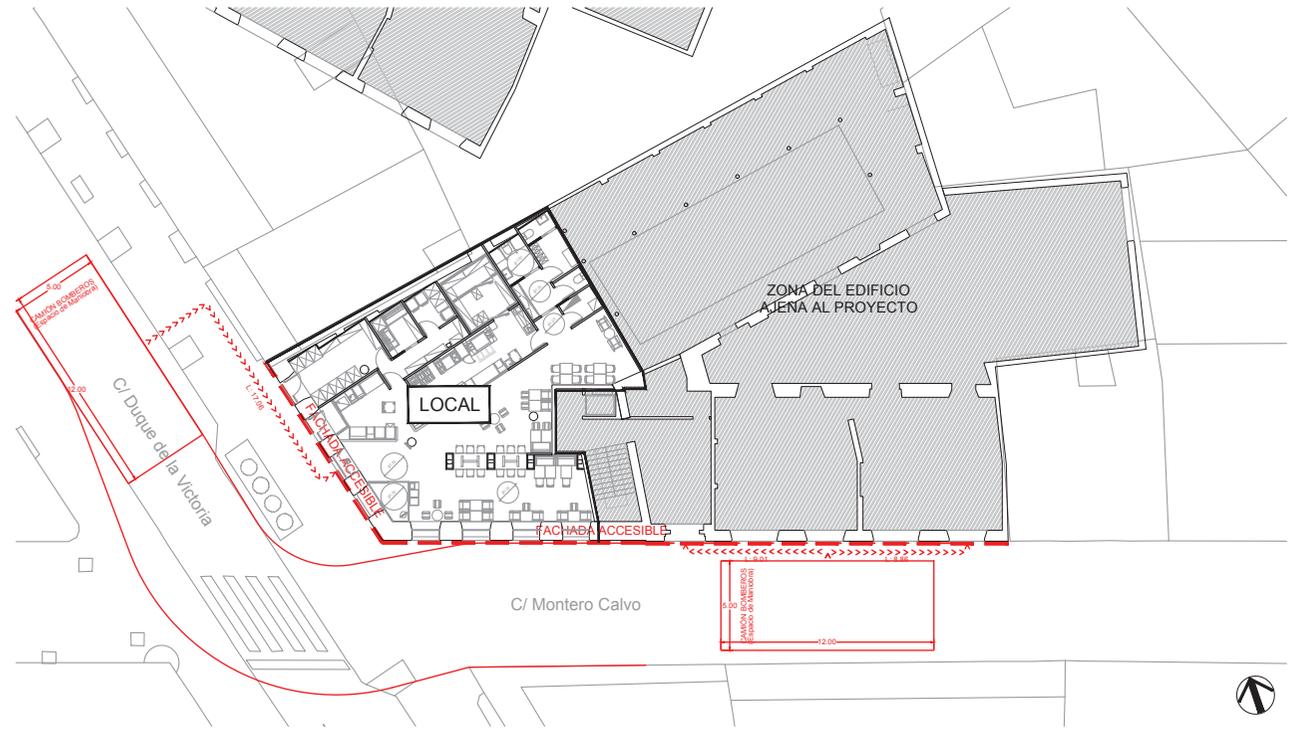




SITUACIÓN s/e



EMPLAZAMIENTO e 1:1000 Ref. cadastrales: 6426717UM5162E0001WY (C/ Duque de la Victoria, 23) Y 6426716UM5162E0001HY (C/ Montero Calvo, 7B)

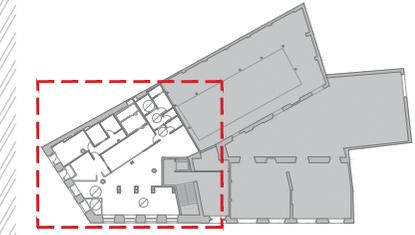


EMPLAZAMIENTO DEL LOCAL e 1:300

<p>PROYECTO PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA</p>	<p>TITULAR COMERCONCLASMANOS S.L.</p>	<p>EMPLAZAMIENTO Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid</p>	<p>PLANO SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO ACCESIBILIDAD BOMBEROS</p>	<p>NÚM. PLANO 01</p>	<p>REF. 5099 FECHA Septiembre 2025</p>	<p>ESCALA A3: 1/1000 + 1/300 DIBUJADO STP</p>	 <p>PROEN PROYECTOS INGENIERÍA S.L. Correos, 116 esq.9 Av. 2a. 08201 SABADELL Tel. 937278974 - mail: proyectos@proen.es</p>
--	--	--	--	---------------------------------	--	---	---

CUADRO DE SUPERFICIES DEL LOCAL

Descripción	Sup. útil (m²)	Descripción	Sup. útil (m²)
Vestibulo acceso	3,35 m²	Pasillo	6,42 m²
Vestibulo riders	2,59 m²	Cuarto basuras	4,71 m²
Sala	93,85 m²	Almacén	14,97 m²
Barra	14,36 m²	Cuarto técnico	2,88 m²
Cocina	15,92 m²	Vestibulo aseos	4,51 m²
Zona preparación previa	4,55 m²	Aseo H	1,90 m²
Cámara +	5,70 m²	Aseo PRM/ M	4,30 m²
Cámara -	3,30 m²	Vestuario y aseo del personal	6,47 m²
Lavado	5,09 m²		
Total superficies útiles del local			194,87 m²



RELACION DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y EQUIPAMENTOS

Ref.	Descripción	Ud.	Pot. Elec. (kW) ud.	Pot. Elec. (kW) total	Pot. Gas (Kw)ud.	Pot. Total gas (Kw)
1	Fry-top (GAS)	1	0,10 kW	0,10 kW	31,50 kW	31,5 Kw
2	Mesa fría MSG 72	1	0,77 kW	0,77 kW		
3	Horno cook compact master	1	7,00 kW	7,00 kW		
4	Cocina dos fuegos	1	5,20 kW	5,20 kW		
5	Mesa fría MSG 1000	1	0,21 kW	0,21 kW		
6	Freidora (GAS)	3	0,10 kW	0,30 kW	23,00 kW	69 Kw
7	Filtradora	1	0,90 kW	0,90 kW		
8	Mantenedor de fritos	1	1,50 kW	1,50 kW		
9	Mesa caliente MMP-127-CA	1	2,05 kW	2,05 kW		
10	Armario refrigerado bajo inox.	1	0,14 kW	0,14 kW		
11	Heladera	1	1,20 kW	1,20 kW		
12	Nevera	1	0,35 kW	0,35 kW		
13	Congelador	1	0,75 kW	0,75 kW		
14	Nevera 2 puertas ERH-250-L	2	0,33 kW	0,66 kW		
15	Cashology	1	0,11 kW	0,11 kW		
16	ITV Orion	1	0,25 kW	0,25 kW		
17	Congelador CV 130L HC	1	0,75 kW	0,75 kW		
18	Baño maría	1	0,60 kW	0,60 kW		
19	Lavavajilla capota	1	8,50 kW	8,50 kW		
20	Separador de grasas	1	1,10 kW	1,10 kW		
21	Termo eléctrico ACS	2	2,00 kW	4,00 kW		
22	Descalcificador	1	0,20 kW	0,20 kW		
23	Secamanos	3	1,50 kW	4,50 kW		
24	Insectocutor	1	0,10 kW	0,10 kW		
25	Evaporadora cámara +	1	0,40 kW	0,40 kW		
26	Evaporadora cámara -	1	0,60 kW	0,60 kW		
Potencia total maquinaria hostelería y equipamentos			42,24 kW		100,50 Kw	

PROYECTO
 PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA

TITULAR
 COMERCONLASMANOS S.L.

EMPLAZAMIENTO
 Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid

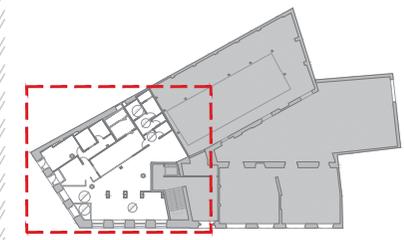
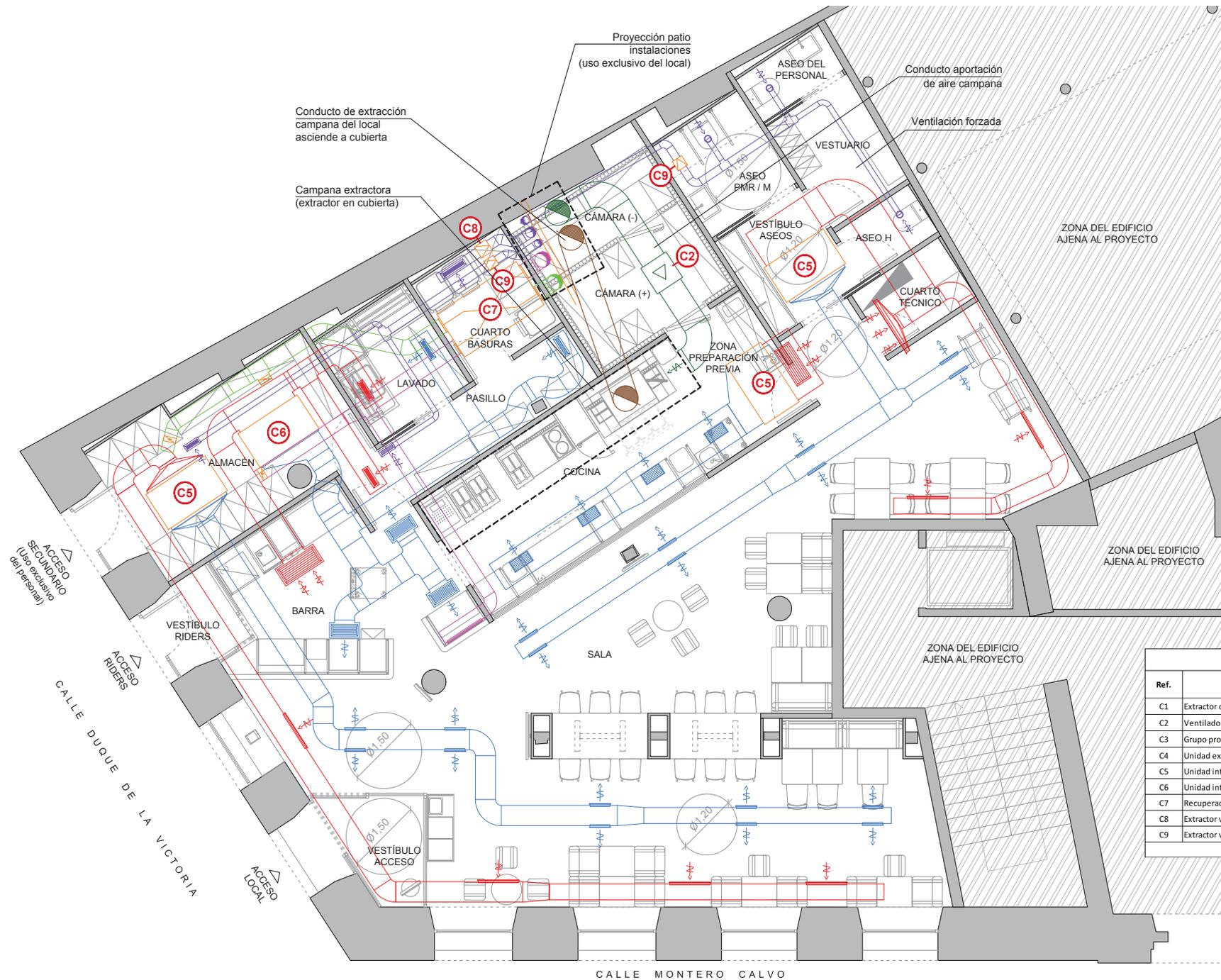
PLANO
 PLANTA DE DISTRIBUCIÓN, SUPERFICIES Y MAQUINARIA

NÚM. PLANO
 02

REF.
 5099
FECHA
 Septiembre 2025

ESCALA
 A3: 1/75
DIBUJADO
 STP





LEYENDA INST. CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

	CONDUCTO IMPULSIÓN AIRE CLIMATIZADO
	CONDUCTO RETORNO AIRE CLIMATIZADO
	CONDUCTO APORTACIÓN AIRE EXTERIOR
	CONDUCTO EXTRACCIÓN AIRE RECUPERACIÓN
	CONDUCTO EXTRACCIÓN ASEOS, C. BASURAS Y ALMACÉN
	CONDUCTO EXTRACCIÓN HUMOS DE CAMPANA
	CONDUCTO APORTACIÓN AIRE A CAMPANA
	REJILLA IMPULSIÓN AIRE CLIMATIZADO
	REJILLA RETORNO AIRE CLIMATIZADO
	REJILLA APORTACIÓN AIRE EXTERIOR
	REJILLA EXTRACCIÓN AIRE RECUPERACIÓN AL EXTERIOR
	REJILLA EXTRACCIÓN AIRE ALMACÉN Y C. BASURAS AL EXTERIOR
	BOCA EXTRACCIÓN AIRE ASEOS
	COMPUERTA DE REGULACIÓN
	EXTRACTOR / VENTILADOR
	MOTOR APORTACIÓN AIRE CAMPANA
	UNIDAD INTERIOR DE CLIMATIZACIÓN
	RECUPERADOR DE CALOR

MAQUINARIA DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

Ref.	Identificación	Uds.	Potencia unitaria (kW)	Potencia total (kW)
C1	Extractor de humos cocina	1	4,00	4,00
C2	Ventilador aportación aire campana	1	3,00	3,00
C3	Grupo producción de frío cámaras	1	3,00	3,00
C4	Unidad exterior - Bomba de calor (P. cubierta)	1	17,50	17,50
C5	Unidad interior conductos tipo 1	3	0,35	1,05
C6	Unidad interior conductos tipo 2	1	0,30	0,30
C7	Recuperador de aire	1	1,60	1,60
C8	Extractor ventilación cuarto basuras	1	0,15	0,15
C9	Extractor ventilación aseos y almacén	2	0,10	0,20
Total potencia maquinaria climatización y ventilación				30,80

PROYECTO
 PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA

TITULAR
 COMERCONLASMANOS S.L.

EMPLAZAMIENTO
 Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid

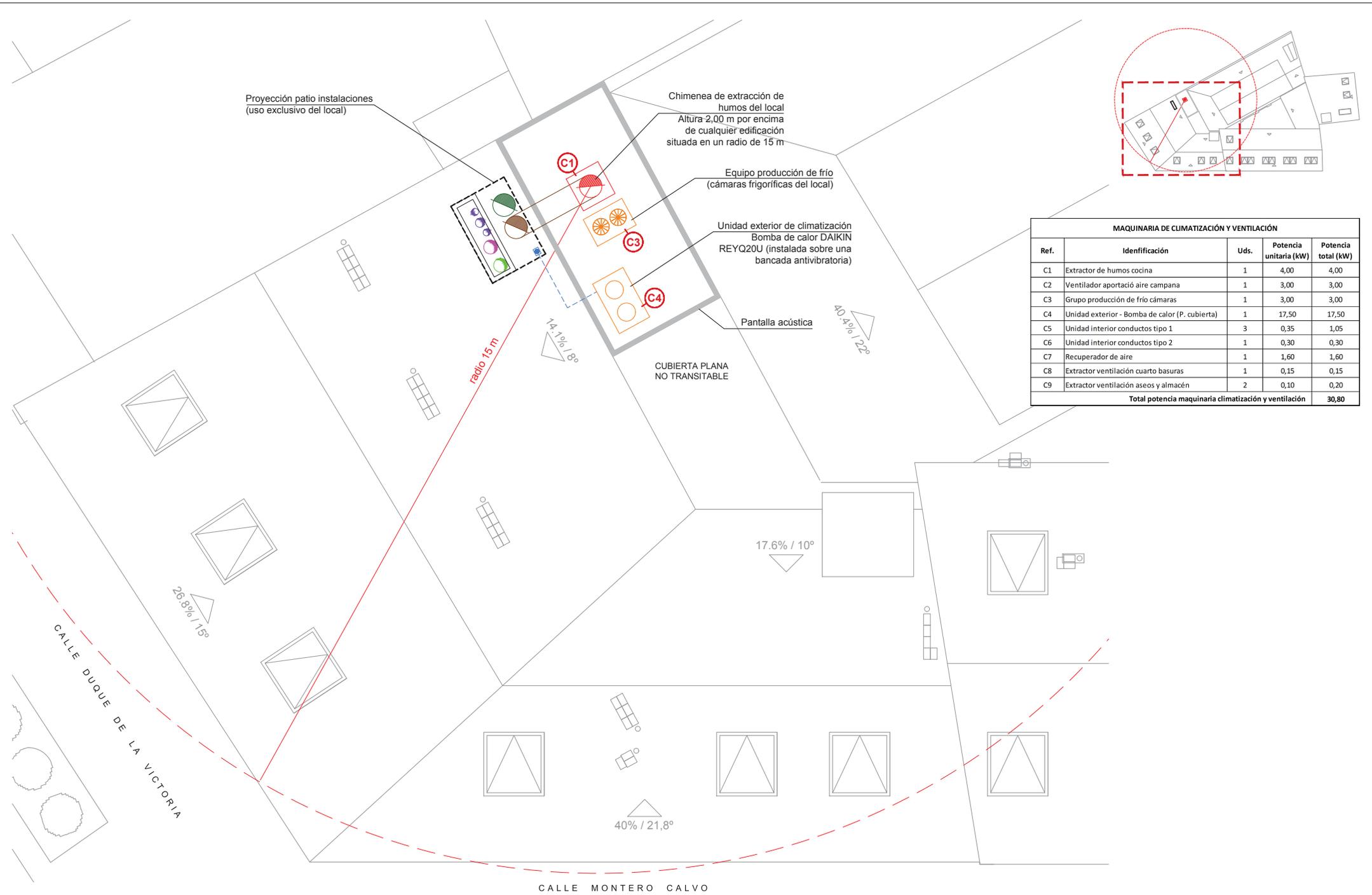
PLANO
 INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN

NÚM. PLANO
 04

REF.
 5099
FECHA
 Septiembre 2025

ESCALA
 A3: 1/75
DIBUJADO
 STP





Proyección patio instalaciones
(uso exclusivo del local)

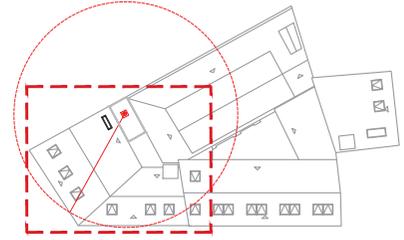
Chimenea de extracción de humos del local
Altura 2,00 m por encima de cualquier edificación situada en un radio de 15 m

Equipo producción de frío (cámaras frigoríficas del local)

Unidad exterior de climatización
Bomba de calor DAIKIN REYQ20U (instalada sobre una bancada antivibratoria)

Pantalla acústica

CUBIERTA PLANA NO TRANSITABLE



MAQUINARIA DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN				
Ref.	Identificación	Uds.	Potencia unitaria (kW)	Potencia total (kW)
C1	Extractor de humos cocina	1	4,00	4,00
C2	Ventilador aportación aire campana	1	3,00	3,00
C3	Grupo producción de frío cámaras	1	3,00	3,00
C4	Unidad exterior - Bomba de calor (P. cubierta)	1	17,50	17,50
C5	Unidad interior conductos tipo 1	3	0,35	1,05
C6	Unidad interior conductos tipo 2	1	0,30	0,30
C7	Recuperador de aire	1	1,60	1,60
C8	Extractor ventilación cuarto basuras	1	0,15	0,15
C9	Extractor ventilación aseos y almacén	2	0,10	0,20
Total potencia maquinaria climatización y ventilación				30,80

PROYECTO
PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA

TITULAR
COMERCONCLASMANOS S.L.

EMPLAZAMIENTO
Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid

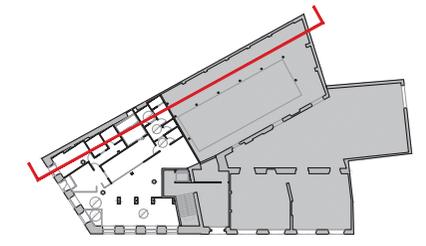
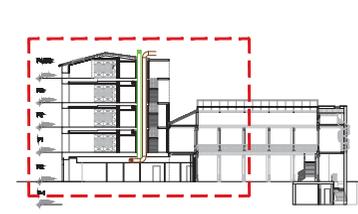
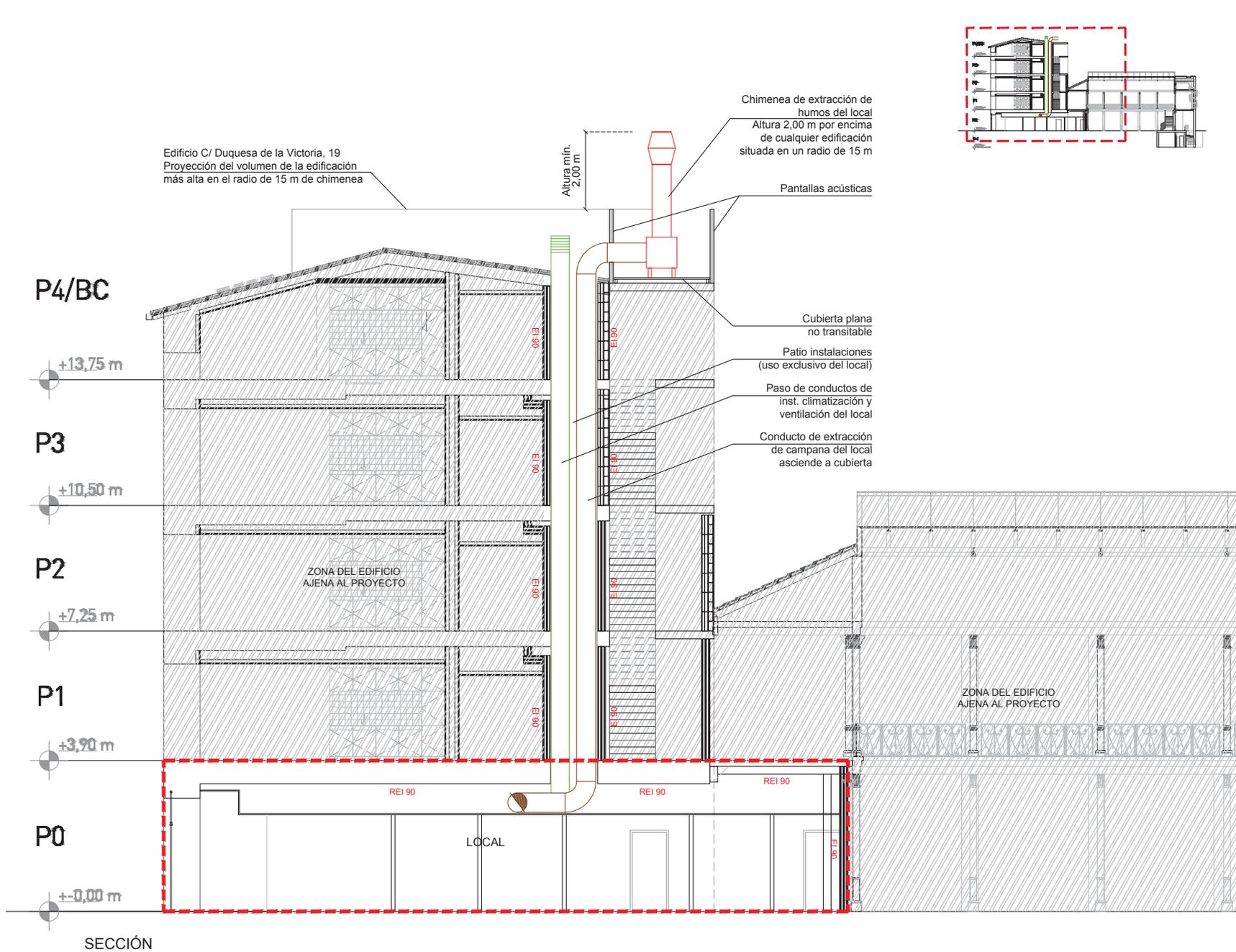
PLANO
INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN. PLANTA CUBIERTA

NÚM. PLANO
05

REF.
5099
FECHA
Septiembre 2025

ESCALA
A3: 1/75
DIBUJADO
STP





PROYECTO
PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA

TITULAR
COMERCONLASMANOS S.L.

EMPLAZAMIENTO
Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid

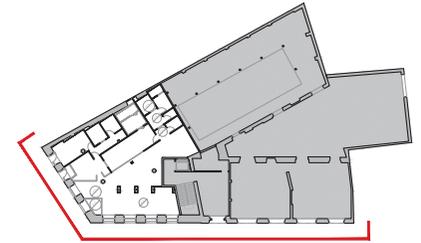
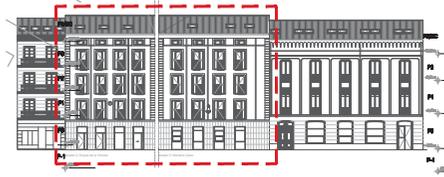
PLANO
SECCIÓN

NÚM. PLANO
06

REF.
5099
FECHA
Septiembre 2025

ESCALA
A3: 1/100
DIBUJADO
STP





ALZADO C/ DUQUE DE LA VICTORIA

ALZADO C/ MONTERO CALVO

PROYECTO

PROYECTO TÉCNICO PARA LA LICENCIA AMBIENTAL DE UN RESTAURANTE TIPO HAMBURGUESERÍA

TITULAR

COMERCONCLASMANOS S.L.

EMPLAZAMIENTO

Calle Duque de la Victoria, 23 esquina Calle Montero Calvo, 7B. Valladolid

PLANO

ALZADOS

NÚM. PLANO

07

REF.

5099

FECHA

Septiembre 2025

ESCALA

A3: 1/100

DIBUJADO

STP