

MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA BAR-HAMBURGUESERÍA EN LOCAL ACONDICIONADO EXISTENTE

Calle Gil de Fuentes, 5-bajo
PALENCIA

solicitante
SEKRETO BURGER SOCIOS S.L.

arquitecto técnico
JUAN LOPEZ MUR

MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA HAMBURGUESERÍA-BAR EN LOCAL ACONDICIONADO EXISTENTE

EMPLAZAMIENTO: CALLE GIL DE FUENTES, 5-BAJO. PALENCIA
SOLICITANTE: SEKRETO BURGER SOCIOS S.L.
ARQUITECTO TECNICO: JUAN LOPEZ MUR, colegiado 611 del COAAT de Palencia

MEMORIA AMBIENTAL

Antecedentes y objeto de la memoria.

Autor de la memoria.

Descripción del local de actividad

Maquinaria para el desarrollo de la actividad

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

Cumplimiento del DECRETO 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León.

Cumplimiento de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

Cumplimiento de la Ordenanza Municipal para la protección del Medio Ambiente contra las emisiones de ruidos y vibraciones.

Cumplimiento de la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León.

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

Condiciones higiénico-sanitarias.

Cumplimiento de la Ley 3/98 de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas y del Decreto 217/01 de 30 de agosto.

Cumplimiento del CTE aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

Cumplimiento del DB-SI del CTE aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo

Consideraciones finales

ANEXO I

Medición acústica por la empresa "ACUSLAB S.L."

DOCUMENTACION GRÁFICA

01. Plano de situación
02. Plano de planta _ distribución + equipamiento actividad
03. Plano de planta _ PCI + señalización y protección contra incendios

Antecedentes y objeto de la memoria

Se redacta la presente Memoria de Actividad por encargo de la mercantil SEKRETO BURGER SOCIOS S.L., con CIF-B19443290 y domicilio fiscal en la calle San Antonio número 48-bajo de Palencia y representada por D. [REDACTED] con NIF-[REDACTED], con la finalidad de la obtención de la preceptiva licencia ambiental y de apertura de actividad de BAR-HAMBURGUESERÍA en local situado en la calle Gil de Fuentes 5-bajo de Palencia.

Los objetivos de esta memoria son dos:

- Cumplimiento de la normativa sectorial que afecta a la actividad, adoptando las medidas correctoras necesarias para cumplir la normativa y reglamentación de aplicación.
- Obtención de la licencia de apertura previos los trámites administrativos oportunos.

Autor de la memoria

El autor de esta documentación es el Arquitecto Técnico Juan López Mur, colegiado número 611 del Colegio Oficial a Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Palencia, con competencia profesional para la realización de este tipo de trabajos.

El presente documento es copia de su original del que es autor el Arquitecto Técnico Juan López Mur. Su utilización total o parcial, así como cualquier reproducción o cesión a terceros, requerirá la previa autorización expresa de su autor, quedando en todo caso prohibida cualquier modificación unilateral del mismo.

Descripción del local de actividad

Se trata de un local acondicionado en planta baja de edificio de viviendas situado en la calle Gil de Fuentes número 5 de Palencia. El local objeto de memoria dispone de licencia vigente desde enero de 2010 para la ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PREPARADA CON DEGUSTACIÓN en el propio local (público sentado).

La referencia catastral del local es 2922905UM7522S0266IG.

Dispone de una única fachada a calle de acceso.

Cuenta con las instalaciones de electricidad, fontanería y evacuación. Los lavabos de los aseos y fregadero disponen de agua caliente por medio de termo-acumulador instalado en el office.

Dispone así mismo de instalación de extracción, ventilación y aire acondicionado.

Para la ventilación del local se dispone de ventilador centrífugo modelo VD-4 de COMERCIAL VD con un caudal máximo de extracción de 2.710 m³/h. Este ventilador se conecta con chimenea de uso exclusivo para este fin instalada por patio de luces del edificio y realizada en chapa de acero galvanizado y 250 mm de diámetro.

La extracción de los humos de la cocina se realiza por medio de campana mural extractora de la marca ALTEX, conectada mediante conducto con ventilador centrífugo modelo VD-4 de COMERCIAL VD de características similares al empleado para la ventilación del local, éste se conecta con chimenea de uso exclusivo para este fin, independiente de la utilizada para la ventilación del local, instalada por patio de luces del edificio y realizada en chapa de acero galvanizado y 250 mm de diámetro.

La unidad de climatización instalada es un equipo autónomo compacto horizontal, bomba de calor, modelo KFHK-LFXO 12 de la marca LENNOX. La potencia nominal total es de 4,6Kw en frío y de 4,1 Kw en calor. Este equipo dispone de drenaje con línea de desagüe interior. Esta unidad se

sitúa en zona de almacén y está apoyada sobre estructura metálica, interponiendo entre ambos elementos de amortiguación cumpliendo con las especificaciones descritas en el Título IV para anclaje de máquinas de la Ordenanza Municipal para la Protección del Medio Ambiente contra las Emisiones de Ruidos y Vibraciones.

La iluminación está realizada por medio de luminarias empotradas en techo decorativo.

Los acabados interiores están realizados a base de plaqueta cerámica de gres para el solado, alternándose la plaqueta cerámica esmaltada y placas de cartón yeso en los paramentos verticales. Los aseos cuentan con azulejo esmaltado de suelo a techo. El techo es continuo de placas de cartón yeso.

En cuanto al equipamiento decir que todo está realizado en acero inoxidable. Los sanitarios son de loza blanca.

La definición de los usos y espacios queda definida en el plano que forma parte de esta documentación, siendo las superficies totales las siguientes:

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Superficie útil planta de local: | 117,32 m ² |
| Superficie construida: | 135,00 m ² |

La altura libre es de 2,80 en todo el local, excepto en los aseos que es de 2,50 metros.

Descripción de la actividad. Decreto Ley 1/2015 de prevención ambiental de Castilla y León

Se trata de una actividad de BAR-HAMBURGUESERÍA, con zona de manipulación en cocina, **sin música**, elementos que no añaden riesgos potencialmente activos de cara al medio ambiente pues se adoptarán las medidas correctoras necesarias.

Como se ha mencionado la actividad que se pretende realizar se llevará a cabo en un local adaptado y con licencia para ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PREPARADA CON DEGUSTACIÓN en edificio de viviendas. Se mantendrá la distribución existente y se mantendrán los equipos de climatización y ventilación existentes. Linda con otro local del mismo edificio por la derecha, con el acceso a garajes del inmueble por la izquierda, por el fondo con otro local del mismo inmueble y por el frente con la Calle Gil de Fuentes. Sobre el local se sitúa la planta primera de viviendas y por debajo el garaje del edificio.

El horario de la actividad será diurno y parcialmente nocturno.

La documentación exigida y que se desarrolla en este apartado es una exposición de los diferentes aspectos, tanto desde el punto de vista de incidencia de la Actividad sobre el Medio Ambiente y los Riesgos sobre Personas o Bienes. Así mismo se acompañan las medidas correctoras pertinentes que se adoptarán.

De acuerdo con la citada Ley esta actividad se encuentra sometida a licencia ambiental por ser susceptible de ocasionar molestias por producción de ruidos, residuos y olores.

No se generarán residuos que necesiten de ningún tratamiento especial para su eliminación o recogida. No se prevé el vertido de residuos líquidos a la red municipal, únicamente, las aguas procedentes de los aseos, el desagüe del fregadero instalado en la barra y del fregadero de cocina.

Así, de cara al ruido, el local dispone de insonorización suficiente para esta actividad según se desprende de Informe de Ensayo final de Aislamiento Acústico llevado a cabo por la empresa "ACUSLAB S.L." de la actividad actual, del que se adjunta copia.

La instalación contará con la ventilación mecánica directa (campana extractora) necesaria para el normal desarrollo de la actividad en la zona de cocina y de una ventilación existente del local en las zonas de estancia de clientes, elementos que no añaden riesgos potencialmente activos de cara al ruido y el medio ambiente pues se adoptarán las medidas correctoras necesarias.

Los olores que se podrían escapar por la apertura de la puerta de acceso se disipan en el ambiente dado que son de mínima densidad, lo que no creará alcance pernicioso ni para la salud ni para el medio ambiente.

El equipamiento del que está dotada la actividad se describe en apartado aparte.

Para anular la incidencia sobre la salubridad y el medio ambiente, así como evitar los riesgos para personas o bienes se han aplicado o se aplicarán las siguientes medidas correctoras:

- Las aguas sucias son conducidas a la red de saneamiento y al colector general.
- Los acabados de paredes y techos son de material duradero y de fácil lavado.
- Los desechos que se producen son los normales en este tipo de actividad, depositándose en cubos dotados de bolsas higiénicas y tapadera, para llevarlos a contenedores para reciclar, el vidrio se tratará de igual forma.
- El aceite será recogido por gestor de residuos autorizado, depositándose hasta su recogida en depósito homologado facilitado por la empresa que realice esta gestión.
- Las mesas y sillas del local se dotarán de tapones de goma que impidan el paso de vibraciones a la estructura debido a su movimiento.
- La ventilación de la cocina se realiza por medio de campana mural extractora conectada mediante conducto a ventilador centrífugo, éste se conecta con chimenea de uso exclusivo para este fin, independiente de la utilizada para la ventilación del local, instalada por patio de luces del edificio y realizada en chapa de acero galvanizado y 250 mm de diámetro.
- Los elementos de filtrado serán mantenidos adecuadamente.
- La manipulación se realizará por personal autorizado mediante el perceptivo carnet, con un equipamiento que cumple a su vez la normativa específica (equipamiento en acero inoxidable).
- El acceso al local se realiza a través de un compartimento estanco y doble puerta, el cual constituirá un vestíbulo cortavientos para evitar la transmisión sonora al exterior.
- Los motores de los elementos de equipamiento llevarán carcasa de protección antivibratoria de fábrica, estando unidos a la estructura del aparato incorporando gomas de aislamiento.

La actividad no es perjudicial para la salubridad ni para el medio ambiente pues se trabajará con productos que cumplan las condiciones establecidas en las normas sectoriales y se dota de medios y personal que cumplan asimismo las condiciones de las normas en vigor.

Toda la maquinaria, medios y utillajes cumplirán las normas y directrices de homologación de CE, de tal forma que la actividad y el personal que la desarrolla cuenta con un grado de protección total, con lo que las medidas correctoras que se explican en esta memoria tienen el suficiente grado de eficacia para que la misma resulte inocua.

Maquinaria para el desarrollo de la actividad

Según la actividad ya descrita en apartados anteriores de esta memoria de actividad e indicaciones de la propiedad, la maquinaria que se **prevé** será:

Equipamiento en barra

Lavavasos: marca LB modelo LC-1500, para una producción de 1.200 piezas/hora y capacidad máxima de 300 platos/hora, lavado y aclarado giratorios, control termostático de temperaturas y potencia total de 3,1 Kw.

Enfriador de botellas: marca CORECO modelo BE-100, para almacenaje y conservación de bebidas, con un consumo en refrigeración de 0,2 Kw.

Nevera bebida vertical: marca "EFFICOLD" personalizada, modelo RVC-300, de dimensiones 620x690x2000, para almacenaje y conservación de bebidas, siendo la tensión de alimentación de 230 V monofásica a 50 Hz y consumo energético de 2,55 kwh/24h.

Armario expositor refrigerado: con refrigeración ventilada, modelo ADRE400VTE, de dimensiones 600x590x1935, para almacenaje y conservación de bebidas, capacidad de 388 l, siendo la tensión de alimentación de 230 V monofásica a 50 Hz y potencia de 0,20 kw.

Cafetera: marca "FUTURMAT OTTIMA2", modelo Evo 2 G, semiautomática de dos servicios, capacidad de 13 litros y una potencia eléctrica de 3,7 Kw.

Equipamiento en cocina

Abatidor de temperatura: marca FRANKE modelo AB-511, condensación por aire, utilización de gas frigorífico ecológico R 404a y potencia eléctrica de 1 Kw.

Horno mixto: marca RATIONAL modelo SCC-61, para una producción de 30 a 80 comidas diarias, bandeja recoge-gotas de condensación con vaciado automático al desagüe y potencia eléctrica de 10 Kw.

Fry-Top Eléctrico Sobremesa: marca MAINHO modelo FCE-120, dimensiones de 1205x560x225, la tensión de alimentación de 400 V trifásica y con una potencia de 12 Kw.

Freidora de sobremesa: eléctrica de aceite marca "MUNDIGAS" modelo FBR 7LT de dimensiones totales 290x440x330 de 7 litros de capacidad, siendo la tensión de alimentación de 230 V monofásica a 50 Hz y la potencia eléctrica de 3,25 Kw.

Bajo mostrador frigorífico: marca ZARZOSA modelo BM-2000, unidad condensadora con refrigeración por aire, evaporación automática del agua de desescarche, control electrónico de temperatura, capacidad de refrigeración de 455 litros, utilización de gas frigorífico ecológico R404a y potencia eléctrica de 0,4 Kw.

Armario refrigerador: marca CORECO modelo AGR-752, unidad condensadora con refrigeración por aire, evaporación automática del agua de desescarche, control electrónico de temperatura y desescarches, utilización de gas frigorífico ecológico R 134a, potencia frigorífica de 300 W y consumo eléctrico de 0,74 Kw.

Equipamiento en almacén

Arcón congelador: marca "METRO PROFESSIONAL" modelo GHF2300 de dimensiones 1125x610x835, de 300 litros de capacidad, consumo energético de 0.63 kwh/24h.

Cumplimiento del DECRETO 12/2016, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León

El presente decreto tiene por objeto regular el servicio turístico de restauración en Castilla y León al que se refiere el artículo 42 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, de Turismo de Castilla y León, así como los establecimientos de restauración ubicados en la Comunidad de Castilla y León, de acuerdo con lo previsto en los artículos 43 y 44 de la citada Ley.

Este decreto se elabora para adecuar la actividad de restauración a las nuevas exigencias del mercado y de la normativa europea.

En el artículo 4. Clasificación de los establecimientos de restauración y de acuerdo con lo establecido en el artículo 43 de la Ley 14/2010, de 9 de diciembre, el establecimiento de restauración se clasificará por asimilación como BAR, **entendiendo por tal el establecimiento que sirva, en barra o mesa, en el propio local o en dependencias anejas, principalmente bebidas y, en su caso, tapas, pinchos, raciones o bocadillos.**

De ninguna manera puede clasificarse la actividad pretendida como de RESTAURANTE puesto que el Decreto 12/2016 en su artículo 4, entiende por tal aquel establecimiento que ofrezca menús o cartas de platos, para ser consumidos, preferentemente, en zonas de comedor independiente del resto del establecimiento.

Cumplimiento de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

Esta Ley tiene por objeto regular la gestión de los residuos impulsando medidas que prevengan su generación y mitiguen los impactos adversos sobre la salud humana y el medio ambiente asociados a su generación y gestión, mejorando la eficiencia en el uso de los recursos.

No se generarán residuos que necesiten de ningún tratamiento especial para su eliminación o recogida. En el apéndice A. Terminología del CTE de la Sección HS 2-Recogida y evacuación de residuos, se define como **Residuos ordinarios** parte de los residuos urbanos generada en los edificios. Las fracciones y los componentes principales de estos residuos se detallan en la tabla A.3.

Tabla A.3 Fracciones y componentes principales de los residuos ordinarios

| Fracción | Componentes |
|-----------------------|---|
| Envases ligeros | Bolsas de plástico |
| | Botellas y garrafas de plástico |
| | Brics |
| | Envases de plástico |
| | Latas metálicas |
| Materia orgánica | Corcho |
| | Restos de comidas |
| | Restos de preparación de comidas |
| | Servilletas de papel y papel de cocina usados |
| Papel y cartón | Diarios y revistas |
| | Embalajes de cartón |
| | Envases de cartón |
| | Hojas de publicidad |
| | Papel de oficina |
| Vidrio | Botellas |
| | Botes |
| Varios ⁽¹⁾ | Cenizas |
| | Cuero |
| | Goma, caucho |
| | Maderas |
| | Pañales |

⁽¹⁾ Cuando alguna fracción no se separa se deposita en la fracción varios.

A los efectos la Ley 22/2011, se entenderá por Residuos comerciales los residuos generados por la actividad propia del comercio, al por mayor y al por menor, de los servicios de restauración y bares, de las oficinas y de los mercados, así como del resto del sector servicios.

El productor de residuos y para asegurar el tratamiento adecuado de sus residuos, está obligado a realizar el tratamiento de los residuos por sí mismo, para ello los residuos ordinarios que se producen en este tipo de actividad se depositarán en cubos dotados de bolsas higiénicas y tapadera.

El productor de residuos deberá entregar los mismos a una entidad pública o privada de recogida de residuos, en los términos que establezcan las ordenanzas locales, para su tratamiento. Para ello se llevarán los residuos a contenedores para reciclar, el vidrio se tratará de igual forma.

El aceite vegetal usado no se mezclará con otros residuos, se depositará en envase homologado y facilitado a tal efecto por gestor autorizado, sin que puedan ser entregados a otras personas o empresas. La recogida y el traslado de los aceites estará documentada por un boletín que se entregará al productor del residuo.

Cumplimiento de la Ordenanza Municipal para la protección del Medio Ambiente contra las emisiones de ruidos y vibraciones

La actividad se podría englobar dentro del Tipo II, según la Ordenanza en estudio.

El aislamiento global a ruido aéreo exigible a los elementos horizontales y verticales de separación entre los límites del local y los de un uso residencial serán de 60 dBA para actividades en funcionamiento de horario diurno y de 65 dBA para los de funcionamiento nocturno.

El horario de desarrollo de la actividad será diurno y parcialmente nocturno.

El nivel de ruido aéreo más desfavorable será el que llega como consecuencia de combinar el de conversación por la estancia de clientes y el de la maquinaria empleada para el desarrollo de la actividad, por tanto, fijamos como dato de partida 85 dBA (nivel tomado de actividades de similares características).

Con respecto a la ventilación y climatización los valores de emisión de la unidad centrífuga del sistema de climatización y de la caja de ventilación, cifrados en 55 dBA y 57 dBA respectivamente, son inferiores al valor máximo de emisión considerado en el local en estudio cifrado en 85 dBA, por lo que se considera que el valor de inmisión a ruido aéreo a las viviendas es inferior a lo especificado en la OOMM en estudio.

Los niveles de ruido producidos por el local se encuentran dentro de los máximos permitidos por "El Reglamento Municipal para la Protección del Medio Ambiente contra las Emisiones de Ruidos y Vibraciones, dando cumplimiento a lo exigido por dicha Ordenanza en cuanto a los niveles máximos de inmisión en los ambientes interior y exterior.

Cumplimiento de la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León

En este apartado de la memoria se estudiará la Ley 5/2009, de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León.

Teniendo en cuenta el tipo de actividad que se va a desarrollar, los niveles máximos de nivel de presión sonora previstos en el interior del local no superarán los 85 dB(A), y estarán generados fundamentalmente por los clientes y la maquinaria necesaria para el desarrollo de la actividad, ya que no cuenta con emisión musical.

Según se desprende del documento de final de obra de la adaptación de local a ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PREPARADA CON DEGUSTACIÓN con fecha de noviembre de 2009, y que sirvió para conceder la licencia vigente, el aislamiento comprobado con respecto a la vivienda colindante es de 67 dBA.

Según la Ley 5/2009 del Ruido, en su Anexo III, la actividad en estudio se englobaría dentro de las de Tipo 1 (actividades de pública concurrencia **sin equipos de reproducción sonora ni sistema audiovisual de formato superior a 42 pulgadas** y con niveles sonoros hasta 85 dBA), los aislamientos acústicos que deben tener este tipo de actividades respecto a recintos de descanso de viviendas (dormitorios, salones, despachos) serán de 55 dBA para actividades en funcionamiento de horario diurno y de 65 dBA para el funcionamiento nocturno.

Según la Ley 5/2009 del Ruido, en su Anexo I, la inmisión de ruido en el ambiente interior en áreas de Tipo 2 y en separación con el uso de viviendas no superará el valor de 32 dBA para el funcionamiento diurno y 25 dBA para el funcionamiento nocturno.

Con los valores reflejados en el informe acústico adjunto se cumple con los valores mínimos de aislamiento acústico.

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

En este apartado de la memoria se estudiará la Ley 7/2006, de 2 de octubre, de espectáculos públicos y actividades recreativas de la Comunidad de Castilla y León por el que se establecen las condiciones a cumplir por los establecimientos y actividades de pública concurrencia en materia de seguridad, salubridad e higiene.

Esta actividad se encuadra dentro del ANEXO, APARTADO B. ACTIVIDADES RECREATIVAS, ACTIVIDAD HOSTELERAS Y DE RESTAURACION, 6.3. Cafeterías, cafés y **bares**: son establecimientos e instalaciones preparados para que el público en general pueda acceder para consumir bebidas o comidas indistintamente en mesas o en la barra.

Se cumplirá lo establecido en los artículos siguientes:

- **Artículo 6.** Contrato de seguro de Responsabilidad Civil. En función del aforo.

- **Artículo 7.** Condiciones técnicas y de seguridad. Se refiere a seguridad para el público, trabajadores, ejecutantes y bienes; solidez de las estructuras y funcionamiento de las instalaciones; prevención y protección de incendios; salubridad, higiene y acústica; protección del entorno urbano, del medio ambiente y del patrimonio cultural y natural; y accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas. No se han detectado en las instalaciones de este establecimiento elementos que den idea de falta de seguridad y estabilidad. El titular, con medios propios o ajenos, está obligado a mantener en condiciones de seguridad y estabilidad todo el conjunto de las instalaciones.
- **Artículo 8.** En la licencia de apertura se especificará el aforo máximo permitido del establecimiento.
- **Artículo 19.** Horario. Se deben seguir las directrices de la Consejería Competente y las únicas variaciones se realizarán de conformidad excepcionalmente a lo contenido en el epígrafe 3 de este artículo 19.
- **Artículo 23.** Protección del menor.
- **Artículo 24.** Obligaciones de los titulares de los establecimientos. Básicamente se refieren a:
 - a) Adopción de medidas y condiciones de seguridad e higiene;
 - b) Velar por el buen estado de conservación de los establecimientos públicos;
 - c) Velar por el mantenimiento del orden;
 - d) Adaptar el establecimiento a las exigencias de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas;
 - e) Permitir y facilitar inspecciones;
 - f) No le afecta;
 - g) No le afecta;
 - h) Disponer de hojas de reclamaciones;
 - i) Ejercer el derecho de admisión;
 - j) No le afecta.
 - k) No permitir ni tolerar actividades o acciones ilegales especialmente en relación con el consumo o tráfico de drogas;
 - l) No permitir el paso de personas, excepto agentes de la autoridad, que porten armas u objetos que puedan ser usados como tales;
 - m) Concertar y mantener vigente el contrato de seguro; y
 - n) Cumplir cualesquiera otras obligaciones impuestas por esta Ley u otras en materia de protección del menor, igualdad de sexos, protección del patrimonio cultural, del medio ambiente y prohibición de exhibición y maltrato de animales.
- **Artículo 25.** Deberá de disponer de Hojas de reclamaciones a disposición del público, que se ajustarán a modelo normalizado.
- **Artículo 33 y ss.** Conocimiento del Régimen sancionador.

Condiciones higiénico-sanitarias

Con respecto a las condiciones higiénico-sanitarias se tendrán en cuenta el RD 3484/2000 por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, RD. 202/200 por el se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, así como el RD 2207/1995 por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios:

- La barra dispone de fregadero con agua fría y caliente y lavavasos.
- Existe cámara para enfriamiento de bebidas.
- Los acabados de paredes y techos son de material duradero y de fácil lavado.
- Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositarán en cubos dotados de bolsas higiénicas y tapadera, para llevarlos a contenedores para reciclar, el vidrio se tratará de igual forma. Dichos recipientes presentarán unas características de construcción adecuadas, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y, cuando sea necesario, desinfección.
- Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios mantendrán un elevado grado de limpieza y llevarán una vestimenta adecuada, limpia y en su caso protectora.
- La manipulación se realizará por personal autorizado mediante el perceptivo carnet. No se podrán fumar ni mascar chicle y la ropa será de uso único para el trabajo.
- El equipamiento cumple a su vez la normativa específica (equipamiento en acero inoxidable, cámara frigorífica en acero inoxidable para fácil lavado interior y puertas con garantía de estanqueidad).

- El género que llegue al local cumplirá sus normas específicas correspondientes, con lo que se transportarán los alimentos frescos en furgón frigorífico, por lo que los riesgos para las personas están controlados por los Servicios de Sanidad correspondientes.
- Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud. En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales.
- El fraccionamiento de materias primas con la finalidad de ser utilizados o presentados para el consumo se realizará en función de las necesidades de demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas para la inmediata elaboración o consumo y en condiciones de higiene que evite toda posible contaminación o alteración del mismo.
- Los aparatos y utensilios destinados a entrar en contacto con la materia prima serán de acero inoxidable. Se asegurará por medios mecánicos (lavavajillas) la correcta limpieza y desinfección.
- Las superficies, incluidas las del equipo, que estén en contacto con los alimentos, se mantendrán en buen estado, serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables y no tóxicos (acero inoxidable).
- Se tomarán las medidas adecuadas para el lavado de los alimentos que lo requieran. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos tendrán un suministro adecuado de agua potable caliente, fría o de ambas, según proceda, y se mantendrán limpios.
- Dispondrá de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así lo requieran. Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistemas de control y, cuando sea necesario, de registro de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles.
- Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.
- Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección
- El local dispone de dos aseos diferenciados por sexos dotados de lavabo, inodoro y urinario para el aseo de hombres y de lavabo e inodoro para el aseo de mujeres.
- El jabón será de dosificador y el secado de manos se hace con toallas de un solo uso (papel).
- Todos los aparatos disponen de agua potable de la red general municipal y agua caliente, descargando todos también a la red general de saneamiento.
- Para la evacuación de humos y gases se ha instalado campana extractora con evacuación a chimenea hasta cubierta, siendo esta ventilación independiente de la utilizada para la ventilación.
- La ventilación de los aseos se realiza con electroventiladores conectados a shunt existente mediante conductos por falso techo.
- El local está dotado de ventilación mecánica mediante rejillas y conductos hasta cajón extractor y chimenea de uso exclusivo hasta cubierta.
- Paredes alicatadas en el aseo y cocina, siendo de yeso y pintura plástica de fácil lavado en el resto de estancias o dependencias.
- Pintado de techos con pintura plástica de fácil lavado.

Cumplimiento de la Ley 3/1998 de accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas y del Decreto 217/2001 de 30 de agosto

La presente memoria de actividad cumple lo establecido en la Ley 3/1.998 de 24 de junio sobre Accesibilidad y Supresión de Barreras Arquitectónicas y del Decreto 217/2.001 de 30 de agosto por el que se aprueba el Reglamento de Accesibilidad y Supresión de barreras.

Según el Anexo II del Reglamento, para los bares con una superficie construida destinada al uso público entre 100-200 m² tienen que disponer de itinerario y aseo practicable. La superficie construida destinada a uso público es inferior a 100 m², por lo que la ley no es de aplicación.

No obstante, el local dispone de itinerario practicable. Los aseos son practicables ya que permiten el uso de personas con limitación o movilidad o comunicación reducida.

Cumplimiento del CTE aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo

En este apartado de la memoria se estudiará el CTE (Código Técnico de la Edificación) aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

Según el *Artículo 2. Ámbito de aplicación* del CTE y las modificaciones introducidas por la Ley 8/2013, de 26 de junio, de rehabilitación, regeneración y renovación urbana (B.O.E. 27 junio 21013), **el CTE es de aplicación** por tratarse de un cambio de uso a OCIO-HOSTELERÍA.

Cumplimiento del DB-SI del CTE aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

En este apartado de la memoria se estudiarán las medidas de protección de incendios en el local objeto de esta memoria según lo establecido en el Documento Básico SI (Seguridad en caso de Incendio) del CTE (Código Técnico de la Edificación) aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

Este DB será de aplicación al local donde se pretende ubicar la actividad, considerando a este sector de incendio diferenciado del resto del edificio.

Los locales y zonas de riesgo especial integrados en los edificios se clasifican conforme los grados de riesgo alto, medio y bajo según los criterios que se establecen en la tabla 2.1. El local de estudio será la cocina del establecimiento, que dependerá de la potencia instalada.

Para la determinación de la potencia instalada sólo se considerarán los aparatos destinados a la preparación de alimentos. La freidora se computará a razón de 1 kW por cada litro de capacidad, independientemente de la potencia que tengan. En nuestro caso con una freidora de 7 litros de capacidad y una plancha eléctrica de 12kW nos arroja una potencia instalada de 19 kW, por lo que la zona de preparación de alimentos no se clasificará como de riesgo especial por ser menor de 20 kW.

Las condiciones de reacción al fuego se reflejan en la tabla 4.1. del capítulo 4 de la Sección SI 1, Propagación Interior del DB-SI. Para las zonas de permanencia de personas la clase de reacción al fuego de techos y paredes será igual o superior a C-s2,d0 y de suelos E_{FL}, por lo que en nuestro caso con un techo de doble placa de cartón yeso, paredes alicatadas con azulejo cerámico y suelos de gres, se cumple esta prescripción. No se consideran los revestimientos puesto que estos ocupan menos del 5% de la superficie total del conjunto de paredes.

Para la determinación de la ocupación se tendrán en cuenta las superficies definidas en la documentación gráfica y lo especificado en el artículo 2 y la tabla 2.1. de la Sección SI 3, Evacuación de Ocupantes del DB-SI, así obtendremos los valores siguientes:

- Se consideran zonas de ocupación nula y por tanto no computarán para el cálculo de la ocupación, el almacén, por ser zona ocupada por el personal que atiende la barra y las zonas denominadas "acceso" y "zona de circulación" por ser zona de paso e inadecuada para la estancia de clientes.
- Para un uso pública concurrencia en zonas de público de pie, en bares, cafeterías, etc. con un índice de ocupación de 1m²/persona se obtiene una ocupación de 3 personas.
- Para un uso pública concurrencia en zonas de público sentado en bares, cafeterías, restaurantes, etc, con un índice de ocupación de 1,5m²/persona se obtiene una ocupación de 17 personas.
- Para un uso pública concurrencia en zona de uso público en distribuidor de acceso a los aseos y los propios aseos, con un índice de ocupación de 2m²/persona se obtiene una ocupación de 6 personas.

- Para un uso pública concurrencia en zona de servicios de bares, restaurantes, etc, incluso cocina, (personal) con un índice de ocupación de 10m²/persona se obtiene una ocupación de 7 personas. No obstante se conoce el número de empleados, por lo que la ocupación será de 4 personas.

Por lo tanto, se obtiene una **ocupación final de 30 personas**. Los usos previstos son únicamente los característicos de la actividad.

La ocupación es inferior a 100 personas por lo que el local cumple con **una salida a la calle**. La apertura no tendrá que ser en sentido de la evacuación por tener una ocupación menor de 50 personas. No existe ningún recorrido de evacuación desde su origen hasta alguna salida de planta con una longitud mayor de 25 metros.

Para el dimensionado de los elementos de evacuación se tendrá en cuenta lo especificado en la tabla 4.1. de la Sección SI 3, Evacuación de Ocupantes del DB-SI. En nuestro caso con una anchura de paso de 1,20 metros (en dos hojas correderas) se da cumplimiento a este apartado. Las puertas de apertura automática dispondrán de un sistema tal que, en caso de fallo del mecanismo de apertura o del suministro de energía, abra la puerta e impida que ésta se cierre.

La salida de recinto dispone de señal con el rótulo "SALIDA" que es fácilmente visible desde todo punto, así como señales indicativas de dirección de recorridos de evacuación y cuyas dimensiones de las señales serán de 210x210 mm. por tener una distancia de observación menor de 10 metros.

Para la dotación de instalaciones de protección contra incendios se tiene en cuenta lo dispuesto en la tabla 1.1. de la Sección SI 4, Detección, control y Extinción del Incendio. Solamente es necesario la disposición de extintores portátiles de tal forma que el recorrido desde todo punto del local hasta el mismo sea inferior a 15 metros. En nuestro caso se instalará **un extintor con eficacia 21A-113B y, un extintor de Co2** según documentación gráfica.

Cumple con todas las especificaciones indicadas en la Sección SI 5, Intervención de los Bomberos.

La resistencia al fuego de los elementos estructurales se indica en la tabla 3.1. de la Sección SI 6, Resistencia al Fuego de la Estructura y en nuestro caso para un uso pública concurrencia y altura de evacuación menor de 15 metros será de R 90. Con el tipo de revestimiento aplicado (placas de cartón yeso en techo, paredes de ladrillo macizo de ½ pie y suelo de hormigón) se cumple ampliamente con esta especificación, dado que la resistencia inicial de la estructura portante es superior a ese valor.

Cumplimiento del DB-SU del CTE aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

En este apartado de la memoria se estudiará el Documento Básico SU (Seguridad de Utilización), del CTE (Código Técnico de la Edificación) aprobado por el Real Decreto 314/2.006 de 17 de Marzo.

La clase del suelo en función de su localización se determina en la tabla 1.2. de la Sección SU 1, Seguridad Frente al Riesgo de Caídas, en nuestro caso la zona de estancia de clientes y de ventas (zona interior seca) con pendiente inferior a 6% (suelo horizontal) tenemos un suelo de clase 1 cuya resistencia al deslizamiento determinada en la tabla 1.1. de la misma sección será de $15 < R_d \leq 35$. Para el resto de zonas de la actividad (zonas interiores húmedas) con pendiente inferior a 6% tenemos un suelo de clase 2 cuya resistencia al deslizamiento será $35 < R_d \leq 45$.

No existe discontinuidad en el pavimento ni en el local ni en el acceso.

En el diseño de la escalera que da acceso al almacén del local se han tenido en cuenta las especificaciones descritas en el apartado 4 (escaleras) de la Sección SU 1, Seguridad Frente al Riesgo de Caídas. Directriz recta con ocho peldaños con una huella de 28 cm. y una tabica de 18 cm, cumpliéndose la relación $540\text{mm} \leq 2C + H \leq 700\text{mm}$. (siendo C la contrahuella o tabica y H la huella).

En la Sección SU 2, se estudia la Seguridad Frente al Riesgo de Impacto o de Atropamiento.

Las puertas, en el área comprendida entre el nivel del suelo a una altura de 1.500 milímetros y a dos lados en una cantidad de anchura igual a la de la puerta más 300 mms. se considera área con riesgo de impacto. En paños fijos, el área comprendida entre el nivel del suelo y a una altura de 900 milímetros, se considera área de riesgo.

Las puertas de vidrio que no dispongan de elementos que permitan identificarlas, tales como cercos o tiradores, estará protegidas, en toda su longitud, de señalización situada a una altura inferior comprendida entre 850 mm. y 1100 mm. y a una altura superior comprendida entre 1500 mm. y 1700 mm. Dicha señalización no es necesaria cuando existan montantes separados una distancia de 600 mm., como máximo, o si la superficie acristalada cuenta al menos con un travesaño situado a la altura inferior antes mencionada.

Los elementos de apertura y cierre automáticos dispondrán de dispositivos de protección adecuados al tipo de accionamiento y cumplirán con las especificaciones técnicas propias.

El nivel mínimo de iluminación se determina en la tabla 1.1. de la Sección SU 4, Seguridad Frente al Riesgo Causado por Iluminación Inadecuada, en nuestro caso la iluminación mínima será de 50 lux.

El local está dotado de alumbrado de emergencia por tratarse de un Uso Pública Concurrencia, disponiéndose luminarias según documentación gráfica. Están situadas a una distancia superior a 2 metros por encima del nivel del suelo y cumplen los requisitos establecidos en el apartado 2.2 especificadas en la Sección SU 4.

La autonomía será de una hora, debiendo entrar en funcionamiento de forma inmediata al producirse fallo eléctrico, se considerará fallo eléctrico una bajada del 70% de la tensión nominal.

Las señales de evacuación indicativas de la salida y de las señales indicativas de los medios manuales de protección contra incendios cumplirán los requisitos establecidos en el apartado 2.4, Iluminación de las señales de seguridad especificadas en la Sección SU 4.

Consideraciones finales

Cualquier detalle no enumerado en esta memoria se puede aclarar por el resto de documentación que la compone.

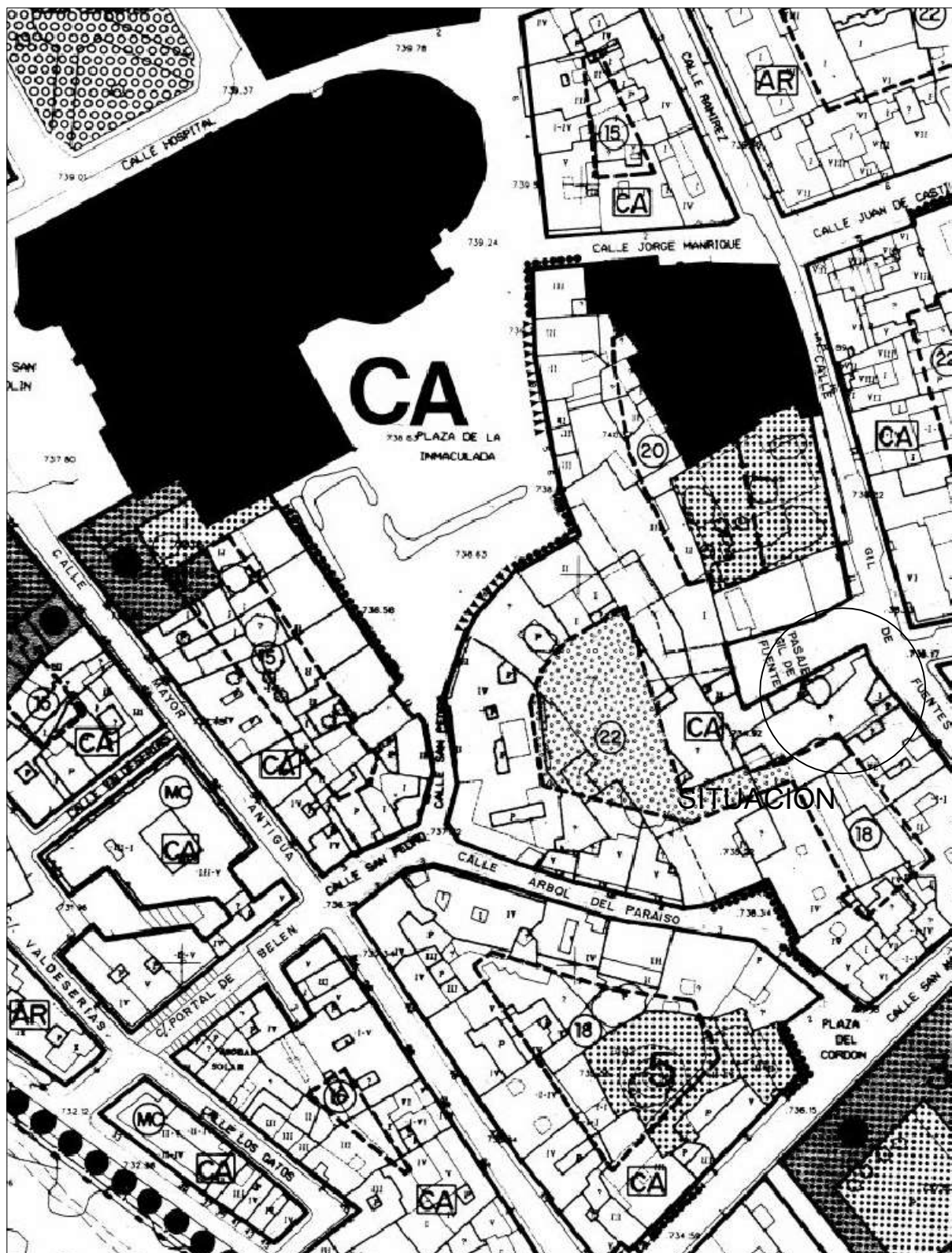
Con la descripción realizada se pretende conseguir la licencia de apertura del titular.

Palencia, septiembre de 2025

**LOPEZ MUR, JUAN
CARLOS (FIRMA)**

Firmado digitalmente por LOPEZ MUR, JUAN CARLOS (FIRMA)
Nombre de reconocimiento (DN): c=E5,
serialNumber=12751489J, sn=LOPEZ, givenName=JUAN
CARLOS, cn=LOPEZ MUR, JUAN CARLOS (FIRMA)
Fecha: 2025.09.11 11:33:00 +02'00'

juan lópez mur, **arquitecto técnico**
Colegiado en el COAAT de Palencia con el nº 611



situación

CALLE GIL DE FUENTES, 5-BAJO
SEPTIEMBRE 2025

promotor:

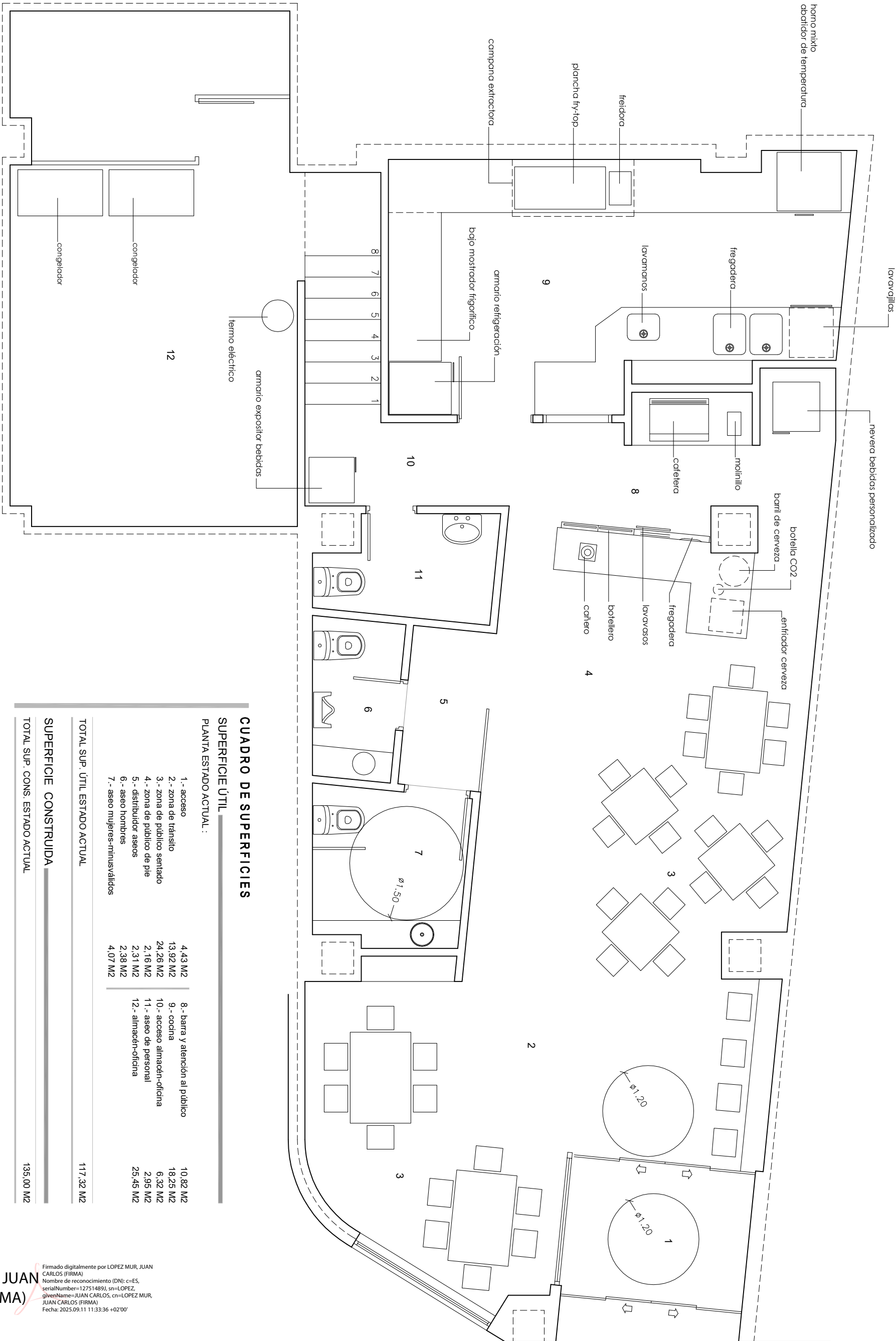
SEKRETO BURGER SOCIOS S.L.

PALENCIA

arquitecto técnico

JUAN LOPEZ MUR

MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA HAMBURGUESERÍA-BAR EN LOCAL ACONDICIONADO EXISTENTE



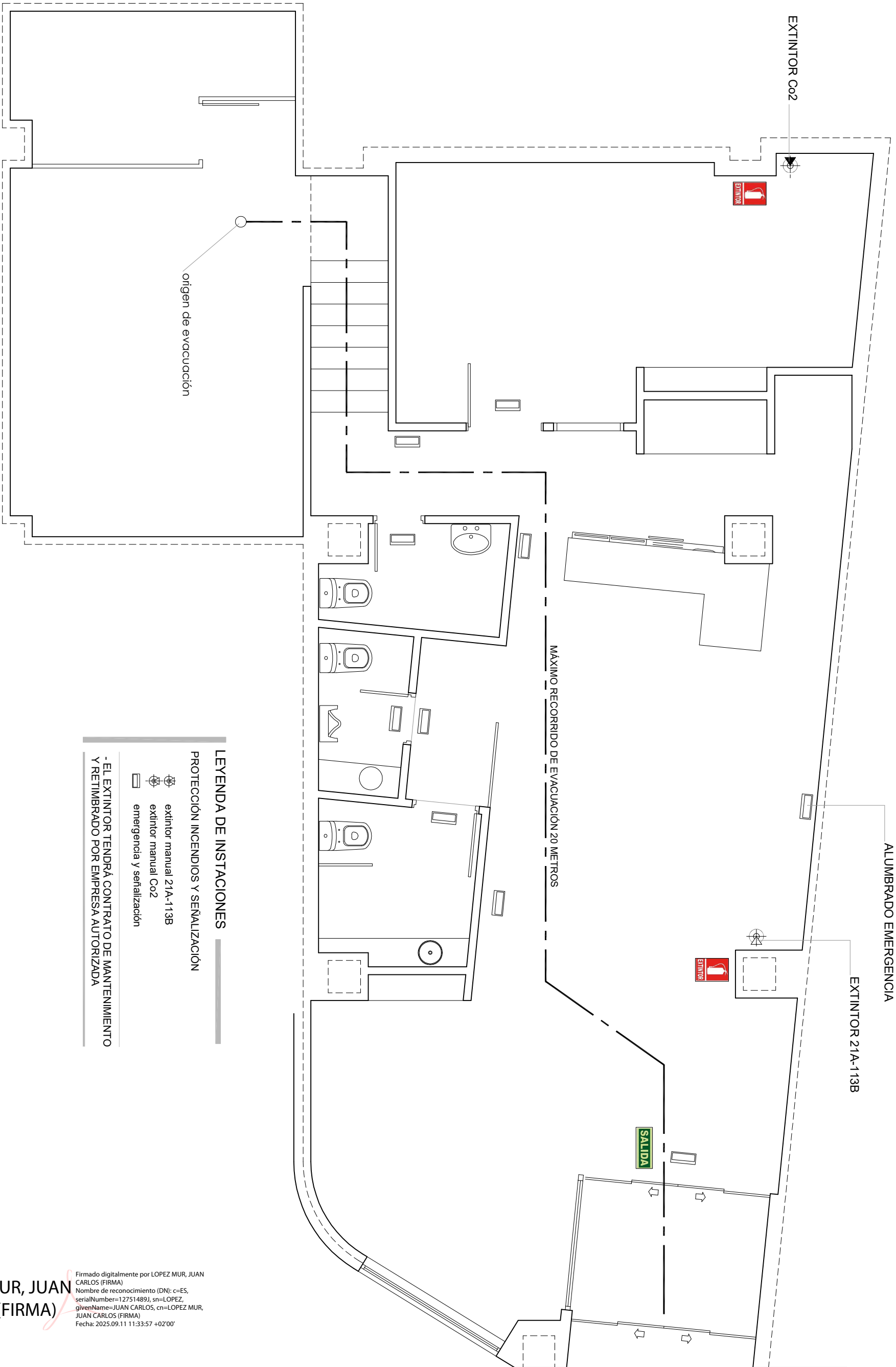
CALLE GIL DE FUENTES

| CUADRO DE SUPERFICIES | | | |
|--------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
| SUPERFICIE ÚTIL | | | |
| PLANTA ESTADO ACTUAL : | | | |
| 1.- acceso | 4.43 M2 | 8.- barra y atención al público | 10.82 M2 |
| 2.- zona de tránsito | 13.92 M2 | 9.- cocina | 18.25 M2 |
| 3.- zona de público sentado | 24.26 M2 | 10.- acceso almacén-oficina | 6.32 M2 |
| 4.- zona de público de pie | 2.16 M2 | 11.- aseo de personal | 2.95 M2 |
| 5.- distribuidor aseos | 2.31 M2 | 12.- almacén-oficina | 25.45 M2 |
| 6.- aseo hombres | 2.38 M2 | | |
| 7.- aseo mujeres-minusválidos | 4.07 M2 | | |
| TOTAL SUP. ÚTIL ESTADO ACTUAL | | 117.32 M2 | |
| SUPERFICIE CONSTRUIDA | | | |
| TOTAL SUP. CONS. ESTADO ACTUAL | | 135.00 M2 | |

plano de planta superficies y equipamiento
CALLE GIL DE FUENTES, 5-BAJO PALENCIA
SEPTIEMBRE 2025
promotor:
SEKRETO BURGER SOCIOS S.L.
MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA HAMBURGUESERÍA-BAR EN LOCAL ACONDICIONADO EXISTENTE

LOPEZ MUR, JUAN
CARLOS (FIRMA)

Firmado digitalmente por LOPEZ MUR, JUAN
CARLOS (FIRMA)
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,
serialNumber=127514891, sn=LOPEZ,
givenName=JUAN CARLOS, cn=LOPEZ MUR,
JUAN CARLOS (FIRMA)
Fecha: 2025.09.11 11:33:36 +02'00'



LEYENDA DE INSTACIONES

PROTECCIÓN INCENDIOS Y SEÑALIZACIÓN

- extintor manual 21A-113B
- extintor manual Co2
- emergencia y señalización

- EL EXTINTOR TENDRÁ CONTRATO DE MANTENIMIENTO Y RETIMBRADO POR EMPRESA AUTORIZADA



plano de planta

señalización+protección contra incendios

CALLE GIL DE FUENTES, 5-BAJO PALENCIA
SEPTIEMBRE 2025

promotor:

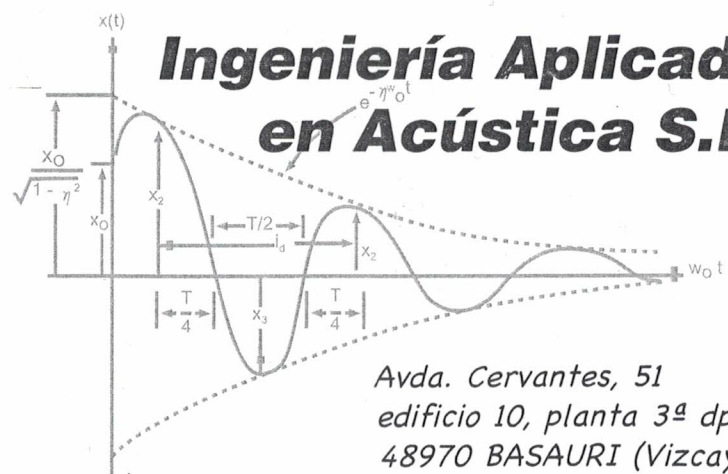
SEKRETO BURGER SOCIOS S.L.

MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA HAMBURGUESÍA-BAR EN LOCAL ACONDICIONADO EXISTENTE

LOPEZ MUR, JUAN
CARLOS (FIRMA)

Firmado digitalmente por LOPEZ MUR, JUAN
CARLOS (FIRMA)
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,
serialNumber=12751489J, sn=LOPEZ,
givenName=JUAN CARLOS, cn=LOPEZ MUR,
JUAN CARLOS (FIRMA)
Fecha: 2025.09.11 11:33:57 +02'00'

CALLE GIL DE FUENTES



Ingeniería Aplicada en Acústica S.L.

Avda. Cervantes, 51
edificio 10, planta 3ª dpto. 3
48970 BASAURI (Vizcaya)
Tel. y Fax: 944 260 208
ingenieria@ingenieria-aplicada.com

Informe de Ensayo Aislamiento acústico

Degustación
Calle Gil de Fuentes Nº 11
Palencia 34001

| | |
|--------------|----------------|
| Nº Informe | 1191209 |
| Fecha Ensayo | 3-12-09 |

INDICE

| | |
|---|---|
| 1. OBJETO..... | 3 |
| 2. MÉTODO DE ENSAYO | 3 |
| 2.1. Definiciones | 3 |
| 2.2. Procedimiento de ensayo..... | 4 |
| 2.3. Instrumentación | 5 |
| 3. RESULTADOS..... | 6 |
| 4. RESUMEN AISLAMIENTOS OBTENIDOS | 8 |

1. OBJETO

El objeto de este trabajo es la medición del aislamiento acústico "in situ" a ruido aéreo entre Degustación sito en la Gil de Fuentes Nº 11 de Palencia y la habitación exterior de la vivienda 1ª D sito en la Calle Gil de Fuentes Nº 11 y coincidente en planta.

Las medidas se realizaron el 3 Diciembre de 2009 de 15:30 h a 16:30 h.

2. MÉTODO DE ENSAYO

Los ensayos de medida se han realizado según las especificaciones de la norma UNE-EN ISO 140:1999 "Acústica. Medición del aislamiento acústico en los edificios y de los elementos de construcción. Parte 4: Medición "in situ" del aislamiento al ruido aéreo entre locales" y Parte 14 Directrices para situaciones especiales "in situ".

Con el fin de obtener un único índice de aislamiento acústico, se considera el "Documento Básico Protección frente al ruido del Código Técnico de la Edificación" (CTE DB-HR), y la norma UNE EN ISO 717-1 "Evaluación del Aislamiento acústico en los edificios y de los elementos de construcción. Parte 1: Aislamiento a ruido aéreo".

2.1. Definiciones

A lo largo de este informe se van a utilizar los siguientes conceptos:

a. Nivel de presión sonora promediado en una habitación

$$L = 10 \log \left(\frac{1}{n} \sum_{i=1}^n 10^{\frac{L_i}{10}} \right) \quad [dB]$$

Donde L_i son los niveles de presión sonora L_1 a L_n en los n diferentes puntos.

b. Diferencia de Niveles estandarizada entre recintos interiores D_{nT} .

$$D_{nT} = L_1 - L_2 + 10 \lg \frac{T}{T_0} [dB]$$

Donde

L_1 Nivel de presión sonora en el local emisor.

L_2 Nivel de presión sonora en el local receptor.

T Tiempo de reverberación en el recinto receptor.

T_0 Tiempo de reverberación de referencia, siendo su valor 0,5 seg.

c. Diferencia de niveles estandarizada, ponderada A, entre recintos, $D_{nT,A}$:

$$D_{nT,A} = -10 \cdot \log \sum_{i=1}^n 10^{\frac{L_{A,r,i} - D_{nT,i}}{10}} [dBA]$$

Siendo

$D_{nT,i}$ diferencia de niveles estandarizada en la banda de frecuencia i , [dB];

$L_{A,r,i}$ valor del espectro del ruido rosa, ponderado A, en la banda frecuencial i , [dBA];

i recorre todas las bandas de frecuencia de tercio de octava de 100 Hz a 5 kHz.

| f_i Hz | $L_{A,r,i}$ dBA | f_i Hz | $L_{A,r,i}$ dBA |
|-------------|--------------------|-------------|--------------------|
| 100 | -30,1 | 800 | -11,8 |
| 125 | -27,1 | 1000 | -11,0 |
| 160 | -24,4 | 1250 | -10,4 |
| 200 | -21,9 | 1600 | -10,0 |
| 250 | -19,6 | 2000 | -9,8 |
| 315 | -17,6 | 2500 | -9,7 |
| 400 | -15,8 | 3150 | -9,8 |
| 500 | -14,2 | 4000 | -10 |
| 630 | -12,9 | 5000 | -10,5 |

Tabla 1. Valores del espectro normalizado de ruido rosa, ponderado A

2.2. Procedimiento de ensayo

Para la obtención del aislamiento acústico se procede según el apartado 6 de la norma UNE-EN ISO 140-4:1999 de la siguiente forma:

En primer lugar se genera un ruido rosa (aleatorio y estacionario) en el local emisor, con la fuente sonora omnidireccional. Se mide el nivel de presión sonora en diferentes puntos de la sala y se promedian estos resultados.

A continuación se miden los niveles de presión sonora en diferentes posiciones de la sala receptora, mientras la fuente omnidireccional sigue activa con la misma potencia sonora en el local emisor.

El nivel de ruido de fondo (con la fuente apagada) se mide en el recinto receptor. Estos niveles han de ser inferiores, al menos en 6 dB y preferible más de 10 dB, respecto a los medidos con la fuente encendida.

Con el fin de ajustar el valor del aislamiento obtenido a los tipos de recintos que son analizados, se procederá a medir el tiempo de reverberación del recinto receptor.

El rango de frecuencias analizado es con filtros en tercios de octava, con las siguientes frecuencias centrales (en Hz.):

| | | | | | | | |
|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| 100 | 125 | 160 | 200 | 315 | 400 | 500 | 630 |
| 800 | 1000 | 1250 | 1600 | 2000 | 3150 | 4000 | 5000 |

Se realizará una calibración del equipo analizador antes y después de cada serie de medidas.

Durante el ensayo las puertas y ventanas de los recintos emisor y receptor permanecieron cerradas.

2.3. Instrumentación

- Analizador de espectro en tiempo real, Marca RION, Modelo NA 27, nº serie 10362556, tipo 1, de acuerdo a las especificaciones de la norma IEC 1260 (Filtros de banda de octava y tercio de octava para análisis en frecuencia).
Fecha última calibración: Octubre de 2008.

- Calibrador sonoro Marca Rion, Modelo NC-74, Tipo 1, con número de serie 50441099. Fecha última calibración: Enero de 2009.
- Ordenador portátil Marca Xtrem numero de serie 96F71000018Q61300072
- Fuente Sonora marca CESVA, Modelo BP012 numero de serie T 228629
- Amplificador y generador marca CESVA, modelo AP 600 numero de serie T 228012.

NOTA:

* Los certificados de calibración están a disposición del peticionario de este informe

** Los equipos de medida que se utilizan están debidamente calibrados, con una periodicidad inferior a un año, tal y como se establece en la Orden ITC/2845/2007 de 25 de septiembre, por la que se regula el control metrológico del estado sobre los instrumentos destinados a medir niveles de sonido audible.

3. RESULTADOS

A continuación se presentan los niveles de aislamiento acústico obtenidos en el ensayo realizado, definidos en el apartado 1, en bandas de tercio de octava y los valores globales:

Diferencia de niveles estandarizada según CTE DB-HR
Medición in situ del aislamiento a ruido aéreo entre recintos interiores

Cliente : Maria del Carmen clemente Rodríguez

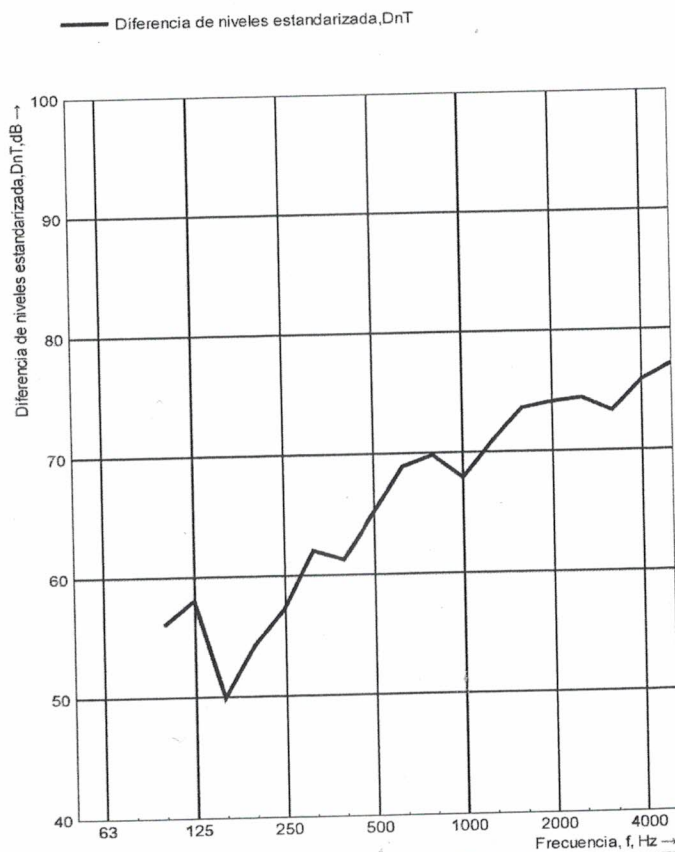
Fecha de la prueba : miércoles, 09 de diciembre de 2009

Descripción de la instalación de medida :

Paramentos de separación entre la degustación sita en la calle Pasaje Gil de fuentes Nº 5 y el dormitorio exterior de la vivienda del 1º D sito en la calle Pasaje Gil de Fuentes Nº 11 y coincidente en planta

Volumen recinto emisor :
Volumen recinto receptor :

| Frecuencia f Hz | DnT (1/3 de octava) dB |
|-----------------------|---------------------------------|
| 50 | -- |
| 63 | -- |
| 80 | -- |
| 100 | 56,0 |
| 125 | 58,0 |
| 160 | 49,9 |
| 200 | 54,2 |
| 250 | 57,2 |
| 315 | 62,1 |
| 400 | 61,3 |
| 500 | 65,1 |
| 630 | 68,9 * |
| 800 | 69,8 * |
| 1000 | 67,9 * |
| 1250 | 70,9 |
| 1600 | 73,6 * |
| 2000 | 74,1 |
| 2500 | 74,4 |
| 3150 | 73,3 |
| 4000 | 75,8 * |
| 5000 | 77,1 * |



* Corrección máxima de ruido de fondo

Valoración de acuerdo a la Norma CTE DB-HR
DnT,A = 67 dBA

Evaluación basada en resultados medidos
in situ obtenidos mediante un método de
ingeniería(1/3 de octava)

Valoración de acuerdo a la Norma ISO 717-1
DnT,w(C;Ctr) ≥ 68 (-2 ; -5) dB;

N. del informe : 1191209

Nombre del instituto de medida : Ingeniería Aplicada en Acústica

Fecha : jueves, 03 de diciembre de 2009

Firma :

4. RESUMEN AISLAMIENTOS OBTENIDOS

Con el fin de obtener un único índice de aislamiento acústico, se aplica el "Código técnico de la Edificación, documento básico HR" para obtener el valor en dB(A), y la Norma UNE EN ISO 717-1 "Evaluación del Aislamiento acústico en los edificios y de los elementos de construcción. Parte 1: Aislamiento a ruido aéreo" para obtener el valor en dB.

A continuación se muestra un resumen de los índices de aislamiento acústico obtenidos:

| Recinto receptor | DnT,w [dB] UNE EN ISO 717-1 | DnT [dBA] CTE DB-HR |
|---|--------------------------------|------------------------|
| Salón exterior vivienda Plaza instituto viejo Bajo B | 68 (-2; -5) | 67 |

Basauri, 9 de Diciembre de 2009

RICARDO ELENO MACHO

Ingeniero Técnico Telecomunicaciones
Colegiado nº: 11237