



# Plantilla de Control de Firmas

## Instituciones

Firma institución:



Firma institución:

Firma institución:

Firma institución:

## Ingenieros

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

NOMBRE ESTELRICH FLORIT FELIX - NIF 18235787F

Firmado digitalmente por NOMBRE ESTELRICH FLORIT FELIX - NIF 18235787F  
Nombre de reconocimiento (DN): cn=NOMBRE ESTELRICH FLORIT FELIX - NIF 18235787F, c=es, o=FNMT, ou=fnmt clase 2 ca  
Fecha: 2016.07.14 11:13:30 +02'00'

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

Nombre:

Colegio:

Número colegiado/a:

Firma colegiado/a:

**El Ingeniero Industrial firmante certifica que los parámetros consignados en esta ficha corresponden fielmente al Documento presentado a visar, y que cumple con todos los requisitos que especifica el Reglamento de visados del COEIB.**

# MODIFICACION DEL PROYECTO DE ACTIVIDAD PARA HOTEL RURAL AGROTURISMO SON JAUMELL

Ubicado en solar formado por las Parcelas 68-70 del Polígono 5  
del T.M. de Capdepera

## PROMOTOR:

**CALA EN FENOLL, S.L.**  
CIF. B-07.979.636  
C/ Gabriel Llabrés, s/n  
Alcudia - CP 07400  
Illes Balears

## DOCUMENTOS:

1. MEMORIA DESCRIPTIVA
2. PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS
3. PRESUPUESTO
4. ESTUDIO BÁSICO DE SEGURIDAD y SALUD
5. PLANOS

**FECHA:** JULIO/2016

**REF.:** 06-060

# ÍNDICE

## I. MEMORIA

1.	OBJETO ANTECEDENTES Y SITUACIÓN .....	4
2.	PROMOTOR .....	4
3.	NORMATIVA VIGENTE .....	5
4.	DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO. ....	6
5.	TRAMITACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD .....	7
6.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD .....	12
7.	MAQUINARIA .....	13
8.	FUENTES DE ENERGÍA .....	13
9.	MATERIAS PRIMAS, CONSUMO DE RECURSOS Y GESTION DE RESIDUOS GENERADOS ....	14
10.	PROTECCION CONTRA INCENDIOS .....	15
10.1	COMPARTIMENTACIÓN .....	15
10.1.1	<i>Comportamiento ante el fuego de los elementos constructivos y materiales .....</i>	16
10.1.2	<i>Puertas de paso y tapas de registro .....</i>	16
10.2	LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL .....	16
10.2.1	<i>Condiciones exigibles en las zonas de riesgo especial: .....</i>	17
10.3	CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN .....	17
10.4	EVACUACIÓN .....	17
10.4.1	<i>Salidas .....</i>	18
10.5	CARACTERÍSTICAS DE PUERTAS - PASILLOS Y ESCALERAS .....	19
10.5.1	<i>Características de las puertas y los pasillos de evacuación .....</i>	19
10.5.2	<i>Características de las escaleras. ....</i>	19
10.6	COMPORTAMIENTO AL FUEGO DE ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS Y MATERIALES. ....	20
10.6.1	<i>Elementos constructivos .....</i>	20
10.6.2	<i>Elementos de compartimentación. ....</i>	20
10.6.3	<i>Condiciones exigibles a los materiales. ....</i>	20
10.7	INSTALACIONES Y ELEMENTOS QUE NO PUEDEN SER MODIFICADOS SIN QUE QUEDEN AFECTADAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS .....	21
10.8	INSTALACIONES DE PROTECCIÓN .....	21
10.8.1	<i>Instalación de extintores portátiles. ....</i>	21
10.8.2	<i>Instalación de Bocas de Incendio Equipadas. ....</i>	22
10.8.3	<i>Instalación de detección y transmisión de alarma .....</i>	22
10.8.4	<i>Instalación alumbrado ambiente o antipánico y alumbrado de evacuación. ...</i>	23
10.8.4.1	<i>Alumbrado de ambiente o antipánico. ....</i>	23
10.8.4.2	<i>Alumbrado de evacuación .....</i>	24
10.8.4.3	<i>Señalización e iluminación. ....</i>	25
10.8.4.4	<i>Señalización de los medios de protección. ....</i>	26
10.8.5	<i>Extinción Automática Cocina. ....</i>	26
10.9	CARGA DE FUEGO TOTAL Y PONDERADA .....	27
11.	INSTALACIONES .....	27
11.1	<i>Electricidad Baja Tensión .....</i>	27
11.2	<i>Climatización y Producción ACS .....</i>	27
11.3	<i>Almacenamiento y Distribución GLP .....</i>	28
11.4	<i>Distribución agua sanitaria .....</i>	28
11.4.1	<i>Medidas para la Protección y Control de la Legionelosis .....</i>	29
11.4.2	<i>Registro de operaciones .....</i>	29
11.4.3	<i>Medidas preventivas. ....</i>	29
12.	MEDIDAS CORRECTORAS E IMPACTO AMBIENTAL .....	38
13.	ACCESIBILIDAD Y ELIMINACION DE BARRERAS ARQUITECTONICAS .....	38

## II. PRESUPUESTO

## III. PLIEGO DE CONDICIONES

## IV. ESTUDIO BASICO DE SEGURIDAD Y SALUD

COL.LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS



# I. MEMORIA

## 1. OBJETO ANTECEDENTES Y SITUACIÓN

El objeto del presente proyecto es la descripción de las instalaciones del Hotel Rural destinado al alojamiento, situado en la Finca de Son Jaumell, formado por las parcelas 68-70 del polígono 5 del Término Municipal de Capdepera.

Se trata de una actividad de nueva implantación, que va a desarrollarse en una serie de edificaciones existentes, que van a reformarse con la intención de convertirlo en Hotel Rural Agroturismo.

Mediante el presente proyecto se estudiará toda la información que afecta al hotel según la Normativa que le es aplicable y se definirán las características técnicas y las medidas correctoras necesarias para el ejercicio de la actividad.

Además, servirá de base para la obtención de la Licencia Municipal de Actividad para el funcionamiento del establecimiento.

**Habiéndose notificado, según escrito de fecha 10 de febrero de 2016, emitido por la Comissió de Medi Ambient (CMAIB) de les Illes Balears, la sujeción del expediente a Evaluación de Impacto Ambiental Ordinaria de acuerdo a los criterios del artículo 44 de la Ley 11/2006, de 14 de septiembre, de Evaluaciones de Impacto Ambiental y Evaluaciones Ambientales Estratégicas.**

**Se adjunta a la presente documentación "Evaluación de Impacto Ambiental Ordinaria", el cual ha sido redactado en fecha de julio de 2016 por parte de D. Francisco Mullor Ruiz (Licenciado en Ciencias Biológicas).**

**Las modificaciones realizadas en el proyecto consisten en:**

- 1. Supresión de jacuzzis exteriores.**
- 2. Reacondicionamiento del sendero de hormigón que da acceso a Edificación Anexa D.**
- 3. Supresión del camino que comunica la terraza que da acceso a la Edificación Anexa D con la zona de aparcamiento.**
- 4. Supresión de terraza trasera orientada hacia el norte, situada en la Edificación Anexa D.**
- 5. Supresión de una pequeña parte de la terraza que define la banda norte y oeste de la piscina del complejo.**

**El citado proyecto, dispone de licencia municipal de obras, según expediente municipal 1-61/00, de fecha 09/07/2003 (Ver anexo A).**

## 2. PROMOTOR

El promotor de la actividad es **CALA EN FENOLL, S.L.**, con C.I.F. B-07883457, y domicilio social en C/. Gabriel Llabrés, s/n, d' Alcúdia.

### 3. NORMATIVA VIGENTE

El Proyecto se ajusta a la normativa siguiente

La normativa tenida en cuenta para la redacción del presente Proyecto es, principalmente:

- Ley 16/2006, de 17 de octubre, de Régimen Jurídico de las Licencias integradas de actividad de las Illes Balears.
- NBE-CPI/96, Real Decreto 3177/1996, de 4 de octubre, por el que se aprueba la norma de condiciones de protección contra incendios en los edificios.
- Real Decreto 842/2002 , de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
- Real Decreto 919/2006 de 28 de julio, Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.
- Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios.
- Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Decreto 110/2010, de 15 de octubre, por el cual se aprueba el Reglamento para la mejora de la accesibilidad y la supresión de barreras arquitectónicas.
- Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.
- Decreto 20/1987 de la Conselleria de Obras Publicas y Ordenación del Territorio para la protección del medio ambiente contra la contaminación por la emisión de ruidos y vibraciones.
- Ley 11/2006 de 14 de Septiembre para Protección del Medio Ambiente.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Ley 13/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y normas reglamentarias que lo desarrollan.
- Real Decreto 2817/1983 de 13 de Octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los Comedores Colectivos.
- Real Decreto 2816/1982, de 27 de Agosto, por el que se aprueba el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.
- Ordenanzas Municipales Ayuntamiento de Capdepera.

Toda vez que la descripción de la actividad conlleva el detalle de las instalaciones específicas del Hotel Rural, en cada una de ellas se atiende a su propia normativa que se indica al describirlas.

#### **4. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.**

Se trata de una serie de edificaciones existentes que se han reformado interiormente para dedicarlas a Hotel Rural.

Está situado en la población de Capdepera, en el municipio del mismo nombre. La actividad ocupa las parcelas 68-70 del polígono 5.

Debido a que se trata de una serie de edificaciones existentes, se conservan los materiales de edificación existentes, y se reforman las instalaciones y cerramientos para adaptarlo a la normativa vigente y además proporcionar confort a sus ocupantes.

El hotel está constituido por un total de 6 edificios aislados, distribuidos en una superficie total construida de 2.426,02 m<sup>2</sup>. La distribución de los diferentes edificios es la siguiente:

##### EDIFICIO PRINCIPAL (1.457,11 m<sup>2</sup>)

###### Planta Baja (671,05 m<sup>2</sup>):

- 3 habitaciones dobles.
- 2 salas de estar y hall.
- 1 Recepción con maletero.
- 1 aseo para personal.
- 3 aseos de público distribuidos en: uno para caballeros, uno para señoras y uno adaptado a minusválidos.
- Oficio – cuarto limpieza.
- 1 despacho.
- 3 comedores.
- 1 cocina.
- 1 zona de bar.

###### Planta Piso 1 (597,66 m<sup>2</sup>):

- 8 habitaciones dobles.
- 3 salas de estar y distribuidor.
- 1 oficio - cuarto de limpieza.

###### Planta Piso 2 (188,40 m<sup>2</sup>):

- 2 habitaciones dobles.
- 1 sala de estar.
- 1 oficio - cuarto de limpieza.

##### EDIFICIO A (207,44 m<sup>2</sup>)

- 4 habitaciones dobles.
- 1 oficio - cuarto de limpieza.

##### EDIFICIO B (356,11 m<sup>2</sup>)

###### Planta Baja (201,87 m<sup>2</sup>):

- 2 habitaciones dobles.
- 1 capilla de 33,84 m<sup>2</sup>.

###### Planta Piso 1 (154,24 m<sup>2</sup>):

- 2 habitaciones dobles.
- 1 oficio - cuarto de limpieza.

EDIFICIO C (240,36 m<sup>2</sup>)

- 2 habitaciones dobles.
- 1 oficio lavandería.
- 1 economato.
- 2 oficios - cuartos de limpieza.
- 2 vestuarios de personal.

EDIFICIO D (46,95 m<sup>2</sup>)

- 1 habitación doble.
- 1 oficio – cuarto de limpieza.

EDIFICIO CELLER (122,80 m<sup>2</sup>)

Planta Sótano (96,40 m<sup>2</sup>):

- Sin uso definido.

Planta Baja (26,40 m<sup>2</sup>):

- 3 aseos distribuidos en: uno para caballeros, uno para señoras y uno adaptado para minusválidos.

**Como consecuencia de lo anterior, el edificio dispondrá de un total de 24 habitaciones dobles, con un total de 48 plazas de alojamiento.**

## 5. TRAMITACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD

### 5.1 Clasificación de la Actividad.

La presente actividad figura en el Nomenclátor Nacional de actividades molestas, nocivas, insalubres y peligrosas como:

Actividad: Grupo XLI – Hostelería y otros usos residenciales.

Nº de orden: XLIX.09 Alquiler de viviendas o habitaciones para vacaciones, agroturismo y otros alojamientos turísticos.

Grados permitidos de la actividad:

Molesta: 0 - 2

Nociva: -

Insalubre: -

Peligrosa: -

NACE - 2009: 55.10 – Hoteles y Alojamientos Similares.

Aforo: 68 personas

Superficie construida: 2.426,02 m<sup>2</sup>

Atendiendo al Anexo I “Actividades permanentes”, de la Ley 16 / 2.006, de 17 de octubre, de Régimen Jurídico de las Licencias integradas de actividad de las Illes Balears, se trata de una actividad:

**ACTIVIDAD PERMANENTE DE TIPO MAYOR**



## **5.2 Tramitación de la de la Actividad.**

El procedimiento aplicable a nuestra actividad será, conforme a lo dispuesto para los permisos de instalación de las actividades permanentes mayores, de conformidad a la Ley 16/2006, de 17 de octubre, de Régimen Jurídico de las Licencias integradas de actividad de las Illes Balears:

### **Artículo 64**

#### **Solicitud de permiso de instalación**

1. La persona física o jurídica que pretende la instalación de una actividad permanente mayor tiene que solicitar del ayuntamiento respectivo, mediante un escrito en el cual tiene que indicar también el número de teléfono y de fax y, si corresponde, la dirección de correo electrónico, el permiso de instalación correspondiente.
2. Se debe adjuntar en la solicitud la documentación siguiente:
  - a) La ficha indicada en el título IV del anexo II de la Ley 16/2006, de 12 de octubre, de Régimen jurídico de las licencias integradas de actividad de las Illes Balears, suscrita por técnico o técnica competente y visada por el colegio profesional correspondiente con la conformidad expresa de la persona titular de la actividad.
  - b) Al menos, cuatro ejemplares del proyecto técnico de actividad, suscrito por técnico o técnica competente y visada por el colegio profesional correspondiente, redactado según el título I del anexo II de la Ley 16/2006, de 12 de octubre, de Régimen jurídico de las licencias integradas de actividad de las Illes Balears. Si se obtiene el permiso de instalación, el ayuntamiento entregará a la persona titular del permiso uno de los ejemplares debidamente sellado.
3. Todas las solicitudes tienen que indicar un plazo para iniciar las instalaciones, y otro para terminarlas; este último no debe ser mayor que 24 meses. El ayuntamiento puede conceder una ampliación de los plazos siempre que no superen la mitad de estos, y no se perjudique a los derechos de terceras personas. Los plazos mencionados empezarán a contar a partir de la notificación de la licencia de edificación y uso del suelo.
4. Una vez presentado al ayuntamiento el proyecto técnico, adquiere el carácter de documento oficial, y de la exactitud y la veracidad de los datos técnicos a los que hace referencia responde el redactor o la redactora, en todos los efectos.
5. Los colegios profesionales que tengan encargado el visado de los proyectos técnicos, si observan algún incumplimiento de la normativa aplicable, tienen que denegar expresamente el visado.

### **Artículo 65**

#### **Autorización de interés general en suelo rústico**

Las actividades que estén obligadas, de acuerdo con la Ley 6/1997, de 8 de julio, del suelo rústico de las Illes Balears, o con el respectivo plan territorial insular, a la obtención previa de la declaración de interés general deberán adjuntarla a la solicitud del permiso de instalación. En este supuesto, no podrá tramitarse el procedimiento del permiso de instalación hasta que no se disponga de la declaración general mencionada.



## **Artículo 66**

### **Dictamen medioambiental**

Las actividades que estén obligadas, de acuerdo con la normativa vigente, a la realización previa de un estudio de evaluación de impacto ambiental, deberán de adjuntarlo en la solicitud de permiso de instalación. En este supuesto, no podrá tramitarse el procedimiento del permiso de instalación hasta que no se disponga del acuerdo del órgano pertinente de la consejería competente en materia de medio ambiente del Govern de les Illes Balears.

## **Artículo 67**

### **Licencias o autorizaciones previas**

1. Las empresas que estén obligadas, de acuerdo con la Ley 11/2001, de 15 de junio, de ordenación de la actividad comercial a las Illes Balears, a la obtención previa de la licencia autonómica de gran establecimiento comercial, deberán adjuntarla a la solicitud del permiso de instalación. En este supuesto, no podrá tramitarse el procedimiento del permiso de instalación hasta que no se disponga de la licencia autonómica mencionada.
2. Así mismo, las empresas que estén obligadas, de acuerdo con la Ley 2/1999, de 24 de marzo, general turística de las Illes Balears, a la obtención previa de una autorización autonómica, deberán adjuntarla en la solicitud del permiso de instalación. En este caso, no se podrá tramitar el procedimiento del permiso de instalación hasta que no se disponga de la licencia autonómica mencionada.
3. Igualmente, las empresas que estén obligadas, de acuerdo con la disposición legal a la obtención previa de una licencia o autorización, deberán de adjuntarla en la solicitud del permiso de instalación. En este supuesto no se podrá tramitar el procedimiento del permiso de instalación hasta que no se disponga de la licencia o la autorización mencionada.

## **Artículo 68**

### **Rectificación de la solicitud**

1. Si la solicitud de iniciación no reúne los requisitos exigidos por la normativa aplicable, se precisará la persona interesada por tal de que en un plazo de 10 días rectifique las carencias o presente los documentos perceptivos, con indicación que, si no lo hace, se considerará que ha desistido de su petición, mediante la resolución correspondiente.
2. Igualmente, será procedente requerir la persona interesada e indicar-le las carencias o deficiencias si el proyecto técnico presentado es manifiestamente inadecuado o incumple la normativa reguladora.

## **Artículo 69**

### **Incumplimiento del planteamiento o de la normativa municipal**

El alcalde o la alcaldesa deberán denegar la solicitud, en el plazo de 15 días, cuando esta no se ajuste a las normas que establece el instrumento municipal de planificación urbanística general o el resto de normas de competencia municipal, de conformidad con los informes técnicos, respecto de los usos previstos en el planteamiento o en el resto de la normativa municipal, y con el informe jurídico sobre la constatación de la legislación

aplicable y la adecuación a esta de la solicitud, para poderse tramitar. La denegación de la solicitud tiene que ser motivada.

## **Artículo 70**

### **Informe municipal e información pública**

1. Si la solicitud del permiso de instalación se ajusta a las normas y a los planes municipales, según la acreditación municipal que se ha de acompañar al procedimiento, el expediente se someterá a un periodo de información pública por un plazo de 10 días para que las personas físicas o jurídicas, las asociaciones, las entidades vecindarios y las que estén interesadas, formulen las observaciones que consideren apropiadas. La apertura del periodo de información pública se ha de anunciar al menos en un periódico de la isla i se tiene que hacer saber por medio de un cartel grande en el lugar donde se pretenda realizar la actividad.
2. El cartel tiene que contener los datos mínimos siguientes: número de expediente, identificación de la persona promotora y del personal técnico redactor, tipo de actividad, capacidad, si se precisa, y fecha del acabamiento del plazo para presentar alegaciones, colocado, durante un periodo de información pública del expediente, en el lugar donde se pretenda realizar la actividad.
3. Mientras los ayuntamientos no determinen reglamentariamente unas características diferentes, el cartel señalado ha de tener unas dimensiones mínimas de 50 x 50 cm.
4. La persona promotora de la actividad tiene que acreditar al ayuntamiento, mediante una declaración jurada o prometida, la colocación del cartel indicado, durante el periodo de información pública del expediente.

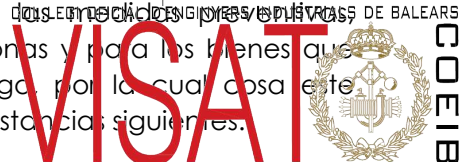
## **Artículo 71**

### **Dictamen integrado de la actividad**

1. Los ayuntamientos de más de 15.000 habitantes de derecho, el Ayuntamiento de Formentera y los ayuntamientos o las mancomunidades que tengan delegadas las competencias, son los competentes para dictaminar sobre la actividad.
2. En el resto de ayuntamientos esta actuación corresponde al consejo insular competente, por la cual cosa, una vez finalizado el periodo de información pública, las alegaciones presentadas se añadirán al expediente que será enviado, en el plazo de 15 días, al consejo insular correspondiente en solicitud de dictamen.

Los dictámenes del consejo insular, que tendrán el carácter de acto de trámite, serán vinculados para la autoridad municipal en el caso que impliquen la denegación de la licencia o determinen la imposición de medidas preventivas, correctoras y de control, y se otorgará, previamente, el trámite de audiencia a la persona interesada que dispone el artículo 84 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

3. El dictamen integrado tiene que constatar que el personal técnico redactor del proyecto ha justificado la valoración específica de las medidas correctoras, de control y de seguridad para las personas y para los bienes que anulen o reduzcan los efectos perniciosos o de riesgo, por la cual cosa este personal habrá tenido en cuenta, entre otras, las circunstancias siguientes:



- a) De la seguridad para el público y para el personal.
- b) De las condiciones de las instalaciones.
- c) De la prevención y la protección de incendios y de otros riesgos inertes a la actividad, siempre verificando la accesibilidad y la intervención de los mediadores de auxilio externos.
- d) De las condiciones de salubridad, higiene y acústica, siempre comprobando expresamente las condiciones de insonorización y de aislamiento acústico necesarias de los locales para evitar molestias a terceras personas, de acuerdo con lo que dispone la Ley de protección contra la contaminación acústica.
- e) De la protección medioambiental, con especial referencia a la gestión de residuos y la prevención de la contaminación lumínica.
- f) De las condiciones de accesibilidad y de gozo para las personas discapacitadas, de acuerdo con lo que dispone la Ley 3/1993, de 4 de mayo, para la mejoría de la accesibilidad y supresión de las barreras arquitectónicas.
- g) De los efectos aditivos de la instalación sobre la zona donde se pretenda ubicar en aplicación de la ordenanza o de reglamento municipal regulador de esta circunstancia.
- h) De la normativa en actividades catalogadas cuando corresponda.

Si las medidas preventivas, correctoras y de control propuestas no son debidamente justificadas por el personal técnico redactor del proyecto, se considerarán insuficientes y se notificarán las deficiencias, con un plazo máximo de 3 meses para la rectificación, con advertencia de archivo de las actuaciones.

## **Artículo 72**

### **Condiciones del permiso de instalación**

El alcalde o la alcaldesa, en el otorgamiento del permiso de instalación de actividades permanentes mayores, tiene que hacer constar, entre otras condiciones:

1. Que en ningún caso se puede empezar la actividad sin que se haya concedido la licencia municipal de apertura y funcionamiento.
2. Que la persona interesada, una vez finalizada la ejecución de las instalaciones, deberá solicitar del alcalde o de la alcaldesa, la licencia de apertura y funcionamiento, a la cual se le acompañará la documentación que indica el artículo 85.1 de la Ley 16/2006, de 12 de octubre, de Régimen jurídico de las licencias integradas de actividad de las Illes Balears.
3. Que la persona interesada deberá de acreditar la posesión de las autorizaciones sectoriales correspondientes para el funcionamiento de la actividad y la inscripción del plan de protección en el Registro General Autonómico de Planes de Autoprotección, si atañe.

## **Artículo 73**

### **Pruebas de funcionamiento**

En el supuesto de que se impongan al permiso de instalación determinadas medidas preventivas, correctoras y de control, y se tengan que realizar pruebas para verificar el funcionamiento adecuado de máquinas e instalaciones, la persona interesada deberá

comunicarlo al ayuntamiento en, al menos 5 días de antelación, y explicará la duración de las pruebas y las medidas adecuadas que garanticen que estas pruebas no afecten al medio ambiente ni supongan ningún riesgo para las personas ni para los bienes. El alcalde o la alcaldesa resolverá sobre la práctica de las pruebas que se realizarán en presencia de personal técnico habilitado.

#### **Artículo 74**

##### **Acreditación de las medidas preventivas, correctoras y de control**

El proyecto técnico tiene que justificar el cumplimiento efectivo de las medidas preventivas, correctoras y de control, y de los límites de la contaminación acústica, así como, si atañe, de las pruebas que se tienen que realizar en el momento de la ejecución de la actividad.

#### **Artículo 75**

##### **Plazo para resolver la solicitud del permiso de instalación**

1. El permiso de instalación de actividad permanente mayor tiene que ser resuelto y notificado en el plazo máximo de 3 meses, a partir de la presentación completa de la documentación requerida.
2. Cuando se trate de ayuntamientos que no sean competentes para dictaminar la actividad, de acuerdo con la normativa aplicable, el permiso de instalación de actividad permanente mayor será resuelto y notificado en el plazo máximo de 4 meses, a partir de la presentación completa de la documentación requerida.
3. La falta de una resolución municipal expresa tiene efectos estimatorios y es aplicable lo que disponen los artículos 43 y 44 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, ya mencionada, respecto a los actos presuntos, con la independencia de la responsabilidad de las autoridades y del personal al servicio de la administración municipal.

## **6. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

### **6.1 Naturaleza y ejercicio de la actividad**

La actividad que se desarrollará en el establecimiento es de tipo residencial público, es decir, ofrecer al público alojamiento temporal y otros servicios derivados del mismo.

### **6.2 Aforo y número total de personas**

El aforo total del Complejo, atendiendo al número de unidades de alojamiento es de 48 personas, más el correspondiente personal de servicio, que asciende a unas 30 personas que trabajan en varios turnos, con lo que el aforo máximo simultáneo de personal se puede cifrar en unas 20 personas.

**El aforo máximo simultáneo para la actividad será de 68 personas.**

### 6.3 Molestias y riesgos potenciales

Por la propia naturaleza de la actividad se producirán:

- Ruidos y vibraciones: provocados por las máquinas de producción A.C.S. y aire acondicionado, grupos de presión, bombas, equipo depuración piscinas, compresores y maquinaria de cocina y bar, además de la propia gente.
- Producción de olores en aseos y cocina.
- Evacuación de aguas residuales: generadas en baños y aseos.
- Residuos sólidos: desperdicios procedentes de la propia actividad (cocinas, bares, limpieza, etc.).
- Riesgo de incendios: especialmente donde existen máquinas funcionando (maquinaria y producción ACS, bombas, grupos de presión...).
- Riesgos eléctricos: allí donde existan aparatos o conducciones eléctricas.
- Riesgo de accidentes: motivados por caídas en las instalaciones, los derivados del uso de la piscina, de la presencia y uso de la zona de aparcamiento, de la circulación interior de vehículos y del paso peatonal sobre el Camí de Cala Molto que comunica ambas parcelas.

En los siguientes apartados se especifican las medidas correctoras adoptadas para la eliminación o, al menos, atenuación de estos efectos.

## 7. MAQUINARIA

La maquinaria a instalar es la siguiente:

- Maquinaria producción A.C.S.
- Maquinaria aire acondicionado.
- Maquinaria depuración piscinas.
- Grupo de presión contra incendios.
- Grupo de presión para agua sanitaria dura.
- Grupo de presión para agua tratada.
- Grupo de presión para agua de riego.
- Maquinaria bar.
- Maquinaria cocina.

## 8. FUENTES DE ENERGÍA

La fuente de energía utilizadas son:

- Electricidad, procedente de la red de GESA y de un grupo electrógeno de emergencia emplazado al norte de la piscina.
- Gas Licuado de Petróleo (GLP), mediante 1 depósito enterrado de 2.450 litros, para suministro a cocina y calderas, ubicado al pie de la era.
- Astilla de madera mediante la construcción de 1 silo, para alimentación de la caldera de biomasa, situado en el cuarto de instalaciones.

## 9. CONSUMO DE RECURSOS Y GESTION DE RESIDUOS GENERADOS

### Consumo de Recursos

Se prevé un consumo de recursos aproximado, divididos por zonas, según la siguiente tabla:

ZONAS	ANUAL	MEDIA DIARIA	ANUAL x ESTANCIA
<b>Zona Cocina (actividad subarrendada no dependiente de Son Jaumell)</b>			
Agua caliente (m <sup>3</sup> )	2.280,47	6,25	0,24
Agua fría (m <sup>3</sup> )	879,15	2,41	0,09
Agua retorno (m <sup>3</sup> )	6.074,56	16,64	0,64
Activa Total (kwh)	104.782,00	287,07	10,98
Gas (litros)	963,77	2,64	0,10
<b>Zona Piscina</b>			
Agua fría (m <sup>3</sup> )	63,20	0,17	0,01
<b>Sala de Máquinas</b>			
Caldera (litros)	668,78	1,83	0,07
<b>Zona exterior</b>			
Agua Pozo 1 (m <sup>3</sup> )	11.887,00	32,57	1,25
Astillas biomasa (kg)	64.476,00	176,65	6,75
Biomasa (MW/h)	208,25	0,57	0,02
Activa 1.18.1 (kwh)	27.049,00	74,11	2,83
Activa 1.18.2 (kwh)	69.372,00	190,06	7,27
Activa 1.18.3 (kwh)	28.411,00	77,84	2,98
Activa 1.18.4 (kwh)	11.973,00	32,80	1,25
Activa 1.18.5 (kwh)	30.118,00	82,52	3,16
Activa 1.18.6 (kwh)	12.926,00	35,41	1,35
Activa Total (kwh)	179.849,00	492,74	18,84
Reactiva Total (kvarh)	6.449,00	17,67	0,68
Ósmosis (m <sup>3</sup> )	3.512,44	9,62	0,37
Riego (m <sup>3</sup> )	914,35	2,51	0,10
Sal Descalcific. (kg)	13.020,00	35,67	1,36

### Aguas Residuales

Se dispone de una fosa séptica homologada prefabricada de 6.000 litros de capacidad emplazada al este de la Edificación Anexa C.

Se dispone de un tubo de evacuación soterrado que es existente y cruza el Camí de Cala Moltó, y permite la evacuación de las aguas residuales hasta la fosa séptica.

El mantenimiento de las instalaciones se realizará por parte de un gestor autorizado de residuos, que se encargará de vaciado de la fosa con la ayuda de camiones para su posterior tratamiento.

## **Gestión de Residuos Generados**

Para el normal funcionamiento de la actividad, se prevé la producción de los siguientes:

- Lodos de depuradora (fosa séptica).

Un vaciado al año con tres camiones ..... 40 m<sup>3</sup>

(Retirada por parte de gestor autorizado de residuos.)

- Otros residuos peligrosos (latas de pinturas, barnices, etc.).

Generación puntual en las instalaciones ..... 15 kg/año

(Se llevan a punto verde ante la mínima generación de los mismos.)

- Residuos voluminosos.

Generación puntual en las instalaciones ..... 50 kg/año

(Se llevan a punto verde ante la mínima generación de los mismos.)

- Residuos asimilables a urbanos.

Conforme a las siguientes tablas tanto de generación por meses (se considera el periodo entre abril y octubre como temporada alta), como de frecuencia de recogidas semanales por temporada.

Rechazo	190,08 m <sup>3</sup>
Cristal	41,76 m <sup>3</sup>
Envases	44,64 m <sup>3</sup>
Papel	83,52 m <sup>3</sup>

## **10. PROTECCION CONTRAINCENDIOS**

Cabe indicar que, al disponer de licencia municipal de obras de 09/07/2003, la normativa de aplicación para nuestra actividad es la NBE-CPI/96, aunque dadas las características de la actividad y las actuaciones que se llevarán a cabo, no se observa ningún impedimento, en caso necesario, en dar cumplimiento al Código Técnico de la Edificación CTE-2006.

### **10.1 COMPARTIMENTACIÓN**

Al ser un conjunto de edificios en que ni ninguno supera la superficie de 2.500 m<sup>2</sup>, no será necesario la compartimentación en sectores de incendio mediante materiales con una estabilidad al fuego característica.

Las habitaciones de clientes dispondrán de puertas RF-30, de acuerdo con lo establecido en el art. R15.5 Uso residencial de la NBE-CPI-96, cuando la superficie del edificio es superior a 400 m<sup>2</sup>. Según el artículo 15, los muros de separación entre habitaciones RF-60 como mínimo, muro de separación entre habitación y pasillo RF-90 como mínimo.



## 10.1.1 Comportamiento ante el fuego de los elementos constructivos y materiales

### Estabilidad al fuego elementos estructurales

- Forjados restantes techos..... EF-90

### Resistencia al fuego elementos constructivos

- Paredes de separación entre habitaciones..... RF-60  
- Paredes que delimitan el hueco de la escalera..... RF-120  
- Paredes de la caja de ascensor..... RF-120  
- Paredes medianeras entre bloques..... RF-120  
- Paredes que delimitan pasillos de evacuación..... RF-60

### Materiales de revestimiento en recorridos de evacuación

- Revestimiento de suelo en escalera..... M2  
- Revestimiento de paredes y techo en escalera..... M1  
- Revestimiento de suelo en pasillos de evacuación..... M3  
- Revestimiento de paredes y techo en pasillos de evacuación..... M2

## 10.1.2 Puertas de paso y tapas de registro

En planos se grafía la resistencia al fuego de las puertas de paso a pasillos y escaleras protegidas, así como las de paso a locales de riesgo especial.

Las tapas de registro de patinejos de instalaciones que se ubican en pasillos de evacuación tendrán una resistencia al fuego mitad al elemento delimitador, en nuestro caso RF-30.

## 10.2 LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL

De acuerdo con el Art. 19 de la Norma se establecen en el edificio los siguientes locales y zonas de riesgo especial:

- **Cocina:** tiene una superficie construida inferior a 50 m<sup>2</sup> por lo que de acuerdo con el art. 19.1.2, no se considera local de riesgo medio.
- **Sala Técnica:** tiene un volumen construido inferior a 100 m<sup>3</sup> por lo que de acuerdo con el art. 19.1.3, no se considerará local de riesgo bajo.
- **Lencería:** tiene un volumen construido inferior a 100 m<sup>3</sup> por lo que de acuerdo con el art. 19.1.3, no se considerará local de riesgo bajo.

**Para la cocina del edificio principal, al disponer de un sistema de extinción automático, no será necesaria su compartimentación respecto al resto del edificio.**

En cuanto instalaciones generales:

- tuberías de agua
- líneas eléctricas
- tuberías de gas

Estas al pasar a través de un elemento estructural o constructivo, lo harán por el interior de patinejo o conducto con una resistencia al fuego al menos igual a la mitad de la exigida al elemento constructivo atravesado, salvo las de gas y eléctricas que esta resistencia al fuego será igual al exigido al elemento que atraviesan.



### 10.2.1 Condiciones exigibles en las zonas de riesgo especial:

#### Evacuación (art. 19.2.1 de la NBE-CPI-96):

- La longitud de recorrido de evacuación desde cualquier punto de la zona hasta alguna de las salidas debe ser inferior que 25 m.

- En los locales y en las zonas de riesgo alto, al menos una salida permitirá la evacuación sin necesidad de salvar por su interior una altura ascendente mayor que 60 cm., pudiendo las demás ser de emergencia en aquellos locales o zonas en los que la ocupación previsible sea exclusivamente el personal de mantenimiento.

#### Compartimentación:

- Las zonas clasificadas como de riesgo especial deben estar compartimentadas con respecto al resto de locales, y los locales o zonas de riesgo alto o medio deben disponer de vestíbulo previo para la comunicación con espacios generales de circulación o garajes.

### 10.3 CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN

Para la aplicación de las exigencias relativas a la evacuación se utilizarán los valores de densidad de ocupación que establece el artículo 6 de la Norma.

- Una persona por cada 40,00 m<sup>2</sup> de superficie útil, en garajes, aparcamientos, archivos y almacenes.
- Una persona por cada 20,00 m<sup>2</sup> de superficie útil, en zonas de servicio.
- Una persona por cada 10,00 m<sup>2</sup> de superficie útil, en las zonas de uso administrativo y oficinas.
- Una persona por cada 1,00 m<sup>2</sup> de superficie útil, en zonas de uso público en bares, cafeterías, salón de TV., salones de uso múltiple, salas de congresos.
- Una persona por cada 1,50 m<sup>2</sup> de superficie útil, en zonas de público en restaurantes.
- Una persona por cada 2,00 m<sup>2</sup> de superficie útil, en zonas de uso público, en vestíbulos generales, salas de espera.

**No obstante, tal y como se ha comentado anteriormente, la ocupación máxima simultánea del hotel será de 68 personas.**

### 10.4 EVACUACIÓN

La evacuación de cada uno de los edificios se calculará teniendo en cuenta la ocupación de cada uno de los locales o sectores diferenciados considerando como origen de evacuación el más desfavorable de los puntos ocupables.

En los pasillos de habitaciones se considera el origen de evacuación en la puerta de la habitación. Sin embargo, en las unidades de alojamiento con superficie superior a 50 m<sup>2</sup> el origen de evacuación se considera en el interior. (art. 7.1.1 de la NBE-CPI-96)

En los recintos en general se considera el origen de evacuación en el punto ocupable más desfavorable de la sala. (art. 7.1.1 de la NBE-CPI-96)

La longitud de los recorridos de evacuación por pasillos, escaleras y rampas, se medirá sobre el eje. (art. 7.1.2 de la NBE-CPI-96)

Las rampas previstas como recorrido de evacuación se asimilarán a los pasillos siempre que su pendiente no sea superior al 12 % si su longitud no excede de 3 m., o 15 % cuando

su longitud sea menor que 10 m y que el 8 % en el resto de los casos. (art. 7.1.4 de la NBE-CPI-96)

Se puede considerar salida de planta al arranque de una escalera abierta que conduzca a una planta de salida del edificio, siempre que no tenga un ojo o hueco central con un área en planta mayor que 1,3 m<sup>2</sup>. Sin embargo, cuando la planta esté comunicada con otras por huecos diferentes de los de las escaleras, el arranque de escalera antes citado no puede considerarse salida de planta. (art. 7.1.6.b. de la NBE-CPI-96)

#### 10.4.1 Salidas

En todas las soluciones de evacuación que se indicarán a continuación se cumplen las siguientes características fijadas por el art. 7.2 de la NBE-CPI-96:

Todo recinto sólo puede disponer de una única salida cuando cumpla con:

- Su ocupación sea inferior a 100 personas.
- No más de 50 personas precisen salvar en sentido ascendente, una altura de evacuación mayor de 2m.
- La longitud de ningún recorrido de evacuación hasta la salida sea mayor de 25 m. en general, o mayor que 50 m. cuando la ocupación sea menor que 25 personas y la salida comunique directamente con un espacio exterior seguro.
- Una planta destinada a alojamiento puede disponer de una única salida si, además de cumplir las condiciones anteriores, no está situada más de dos plantas por encima de la salida del edificio (art. R.7.2.2 Uso Residencial de la NBE-CPI-96)

Cuando se deba disponer de varias salidas, éstas verificarán las condiciones siguientes:

- La longitud del recorrido desde todo origen de evacuación hasta alguna salida será inferior a 50 m.
- En las zonas de alojamiento la longitud del recorrido desde todo origen de evacuación hasta alguna salida será inferior a 35 m.
- La longitud del recorrido desde todo origen de evacuación hasta algún punto desde el que partan al menos dos recorridos alternativos de evacuación no será mayor que 25m.
- Se considera que dos recorridos son alternativos desde un punto dado, cuando en dicho punto forman entre sí un ángulo mayor de 45°, o bien cuando estén separados por elementos constructivos que sean al menos RF-30 e impidan que ambos recorridos puedan quedar simultáneamente bloqueados por el humo.
- En zonas de alojamiento, la longitud del recorrido desde todo origen de evacuación hasta algún punto desde el que partan al menos dos recorridos alternativos hacia sendas salidas, no será mayor que 15 m. (por asimilación los "fondos de pasillo" no podrán superar los 15 m)
- Si la altura de evacuación de una planta es mayor de 28 m. o si más de 50 personas precisen salvar una altura de evacuación mayor de 2 m. en sentido ascendente, existirán al menos dos salidas de planta que no conduzcan a una misma escalera.

#### **Anchura Pasos: Plantas De Alojamiento**

Anchura mínima de paso exigible: 1,00 m por cada 200 personas con un mínimo de 1,00m en escaleras y pasillos previstos como recorrido de evacuación y 0,80 m en las puertas previstas como salida de evacuación. (art. 7.4.2 y art. 7.4.3 de la NBE-CPI-96)

En todo el establecimiento se tiene:

- Anchura de pasillos de evacuación > 1,00 m.
- Anchura mínima escalera de evacuación = 1,00 m.
- Anchura mínima de puertas de habitación = 0,80 m.
- Anchura mínima de puertas de pasillo = 0,80 m.

Por lo tanto: **CUMPLE.**

## **10.5 CARACTERÍSTICAS DE PUERTAS - PASILLOS Y ESCALERAS.**

### **10.5.1 Características de las puertas y los pasillos de evacuación.**

Las puertas de salida serán abatibles con eje de giro vertical abriendo en el sentido de la evacuación siempre que la ocupación sea mayor que 100 personas y con cerradura de fácil apertura.

El art. 8.2 de la NBE-CPI-96 establece que en ningún punto del pasillo haya menos de 3 escalones, ni permite la existencia de obstáculos. Podrán existir elementos salientes localizados en las paredes siempre que se respete la anchura libre mínima de 1 metro y que salvo en el caso de extintores, no se reduzca la anchura más de 10 cm.

En nuestro caso cada vez que se salve un desnivel menor se realizará con un mínimo de 3 peldaños o mediante una rampa que cumpla las condiciones indicadas en el apartado 7, es decir, su pendiente no será superior al 12 % si su longitud no excede de 3 m., al 10 % cuando su longitud sea menor que 10 m y que el 8 % en el resto de los casos. (art. 7.1.4 de la NBE-CPI-96)

En los pasillos la anchura mínima de paso será de  $\geq 1,00$  m.

Se ha intentado en lo posible que las puertas que se encuentran en recorridos de evacuación abran en sentido de evacuación. En algunos casos no ha sido posible. Este hecho no incumple la norma de aplicación, ya que según el art. 8.1.c de la NBE-CPI 96:  
c) Las puertas previstas para la evacuación de más de 100 personas abrirán en el sentido de la evacuación.

Por lo tanto, **CUMPLE.**

### **10.5.2 Características de las escaleras.**

Todas las escaleras del edificio se realizarán según los criterios de la Norma y darán cumplimiento a los siguientes puntos:

Tendrá una anchura igual a 1,00 m en todo su trazado la escalera que va de planta baja a planta piso.

El resto de escaleras tienen un ancho de 0,80m como mínimo.

- Todos los peldaños de las escaleras tendrán la relación h/c constante a lo largo de todo su trazado y cumplirá la relación  $60 \# 2c + h$ .
- La huella será como mínimo de 28 cm.
- La contrahuella estará comprendida entre 13 y 18,5 cm.
- Los tramos serán rectos.
- Dispondrá de pasamanos al menos en un lado.
- El pavimento será antideslizante.

## 10.6 COMPORTAMIENTO AL FUEGO DE ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS Y MATERIALES.

### 10.6.1 Elementos constructivos.

Según la tabla 1 del artículo 14 de la NBE CPI-96 la Estabilidad al fuego exigida para la estructura, siendo edificio de uso residencial con una altura máxima de evacuación menor de 15m., es de 60 minutos (EF-60).

Tabla 1  
Estabilidad al fuego exigible a los elementos estructurales

Uso del recinto inferior al forjado considerado	Plantas de sótano	Plantas sobre rasante Máxima altura de evacuación del edificio		
		< 15 m	< 28 m	≥ 28 m
Vivienda unifamiliar	EF-30	EF-30	---	---
Vivienda, Residencial, Docente, Administrativo	EF-120	EF-60	EF-90	EF-120
Comercial, Pública Concurrencia, Hospitalario	EF-120 (1)	EF-90 (2)	EF-120	EF-180
Estabilidad al fuego exigible				

El establecimiento dispone de una serie de estructuras de madera en buen estado que se mantendrán y tratarán con tal de garantizar la estabilidad exigida.

### 10.6.2 Elementos de compartimentación.

Los forjados que separan sectores de incendio tendrán una resistencia al fuego (RF) igual o mayor que la EF que le sea exigible (Art. 15.1).

Las paredes que delimitan pasillos y escaleras, son las existentes y de 60 c m de espesor aproximadamente.

Su resistencia al fuego es como mínimo igual a la RF 60 que exige la Norma.

### 10.6.3 Condiciones exigibles a los materiales.

Los materiales utilizados como revestimiento o acabado superficial de pasillos, escaleras y zonas por las que discurran los recorridos de evacuación deberán cumplir con las indicaciones de la tabla 2 del artículo 16 de la NBE CPI 96.

Recorridos en recintos protegidos: Suelos M2 - Paredes y techo M1.

Recorridos en recintos normales: Suelos M3 - Paredes y techo M2.

Los materiales situados en el interior de falsos techos utilizados tanto para aislamiento térmico, como para acondicionamiento acústico, así como los que constituyen o revisten conductos de aire acondicionado y ventilación deben ser clase M1 o una más favorable.

Los materiales utilizados como revestimiento o acabado superficial en las habitaciones destinadas a alojamiento tendrán una clasificación igual o más favorable que M3, en el caso de suelos y que M2 en paredes y techos. Los cortinajes y otros elementos suspendidos de decoración tendrán una clase M1.

### **10.7 INSTALACIONES Y ELEMENTOS QUE NO PUEDEN SER MODIFICADOS SIN QUE QUEDEN AFECTADAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS.**

Los elementos que no pueden ser modificados sin que queden afectadas las medidas de seguridad contra incendios son los que se relacionan a continuación:

- Muros y paredes exteriores.
- Elementos estructurales, vigas, pilares, forjados, etc.
- Falsos techos.
- Escaleras.
- Pasillos.
- Ancho de salidas.
- Puertas de compartimentación.
- Puertas de salidas y vías de evacuación.
- Aumentar los recorridos de evacuación con levantamiento de nuevos tabiques o mamparas divisorias.
- Instalaciones de protección contra incendio. (Bie, detección, alarma, extintores, etc.)
- Instalación eléctrica.

### **10.8 INSTALACIONES DE PROTECCIÓN.**

Las instalaciones de autoprotección previstas para el edificio serán las que se relacionan a continuación:

- Instalación de extintores portátiles.
- Instalación de detección automática de incendios y alarma.
- Instalación de alumbrado ambiente o anti-pánico.
- Instalación de alumbrado de evacuación.
- Rótulos y placas de señalización.
- Sistema de Extinción Automática para Cocina.

#### **10.8.1 Instalación de extintores portátiles.**

Las características y criterios de calidad y ensayo de los extintores se ajustarán a lo especificado en la Norma UNE 23.110.75 "Extintores portátiles de Incendio" así como al "Reglamento de Aparatos a presión" del Ministerio de Industria y Energía y a su Instrucción Técnica Complementaria MIE-AP5.

El diseño, la ejecución, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento de los extintores se realizará según lo establecido en el punto 3.1 de la NBE CPI-96 y en el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios, R.D. 1942/1993 de 5 de noviembre y disposiciones complementarias.

En los pasillos de habitaciones se colocarán extintores de polvo portátiles, de evacuación 21A/113B dispuestos en las proximidades de las salidas y en tramos intermedios de manera que el recorrido real hasta cualquiera de ellos no supere los 15 m.

En el resto de zonas y locales excepto las de riesgo especial se dispondrán extintores en número suficiente para que el recorrido real desde cualquier origen de evacuación hasta un extintor no supere los 15 m, siendo la eficacia de éstos 21A/113B.

En los locales de riesgo especial se instalarán extintores de eficacia como mínimo 21A o 55B, según la clase de fuego previsible, instalándose un extintor en el exterior del local y próximo a la puerta de acceso y en el interior del local los extintores suficientes para que la longitud del recorrido real hasta alguno de ellos, incluido el situado en el exterior, no sea mayor que 15 m en locales de riesgo medio o bajo y 10 m en locales de riesgo alto de superficie construida menor que 100 m<sup>2</sup> ( cuando la sup. construida sea superior a 100 m<sup>2</sup> los 10 m de recorrido se cumplirán sin considerar el del exterior).

Los extintores se dispondrán de forma que puedan ser utilizados de manera rápida y fácil, siempre que sea posible se situarán en los paramentos, de forma que el extremo superior se encuentre a una altura sobre el suelo menor que 1,70 m.

Clasificación del tipo de fuego según UNE 21.010 (A = sólidos, B = líquidos y C = gases)

### **10.8.2 Instalación de Bocas de Incendio Equipadas.**

Se instalarán Bocas de Incendio Equipadas en todo el establecimiento, en número suficiente para que el recorrido hasta una boca de incendios no supere los 25 m.

Serán de tipo homologado y se alimentarán a través de una red de tuberías de acero galvanizado y polipropileno.

El grupo de presión que alimentará la red de mangueras se situará en el punto indicado en los planos de planta, estando provisto por un aljibe con una reserva mínima de agua para contra incendios de 12 m<sup>3</sup>.

### **10.8.3 Instalación de detección y transmisión de alarma.**

Al tratarse de un edificio con una superficie superior a 500 m<sup>2</sup>, deberá contar con una instalación de detección y alarma (Art. 20.4.e)

Se ha previsto la instalación en el edificio de un sistema de detección y transmisión de alarma automática de tipo analógico "punto a punto" mediante detectores con sensores optoelectrónicos de humo, detectores termovelocimétricos y detección manual mediante pulsadores. La transmisión de la alarma se realizará mediante sirenas distribuidas de forma que sean audibles en todos los puntos del edificio.

La central de detección estará ubicada en la recepción. Será de tipo analógico, formando parte de un sistema interactivo de detección de incendios distribuido, en el que tanto los detectores como la central contienen una serie de algoritmos programables, que permiten distinguir el tipo de incendio, evitando falsas alarmas.

Se instalará detección automática en todas las habitaciones de clientes, pasillos de habitaciones y en todas las zonas de uso común y de servicios e instalaciones del complejo.

La central de alarma dispondrá de fuente de alimentación independiente con una autonomía de una hora.

Las características y especificaciones técnicas de los sistemas de detección automática se ajustarán a la norma UNE 23007.

#### Instalación de pulsadores:

Conductores: Se utilizarán conductores de cobre de sección 1,5 mm<sup>2</sup> con aislamiento 750V.

Canalizaciones: Se utilizará tubo de plástico rígido en ejecución vista o en el interior del falso techo y tubo de plástico corrugado en ejecución empotrada.

Circuitos: Se realizará un circuito independiente por cada zona.

La distancia a recorrer desde cualquier punto de un establecimiento hotelero hasta alcanzar el pulsador más próximo no podrá ser superior a 25 metros. Se situarán a una altura accesible a discapacitados físicos.

#### Instalación de detectores:

Conductores: Se utilizarán conductores de cobre de sección 1,5 mm<sup>2</sup> con aislamiento 750V.

Canalizaciones: Se utilizará tubo de plástico rígido en ejecución vista o en el interior del falso techo y tubo de plástico corrugado en ejecución empotrada.

Circuitos: Se realizará un circuito independiente por cada zona.

#### Instalación de sirenas:

Conductores: Se utilizarán conductores de cobre de sección 2,5 mm<sup>2</sup> con aislamiento 750V.

Canalizaciones: Se utilizará tubo de plástico rígido en ejecución vista o en el interior del falso techo y tubo de plástico corrugado en ejecución empotrada.

Circuitos: Se realizará un circuito independiente por cada edificio y junto a la central se dispondrá una protección individual por circuito con interruptor y fusibles.

### **10.8.4 Instalación de alumbrado de ambiente o antipánico y alumbrado de evacuación.**

#### **10.8.4.1 Alumbrado de ambiente o antipánico.**

El alumbrado de ambiente o antipánico debe cumplir las funciones de alumbrado de circulación y alumbrado de reconocimiento de obstáculos, por lo que deberá distribuirse adecuadamente para permitir la evacuación fácil y segura de todas las personas que se encuentren en el establecimiento.

Se instalará en todas las vías de evacuación horizontales y verticales (incluidos los rellanos o mesetas de las escaleras), lugares de uso común y de servicio, locales de riesgo especial, etc.



Los aparatos de alumbrado de ambiente o antipánico deben estar colocados lo más cerca posible a los elementos necesarios para la extinción de incendios.

Este alumbrado debe estar basado, como mínimo, en una potencia de 0.5 W/m<sup>2</sup> de superficie del local y un rendimiento lumínico de 10 lúmenes / vatio que equivale a una dotación de 5 lúmenes / m<sup>2</sup>. La luminaria se situará a una altura comprendida entre 2.00 m. y 2,50 m.

Las instalaciones de alumbrado de ambiente o antipánico se ajustarán a lo especificado en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias del Ministerio de Industria y Energía, aprobado por Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto, y cumplirán las condiciones técnicas establecidas en las siguientes normas:

- UNE-EN 60.598 -2 -22. Luminarias para alumbrado de emergencia.
- UNE 20062. Aparatos autónomos para alumbrado de emergencia.
- UNE 20392. Aparatos autónomos para alumbrado de emergencia con lámparas de fluorescencia.

Se ha previsto un sistema de alumbrado de ambiente o antipánico mediante bloques autónomos con lámparas de incandescencia o fluorescencia y batería de acumuladores eléctricos de níquel-cadmio, cuya puesta en funcionamiento se realizará al producirse la falta de tensión en los circuitos alimentados por los diferentes suministros procedentes de la Empresa distribuidora de la energía eléctrica, o cuando aquella tensión descienda por debajo del 70% de su valor nominal.

Los bloques autónomos entrarán en funcionamiento en los siguientes casos:

- Fallo total del suministro.
- Fallo de una fase.
- Descenso de la tensión a un voltaje inferior al 70%.
- Desequilibrio de tensión entre fases, cuando sea superior al 30%.

La iluminación será como mínimo de 5 lux en los puntos en los que estén situados los equipos de las instalaciones de protección C.I. que exijan utilización manual y en los cuadros de distribución del alumbrado.

La iluminación tendrá una uniformidad tal que el cociente entre la iluminación máxima y la mínima, de todo local, sea menor que 40.

Proporcionará a las señales indicadoras de la evacuación la iluminación suficiente para que puedan ser identificadas.

El alumbrado de emergencia con bloques autónomos será diseñado de acuerdo con las especificaciones del Art.21 de la NBE-CPI-96 y las especificaciones del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, Decreto 842/2002 de 2 de Agosto e Instrucciones Complementarias.

#### **10.8.4.2 Alumbrado de evacuación.**

El alumbrado de evacuación tendrá como función el indicar de modo permanente la situación de las puertas, pasillos, escaleras y salidas de los locales, y las señales indicadoras de la dirección de las mismas.



Cuando los locales, dependencias o señalizaciones que deban iluminarse con este tipo de alumbrado, coincidan con las que precisa el alumbrado de emergencia, un mismo punto de alumbrado podrá realizar ambas funciones (emergencia y señalización).

El alumbrado de evacuación se ha previsto con la colocación también de bloques autónomos, los cuales realizarán la doble función de alumbrado de ambiente y evacuación.

Las instalaciones de alumbrado de evacuación se ajustarán a lo especificado en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias del Ministerio de Industria y Energía, aprobado por Real Decreto 842/2002 de 2 de Agosto.

En toda salida de recinto o edificio y en todos los recorridos de evacuación, pasillos, escaleras, etc., se ha dispuesto la colocación de bloques autónomos de alumbrado de señalización, que aseguren la correcta evacuación del edificio aún en el supuesto de que fallase la tensión de red. Los bloques autónomos previstos irán equipados con batería de acumuladores eléctricos de níquel-cadmio, que garanticen su funcionamiento durante un mínimo de una hora, al 70% de su valor nominal.

Cuando coincidan en su ubicación con los puntos donde es preceptiva la colocación de rótulos de señalización, se colocarán éstos adheridos al bloque autónomo, con lo cual desempeñarán la doble función de alumbrado de señalización y rótulo indicador.

#### **10.8.4.3 Señalización e iluminación.**

Las puertas, escaleras, salidas y caminos que conduzcan a las vías de evacuación deberán estar señalizadas mediante las señales de seguridad recogidas en:

- Real Decreto 1403/1986 de 9 de mayo, (B.O.E. Nº 162 de 8 de junio de 1986) sobre señalización de seguridad en los centros y locales de trabajo.
- Norma UNE 23 033. Seguridad contra incendios.
- Norma UNE23 034. Seguridad contra incendios. Señalización de seguridad. Vías de evacuación.

La señalización deberá ser visible de día y de noche, disponiéndose de forma continua desde el inicio de cada vía de evacuación hasta la salida al exterior, permitiendo la evacuación de todas las personas alojadas y de los trabajadores del establecimiento sin vacilaciones ni desorientaciones.

Las señales se dispondrán de forma que su lado inferior esté a una altura sobre el pavimento comprendida entre 2,00 m y 2,50 m, y en el caso de pasillos y escaleras, orientadas en el sentido de la evacuación. Cuando sea necesario, se instalarán en forma de banderola para disponer de una mayor visibilidad.

Todo medio de extinción de incendios o elemento que deba ser utilizado para dar una alarma que no sea fácilmente visible desde algún punto del local o establecimiento, será señalizado de forma que se facilite su localización.

Las dimensiones y distancias entre las señales se ajustarán a lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1403/1986 de 9 de mayo, sobre señalización de seguridad en los centros y

locales de trabajo y Norma UNE 81 501, Señalización de seguridad en los locales de trabajo.

Para facilitar el acceso a las habitaciones en caso de incendio a los equipos de intervención, las puertas de las mismas deberán estar debidamente señalizadas con números que las identifiquen como tales.

Se señalarán todas las salidas de recinto, salidas de planta, o salidas de edificio utilizando rótulos indicando "SALIDA" o "SALIDA DE EMERGENCIA" para indicar una que esté prevista para uso exclusivo en dicha situación y "ESCALERA DE INCENDIOS". Los rótulos serán de tipo normalizado según UNE 23.034.

En los recorridos de evacuación se dispondrán señales indicativas de dirección, desde todo origen de evacuación hasta el punto desde el que sea visible la salida o la señal que la identifica.

En los puntos de cualquier recorrido de evacuación en los que existan alternativas que puedan inducir a error, también se dispondrán señales indicadoras de manera que quede claramente indicada la alternativa correcta.

En los recorridos de evacuación, toda puerta que no sea salida, que no tenga ninguna indicación relativa a la función del recinto al que da acceso, y que pueda inducir a error en la evacuación, deberá señalizarse con el rótulo "SIN SALIDA" dispuesto en lugar fácilmente visible y próximo a la puerta.

#### **10.8.4.4 Señalización de los medios de protección.**

Se señalarán aquellos elementos de protección C.I. de utilización manual que no sean fácilmente localizables desde algún punto de la zona de pasillo o espacio diáfano protegido por dicho elemento, de forma tal que desde dicho punto la señal resulte fácilmente visible. Las señales serán de tipo normalizado UNE 23033 del tamaño que resulte de aplicar los criterios de la norma UNE 81.501.

#### **10.8.5 Extinción Automática Cocina.**

El extractor será resistente al fuego 400°C durante 90 minutos. Debido a que la cocina posee una potencia superior a 30 kW, para evitar su sectorización se opta por la instalación de un sistema de extinción automática de incendios. La instalación estará formada por:

- Central de Incendios conectada a 2 sondas térmicas.
- 2 pulsadores (amarillo y azul) para disparo y paro manual.
- Sirena y Rótulo de extinción disparada.
- 2 Generadores de Aerosol para extinción de fuegos. Agente extintor formado por carbonato potásico en estado aerosol (CO3K2), no tóxico.

## 10.9 CARGA DE FUEGO TOTAL Y PONDERADA

El cálculo de la carga de fuego total Q y ponderada Qp se efectúa mediante las siguientes expresiones:

$$Q = \sum_i P_i \cdot H_i \cdot C_i ; [\text{Mcal}]$$

$$Q_p = \frac{\sum_i P_i \cdot H_i \cdot C_i}{A} \cdot Ra ; [\text{Mcal/m}^2]$$

donde:

Pi: Peso de cada una de los diferentes materiales combustibles en kg.

Hi: Poder calorífico de cada una de las diferentes materias en Mcal/kg

Ci: Coeficiente adimensional que refleja la peligrosidad de los productos

Ra: Coeficiente adimensional que pondera el riesgo de activación inherente a la actividad industrial.

A: Superficie del local en m<sup>2</sup>

CARGA FUEGO APARTHOTEL		
Material	Almacenamiento [kg]	Poder Calorífico [Mcal/kg]
Papel	15.400 kg	4
Madera	34.200 kg	4,4

$$Q = 15.400 \cdot 4 \cdot 1,6 + 34.200 \cdot 4,4 \cdot 1,6 = 339.328 \text{ Mcal}$$

$$Q_p = \frac{15.400 \cdot 4 \cdot 1,6 + 34.200 \cdot 4,4 \cdot 1,6}{2.426,02} \cdot 1,0 = 139,87 \text{ Mcal/m}^2$$

## 11. INSTALACIONES

### 11.1 Electricidad Baja Tensión

Para la instalación eléctrica de la actividad se ha redactado un anexo al presente proyecto en aras de facilitar su tramitación.

Como características principales de la instalación pueden citarse:

- Potencia instalada: 578,50 kW.
- Potencia total de cálculo: 120,00 kW

El suministro se realizará desde la infraestructura eléctrica de GESA existente en la zona, se contratarán 2 suministros, puesto que los edificios C y D, se encuentran en la zona anexa dividida por el camino de Cala Molto.

Se prevé la instalación de un grupo electrógeno de 200 kVA.

### 11.2 Climatización y Producción ACS

Para la instalación térmica, que comprende las instalaciones de Climatización y Producción de ACS de la actividad se ha redactado un anexo al presente proyecto en aras de facilitar su tramitación.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS



Como características principales de la instalación pueden citarse:

- Producción de agua fría para climatización a base de 2 plantas frigoríficas de enfriamiento de agua condensadas por aire de una potencia unitaria de 74KWf cada una de ellas.
- Producción de agua caliente, para calefacción y agua caliente sanitaria, a base de 1 caldera de GLP de 105kW, mas 1 caldera de Biomasa (mediante astilla de madera) de 150kW. La piscina se climatizará única y exclusivamente desde la caldera de biomasa, al considerarse una fuente de energía renovable.
- Los Edificios C y D, que se encuentran en la zona anexa dividida por el camino de Cala Molto, dispondrán de termo eléctrico propio para su producción de agua caliente sanitaria. Además, dispondrán de un equipo partido compresor tipo inverter para aire acondicionado cada uno.

### 11.3 Almacenamiento y Distribución GLP

La instalación de Almacenamiento y Distribución de GLP de la actividad se ha redactado un anexo al presente proyecto en aras de facilitar su tramitación.

Como características principales de la instalación pueden citarse:

- Un tanque enterrado de 2.450 l de capacidad, para alimentar los receptores de la Cocina y Caldera ACS.

### 11.4 Distribución agua sanitaria

Por lo que respecta al suministro hídrico debemos reseñar como Son Jaumell dispone de un pozo para regadío, así como dos captaciones o puntos de abastecimiento autorizadas (Ver Anexo B) si bien el más oriental (Sondeo nº 1) está clausurado y únicamente se utiliza el más cercano al torrente (Sondeo nº 2) el cual cubre las necesidades de suministro del Hotel Rural excepto los meses estivales de mayor demanda en donde se requiere del aporte puntual de camiones cisterna.

Fotoplano de elementos hidrológicos.



Fuente: Elaboración propia sobre base del IDEIB.

POZO PARA REGADÍO  
SONDEO N° 1  
SONDEO N° 2

## **CUMPLIRÁ EL DECRETO 865/2003 DE 4 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS.**

### **11.4.1 Medidas para la Protección y Control de la Legionelosis.**

#### Instalaciones de mayor probabilidad de aparición de la legionelosis.

1. Sistema de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno.
2. Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire en el caso de la piscina climatizada.

#### Instalaciones de menor probabilidad existentes en el edificio.

1. Sistema de instalación interior de agua fría sanitaria.
2. Instalaciones contra incendios.

El titular de la instalación del Hotel serán responsables del cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto de medidas de protección contra la *legionelosis* y de que se lleven a cabo los programas de mantenimiento periódico, las mejoras estructurales y funcionales de las instalaciones, así como del control de la calidad microbiológica y físico-química del agua, con el fin de que no representen un riesgo para la salud pública.

### **11.4.2 Registro de operaciones**

El encargado del mantenimiento del hotel y en particular de las instalaciones descritas en el apartado anterior tendrá a su disposición un registro de las operaciones de mantenimiento que se realicen en el hotel. En particular y como mínimo constará en este registro:

- Fecha de realización de las tareas de revisión, limpieza y desinfección general, protocolo seguido, productos utilizados, dosis y tiempo de actuación. Cuando sean efectuadas por una empresa contratada, ésta extenderá un certificado, según el modelo que figura en el anexo 2 del Real Decreto.
- Fecha de realización de cualquier otra operación de mantenimiento (limpiezas parciales, reparaciones, verificaciones, engrases) y especificación de éstas, así como cualquier tipo de incidencia y medidas adoptadas.
- Fecha y resultados analíticos de los diferentes análisis del agua.
- Firma del responsable técnico de las tareas realizadas y del responsable de la instalación.

### **11.4.3 Medidas preventivas.**

#### INSTALACIONES DE AGUA SANITARIA.

- Se deberá asegurar la total estanqueidad y la correcta circulación del agua, evitando su estancamiento, así como disponer de suficientes puntos de purga para vaciar completamente la instalación, que estarán dimensionados para permitir la eliminación completa de los sedimentos. En concreto se instalarán puntos de purga en los puntos más altos de cada patinillo así como en puntos debidamente distribuidos del resto de la instalación. Además, se dispondrán desagües en los puntos más bajos de los patinillos que estarán convenientemente aislados de la red de saneamiento mediante sifón hidráulico y llave de corte y llave de retención. También se dispondrán desagües en la sala de máquinas.

- Se dispondrán en el agua de aporte de un sistema de filtración según la norma UNE-EN 13443-1.
- Se facilitará al máximo la accesibilidad a los equipos para su inspección, limpieza, desinfección y toma de muestras. En el caso del hotel la mayoría de las conducciones serán visitables ya que discurrirán por falsos techos y patinillos. Los aljibes dispondrán de registros suficientemente amplios para la entrada de una persona y el correspondiente equipo de limpieza y la maquinaria será completamente vista y accesible.
- Se utilizarán materiales, en contacto con el agua de consumo humano, capaces de resistir una desinfección mediante elevadas concentraciones de cloro o de otros desinfectantes o por elevación de temperatura, evitando aquellos que favorezcan el crecimiento microbiano y la formación de biocapa en el interior de las tuberías. El material utilizado para las conducciones de agua será polipropileno o polietileno reticulado para la instalación en las habitaciones. Dichos materiales pueden soportar temperaturas de hasta 100 °C sin perder sus propiedades.
- Se mantendrá la temperatura del agua en el circuito de agua fría lo más baja posible procurando que las tuberías de agua fría estén suficientemente alejadas de las de agua caliente o en su defecto aisladas térmicamente.
- Los depósitos y aljibes serán de obra y serán perfectamente impermeables. Para su acceso y limpieza se habilitarán registros. La desinfección del agua se realizará mediante sistemas automáticos de cloración en continuo.
- Se asegurará en toda el agua almacenada en los acumuladores de agua caliente finales, es decir, inmediatamente anteriores a consumo, una temperatura homogénea y se evitará el enfriamiento de zonas interiores que propicien la formación y proliferación de la flora bacteriana.
- Se dispondrá de válvulas de retorno para evitar la mezcla de agua procedente de distintos circuitos y usos.
- La temperatura del agua en el circuito de agua caliente se mantendrá por encima de 50 °C en el punto más alejado del circuito o en la tubería de retorno al acumulador. La instalación permitirá que el agua alcance una temperatura de 70 °C.

#### PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LA INSTALACIÓN

Para las instalaciones con mayor probabilidad de aparición de *legionelosis* (agua caliente sanitaria e instalación de la piscina climatizada) se elaborarán y aplicarán programas de mantenimiento higiénico-sanitario adecuados a sus características, y como mínimo, incluirán:

- Una vez ejecutada la instalación se elaborará un plano señalizado de cada instalación que contemple todos sus componentes, que se actualizará cada vez que se realice alguna modificación. Se recogerán en éste los puntos o zonas críticas en donde se debe facilitar la toma de muestras del agua.
- Se revisarán todas las partes de la instalación para asegurar su correcta función amientando estableciendo los puntos críticos, parámetros a medir y los procedimientos de seguridad así como la periodicidad de cada actividad.

- Se elaborará y se seguirá un programa de tratamiento del agua, que asegure su calidad. Este programa incluirá productos, dosis y procedimientos, así como introducción de parámetros de control físicos, químicos y biológicos, los métodos de medición y la periodicidad de los análisis.
- Se elaborará y se seguirá un programa de limpieza y desinfección de toda la instalación para asegurar que funciona en condiciones de seguridad, estableciendo claramente los procedimientos, productos a utilizar y dosis, precauciones a tener en cuenta, y la periodicidad de cada actividad.
- Existirá un registro de mantenimiento de cada instalación que recoja todas las incidencias, actividades realizadas, resultados obtenidos y las fechas de paradas y puestas en marcha técnicas de la instalación, incluyendo su motivo.

Para las instalaciones con menor probabilidad de aparición de *legionelosis* (agua fría sanitaria e instalación de contraincendios) se elaborarán y aplicarán programas de mantenimiento higiénico-sanitario adecuados a sus características, y como mínimo incluirán:

- Esquema de funcionamiento hidráulico y la revisión de todas las partes de la instalación para asegurar su correcto funcionamiento. Se aplicarán programas de mantenimiento que incluirán como mínimo la limpieza y, si procede, la desinfección de la instalación. Las tareas realizadas deberán consignarse en el registro de mantenimiento.
- La periodicidad de la limpieza de estas instalaciones será de, al menos, una vez al año, excepto en los sistemas de aguas contra incendios que se deberá realizar al mismo tiempo que la prueba hidráulica y el sistema de agua de consumo que se realizará según lo dispuesto en el anexo 3.

### **DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE AGUA SANITARIA (SEGÚN ANEXO 3 DEL REAL DECRETO 865/2003)**

Todas las operaciones que se realicen de limpieza, mantenimiento, revisión de la instalación y que se detallan a continuación serán realizadas por personal suficientemente cualificado, con todas las medidas de seguridad necesarias y avisando a los usuarios para evitar posibles accidentes.

#### **Revisión**

En la revisión de una instalación se comprobará su correcto funcionamiento y su buen estado de conservación y limpieza.

La revisión general de funcionamiento de la instalación, incluyendo todos los elementos, se realizará **una vez al año**, reparando o sustituyendo aquellos elementos defectuosos.

Cuando se detecte presencia de suciedad, incrustaciones o sedimentos, se procederá a su limpieza.

El agua de la instalación interior de consumo humano deberá cumplir en todo momento con los parámetros y criterios establecidos en la legislación de aguas de consumo humano.





### **Agua caliente sanitaria:**

La revisión del estado de conservación y limpieza de la instalación se realizará **trimestralmente** en los depósitos acumuladores, y **mensualmente** en un número representativo, rotatorio a lo largo del año, de los puntos terminales de la red interior (grifos y duchas), de forma que al final del año se hayan revisado todos los puntos terminales de la instalación.

**Mensualmente** se realizará la purga de válvulas de drenaje de las tuberías y **semanalmente** la purga del fondo de los acumuladores. Asimismo, **semanalmente** se abrirán los grifos y duchas de habitaciones o instalaciones no utilizadas, dejando correr el agua unos minutos.

El control de la temperatura se realizará **diariamente** en los depósitos finales de acumulación, en los que la temperatura no será inferior a 60 °C y **mensualmente** en un número representativo de grifos y duchas (muestra rotatoria), incluyendo los más cercanos y los más alejados de los acumuladores, no debiendo ser inferior a 50 °C. Al final del año se habrán comprobado todos los puntos finales de la instalación.

Como mínimo **anualmente** se realizará una determinación de *Legionella* en muestras de puntos representativos de la instalación. En caso necesario se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la calidad del agua de la misma.

En el cuadro que se muestra a continuación se resumen las operaciones de revisión de la red de agua caliente sanitaria.

<b>REVISIÓN INSTALACIÓN ACS</b>	
<b>Periodicidad</b>	<b>Acciones a realizar</b>
Diaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control de la temperatura en los depósitos finales de acumulación.</li></ul>
Semanal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Purga del fondo de los acumuladores.</li><li>• Abrir grifos y duchas habitaciones no utilizadas.</li></ul>
Mensual	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control del estado de conservación y limpieza de los puntos terminales de la red interior.</li><li>• Purga de válvulas de drenaje de las tuberías.</li><li>• Control de la temperatura en grifos y duchas (rotativo).</li></ul>
Trimestral	<ul style="list-style-type: none"><li>• Control del estado de conservación y limpieza de los acumuladores.</li></ul>
Anual	<ul style="list-style-type: none"><li>• Determinación de presencia de Legionella en puntos representativos de la instalación (acumuladores, finales de circuito, etc.)</li></ul>

### **Agua fría de consumo humano:**

La revisión del estado de conservación y limpieza de la instalación se realizará **trimestralmente** en los depósitos y **mensualmente** en un número representativo, rotatorio a lo largo del año, de los puntos terminales de la red interior (grifos y duchas), de forma que al final del año se hayan revisado todos los puntos terminales de la instalación.

La temperatura se comprobará **mensualmente** en el depósito, de forma que se mantenga lo más baja posible, procurando, donde las condiciones climatológicas permitan, una temperatura inferior a 20 °C.



Cuando el agua fría de consumo humano proceda de un depósito, se comprobarán los niveles de cloro residual libre o combinado en un número representativo de los puntos terminales, y si no alcanzan los niveles mínimos (0,2 mg/l) se instalará una estación de cloración automática, dosificando sobre una recirculación del mismo, con un caudal del 20% del volumen del depósito.

En el cuadro que se muestra a continuación se resumen las operaciones de revisión de la red de agua fría sanitaria.

REVISIÓN INSTALACIÓN AFS	
Periodicidad	Acciones a realizar
Mensual	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control del estado de conservación y limpieza de los puntos terminales de la red interior.</li> <li>Purga de válvulas de drenaje de las tuberías.</li> <li>Control de la temperatura en grifos y duchas (rotativo).</li> </ul>
Trimestral	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control del estado de conservación y limpieza de los acumuladores.</li> </ul>

### **Limpieza y desinfección**

Una desinfección no será efectiva si no va acompañada de una limpieza exhaustiva.

Las instalaciones de agua fría sanitaria y de agua caliente sanitaria se limpiarán y desinfectarán como mínimo, **una vez al año**, cuando se ponga en marcha la instalación por primera vez, tras una parada superior a un mes, tras una reparación o modificación estructural, cuando una revisión general así lo aconseje y cuando así lo determine la Autoridad Sanitaria.

Para la realización de la limpieza y la desinfección se utilizarán sistemas de tratamiento y productos aptos para el agua de consumo humano.

### **Agua caliente sanitaria:**

En el caso de la **desinfección química con cloro**, el procedimiento a seguir será el siguiente:

- Clorar el depósito con 20-30 mg/l de cloro residual libre, a una temperatura no superior a 30 °C y un pH de 7-8, haciendo llegar a todos los puntos terminales de la red 1-2 mg/l y mantener durante 3 o 2 horas respectivamente. Como alternativa, se puede utilizar 4-5 mg/l en el depósito durante 12 horas.
- Neutralizar la cantidad de cloro residual libre y vaciar.
- Limpiar a fondo las paredes de los depósitos, eliminando incrustaciones y realizando las reparaciones necesarias y aclarando con agua limpia.
- Volver a llenar con agua y restablecer las condiciones de uso normales. Si es necesaria la rechloración, ésta se realizará por medio de dosificadores automáticos.

En el caso de la **desinfección térmica**, el procedimiento a seguir será el siguiente:

- Vaciar el sistema y, si fuera necesario, limpiar a fondo las paredes de los depósitos acumuladores, realizar las reparaciones necesarias y aclarar con agua limpia.
- Llenar el depósito acumulador y elevar la temperatura del agua hasta 70°C y mantener al menos 2 horas. Posteriormente abrir por sectores todos los grifos y duchas de un punto a 5 minutos, de forma secuencial. Confirmar la temperatura para que en todos los puntos terminales de la red se alcance una temperatura de 60°C.
- Vaciar el depósito acumulador y volver a llenarlo para su funcionamiento habitual.



### **Agua fría de consumo humano:**

El procedimiento para la desinfección química con cloro de los depósitos será el descrito para el sistema de agua caliente sanitaria. Finalmente, se procederá a la normalización de las condiciones de calidad del agua, llenando nuevamente la instalación, y si se utiliza cloro como desinfectante, se añadirá para su funcionamiento habitual (0,2-1 mg/l de cloro residual libre).

Si es necesaria la recloración, ésta se hará por medio de dosificadores automáticos.

### **Aljibe de agua sanitaria**

- El llenado se realizará a través de válvulas con boya incorporada, habiéndose previsto rebosaderos sobre sendos sumideros sifónicos conectados a la red de residuales, para detectar una avería de las mismas.
- El fondo de los aljibes llevará pendiente hacia un punto bajo, a través del cual, y mediante sendas llaves de corte podrán vaciarse los mismos, conduciéndose el agua a la red general de residuales.
- Las aspiraciones de los grupos de presión de agua sanitaria y agua tratada se situarán a más de 20 cm. del fondo de los aljibes para evitar que puedan aspirar fangos.
- Con el fin de evitar retornos de agua, las bombas de los grupos de presión que aspiran de los mismos estarán dotadas de las correspondientes válvulas de retención, tal y como se aprecia en el esquema de principio, con lo que se impide también el retorno del agua desde la red contra incendios.

### **Aseos clientes**

- Aseos de zonas nobles diferenciados por sexos y dotados de agua fría, caliente, secamanos eléctrico y dispensadores de jabón líquido. Además de disponer en algún caso de ventilación natural, se ha previsto además otra forzada mediante extractores, de acuerdo con lo descrito en proyecto de Climatización.

### **Comedor**

- No comunica directamente con los aseos.
- Las paredes, suelos, decoración y demás elementos constructivos serán fácilmente limpiables.
- Dispone de alumbrado eléctrico capaz de proporcionar un nivel de 350 lux.
- Dispone de aire acondicionado, descrito en el proyecto específico de Climatización.

### **Cocina**

- Los suelos estarán contruidos con materiales no absorbentes y fáciles de limpiar, con pendiente hacia sumideros provistos de sifones y rejillas.
- Los paramentos verticales de los locales de manipulación, así como de almacenes de productos alimenticios, tendrán superficies lisas igualmente fáciles de limpiar. Concretamente, estarán alicatados con baldosas de color blanco.
- Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas mediante el uso de medias cañas.
- Se han previsto campanas de extracción de gases y humos (campana central, campana hornos), dotadas de filtro para la retención de grasa, que evacuarán los gases hasta 1 m. por encima de las cubiertas de los edificios situados a menos de 8m.
- Las aberturas para ventilación estarán dotadas de rejillas de malla para evitar el paso de insectos.
- Dispondrán de agua caliente y fría.
- Existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente, accionados mediante sistema no manual. Junto a cada uno de ellos habrá un cepillo de uñas, un dispensador de jabón líquido y toallas de un solo uso.

- Dispondrán de locales de almacenamiento y de instalaciones frigoríficas para la conservación de los alimentos que así lo requieran. En concreto, se prevén cámaras de congelación en el Economato (sótano edificio Servicios), y de conservación y cuartos fríos en la propia cocina (planta baja edificio Servicios).
- El nivel de iluminación no será inferior a 350 lux.
- Para el almacenamiento de las basuras, se habilitará un espacio refrigerado hasta una temperatura media interior de 10°C, y la utilización de recipientes higiénicos con tapa de cierre hermético, hasta la retirada de las mismas por parte de la empresa municipal.
- Los muebles serán de acero inoxidable y de superficies lisas.
- El utillaje será de material atóxico, resistente a la corrosión y no afectará a las características organolépticas de los alimentos.
- Se ha tenido la precaución de evitar los cruces que podrían producirse entre salida de basuras y la entrada de los productos alimentarios.

### **Bar Cafetería**

- La barra tiene el mismo tratamiento que la cocina.
- En la parte accesible al público, se han tomado las mismas medidas que con respecto al comedor.

### **Red de Saneamiento**

- La red de saneamiento será realizada con tubo de PVC (policloruro de vinilo), TERRAIN o similar, con accesorios de enlace, injertos, codos, registros, etc. del propio sistema, habiéndose previsto dos sistemas independientes, uno para la recogida y evacuación de aguas fecales, y otro para las aguas pluviales.
- Las aguas fecales se recogerán independientemente de las pluviales.
- Los desagües de las cocinas verterán al colector de fecales dentro de la instalación del edificio principal, antes del vertido a la red general, se instalará un separador de grasas.
- Las tuberías de los colectores serán de las siguientes características:
  - a. Tubería de PVC para saneamiento espesores según UNE 53.332/81.
  - b. Bajantes y red interior fecales tubería de PVC fecal-serie C, según UNE 53.114 parte 1.
- Todos los sanitarios dispondrán de sifón individual. Se garantizará un correcto cierre hidráulico que garantizará la inexistencia de malos olores. Las verticales tendrán continuidad hasta la cubierta donde comunicarán con la atmósfera, (ventilación primaria).
- Las aguas residuales se evacuarán hasta las fosas sépticas que se graffian en los planos adjuntos. Se instalarán 2 fosas, una de 12.000 litros, y otra de 6.000 litros, ambas de tipo prefabricadas de poliéster de la marca ISMASA.  
A estas aguas residuales, al ser fundamentalmente de tipo doméstico, no se les prevé ningún tipo de tratamiento. En caso opcional, se estudiará la posibilidad de realizar una desinfección biológica para poder aprovechar las aguas reutilizándolas como agua de riego.

### **Piscinas exteriores**

**CUMPLIRÁN EL DECRETO 53/1995 DE 18 DE MAYO DE LA CONSELLERIA DE SANIDAD Y CONSUMO DEL GOVERN BALEAR, POR EL QUE SE APRUEBAN LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS PISCINAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS Y LOS DE USO COLECTIVO.**

- Dispondrán de un sistema de depuración capaz de depurar el agua en un periodo inferior a las 4 h, (son tipo rebosadero, con depósito de regulación), toma de fondo y de limpieza.



- La zona de solárium o terraza circundante a las piscinas tendrá una inclinación durante los primeros 2 m de, al menos, un 2%, de forma que el agua que rebose no pueda retornar a las mismas.
- El fondo será antideslizante y las paredes lisas, revestidas de materiales impermeables y resistentes a los agentes químicos.
- Los ángulos, cantos y bordes estarán redondeados.
- Los cambios de pendiente estarán suficientemente señalados y visibles para los usuarios, estando asimismo suficiente señalizada la profundidad existente en todos los tramos.
- En el fondo de la piscina se instalarán desagües que permitan vaciarla totalmente: hay, al menos, dos tomas de fondo por piscina, separadas una de otra la distancia suficiente para que una misma persona no pueda taparlas simultáneamente. Caso de no poder separarlas más de 2 m, se dispondrá una placa antitorbellino, para que impida taparla.
- Se instalará una escalera de acceso al vaso cada 20 m, cuando la profundidad sea superior a 0,70 m y en cada uno de los cambios de pendiente.
- Los medios de acceso a la piscina serán de material inoxidable y de dimensiones tales que permitan su utilización con comodidad. Los peldaños serán de superficie plana y antideslizante, sin aristas vivas, debiendo garantizar en todo momento la seguridad del usuario.
- Los dispositivos mecánicos de la piscina que tengan relación con la recirculación y filtración del agua estarán dispuestos de tal forma que no exista la posibilidad de que los usuarios puede introducirse en ellos o queden atrapados en su interior y/o colisionen con tuberías y otros elementos.
- Las salas de máquinas estarán cerradas con llave en todo momento para evitar su acceso a los usuarios y se observará la vigente normativa de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- Las tomas de fondo y aspiración de la piscina se protegerán con plancha rígida e intapable, cuyas perforaciones no superarán 2 cm de diámetro.
- Las velocidades de aspiración de agua medidas en las rejillas intapables y en la canalización de comunicación entre piscinas, no superarán los 0,5 m/s.
- Cuando la piscina no se encuentre en funcionamiento se colocarán indicadores en número suficiente para prevenir la caída de personas.
- Los pavimentos del solárium circundante a las piscinas serán de un material que evite encharcamientos y será antideslizante.
- Se aportará cada 24 horas agua nueva en cantidad suficiente que garantice el buen funcionamiento del rebosadero o skimmer.
- El caudal de agua recirculada por el rebosadero perimetral o skimmer será como mínimo del 50% del total del agua de recirculación.
- Los productos químicos para el tratamiento sistemático del agua no se añadirán nunca directamente a los vasos.
- En las piscinas existirán los aparatos, reactivos y patrones necesarios para ensayos referidos a la cantidad de cloro residual libre, cloro combinado, transparencia y PH.
- La determinación del cloro residual libre, PH y transparencia, se realizará dos veces al día en cada uno de los vasos de las piscinas, anotando los resultados en un libro registro.
- La determinación del cloro combinado se realizará una vez al día.

Los aforos de las piscinas se han calculado a base de 1 persona por cada 2 m<sup>2</sup> de superficie de espejo, habiéndose reducido posteriormente a los siguientes valores:

- Piscina de adultos: 45 personas.

## Normativa Alimentaria

### **CUMPLIMIENTO DE REAL DECRETO 3484/2000, DE 29 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE PREPARADAS.**

#### Materias Primas

Todas las materias primas utilizadas para la elaboración de los productos deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan esta materia y garantizan su aptitud para el consumo.

#### Condiciones de los establecimientos

- Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios o productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios o productos finales que así lo requieran.
- La zona de elaboración o manipulación de productos y alimentos dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual.
- Se establecerán programas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización basados en el análisis de peligros a todas las instalaciones.
- Los contenedores de productos alimentarios, así como los útiles de manipulación de alimentos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, que llevarán incorporado un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

#### Requisitos de los productos alimentarios

- En los locales donde se elaboren, manipulen, almacenen o vendan los productos, no se permitirá el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo, ni la presencia de animales.
- Las operaciones de recepción, preparación y limpieza de productos se realizarán de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos, en distinto momento de la elaboración y separadas por las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies y útiles de trabajo en contacto con los alimentos.
- El oportuno descongelado se realizará en refrigeración. Las comidas preparadas descongeladas y las materias primas descongeladas no se podrán recongelar.
- Las comidas preparadas se elaborarán con la mayor antelación posible al tiempo de su consumo, excepto cuando se deban congelar o refrigerar.
- Los productos con tratamiento térmico y que se deban conservar en frío, se refrigerarán, desde el final del tratamiento térmico y en el plazo de tiempo más breve posible, de manera que se consiga, en su parte central, una temperatura inferior o igual a 8°C.
- Los productos cocinados, incluidos los que hayan sido previamente descongelados, se mantendrán en refrigeración hasta su utilización.

#### Condiciones de almacenamiento, conservación y venta

- El local dispondrá de armarios frigoríficos capaces de mantener las siguientes temperaturas:
  - a) Productos Congelados:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
  - b) Productos refrigerados con un periodo de duración inferior a 24 horas:  $\leq 8^{\circ}\text{C}$
  - c) Productos refrigerados con un periodo de duración superior a 24 horas:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
  - d) Productos calientes:  $\leq 65^{\circ}\text{C}$
- Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en un lugar separado, donde no exista ningún riesgo de contaminación para los productos alimentarios y estarán debidamente identificados.
- Los recipientes utilizados para las comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.

### Condiciones de los equipos y otros útiles de trabajo

- Toda la maquinaria y utillaje será de material inocuo, para así facilitar su limpieza y desinfección.
- La superficie de la maquinaria y equipos será impermeable, atóxica y resistente a la corrosión.
- La superficie de las mesas o recipientes destinados a la manipulación de alimentos será de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.

### Personal

- Todo el personal del establecimiento mantendrá la máxima pulcritud en su limpieza personal y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos.
- El personal, antes de iniciar los trabajos, se lavará las manos con jabón o detergente, repitiendo esta operación siempre que se considere necesario o aconsejable, y en todo caso, antes de incorporarse al trabajo después de una ausencia.

## **12. MEDIDAS CORRECTORAS E IMPACTO AMBIENTAL**

Tal y como se detalla en el objeto del proyecto, el presente proyecto modificado se redacta en base al escrito de fecha 10 de febrero de 2016, emitido por la Comissió de Medi Ambient (CMAIB) de les Illes Balears, en el cual se determina la sujeción del expediente a Evaluación de Impacto Ambiental Ordinaria de acuerdo a los criterios del artículo 44 de la Ley 11/2006, de 14 de septiembre, de Evaluaciones de Impacto Ambiental y Evaluaciones Ambientales Estratégicas.

A tales efectos, ha sido realizado el documento de "Evaluación de Impacto Ambiental Ordinaria", redactado en fecha de julio de 2016 por parte de D. Francisco Mullor Ruiz (Licenciado en Ciencias Biológicas), en el cual se analizarán todos los efectos que ha tenido su desarrollo sobre el medio receptor de la actuación, incluyendo las consideraciones que emanan del antedicho Documento de Alcance del Estudio de Impacto Ambiental.

A continuación, se recogen las medidas correctoras para la actividad:

### **Ruidos y vibraciones**

Las máquinas susceptibles de transmitir ruidos o vibraciones molestos, unidades condensadoras, irán colocadas sobre una estructura metálica mediante "silent blocks" y la estructura se situará sobre apoyos de goma de alta densidad para la absorción de vibraciones.

En el caso del presente Proyecto, las unidades condensadoras estarán instaladas en espacios habilitados para ello.

### **Emisión de contaminantes a la atmósfera**

Se dispone de calderas de GLP y Biomasa que emitirán a la atmósfera los gases procedentes de la combustión usando una chimenea a tal efecto. En la salida de humos de la cocina del local se instalará un filtro de carbón activo.

### **Olores**

Eliminación de olores en aseos y cocina por medio de una ventilación natural o forzada, que posibilite una renovación correcta del aire.

### **Aguas residuales**

Las únicas aguas residuales procederán de los aseos y cocina de la propia actividad, por lo que no se prevé ningún tipo de tratamiento especial. Se dispone de una fosa séptica debidamente homologada.

### **Residuos sólidos**

La actividad generará residuos sólidos en forma de materiales tipo papel, vidrio y plásticos que se recogerán de forma selectiva para la posterior evacuación por empresa municipal autorizada.

### **Riesgos Eléctricos**

Protección contra riesgos eléctricos, ya previstos en la Memoria específica (Electricidad), con tomas de tierra, uso de diferenciales, interruptores magnetotérmicos.

### **13. ACCESIBILIDAD Y ELIMINACION DE BARRERAS ARQUITECTONICAS.**

A tenor de lo indicado en el Decreto 20/2003, de 28 de febrero, por el cual se aprueba el Reglamento para la mejora de la accesibilidad y la supresión de las barreras arquitectónicas, de aplicación a edificios, establecimientos e instalaciones que se construyan, reformen o alteren su uso y se destinen a un uso que implique concurrencia de público.

El proyecto se ha redactado siguiendo las directrices de este reglamento, y en especial los siguientes aspectos al tratarse de una actividad de tipo RESIDENCIAL PUBLICO.

Tal y como se describe en el reglamento, se deberán cumplir las siguientes prescripciones:

- ACCESOS: Los accesos al interior del establecimiento estarán libres de barreras arquitectónicas.
- ITINERARIOS: El suelo de las zonas de uso público del local serán practicables en toda su extensión.
- CUARTOS HIGIÉNICOS: Se habilitarán aseos de público adaptado a minusválidos.

Inca, a 12 de Julio de 2.016.



*Felix Estelrich Florit*  
Ingeniero Industrial – Col. COEIB Nº 486

**KNEF Consulting, S.L.P**

B-57.250.763

C/Miquel Capllonch, nº33-3ªA. 07010 – Palma de Mallorca

Tel: 971504712, Fax: 971502259

e-mail: [ingenieria@arquitecturapunta.com](mailto:ingenieria@arquitecturapunta.com)

COL.LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS  
**VISAT**  
COEIB





# ANEXO A.- LICENCIA MUNICIPAL DE OBRAS.

25.07.03



AJUNTAMENT DE CAPDEPERA  
(ILLES BALEARS)

<b>AJUNTAMENT DE CAPDEPERA</b>	
<b>REGISTRE D'ENTRADA</b>	
Nº	3444
Data	10/07/03

**REF.:** Expt.: 1-61/00

**SECCIÓ:** SEC. GRAL. /xc.

**ASUMPTE:** TRASLLAT ACORD COMISSIÓ DE GOVERN: 04.07.2003.

Li comunic que la Comissió de Govern, en sessió celebrada el dia 4 de juliol de 2003, ha adoptat l'acord següent:

EXPEDIENT O.P. NÚM.: 1-61/00

TITULAR: Cala en Fenoll S.L.

SOL.LICITUD L.LICÈNCIA D'OBRA NÚM. 1913 de 18.04.00., complementada amb els núms. 1923 de 30.04.01., 4241 de 22.08.01., 1515 de 20.03.02. i 3155 de 27.06.03.

TIPUS D'OBRA: Reforma d'edifici per convertir en hotel rural.

UBICACIÓ: Polígon 5, secció 2a. Parcel.la 57.- Capdepera.

PROJECTE BÀSIC:

- VISAT COAB NÚM. 5/3357/00 de 14.03.02.

AUTOR DEL PROJECTE: Sr. Joan Magí Marqués Company.- ARQUITECTE.

DIRECCIÓ DE L'OBRA:

ARQUITECTE: El tècnic autor del projecte.

ARQUITECTE TÈCNIC-APARELLADOR: No consta.

EMPRESA CONSTRUCTORA: No consta.

NATURALESA URBANÍSTICA del TERRENY:

Classificació: SÒL NO URBANITZABLE.

Qualificació: AGRICOLA RAMADERA

Zona: PAISATGE PROTEGIT

FINALITAT DE L'ACTUACIÓ I ÚS al qual es destinarà: HOTEL RURAL.

PROJECTE AUTORITZAT PER: Autorització prèvia de la Conselleria de Turisme de 21.03.01., autorització de la Comissió Insular de Patrimoni històric de 3.05.01., autorització del Departament d'Obres públiques i urbanisme de 23.01.03.

ALTRES AUTORITZACIONS: No se n'aporten

1er. INFORME TÈCNIC: DESFAVORABLE, emès per el Sr. Salvador Juan Mas, en data 12.09.00.

2on. INFORME TÈCNIC: DESFAVORABLE, emès per el Sr. Salvador Juan Mas en data 5.07.01.

3er. INFORME TÈCNIC: FAVORABLE/CONDICIONAT emès per el Sr. Salvador Juan Mas en data 18.10.01.

4t. INFORME TÈCNIC: FAVORABLE/CONDICIONAT emès per el Sr. Salvador Juan Mas en data 5.06.03.

INFORME JURÍDIC: FAVORABLE, emès per el Sr. Juan Mir Cerdó, en data 3.07.03.

**ACORD:**

Per UNANIMITAT dels reunits s'ACORDA:

1) CONCEDIR L.LICÈNCIA MUNICIPAL PER L'EXECUCIÓ DE L'OBRA SOL.LICITADA.

2) APROVAR EI PROJECTE BÀSIC.

TERMINI D'INICI de les OBRES: UN mes.

TERMINI D'EXECUCIÓ: VINT-I-QUATRE mesos.

Aquests terminis comencen a comptar des de la notificació de l'aprovació del projecte d'execució i queden interromputs, en cas de que els sigui d'aplicació l'article 60 de l'Ordinança d'Actuació del Govern i pel temps que els afecti.

COLEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS  
**VISAT**  
COMI



AJUNTAMENT DE CAPDEPERA  
(ILLES BALEARS)

PRESSUPOST de L'OBRA SEGONS PROJECTE: 971300,65€

PRESSUPOST REVISAT: 1059483€

DIFERÈNCIA PRESSUPOST: 88183€

### CONDICIONS GENERALS:

1ª.- Per a la instal·lació de la grua, si és necessària, s'haurà de demanar la llicència corresponent d'acord amb les prescripcions de l'art.77 de l'Ordenança municipal de policia i bon govern.

2ª.- S'haurà de complir el que disposa l'art.60 de l'esmentat ordenament:

- "A les zones turístiques no es permetran les excavacions ni fer desmunts amb màquines o amb explosius en un radi de menys de 200 m. ni construir estructures en un radi de menys de 100 m. d'algun hotel, hostel, hostatge, apartaments turístics i restauració en general, des de Pasqua fins al 30 d'octubre."
- A totes les zones urbanes del Municipi, i a la zona rústica a menys de 200 metres de la zona urbana, des del període comprès entre Setmana Santa i el 31 d'octubre no es permetrà:
- A) L'ús de maquinària que produeixi un nivell de renou a l'exterior de l'obra superior al que s'assenyala a la Tabla 1 de l'article 6 del R.D. 20/87 de la CAIB de protecció de Medi Ambient contra la contaminació per emissió de renous i vibracions.
- B) Durant els mesos de juliol i agost, excavacions i desmunts amb màquines i explosius.
- C) Iniciar el treball al matí, abans de les 08,30 hores ni acabar-lo al capvespre després de passades les 19,30 hores, a fi de poder garantir el descans dels veïns afectats per la zona de les obres.

3ª.-Aquesta llicència es considerarà atorgada, sense afectar el dret de propietat i sense perjudici d'un tercer.

Si els beneficiaris, en l'exercici de la seva activitat, incorreguessin en responsabilitat civil o penal, no podran invocar aquesta llicència per excloure-la o disminuir-la (art.12 del reglament de serveis de les corporacions locals. Decret de 17 de juny de 1995).

### CONDICIONS PARTICULARS:

S'hauran d'abonar taxes e impostos municipals en relació amb la diferència del ja abonat.

- Abans de l'inici de les obres s'haurà de presentar nomenament d'aparellador i empresa constructora, projecte d'execució i estudi de seguretat i salut redactats per tècnics competents.
- S'hauran de respectar les condicions estètiques de les vigents NNSS per aquest tipus de zones.
- S'hauran de complir les prescripcions de la Comissió Insular de Patrimoni Històric.
- Les zones comunes de l'establiment han d'eliminar les barreres arquitectòniques i s'ha de disposar d'uns serveis adaptats a minusvàlids.

El trasllat d'aquest acord es fa en reserva de l'aprovació de l'acta. La qual cosa li notifico per al seu coneixement i efectes, assenyalant-li que, contra aquest acte, no es pot interposar la via administrativa, segons l'art. 52.2 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, de base del règim local, i

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS  
**VISAT**



AJUNTAMENT DE CAPDEPERA  
(ILLES BALEARS)

109. c) de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques, modificada per la Llei 4/1999, de 13 de gener, pot interposar recurs potestatiu de reposició, previ al contenciós-administratiu, davant aquesta Comissió de Govern en el termini d'un mes des del dia següent a la recepció de la notificació (arts. 116<sup>a</sup> i 117 de l'esmentada Llei 30/1992, modificada per la Llei 4/1999 i 52.1 de l'esmentada Llei 7/1985, modificada per la Llei 11/1999, de 21 d'abril) o bé directament recurs contenciós-administratiu **davant el Jutjat del Contenciós-administratiu de Palma (arts. 8 i 14 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol de la Jurisdicció Contenciosa-Administrativa)**, en el termini de DOS MESOS, comptats des del dia següent de la recepció de la present notificació (art. 46 de l'esmentada Llei de la jurisdicció Contenciosa-Administrativa).

Això no obstant, no pot alternar ambdós recursos.

Tot això sense perjudici de poder exercitar qualsevol altre recurs que cregui convenient.

Capdepera, 9 de juliol de 2003

El Secretari.

Sig. Julián García-Sotoca Oliva

*Així mateix se li comunica que disposa d'un termini de QUINZE DIES, comptats des de la data de rebuda de la present notificació, per poder recollir un exemplar del projecte sellat. Quan s'esgoti el termini, s'entendrà que renuncia al seu dret, per tant, es destruirà.*

Cala En Fenoll S.L.- C. Sant Bartomeu 52.- Inca.

## ANEXO B.- RESOLUCION POZOS RECURSOS HIDRICOS.



**GOVERN DE LES ILLES BALEARS**

**Conselleria de Medi Ambient**  
Direcció General de Recursos Hídrics

AJ/mnc

**EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES DE LES  
ILLES, SL**  
C/ Gabriel Llabrés, s/n  
**07580 - Capdepera**

Assumpte: **Concessió d'aigües subterrànies** d'una captació ubicada a la finca Son Jaumell, Pol. 5 Parc. 57, , terme municipal de Capdepera, amb destinació a l'abastiment del nucli de població de Cala Mesquida.

**Peticionari: EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES DE LES ILLES, SL (NIF:  
B 07883457)**

**Exp. Ref.: CAS-1171(A-7818 i A-7819)**

Vist l'expedient de referència que es tramita a instàncies d' EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES DE LES ILLES SL en sol·licitud de concessió d'aigües subterrànies de dos sondeigs, i tenint en compte els següents

**FETS**

Primer. En data 23 de novembre 2001, es va sol·licitar per EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES DE LES ILLES SL, concessió d'aigües subterrànies dels sondeigs A-7818 i A-7819, ubicats a la finca la finca Son Jaumell, Pol. 5 Parc. 57, en el terme municipal de Capdepera.

Segon. A causa de l'informe que va emetre l'Institut Geològic i Miner d'Espanya, en data 25 d'agost de 2006, el cabal màxim instantani serà de: 5,5 L/S (20.000L/H) per cada sondeig.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS





## GOVERN DE LES ILLES BALEARS

**Conselleria de Medi Ambient**  
Direcció General de Recursos Hídrics

AJ/mnc

- Tercer. En base a la documentació presentada i d'acord amb el que preveu l'article 109.1 del Reglament del domini públic hidràulic de 1986, la sol·licitud es va sotmetre a informació pública mitjançant la inserció en el BOIB núm. 100, de 11 de juliol de 2009, i l'exposició en el tauler d'anuncis de l'Ajuntament de Capdepera. Durant aquest tràmit no es varen presentar reclamacions.
- Quart. La Conselleria de Salut i Consum, en data 5 de desembre de 2008, va informar favorablement en el sentit de la potabilitat de l'aigua.
- Cinquè. Una vegada estudiat l'expedient, els serveis tècnics d'aquesta Direcció General en data 23 de setembre de 2009 varen informar favorablement sobre la documentació presentada.
- Sisè. Després dels tràmits legals oportuns, aquesta Direcció General, mitjançant escrit de 29 de setembre de 2009, va comunicar a l'entitat peticionària les condicions relatives a la concessió d'aigües subterrànies, la qual va manifestar la conformitat en data 4 de novembre de 2009.

Als fets anteriors s'apliquen els següents

### FONAMENTS DE DRET

- I. La tramitació d'aquest expedient es fa d'acord amb el procediment que estableix l'article 104 i següents del Reial decret 849/1986, d'11 d'abril, pel qual s'aprova el Reglament del domini públic hidràulic.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS





## GOVERN DE LES ILLES BALEARS

**Conselleria de Medi Ambient**

Direcció General de Recursos Hídrics

AJ/mnc

- II. El Reial decret 115/1995, de 27 de gener, traspasa a la comunitat autònoma de les Illes Balears les funcions i els serveis de l'Administració de l'Estat en matèria de recursos, aprofitaments i obres hidràuliques.
- III. El Decret 11/2007, d'11 de juliol, del president de les Illes Balears, per la qual s'estableixen les competències i l'estructura orgànica bàsica de les conselleries de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, assigna a la Direcció General de Recursos Hídrics la competència en matèria d'aigües.

Per tot això, atesos els preceptes legals esmentats i la resta d'aplicació general, aquesta Direcció General **HA RESOLT**

**ATORGAR** a **EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES DE LES ILLES**, **SL** la concessió, referència **CAS-1171 (A-7818 i A-7819)**, d'aigües subterrànies amb un cabal instantani de 5,5 l/segon (20.000 l/h) per cada sondeig (Reserva de la font CAS-1196, en casos puntuals de salinització).

**CONDICIONS GENERALS** per a les concessions d'aigües subterrànies, atorgades a l'empara de l'article 59 i següents del Reial Decret Legislatiu 1/2001, de 20 de juliol pel qual s'aprova el text refós de la Llei d'Aigües, i l'article 93 i següents del Reglament del domini públic hidràulic aprovat per Reial decret 849/1986, d'11 d'abril, i amb les següents

### **CONDICIONS**

- 1a. Les obres de captació de les aigües subterrànies d'aquesta concessió, amb una profunditat màxima de l'A-7818, 80 metres i de l'A-7819, 65 metres, s'han de situar a més de 100 metres d'altres afloraments.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS







## GOVERN DE LES ILLES BALEARS

### Conselleria de Medi Ambient

Direcció General de Recursos Hídrics

AJ/mnc

- 2a. El cabal màxim instantani no pot superar els 5,5 l/segon (20.000l/h) per cada sondeig (Reserva de la font CAS-1196, en casos puntuals de salinització).
- 3a. Les aigües s'han de destinar per a l'abastiment del nucli de població de Cala Mesquida, del terme municipal de Capdepera. L'aigua haurà de ser desinfectada prèviament a la seva distribució.
- 4a. Les obres s'han d'ajustar a la documentació tècnica presentada per la entitat peticionària, mentre no s'oposi a aquestes condicions.
- 5a. La Direcció General de Recursos Hídrics pot ordenar o autoritzar les obres que tendeixin a millorar el projecte, sempre que no s'alterin les característiques essencials de la concessió, cosa que implicaria la tramitació d'un expedient nou.
- 6a. El termini per acabar les obres és de 12 mesos, comptadors des de l'endemà d'haver notificat aquesta Resolució. Una vegada acabades les obres, i amb l'avís previ de la persona concessionària, el personal afecte a aquesta Direcció General n'ha de fer el reconeixement i ha d'estendre una acta on ha de constar el compliment d'aquestes condicions i les característiques definitives de les obres i instal·lacions, sense que pugui començar l'explotació parcial o total de l'aprofitament fins que l'autoritat competent aprovi aquesta acta.
- 7a. Dins el mateix termini que assenyala la condició sisena, s'ha de sol·licitar a aquesta Direcció General l'autorització per muntar les instal·lacions d'elevació d'aigües, de conformitat amb l'article 108 del Reial decret 863/1985, de 2 d'abril, pel qual s'aprova el Reglament general de normes bàsiques de seguretat minera.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS





## GOVERN DE LES ILLES BALEARS

### Conselleria de Medi Ambient

Direcció General de Recursos Hídrics

AJ/mnc

- 8a. Atesa la reserva de recursos que estableix el Pla Hidrològic de les Illes Balears, elaborat pel Govern de les Illes Balears, informat favorablement pel Consell Balear de l'Aigua el 22 de febrer de 1999, i aprovat per Reial Decret 378/2001 de 6 d'abril, aquesta concessió s'atorga amb caràcter provisional i a precari, per la qual cosa, d'acord amb l'article 53.3 de la Llei d'aigües, no consolida cap dret ni dóna lloc a indemnització en el cas de reduir els cabals atorgats o en el cas de revocar la concessió. La concessió definitiva s'atorga, si escau, quan s'ha redactat el Pla d'explotació de la unitat hidrogeològica, d'acord amb les previsions del Pla hidrològic esmentat
- 9a. Aquesta concessió s'entén que s'atorga sense perjudici de l'obligació que té la persona concessionària de complir la reglamentació industrial i la sanitària que s'hi hagin d'aplicar i també la d'obtenir les llicències, permisos i autoritzacions que legalment siguin procedents de qualsevol organisme competent, ja sigui de l'Administració autonòmica, de la central o de la local, i fins i tot d'aquesta Direcció General.
- 10a. L'Administració es reserva el dret de prendre de la concessió els volums d'aigua que siguin necessaris per construir i conservar tota mena d'obres públiques, en la forma que consideri convenient i amb la cura de no perjudicar les obres i instal·lacions de la concessió, sense que això doni lloc a cap indemnització.
- 11a. La persona titular de la concessió és responsable de tots els danys i perjudicis que es puguin fer a béns de domini públic o privat a causa de la construcció o explotació de les obres que s'autoritzen.
- 12a. L'Administració no és responsable de l'aigua que es concedeix, amb independència de quina sigui la causa de la disminució o inexistència d'aquesta.

COL·LEGI OFICIAL D'ENGINYERS INDUSTRIALS DE BALEARS

