PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

28.2. CUBIERTAS

Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior del incendio por la cubierta dentro del mismo edificio entre los dos sectores, esta tendrá una resistencia al fuego REI 60, como mínimo, en una franja de 1,00 m de anchura situada sobre el encuentro con la cubierta de todo elemento compartimentador de un sector de incendio.

Ed edificio administrativo está separado 3,00m del industrial, con lo que no se comunican por cubierta.

29. EVACUACIÓN DE LOS OCUPANTES

29.1. CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN

Para calcular la ocupación deben tomarse los valores de densidad de ocupación que se indican en la tabla 2.1 en función de la superficie útil de cada zona.

Uso previsto	Zona, tipo de actividad	Ocupación (m²/persona)
Cualquiera	Zonas de ocupación ocasional y accesibles únicamente a efectos de manteni- miento: salas de máquinas, locales para material de limpieza, etc.	Ocupación nula
	Aseos de planta	3

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

Administrativo	Plantas o zonas de oficinas	10
	Vestíbulos generales y zonas de uso público	2
Comercial	En establecimientos comerciales:	
	áreas de ventas en plantas de sótano, baja y entreplanta	2
	áreas de ventas en plantas diferentes de las anteriores	3
	En zonas comunes de centros comerciales:	
	mercados y galerías de alimentación	2
	plantas de sótano, baja y entreplanta o en cualquier otra con acceso desde el espacio exterior	3
	plantas diferentes de las anteriores	5
	En áreas de venta en las que no sea previsible gran afluencia de público, tales como exposición y venta de muebles, vehículos, etc.	5
Pública concurrencia	Zonas destinadas a espectadores sentados:	
	con asientos definidos en el proyecto	1pers/asiento
	sin asientos definidos en el proyecto	0,5
	Zonas de espectadores de pie	0,25
	Zonas de público en discotecas	0,5
	Zonas de público de pie, en bares, cafeterías, etc.	1
	Zonas de público en gimnasios:	
	con aparatos	5
	sin aparatos	1,5
	Piscinas públicas	
	zonas de baño (superficie de los vasos de las piscinas)	2
	zonas de estancia de público en piscinas descubiertas	4
	vestuarios	3
	Salones de uso múltiple en edificios para congresos, hoteles, etc.	1
	Zonas de público en restaurantes de "comida rápida", (p. ej: hamburgueserías, pizzerías)	1,2
	Zonas de público sentado en bares, cafeterías, restaurantes, etc.	1,5
	Salas de espera, salas de lectura en bibliotecas, zonas de uso público en museos, galerías de arte, ferias y exposiciones, etc.	2
	Vestíbulos generales, zonas de uso público en plantas de sótano, baja y entre- planta	2
	Vestíbulos, vestuarios, camerinos y otras dependencias similares y anejas a salas de espectáculos y de reunión	2
	Zonas de público en terminales de transporte	10
	Zonas de servicio de bares, restaurantes, cafeterías, etc.	10

DOMAINE DEXAIE, S.L.



Tabla 21. Valores de referencia de ocupación

En el caso que nos ocupa, la ocupación viene dada por:

	DOMAINE DEXAIE	SUP.ÚTIL (m²)	m²/persona	OCUPACIÓN
	EDIFICIO 4 ZONA SOCIAL	257,10		55
	RECEPCIÓN Y TIENDA	67,95	2	34
	PASILLO PRINCIPAL	22,05	10	2
	ALMACÉN	7,96	nula	0
	DESPACHO ENÓLOGO	19,47	10	2
	DESPACHO ADMINISTRACIÓN	19,69	10	2
	DIRECCIÓN	27,10	10	3
SECTOR 4. DB-SI	SALA DE CATAS	39,09	10	4
	OFFICE	11,40	10	1
	ASEO HOMBRES	2,86	1 PERS	1
	DISTRIBUIDOR ASEOS	2,77	1 PERS	1
	ASEO MUJERES Y ADAPTADO	4,25	1 PERS	1
	PASILLO 1	8,16	10	1
	DESPACHO 1	9,29	10	1
	DESPACHO 2	10,93	10	1
	BANO 1	4,13	1 PERS	1

Tabla 22. Ocupación por planta

29.2. <u>NÚMERO DE SALIDAS DE EVACUACIÓN</u>

En la tabla 3.1 se indica el número de salidas que debe haber en cada caso, como mínimo, así como la longitud de los recorridos de evacuación hasta ellas.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

VÉRTICE

DOMAINE DEXAIE, S.L.

Número de salidas Condiciones existentes Plantas o recintos que La longitud de los recorridos de evacuación hasta alguna salida de planta no excede de disponen de más de una 50 m, excepto en los casos que se indican a continuación: salida de planta o salida 35 m en zonas en las que se prevea la presencia de ocupantes que duermen, o en de recinto respectivaplantas de hospitalización o de tratamiento intensivo en uso Hospitalario y en planmente (3) tas de escuela infantil o de enseñanza primaria. 75 m en espacios al aire libre en los que el riesgo de declaración de un incendio sea irrelevante, por ejemplo, una cubierta de edificio, una terraza, etc. La longitud de los recorridos de evacuación desde su origen hasta llegar a algún punto desde el cual existan al menos dos recorridos alternativos no excede de 15 m en plantas de hospitalización o de tratamiento intensivo en uso Hospitalario o de la longitud máxima admisible cuando se dispone de una sola salida, en el resto de los casos. Si la altura de evacuación descendente de la planta obliga a que exista más de una salida de planta o si más de 50 personas precisan salvar en sentido ascendente una altura de evacuación mayor que 2 m, al menos dos salidas de planta conducen a dos escaleras diferentes.

Tabla 23. Longitud de los recorridos de evacuación

La zona administrativa cuenta con 5 salidas alternativas: una salida de edificio desde el vestíbulo principal, que es el acceso principal al edificio y otras 4 salidas desde distintas dependencias hacia la terraza perimetral que bordea el edificio. Estas 4 salidas en realidad son ventanas balconeras, pero sirven como medio de evacuación en caso de incendio. Tal como establece el DB-SI en su Anejo SI A:

Salida de edificio:

Puerta o hueco de salida a un espacio exterior seguro. En el caso de salidas previstas para un máximo de 500 personas puede admitirse como salida de edificio aquella que comunique con un espacio exterior que disponga de dos recorridos alternativos hasta dos espacios exteriores seguros, uno de los cuales no exceda de 50 m.

Salida de planta:

El arranque de una escalera no protegida que conduce a una planta de salida del edificio, siempre que el área del hueco del forjado no exceda a la superficie en planta de la escalera en más de 1,30 m²

Una puerta de paso, a través de un vestíbulo de independencia, a un sector de incendio diferente que exista en la misma planta, siempre que:

- el sector inicial tenga otra salida de planta que no conduzca al mismo sector alternativo.
- el sector alternativo tenga una superficie en zonas de circulación suficiente para albergar a los ocupantes del sector inicial, a razón de 0,5 m²/pers, considerando únicamente los puntos situados a menos de 30 m de recorrido desde el acceso al sector. En uso Hospitalario dicha superficie se determina conforme a los criterios indicados en el punto 2 anterior.
- la evacuación del sector alternativo no confluya con la del sector inicial en ningún otro sector del edificio, excepto cuando lo haga en un sector de riesgo mínimo

Según esto, los recorridos de evacuación serán siempre menores de 50m.

29.3. <u>DIMENSIONADO DE LOS ELEMENTOS DE EVACUACIÓN</u>

Cuando en una zona, en un recinto, en una planta o en el edificio deba existir más de una salida, considerando también como tales los puntos de paso obligado, la distribución de los ocupantes entre ellas a efectos de cálculo debe hacerse suponiendo inutilizada una de ellas, bajo la hipótesis más desfavorable.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

En la planta de desembarco de una escalera, el flujo de personas que la utiliza deberá añadirse a la salida de planta que les corresponda, a efectos de determinar la anchura de esta. Dicho flujo deberá estimarse, o bien en 160 A personas, siendo A la anchura, en metros, del desembarco de la escalera, o bien en el número de personas que utiliza la escalera en el conjunto de las plantas, cuando este número de personas sea menor que 160 A.

El dimensionado de los elementos de evacuación debe realizarse conforme a lo que se indica en la tabla 4.1:

Tipo de elemento	Dimensionado
Puertas y pasos	A ≥ P / 200 ⁽¹⁾ ≥ 0,80 m ⁽²⁾
	La anchura de toda hoja de puerta no debe ser menor que 0,60 m, ni exceder de 1,23 m.
Pasillos y rampas	$A \ge P / 200 \ge 1,00 \text{ m}^{(3)(4)(5)}$
Pasillos y rampas Escaleras no protegidas ⁽⁸⁾	A ≥ P / 200 ≥ 1,00 m ^(2,4,4)

caleras no protegidas

para evacuación descendente

 $A \ge P / 160^{(9)}$

Tabla 24. Dimensionado de los elementos de la evacuación

(9) La anchura mínima es la que se establece en DB SUA 1-4.2.2, tabla 4.1

A continuación se señala la anchura mínima de la escalera en función del DB SUA:

Uso del edificio o zona		1	Anchura útil mínima (m) en escaleras pre- vistas para un número de personas:			
			≤ 50	≤ 100	> 100	
Residencial V	/ivienda, incluso escalera de comunicación con	1,00 (1)				
	escolarización infantil o de enseñanza primaria urrencia y Comercial	0,80 (2) 0,90 (2) 1,00 1,10		1,10		
Sanitario	Zonas destinadas a pacientes internos o externos con recorridos que obligan a giros de 90° o mayores	s 1,40				
	Otras zonas	1,20				
Casos restantes		0,80 (2)	0,90 (2)	(1,	00	

Tabla 25. Escaleras de uso general. Anchura útil mínima de tramo en función del uso

NO SE CUENTA CON ESCALERA DE EVACUACIÓN DESDE EL EDIFICIO SOCIAL (SECTOR 4).

En todo caso, las puertas serán mayores de 0,80m, dada la ocupación.

A continuación se muestran las salidas de planta y edificio consideradas en los recorridos de evacuación, que siempre son menores de 50m:

SALIDA	TIPO	OCUPACIÓN	ANCHO SALIDA	SALIDA DESDE	SALIDA HACIA	ALTURA EVACUACIÓN
SALIDA 4-1	F	55	≥0.85	Sector 4	Espacio exterior seguro	0m

Tabla 26. Salidas consideradas

Los tipos de salida consignadas en la lista anterior corresponden a la siguiente descripción:

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y

EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA) DOMAINE DEXAIE, S.L.



- Arranque de escalera abierta que conduce a planta de salida del edificio, sin hueco central con área Α:
 - B: Puerta de acceso a escalera protegida.
 - C: Puerta de acceso a pasillo protegido.

menor que 1,3 m².

- D. Puerta de acceso a vestíbulo previo.
- E: Puerta de acceso a un sector de incendios distinto de la misma planta a través de vestíbulo de independencia.
- F٠ Salida de edificio en su planta correspondiente.

Según la tabla 4.2 del DB-SI que estamos aplicando, la máxima capacidad de evacuación descendente de la escalera de 1,00m de ancho es de 160p, mayor de las 61 que obtenemos del cálculo.

29.4. PROTECCIÓN DE LAS ESCALERAS

Esta escalera además, no es necesario que esté protegida, según las condiciones de la tabla 5.1:

Uso previsto ⁽¹⁾	Condiciones según	tipo de protección de la	escalera				
	h = altura de evacuación de la escalera						
	P = número de personas a las que sirve en el conjunto de plantas						
	No protegida	Protegida ⁽²⁾	Especialmente protegida				
	Escaleras para evacuación descendente						
Administrativo, Docente,	h ≤ 14 m	h ≤ 28 m					

Tabla 27. Protección de las escaleras

NO EXISTEN ESCALERAS

PUERTAS SITUADAS EN RECORRIDOS DE EVACUACIÓN 29.5.

Las puertas previstas como salida de planta o de edificio y las previstas para la evacuación de más de 50 personas serán abatibles con eje de giro vertical y su sistema de cierre, o bien no actuará mientras haya actividad en las zonas a evacuar, o bien consistirá en un dispositivo de fácil y rápida apertura desde el lado del cual provenga dicha evacuación, sin tener que utilizar una llave y sin tener que actuar sobre más de un mecanismo. Las anteriores condiciones no son aplicables cuando se trate de puertas automáticas.

Los dispositivos de apertura serán mediante manilla o pulsador conforme a la norma UNE-EN 179:2009, ya que se trate de la evacuación de zonas ocupadas por personas que en su mayoría estén familiarizados con la puerta considerada y abrirán en el sentido de la evacuación.

SEÑALIZACIÓN DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN

Se utilizarán las señales de evacuación definidas en la norma UNE 23034:1988, conforme a los siguientes criterios:

- a) Las salidas de recinto, planta o edificio tendrán una señal con el rótulo "SALIDA", excepto cuando se trate de salidas de recintos cuya superficie no exceda de 50 m², sean fácilmente visibles desde todo punto de dichos recintos y los ocupantes estén familiarizados con el edificio
- La señal con el rótulo "Salida de emergencia" debe utilizarse en toda salida prevista para uso
- exclusivo en caso de emergencia.
- d) Deben disponerse señales indicativas de dirección de los recorridos, visibles desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas y, en particular, frente a toda salida de un recinto con ocupación mayor que 100 personas que acceda lateralmente a un pasillo.
- e) En los puntos de los recorridos de evacuación en los que existan alternativas que puedan inducir a error, también se dispondrán las señales antes citadas, de forma que quede claramente indicada la alternativa correcta. Tal es

C/Metal 12-14 47008 VALLADOLID

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

- el caso de determinados cruces o bifurcaciones de pasillos, así como de aquellas escaleras que, en la planta de salida del edificio, continúen su trazado hacia plantas más bajas, etc.
- f) En dichos recorridos, junto a las puertas que no sean salida y que puedan inducir a error en la evacuación debe disponerse la señal con el rótulo "Sin salida" en lugar fácilmente visible pero en ningún caso sobre las hojas de las puertas.
- g) Las señales se dispondrán de forma coherente con la asignación de ocupantes que se pretenda hacer a cada salida, conforme a lo establecido en el capítulo 4 de esta Sección.

Las señales deben ser visibles incluso en caso de fallo en el suministro al alumbrado normal. Cuando sean fotoluminiscentes deben cumplir lo establecido en las normas UNE 23035-1:2003, UNE 23035-2:2003 y UNE 23035-4:2003 y su mantenimiento se realizará conforme a lo establecido en la norma UNE 23035-3:2003.

29.7. CONTROL DEL HUMO DE INCENDIO

No es preceptivo un sistema de control del humo de incendio en el caso que nos ocupa.

29.8. EVACUACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

No son preceptivas zonas de refugio en el sector de uso administrativo, ya que la altura de evacuación es inferior a 14m.

Como la planta baja dispone de una salida de planta accesible, contará con un itinerario accesible entre todo origen de evacuación situado en una zona accesible y aquellas.

30. INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Los edificios deben disponer de los equipos e instalaciones de protección contra incendios que se indican en la tabla 1.1. El diseño, la ejecución, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento de dichas instalaciones, así como sus materiales, componentes y equipos, deben cumplir lo establecido en el "Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios" (R. D.513/2017, de 22 de mayo)

Aquellas zonas cuyo uso previsto sea diferente y subsidiario del principal del edificio o del establecimiento en el que estén integradas y que, conforme a la tabla 1.1 del Capítulo 1 de la Sección 1 de este DB, deban constituir un sector de incendio diferente, como es el caso que nos ocupa de la zona administrativa dentro del edificio industrial, deben disponer de la dotación de instalaciones que se indica para cada zona, en función de su uso previsto, pero en ningún caso será inferior a la exigida con carácter general para el uso principal del edificio o del establecimiento.



DOMAINE DEXAIE, S.L.

Uso previsto del edificio o establecimiento Instalación	Condiciones
En general	
Extintores portátiles	Uno de eficacia 21A -113B:
	 A 15 m de recorrido en cada planta, como máximo, desde todo origen de eva- cuación.
	 En las zonas de riesgo especial conforme al capítulo 2 de la Sección 1⁽¹⁾ de este DB.
Administrativo	
Bocas de incendio equipadas	Si la superficie construida excede de 2.000 m ² . (7)
Columna seca ⁽⁵⁾	Si la altura de evacuación excede de 24 m.
Sistema de alarma ⁽⁶⁾	Si la superficie construida excede de 1.000 m².
Sistema de detección de in- cendio	Si la superficie construida excede de $2.000~\text{m}^2$, detectores en zonas de riesgo alto conforme al capítulo 2 de la Sección 1 de este DB. Si excede de $5.000~\text{m}^2$, en todo el edificio .
Hidrantes exteriores	Uno si la superficie total construida está comprendida entre 5.000 y 10.000 m 2 . Uno más por cada 10.000 m 2 adicionales o fracción. $^{(3)}$

Tabla 28. Dotación de instalaciones de protección contra incendios

Para el sector administrativo objeto de este proyecto, se instalarán extintores portátiles de eficacia 21A-113B según las indicaciones del Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios, de manera que:

Los extintores de incendio portátiles necesitarán, antes de su fabricación o importación, ser certificados, de acuerdo con lo establecido en el artículo 5.2 de este reglamento, a efectos de justificar el cumplimiento de lo dispuesto en la norma UNE-EN 3-7 y UNE-EN 3-10. Los extintores móviles deberán cumplir lo dispuesto en la norma UNE-EN 1866-1.

El emplazamiento de los extintores permitirá que sean fácilmente visibles y accesibles, estarán situados próximos a los puntos donde se estime mayor probabilidad de iniciarse el incendio, a ser posible, próximos a las salidas de evacuación y, preferentemente, sobre soportes fijados a paramentos verticales, de modo que la parte superior del extintor quede situada entre 80 cm. y 120 cm. sobre el suelo.

Su distribución será tal que el recorrido máximo horizontal, desde cualquier punto del sector de incendio, que deba ser considerado origen de evacuación, hasta el extintor, no supere 15 m.

No será necesaria la instalación de BIEs, ya que las zonas de pública concurrencia o comercial, no exceden de 500m².

30.1. SEÑALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Los medios de protección contra incendios de utilización manual (extintores), se deben señalizar mediante señales definidas en la norma UNE 23033-1 cuyo tamaño sea:

- a) 210 x 210 mm cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 m;
- b) 420 x 420 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 10 y 20 m;
- c) 594 x 594 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30 m.

Las señales deben ser visibles incluso en caso de fallo en el suministro al alumbrado normal. Cuando sean fotoluminiscentes, deben cumplir lo establecido en las normas UNE 23035-1:2003, UNE 23035-2:2003 y UNE 23035-4:2003 y su mantenimiento se realizará conforme a lo establecido en la norma UNE 23035-3:2003.

Los extintores de incendio estarán señalizados mediante señalización luminiscente. En el caso de que el extintor esté situado dentro de un armario, la señalización se colocará inmediatamente junto al armario, y no sobre la superficie del mismo, de manera que sea visible y aclare la situación del extintor.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

VÉRTICE INGENIERA INTEGRAL

DOMAINE DEXAIE, S.L.

Las señales deben colocarse de forma que sean visibles, claras y que no tapen a los equipos que intentan señalizar. Como regla general, deben colocarse verticalmente encima de los equipos. Puede ponerse la base de la señal a una altura aproximada de entre 1,5 a 2,2 metros del suelo, o bien a una altura distinta en el caso de que la situación lo aconseje para que se vean mejor.

31. INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS

31.1. APROXIMACIÓN Y ENTORNO DE LOS EDIFICIOS

Los viales de aproximación de los vehículos de los bomberos a los espacios de maniobra deben cumplir las condiciones siguientes:

- a) anchura mínima libre 3,5 m;
- b) altura mínima libre o gálibo 4,5 m;
- c) capacidad portante del vial 20 kN/m².

En los tramos curvos, el carril de rodadura debe quedar delimitado por la traza de una corona circular cuyos radios mínimos deben ser 5,30 m y 12,50 m, con una anchura libre para circulación de 7,20 m.

El espacio de maniobra debe mantenerse libre de mobiliario urbano, arbolado, jardines, mojones u otros obstáculos. De igual forma, donde se prevea el acceso a una fachada con escaleras o plataformas hidráulicas, se evitarán elementos tales como cables eléctricos aéreos o ramas de árboles que puedan interferir con las escaleras.

31.2. ACCESIBILIDAD POR FACHADA

Las fachadas deben disponer de huecos que permitan el acceso desde el exterior al personal del servicio de extinción de incendios. Dichos huecos deben cumplir las condiciones siguientes:

- a) Facilitar el acceso a cada una de las plantas del edificio, de forma que la altura del alféizar respecto del nivel de la planta a la que accede no sea mayor que 1,20 m;
- b) Sus dimensiones horizontal y vertical deben ser, al menos, 0,80 m y 1,20 m respectivamente. La distancia máxima entre los ejes verticales de dos huecos consecutivos no debe exceder de 25m, medida sobre la fachada;
- c) No se deben instalar en fachada elementos que impidan o dificulten la accesibilidad al interior del edificio a través de dichos huecos

32. RESISTENCIA AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA

32.1. ELEMENTOS ESTRUCTURALES PRINCIPALES

Se considera que la resistencia al fuego de un elemento estructural principal del edificio (incluidos forjados, vigas y soportes), es suficiente si alcanza la clase indicada en la tabla 3.1 (se muestra a continuación) que representa el tiempo en minutos de resistencia ante la acción representada por la curva normalizada tiempo temperatura

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)





		Plantas sobre rasante		
Uso del sector de incendio considerado ⁽¹⁾	Plantas de sótano	altura de evacuación del edificio		
		≤15 m	≤28 m	>28 m
Vivienda unifamiliar (2)	R 30	R 30	-	-
Residencial Vivienda, Residencial Público, Docente, Administrativo	R 120	R 60	R 90	R 120
Comercial, Pública Concurrencia, Hospitalario	R 120 ⁽³⁾	R 90	R 120	R 180
Aparcamiento (edificio de uso exclusivo o situado sobre otro uso)	R 90			
Aparcamiento (situado bajo un uso distinto)		R 120) ⁽⁴⁾	

Tabla 29. Resistencia al fuego suficiente de los elementos estructurales

- (1) La resistencia al fuego suficiente R de los elementos estructurales de un suelo que separa sectores de incendio es función del uso del sector inferior. Los elementos estructurales de suelos que no delimitan un sector de incendios, sino que están contenidos en él, deben tener al menos la resistencia al fuego suficiente R que se exija para el uso de dicho sector
- (2) En viviendas unifamiliares agrupadas o adosadas, los elementos que formen parte de la estructura común tendrán la resistencia al fuego exigible a edificios de uso Residencial Vivienda.
- (3) R 180 si la altura de evacuación del edificio excede de 28 m.
- (4) R 180 cuando se trate de aparcamientos robotizados.

La estructura que se plantea es de pórticos metálicos embebidos en doble fábrica de termoarcilla, con una estabilidad al incendio de El-180 mínimo, con una cubierta formada por vigas de madera de gran canto que aportan una El-60 a la misma. Se cumple con los requerimientos de resistencia marcados en la tabla anterior.

ELEMENTOS ESTRUCTURALES SECUNDARIOS

Los elementos estructurales cuyo colapso ante la acción directa del incendio no pueda ocasionar daños a los ocupantes, ni comprometer la estabilidad global de la estructura, la evacuación o la compartimentación en sectores de incendio del edificio, como puede ser el caso de pequeñas entreplantas o de suelos o escaleras de construcción ligera, etc., no precisan cumplir ninguna exigencia de resistencia al fuego.

Valladolid, diciembre de 2021

Fdo.: EDUARDO OROZCO REGUERO

INGENIERO AGRÓNOMO. COL. 638

Fdo.: JOSÉ RAMÓN A GÜERO VELASCO INGENIERO AGRÓNOMO. COL 908

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

ANEJO Nº 6

AMBIENTAL COMPLEMENTARIO AL USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA

DOMAINE DEXAIE, S.L..



INGENIEROS AGRÓNOMO:
EDUARDO OROZCO REGUERO
JOSE RAMON AGÜERO VELASCO

Diciembre 2021

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)



DOMAINE DEXAIE, S.L.

1.	INTRO	ODUCCIÓN	77
	1.1.	OBJETO Y APLICACIÓN	77
	1.2.	EXPEDIENTE	77
	1.3.	SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO	77
	1.4.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA	78
		1.4.1. Materias primas empleadas	78
	1.5.	OPERACIONES UNITARIAS.	79
		1.5.1. Recepción y control de vendimia	79
		1.5.2. Despalillado – Estrujado	79
		1.5.3. Transporte por gravedad a depósitos	80
		1.5.4. Sulfitado	80
	1.6.	ENCUBADO	80
	1.7.	FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN	81
	1.8.	DESCUBE	81
	1.9.	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	82
	1.10.	ENVEJECIMIENTO	83
	1.11.	MEZCLA O COUPAGE	84
	1.12.	EMBOTELLADO	84
	1.13.	DIAGRAMAS DE FLUJO	85
	2.1.	CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD	86
	2.2.	UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS	86
	2.3.	DATOS PARTIDA DE AGUAS RESIDUALES	86
		2.3.1. DATOS DE PARTIDA y RESULTADOS A OBTENER	86
	2.4.	CLIMATIZACIÓN Y FRÍO INDUSTRIAL	88
3.	MEDID	DAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	88



DOMAINE DEXAIE, SL

1. INTRODUCCIÓN

1.1. OBJETO Y APLICACIÓN

Este documentación, junto con el Uso excepcional y el Proyecto Básico que se presentará, tiene como objetivo describir la actividad, detallando sus características, la incidencia sobre la salubridad y el medio ambiente, y los riesgos potenciales para las personas o bienes, así como las medidas correctoras propuestas en el caso de necesitarse, con indicación de su grado de eficiencia y garantía de seguridad y justificación del cumplimiento de la normativa sectorial vigente de tal manera que pueda ser examinada la actividad perfectamente por los organismos pertinentes.

1.2. EXPEDIENTE

Promotor:

DOMAINE DEXAIE, SL.

C.I.F. B-06961437 Dirección: Del Cerro, 0

Localidad: 05115 Navarrevisca (Avila)

1.3. SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO

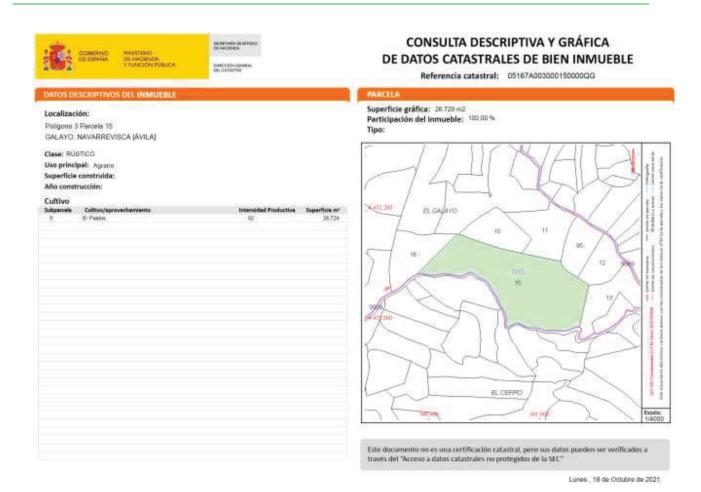
La edificación a ejecutar estará ubicada en la parcela Nº 15 del Polígono 3, en el Término Municipal de Navarrevisca (Avila).

Sus referencias catastrales y superficies son las siguientes:

	REFERENCIA CATASTRAL	sup. catastral(m²)
parcela 15/POL 3	05167A003000150000QG	26.729,00
TOTAL		26.729,00



DOMAINE DEXAIE, SL



La superficie total de la parcela resultante en las que se va a realizar la construcción según inscripción catastral es de **26.729 m2**.

Los linderos de la parcela resultante son:

- Norte: Parcelas 10,11,95,12 del polígono 3.
- Sur: Camino
- Este: Parcela 13 del polígono 3.
- Oeste: Parcela 16 del polígono 3.

1.4. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA

1.4.1. Materias primas empleadas.

Se pretenden elaborar unos 20.000 Kg de uva tinta, variedad Garnacha. Además de la uva para la elaboración del vino se utilizaran las siguientes materias primas:

Levaduras.



DOMAINE DEXAIE, SL

En la bodega se emplearán levaduras enológicas Saccharomyces cerevisiae seleccionadas para la fermentación de los vinos, y más concretamente levaduras secas activas (LSA) caracterizadas por:

- La adición de levaduras asegura un arranque rápido de fermentación y descarta en consecuencia los riesgos de oxidación y de contaminación.
- Además, el arranque rápido de la fermentación por una levadura seleccionada se efectúa en detrimento de los microorganismos que podrían ser perjudiciales para las propiedades organolépticas de vino.
- La fermentación será regular (de 15 a 35° C), constante y completa.
- Rendimiento de fermentación de 16,3 a 16,7 9 de azúcar/l para 1º G.L. (para vinos de 11,5 a 14,0º G.L.)
- Preserva los aromas de la zona.
- Productora de glicerol.
- Presentan una gran población viable, entorno a 30 109 de células activas por gramo durante un año.
- Las LSA empleadas se presentan envasadas en paquetes de 500 g al vacío. Debiéndose conservar en su envase de origen cerrado a una temperatura inferior a 10° C.

Botellas.

Las botellas empleadas para el envasado de vino serán de vidrio, color oscuro, tipo bordelesa y con capacidades de 0.75 l.

Como norma sanitaria mínima a su recepción en la bodega deberán estar embaladas y con etiqueta que se ajuste a la reglamentación vigente al respecto.

Corchos.

Los corchos serán de primera calidad, y procederán de corteza de alcornoque, de la cual tras el oportuno proceso industrial de transformación se obtienen pieza completas con las dimensiones apropiadas y esterilizados.

Etiquetas.

Las etiquetas empleadas en el embotellado de los vinos de la bodega serán autoadhesivas.

Estas etiquetas se adaptarán a lo establecido por la Reglamentación de etiquetado de vinos vigente y a lo indicado por el Consejo Regulador "Cebreros" en cuanto a vinos jóvenes, roble y crianza.

Cajas de embalaje.

Serán de cartón y con capacidad para tres, seis, nueve o doce botellas.

1.5. OPERACIONES UNITARIAS.

1.5.1. Recepción y control de vendimia

Se empieza haciendo un análisis de muestras que consiste fundamentalmente en el control de la glucosa, fructosa,.etc, contenida mediante el refractómetro, incluido en el aparato de toma de muestras. Dicho aparato tiene la cualidad de disponer de movimiento flexible, por lo que puede tomar muestras de varios puntos del remolque.

Una vez recogidas las muestras en los puntos deseados, la uva es estrujada, obteniéndose la cantidad de mosto necesaria para determinar su riqueza en azúcar mediante su índice de refracción, el cual es valorado por el refractómetro antes citado.

También se procede a analizar el pH mediante un pH-metro y la acidez total mediante volumetría.

1.5.2. Despalillado – Estrujado

La vendimia, una vez determinada su riqueza en azúcar es descargada en las mesas de selección que llevan la uva una vez seleccionada hasta la boca de alimentación de la despalilladora.

En ella la acción que sufre la vendimia es el despalillado o desgranado, que consiste en separar los granos de los raspones o escobajos, para evitar sabores herbáceos o tánicos no deseables que estos pueden conferir al mosto y al vino tras la fermentación. Según señala el esquema general de elaboración correspondiente, este proceso tiene carácter eventual dependiendo fundamentalmente su aplicación o no, del tipo de prensa a utilizar posteriormente (sí en el caso de prensas pulmón y no el de prensas horizontales clásicas y en continuas). Es evidente que la eliminación previa de los raspones debe producir unos mostos y vinos más puros y limpios.



DOMAINE DEXAIE, SL

Esto se observa sobre todo en cosechas inmaduras, en las que la proporción de raspones es elevada, apareciendo los citados sabores.

La eliminación de raspones se hace mediante una cinta y se llenarán cajones que se sacaran con una carretilla

Por otra parte, y una vez separados los granos de uva, estos pasarán por gravedad a la estrujadora. Por estrujado entendemos la rotura del hollejo de la uva.

Con ello se libera el mosto, facilitando así el posterior prensado. La estrujadora debe romper los granos de uva – pero nunca molerlos – por la acción de rodillos conjugados que producen su aplastamiento más o menos intenso.

Al abrirse los granos de uva, las levaduras y otros microorganismos situados en su superficie pasan al jugo donde se multiplican en presencia del aire y pueden hacer fermentar prematuramente el mosto, perjudicando así el sabor del futuro vino. Por ello esta fase deberá ser lo más rápida posible.

La mezcla de hollejos rotos, pulpa, mosto y pepitas va cayendo en la base de la estrujadora donde es recogida por la bomba de vendimia que a través de una tubería la enviará a la prensa.

El despalillado en tinto es casi obligatorio ya que si los raspones fermentaran junto a las pastas, incrementarían en un 30% el volumen total del sombrero, disminuirían el grado de alcohol debido a su contenido en agua, aportarían sabores extraños y exceso de astringencia y absorberían materia colorante que perdería el vino.

Las ventajas del estrujado en el caso de la vinificación en tinto son;

- Activa la fermentación.
- Facilita la formación del sombrero.
- Facilita la maceración incrementando la disolución de taninos y materia colorante (antocianos).
- Facilita el empleo de SO2 permitiendo mejor homogeneización de este.
- Acorta la fermentación y su completa conclusión.

1.5.3. Transporte por gravedad a depósitos

Después del estrujado las pastas tintas son enviadas a los depósitos de fermentación a temperatura controlada, mediante una bomba de uva preparada para tal fin.

1.5.4. Sulfitado

Consiste en la aplicación de dióxido de azufre (sulfuroso).

Los papeles más importantes del sulfuroso son:

- Es reductor.
- Tiene un importante papel antiséptico, de forma que, a relativamente bajas concentraciones actúa, como biostático de la acción de las bacterias o incluso bactericida, protegiendo al mosto y al vino de la acción de las mismas.

Resumiendo, la acción del sulfuroso es múltiple: reductora, antiséptica selectiva, destructora de polifenol-oxidasas, ayuda a la extracción del color, de inhibición y/o activación de las levaduras.

La adición de sulfuroso se puede realizar en diferentes fases:

- Sulfitado a ritmo de vendimia (solución de SO2).
- Sulfitado en el momento del encubado y correcciones posteriores de mostos y vinos.

1.6. ENCUBADO.

La vendimia despalillada y estrujada es transportada mediante bomba a los depósitos de fermentación de hormigón o acero inoxidable Aisi 304 o Aisi 316, dispuestos con camisas que actúan como un intercambiador de agua refrigerada, que disminuirá su temperatura de aproximadamente 28° C, a la temperatura óptima de inicio de fermentación estimada en 25° C.

Una vez depositada la vendimia, se analizará su contenido en SO2 por si fuera necesario corregirlo.



DOMAINE DEXAIE, SL

1.7. FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN

En estas condiciones antes descritas se debe iniciar la fermentación alcohólica, se realiza en presencia de orujos. Esta suele durar aproximadamente 6 días, en los que hay que poner el máximo interés en controlar la temperatura y la densidad.

La formación del sombrero se debe a la diferencia de densidad entre el mosto y los componentes sólidos (el término sombrero se debe a la forma que adopta la masa del hollejo y otras sustancias al emerger en cubas durante la fermentación de la vendimia), donde se encuentran las levaduras y la fermentación es más activa.

El sombrero es el responsable de la difusión de componentes al vino (antocianos, taninos,...).

Para extraer la materia colorante necesitaremos, un mayor contenido en alcohol y una mayor temperatura, además de realizar unas operaciones de remontado. El remontado es una operación simultánea a la fermentación alcohólica. Consiste en extraer mosto por la parte inferior del depósito y añadirlo por la superior para que moje homogéneamente al sombrero.

Se puede hacer de varias formas: Extraerlo por la parte de abajo e inyectándolo por la parte de arriba sobre el sombrero, inyectando gas inerte (N2) en la parte inferior del depósito, mediante bazuqueos,...

Hay remontados en diversas fases del proceso de elaboración y con diversas finalidades:

- En la primera fase busca fundamentalmente homogeneizar el contenido en azúcar y la concentración de las levaduras, aumentando su contenido al facilitar su multiplicación.
- En segunda fase o remontados siguientes se busca la oxigenación de las levaduras e incrementar la maceración con el sombrero en busca de color, ya que a medida que aumenta el alcohol se disuelve más materia colorante.
- Los últimos remontados buscan generalmente homogeneizar materia colorante y contenido en alcohol.

En la actualidad se suele instalar un equipo de remontado automático, que se puede programar para que remonte en el momento y con el ritmo deseado.

Con el remontado se pretende fundamentalmente:

- La aireación del mosto o mosto vino, sobre todo al principio de la fermentación, para favorecer el crecimiento y la supervivencia de las levaduras.
- La intensidad de la maceración, ya que con el remontado se renueva el líquido en contacto con los orujos.

Conviene un remontado al principio de la fermentación, sobre todo cuando la vendimia tiene diferentes orígenes, para homogeneizar también el contenido de azúcar del mosto.

La maceración busca la extracción selectiva de los compuestos fenólicos del hollejo y de la pulpa, y aporta al vino características específicas: color, taninos, componentes de extracto y aromas.

1.8. DESCUBE

Consiste en extraer el líquido del depósito de fermentación, en lo que se denomina "sangrado" y se lleva a otro u otros depósitos para terminar la fermentación alcohólica. El vino que se trasiega del depósito de fermentación es el que se llama "vino yema". Los orujos se llevan a las prensas directamente, obteniendo así el "vino prensa".

La duración del encubado depende de la variedad, de la maduración de la uva y del tipo de vino; y además influye en el cuerpo, el sabor astringente, la longevidad del vino y sobre la facilidad de la fermentación maloláctica.

Hay tres momentos en los que se puede descubar:

- Antes de terminar la fermentación alcohólica; se realiza pasados los primeros 5 días de la fermentación, con densidades de vino de 1010–1020 g/l. Se emplea para vinos jóvenes, que no van a sufrir un proceso alargado de crianza.
- Al terminar la fermentación alcohólica; se denomina descube en caliente. Se utiliza para vinos jóvenes de variedades de calidad, para apurar un poco más la maceración. También se emplean cuando se van a realizar crianzas cortas en madera.



DOMAINE DEXAIE, SL

Prolongando la maceración varios días, después de terminada la fermentación alcohólica; se realiza 2–3 semanas después de terminar la fermentación alcohólica. Se utiliza en variedades de calidad para buscar crianzas largas, ya que enriquece en taninos el vino. Cuando hay parada en la fermentación alcohólica hay que descubar inmediatamente para evitar el picado láctico.

Los descubes se hacen aireando ligeramente y sin sulfitar, de modo que se favorece la fermentación maloláctica. Al descubar es conveniente llevar el vino a depósitos de gran capacidad ya que esto favorece el mantenimiento de una relativamente alta temperatura durante más tiempo. Así concluye la fermentación alcohólica y arranca la maloláctica tanto más difícil de obtener cuanto más baja sea dicha temperatura.

De cada 100 Kg. de racimo se obtiene 70 litros de vino después de la fermentación alcohólica. De este vino se obtienen dos fracciones:

- Vino yema (80–85%).
- Vino de prensa (15–20%).

El vino prensa posee más azúcares, más acidez volátil, mayor contenido en Nitrógeno, y es más rico en antocianos y taninos que el de yema. En el vino de prensa conviene separar dos prensadas, la primera obtiene el 10% del vino y la segunda el 5% restante.

El vino yema y el vino de primera prensada se mezclan según el vino que se pretenda elaborar:

- En vinos jóvenes no se mezclan porque pierden calidad, a no ser que sean variedades nobles o vinos de mesa muy ligeros.
- Si el vino de primera prensada es sano y sin azúcares reductores, se mezcla con el vino de yema; así se favorece el arranque de la fermentación maloláctica.
- Si el vino de primera prensada es sano pero astringente, se mantiene separado, se le efectuarán trasiegos, clarificación, filtración y controles para reducir la astringencia y entonces se mezcla.

Casi nunca es conveniente practicar el sulfitado en el instante del descube, con el fin de no interferir las fermentaciones de acabado y de afinamiento, sobre todo la fermentación maloláctica que se vería retrasada e incluso impedida. Como excepción, sólo en tres casos puede realizarse el sulfitado en el descube:

- Por parada de fermentación o aumento de acidez volátil debido a un ataque bacteriano.
- Cuando el vino ha quedado azucarado.
- Cuando existe riesgo de quiebra oxidásica.

1.9. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En el momento en el que el vino tinto nuevo es descubado del depósito en el cual se ha desarrollado la fermentación tumultosa, todavía no está terminado. Tiene que pasar aún por otras transformaciones biológicas. A la fase de transformación rápida del azúcar en alcohol y del mosto en vino le va a suceder otra de modificaciones cualitativamente más importantes, a veces esenciales. Una fase de acabado. Los buenos vinos tintos no son el fruto de una sola fermentación del mosto por las levaduras, sino que ésta es seguida de una fermentación del ácido málico del vino por las bacterias lácticas, con disminución de la acidez fija y el suavizamiento acentuado del vino. Esta transformación es muy favorable para la calidad y constituye el primer estadio y seguramente el esencial del envejecimiento. En los vinos de consumo corriente es, además, una garantía de estabilidad.

Una norma esencial en la vinificación moderna es considerar que el vino tinto no está terminado hasta que las dos fermentaciones han acabado. Los principios de la vinificación en tinto cuando se quiere obtener vinos de calidad son los siguientes:

- Hay que conseguir que los azúcares estén del todo fermentados por las levaduras y el ácido málico quede enteramente transformado por las bacterias.
- Cuando los azúcares y el ácido málico han desaparecido, conviene entonces intentar la supresión de los microorganismos, resultado que se obtiene con el sulfitado racional, la clarificación, y la filtración esterilizante previa al embotellado.
- Siempre es preferible que los azúcares y el ácido málico desaparezcan pronto, para evitar posibles reproducciones de las levaduras y bacterias simultáneamente que ataquen los



DOMAINE DEXAIE, SL

azúcares residuales u otros componentes del vino. Este riesgo es mayor cuando el vino se ve privado de sulfuroso libre.

Todo tratamiento de clarificación o de estabilización es prematuro mientras el vino contenga ácido málico. En esas condiciones su embotellado será un fracaso. De ahí la importancia que tiene para el enólogo la determinación del ácido málico y del láctico.

Un factor primordial es el pH. La acidez total posee un doble efecto selectivo y realiza un doble apartado: A medida que el pH desciende, nuevos tipos de bacterias se encuentran inhibidas y la fermentación maloláctica es a su vez más difícil y más pura. El pH óptimo para la proliferación de bacterias se sitúa entre 4,2 y 4,5 muy por encima del pH de los vinos. Entre 3,0 y 4,0 la fermentación maloláctica se inicia más rápidamente según el pH sea más elevado. El límite del pH se encuentra en torno a 2,9 a estos efectos, valor por debajo de cual se puede considerar que la fermentación no es posible.

La temperatura también tiene un papel muy importante en este tipo de fermentación. El óptimo de la transformación del ácido málico en láctico se sitúa entre 20° a 25° C, ralentizándose notablemente al alcanzar los 15° y 30° C. Otras influencias en esta fermentación son la aireación, las condiciones de nutrición de las bacterias, la influencia del grado alcohólico y del sulfitado.

1.10. ENVEJECIMIENTO.

Una vez concluida la estabilización química y biológica el vino ya estaría listo para embotellar. En el caso de vinos jóvenes o del año así se hace, enviando el vino a los depósitos nodriza que alimentan la línea de embotellado. Pero en el caso de querer obtener vino de más calidad, es decir crianzas, reservas o grandes reservas, el vino tiene que sufrir un periodo de envejecimiento.

La crianza es un proceso largo y delicado cuyo objetivo es conferir unos caracteres distintos a un vino que ya se encuentra elaborado. El punto de partida es un vino perfectamente acto para el consumo, pero con la posibilidad de ver mejoradas sus cualidades mediante el envejecimiento.

El proceso de envejecimiento se realiza en dos fases: oxidativa y reductora. La primera tiene lugar en la barrica de madera, donde reducidas cantidades de oxígeno penetran en el interior del recipiente modificando de forma natural la estructura química de muchos de los componentes del vino. La segunda se realiza en el interior de la botella. En ella no penetra prácticamente oxígeno, a excepción de pequeñísimas cantidades de gases que se filtran a través de las células del corcho, por lo que los elementos del vino reaccionan entre sí en su ausencia.

Durante la primera fase de envejecimiento, madera y vino forman una sociedad estable y prácticamente indivisible. La madera cede al vino sus propios taninos y valores aromáticos, que se van fundiendo lentamente con los taninos del vino. Las barricas tipo bordelesa tienen una capacidad de 225 l, siendo de roble francés o americano. El emplear un tipo u otro depende del futuro sabor que se quiera obtener.

La temperatura de la bodega debe estar entre 12 y 15° C y la humedad entre el 70 y 80% para que el proceso de envejecimiento sea adecuado y las barricas realicen su labor. En la presente bodega son necesarios equipos de refrigeración adicionales a los del proceso que sean capaces de mantener las temperaturas antes descritas para la correcta evolución del vino. También son necesarios humificadores con la finalidad de que la humedad nunca exceda del 80%.

Con el traslado del vino a las botellas comienza la segunda fase del proceso de envejecimiento: la reductora. Una vez llenas y bien tapadas, las botellas son colocadas en botelleros. Allí permanecerán en posición horizontal formando rimas para que el vino esté en permanente contacto con el corcho, humedeciéndolo y produciendo un cierre hermético.

El vino que ha evolucionado correctamente durante la fase oxidativa, en la botella se afina y se redondea, enriqueciéndose su aroma de la mano de las sustancias existentes en el ambiente reductor, sin oxígeno, de la botella. De este modo adquiere una mayor complejidad y elegancia.

En la aptitud de un vino para crianza intervienen los siguientes factores:

- Añada: parámetro incontrolable. Es la conjunción de factores climáticos que se producen un año determinado como la integral térmica, precipitación y su reparto, heladas,... que determinan la sanidad de la uva, el grado alcohólico, polisacáridos, antocianos, polifenoles....
- Método de elaboración: la maceración carbónica no da vinos adecuados para crianza porque tienen baja acidez. Requieren una vinificación tradicional, con maceraciones más largas, fermentaciones a 25°-30° C, descubes no demasiados tempranos.



DOMAINE DEXAIE, SL

- Sanidad de la vendimia: vinos con Botrytis no son aptos para crianza, aunque no sea un ataque severo, la lacasa provoca quiebra oxidásica.
- pH: no son aptos para crianza vino con pH>3,5, se produce alteración microbiana. El ideal es 3,2<pH<3,5. Con pH<3,2 la evolución es muy lenta.

Durante la evolución en barrica el vino sufre oxidaciones, condensaciones de polifenoles, pérdida de aromas primarios y aparición de terciarios..., si bien la evolución de un vino en barrica nueva es diferente de las de más años.

1.11. MEZCLA O COUPAGE

En los trabajos de mezcla se persiguen tres finalidades:

- La homogeneización de los diversos depósitos de una misma cosecha y de una misma bodega.
- La mezcla de vinos de un mismo origen o de una misma denominación.
- La mezcla de vinos comunes.

Las dos primeras son las que tienen más importancia relevante en el vino de calidad.

La mezcla de los diversos depósitos se realiza para homogeneizar las cosechas y que no haya diferencias entre unos depósitos y otros. Lo que hace característica a una bodega de vino de calidad es la búsqueda de un sabor o aroma propio, lo que con la mezcla se consigue. También interviene en esta búsqueda la mezcla con vinos de otras añadas, aunque solo está permitido mezclar un 15% de vino de otro año.

Además de lo dicho, la mezcla es necesaria por imperativos comerciales, ya que crear vinos comerciales, mantenerlos todo el año, a pesar de las diferentes edades, y durante años sucesivos, solo es posible por medio de mezclas.

1.12. EMBOTELLADO

El embotellado consiste en llenar las botellas, de una cantidad en conformidad con la reglamentación, de un volumen preciso de vino, dejando el vacío necesario para la puesta del tapón y eventualmente una cámara que permita una cierta dilatación.

La línea de embotellado de la presente bodega lleva a cabo los siguientes cometidos:

- Lavado de las botellas.
- Llenado.- la botella se llena hasta un nivel aconsejable (se deja un espacio hueco por las dilataciones que pueda sufrir ese vino) y esta operación suele acompañarse por la adicción, desde la misma llenadora, de una atmósfera de gas nitrógeno o gas carbónico para impedir la leve oxidación del vino que se da al contacto del vino con el aire en el trayecto que media desde la llenadora a la botella.
- Taponado.- la incorporación del tapón de corcho suele ser lo más habitual.
- Encapsulado.- la cápsula, que normalmente es una aleación de estaño y aluminio, a parte de ser un elemento estético de la botella, asegura la inviolabilidad de la botella.
- Etiquetado.- imposición de la etiqueta y contraetiqueta (posterior).

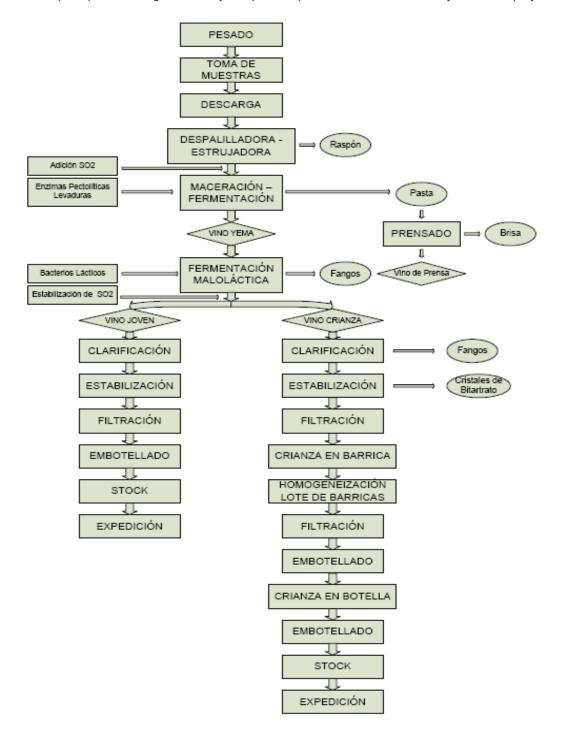
Antes de proceder al envasado del vino, es necesario lavar cuidadosamente las botellas. Un perfecto lavado y desinfección es importante antes de la etapa de llenado.



DOMAINE DEXAIE, SL

1.13. DIAGRAMAS DE FLUJO

Se acompaña plano de diagrama de flujo del proceso productivo de la industria objeto de este proyecto.



DOMAINE DEXAIE, S.L.



2.1. CLASIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

A continuación vamos a realizar una clasificación en base a cada una de las normativas que afectan a la actividad en materia medio ambiental, adaptándonos en cada uno de los casos a las clasificaciones que recogen de forma individual cada una de estas normas. En algunas de estas normas no figura explícitamente la actividad que nos ocupa, en estos casos nos ceñimos a la actividad más similar desde el punto de vista de concurrencia de procesos.

CNAE. (CNAE-93).

La actividad principal de la industria vendría clasificada por el siguiente epígrafe:

15. Industria de productos alimenticios y bebidas.

159. Elaboración de bebidas.

1593. Elaboración de vinos.

15932 Elaboración y crianza de vinos

- DECRETO LEGISLATIVO 1/2015 de 12 de Noviembre, por la que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León.
- Decreto Ley 4/2020 de 18 de junio, de impulso y simplificación de la actividad administrativa para el fomento de la reactivación productiva en Castilla y León

Por lo tanto según esto la actividad se integra en el régimen de comunicación ambiental.

2.2. <u>UTILIZACIÓN DEL AGUA Y VERTIDOS LÍQUIDOS.</u>

Los vertidos procedentes de las aguas pluviales se verterán directamente al suelo mediante una red de drenaje , puesto que no poseen ningún tipo de carga contaminante.

En cuanto a las aguas fecales y las aguas residuales de proceso producidas por la limpieza de depósitos, suelos, etc, verterán a un depósito de homogenización y se retirarán por un gestor autorizado.

Debido a que el volumen generado no supera los 20.000 litros año , al ser una producción prácticamente artesanal de 20.000 kg de uva , se instalará una depuradora previa y se almacenará el agua una vez depurada en una balsa o depósito para este fin.

Por lo tanto no habrá vertidos de aguas residuales a la parcela.

2.3. DATOS PARTIDA DE AGUAS RESIDUALES

2.3.1. DATOS DE PARTIDA Y RESULTADOS A OBTENER.

Para el dimensionamiento de las instalaciones, se parte de los datos siguientes:

- Bodega de 20.000 kilos de uva de producción y 1,2 m3/d de vertido en vendimia

DOMAINE DEXAIE, S.L.



■ CAUDALES DE DIMENSIONAMIENTO.

BASES DE PARTIDA				
	Vendimia	Resto del año		
Volumen de vertido	1,2	1	m3/día	
Caudal medio horario	0,6	036	m3/h	
Caudal máximo horario	1,2	0,75	m3/h	

Temperatura de diseño considerada

15 °C

LÍNEA DE TRATAMIENTO

Con el objeto de alcanzar los niveles de calidad necesarios en el efluente, se propone a continuación la siguiente línea de tratamiento:

Consistirá básicamente en:

LÍNEA DE TRATAMIENTO

Línea de agua

Recepción de agua bruta de canal

Bombeo de agua bruta.

Tamizado fino

Depósito de homogeneización para retirado por gestor autorizado

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA SOLUCIÓN ADOPTADA

Línea de agua

-RECEPCIÓN DE AGUA SIN TRATAR Y BOMBEO DE AGUA BRUTA

El agua residual a tratar procedente de la bodega llegará, bien bombeada o bien por gravedad a la obra de llegada desde allí se bombeará hacia el tamizado.

TAMIZADO

	El t	amiz	ado	tiene	por	objeto	eliminar	sólic	los	mayores	que	0,5	mm.	, qu	ıe	haya	n p	odido	lleg	jar
proced	entes	s de	la b	odega	tale	s com	o semillas	de	uva	y hollejo	s y	se	hace	con	el	fin do	e e	vitar o	que	se
produz	can s	sedin	nent	os en l	os de	epósito	s y condu	ccion	es o	de la plan	ta.									

El agua recogida después del tamiz se conducirá a un depósito de homogenización donde se absorberán las puntas de caudal producidas a lo largo del periodo productivo de la bodega.

SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL EN SUELO RÚSTICO Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.



- DEPOSITO DE HOMOGENEIZACIÓN PARA RETIRADA POR UN GESTOR AUTORIZADO.

Se dimensiona un depósito de 40.000 l de capacidad para almacenar las aguas residuales obtenidas de las bodegas y se gestionará con un gestor de residuos para hacer tres retiradas anuales.

Dicho depósito contará con boyas de alarma, de manera que nos avisen cuando el depósito esté lleno

DEPOSITO DE HOMOGENEIZACIÓN Y REGULACION DE CAUDAL

- Número de unidades 1

- Volumen 40 m3

- Altura 2,50 mt

-Dimensiones 4x4 mt
- Material Polietileno.

2.4. CLIMATIZACIÓN Y FRÍO INDUSTRIAL

- Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénicos-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Todos los equipos frigoríficos que se instalarán en la instalación utilizarán refrigerantes permitidos y respetuosos con el medio ambiente . La instalación se adecuará a los reglamentos citados con anterioridad, de tal manera, que se realizarán por instaladores autorizados.

3. MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Para garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites establecidos como permisibles así como evitar posibles accidentes, se fijan las siguientes prescripciones:

- Revisión, recarga y/o retimbrado de los extintores, según proceda, anualmente.
- La ubicación de todos los equipos eléctricos se realiza siguiendo lo establecido en el vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión y en sus Instrucciones Técnicas Complementarias.
- Mantenimiento de la instalación en condiciones de limpieza, evitando la acumulación de basuras, etc. que puedan resultar potencialmente peligrosas en caso de incendio o de cualquier otro tipo de accidente en la actividad.





PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

ÍNDICE

1.	IDENTIFICACION DE LOS RESIDUOS		3
2.	ESTIMACIÓN DE LA CANTIDAD DE RESIDUOS GENERADOS (EN TONELADAS Y METROS CI	ÚBICOS)	6
3.	MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS		7
4. VA	PREVISIÓN DE REUTILIZACIÓN EN LA MISMA OBRA U OTROS EMPLAZAMIENTOS, O LORIZACIÓN "IN SITU" Y DESTINO PREVISTO PARA LOS RESIDUOS	OPERACIONES	DE 8
5.	MEDIDAS PARA LA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN OBRA		. 10
6.	PLANOS DE LAS INSTALACIONES PREVISTAS		. 10
7. OB	PRESCRIPCIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA GESTIÓN RAS DE CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN	DE RESIDUOS	EN . 11
	7.1 OBJETO	11	
	7.2 PREVENCIÓN	11	
	7.3 RETIRADA Y MANEJO	11	
	7.4 SEPARACIÓN	11	
	7.5 ALMACENAMIENTO	12	
	7.6 REUTILIZACIÓN	12	
	7.7 GESTIÓN EXTERNA	13	
	7.8 COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVA VIGENTE	13	
8.	VALORACIÓN DEL COSTE PREVISTO PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RCDS		. 14
	8.1 QUE FORMARÁ PARTE DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO	14	
	8.2 QUE FORMARÁ PARTE DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO EN CAPÍTULO A PARTE	16	
9. RE	INVENTARIO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS GENERADOS (OBRAS DE DEMOLICIÓN, F FORMA)		



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

OBJETO Y APLICACIÓN

El presente anejo da debida cuenta del cumplimiento ESTUDIO DE GESTIÓN DE RESIDUOS según R. D. 105/2008.

De acuerdo con el RD 105/2008 de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición, se presenta el presente Plan de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición, conforme a lo dispuesto en el art. 3.

Fase de Proyecto	BASICO
Título	PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)
	DOMAINE DEXAIE, S.L.
Emplazamiento	Término Municipal de Navarrevisca

CONTENIDO DEL ESTUDIO DE GESTIÓN DE RESIDUOS

De acuerdo con el RD 105/2008 de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición, se presenta el presente Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición, conforme a lo dispuesto en el art. 3, con el siguiente contenido:

- 1. Identificación de los residuos (según OMAM/304/2002)
- 2. Estimación de la cantidad de residuos generados (en Tn y m³)
- 3. Medidas para la prevención de residuos
- 4. Previsión de reutilización en la misma obra u otros emplazamientos, operaciones de valorización "in situ" y destino previsto para los residuos.
- 5. Medidas para la separación de residuos en obra
- 6. Instalaciones para el almacenamiento, manejo u otras operaciones de gestión. Planos
- 7. Prescripciones del Pliego para el manejo, separación, etc.
- 8. Valoración del coste previsto para la correcta gestión de los RCDs, que formará parte del presupuesto del proyecto.
- 9. Inventario de los residuos peligrosos generados (obras de demolición, rehabilitación o reforma).



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

1. IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

Realizamos la identificación de los residuos generados, codificados con arreglo a la Lista Europea de Residuos publicada por Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero o sus modificaciones posteriores.

Clasificación y descripción de los residuos

A efectos de la citada orden se identifican dos categorías de Residuos de Construcción y Demolición (RCD)

RCDs de Nivel I.- Residuos generados por el desarrollo de las obras de infraestructura de ámbito local o supramunicipal contenidas en los diferentes planes de actuación urbanística o planes de desarrollo de carácter regional, siendo resultado de los excedentes de excavación de los movimientos de tierra generados en el transcurso de dichas obras. Se trata, por tanto, de las tierras y materiales pétreos, no contaminados, procedentes de obras de excavación.

RCDs de Nivel II.- residuos generados principalmente en las actividades propias del sector de la construcción, de la demolición, de la reparación domiciliaria y de la implantación de servicios.

Son residuos no peligrosos que no experimentan transformaciones físicas, químicas o biológicas significativas.

Los residuos inertes no son solubles ni combustibles, ni reaccionan física ni químicamente ni de ninguna otra manera, ni son biodegradables, ni afectan negativamente a otras materias con las que entran en contacto de forma que puedan dar lugar a contaminación del medio ambiente o perjudicar a la salud humana. Se contemplan los residuos inertes procedentes de obras de construcción y demolición, incluidos los de obras menores de construcción y reparación domiciliaria sometidas a licencia municipal o no.

Los residuos a generados serán tan solo los marcados a continuación de la Lista Europea establecida en la Orden MAM/304/2002. No se consideraran incluidos en el computo general los materiales que no superen 1m³ de aporte y no sean considerandos peligrosos y requieran por tanto un tratamiento especial.



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

	202 1"	
1.1	.: RCDs Niv	el I
	1 TTERRAS	SY PÉTROS DE LA EXCAVACIÓN
	17 05 04	Tierras y piedras distintas de las especificadas en el código 17 05 03
	17 05 06	Lodos de drenaje distintos de los especificados en el código 17 05 06
	17 05 08	Balasto de vías férreas distinto del especificado en el código 17 05 07
	17 03 08	Dalasto de vias lerreas distilito del especificado en el codigo 17 03 07
.2	.: RCDs Nive	el II
	PCD: Natur	raleza no pétrea
	1. Asfalto	
	17 03 02	Mezclas bituminosas distintas a las del código 17 03 01
	2. Madera	
X	17 02 01	Madera
	3. Metales	
	17 04 01	Cobre, bronce, latón
	17 04 02	Aluminio
	17 04 03	Plomo
	17 04 04	Zinc
	17 04 05	Hierro y Acero
	17 04 06	Estaño
	17 04 06	Metales mezclados
	17 04 11	Cables distintos de los especificados en el código 17 04 10
	4. Papel	
X	20 01 01	Papel
	5. Plástico	
x	17 02 03	Plástico
	6. Vidrio	
	17 02 02	Vidrio
	7. Yeso	
	17 08 02	Materiales de construcción a partir de yeso distintos a los del código 17 08 01
	RCD: Natur	aleza pétrea
	1. Arena G	ı rava y otros áridos
	01 04 08	Residuos de grava y rocas trituradas distintos de los mencionados en el código
		01 04 07
x	01 04 09	Residuos de arena y arcilla
	2. Hormigó	
X	17 01 01	Hormigón
		s , azulejos y otros cerámicos
X	17 01 02	Ladrillos
	17 01 03	Tejas y materiales cerámicos
	17 01 07	Mezclas de hormigón, ladrillos, tejas y materiales cerámicos distintas de las
		especificadas en el código 1 7 01 06.
	4. Piedra	
	_I T. FICUIA	



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

RCD: Pote	encialmente peligrosos y otros
1. Basura	
20 02 01	Residuos biodegradables
20 03 01	Mezcla de residuos municipales
	ialmente peligrosos y otros
17 01 06	mezcal de hormigón, ladrillos, tejas y materilaes cerámicos con sustancias peligrosas (SP's)
17 02 04	Madera, vidrio o plastico con sustancias peligrosas o contaminadas por ellas
17 03 01	Mezclas bituminosas que contienen alquitran de hulla
17 03 03	Alquitrán de hulla y productos alquitranados
17 04 09	Residuos metálicos contaminados con sustancias peligrosas
17 04 10	Cables que contienen hidrocarburos, alquitran de hulla y otras SP's
17 06 01	Materiales de aislamiento que contienen Amianto
17 06 03	Otros materiales de aislamiento que contienen sustancias peligrosas
17 06 05	Materiales de construcción que contienen Amianto
17 08 01	Materiales de construcción a partir de yeso contaminados con SP's
17 09 01	Residuos de construcción y demolición que contienen mercúrio
17 09 02	Residuos de construcción y demolición que contienen PCB's
17 09 03	Otros residuos de construcción y demolición que contienen SP's
17 06 04	Materiales de aislamientos distintos de los 17 06 01 y 03
17 05 03	Tierras y piedras que contienen SP's
17 05 05	Lodos de drenaje que contienen sustancias peligrosas
17 05 07	Balastro de vías férreas que contienen sustancias peligrosas
15 02 02	Absorventes contaminados (trapos,)
13 02 05	Aceites usados (minerales no clorados de motor,)
16 01 07	Filtros de aceite
20 01 21	Tubos fluorescentes
16 06 04	Pilas alcalinas y salinas
16 06 03	Pilas botón
15 01 10	Envases vacíos de metal o plastico contaminado
08 01 11	Sobrantes de pintura o barnices
14 06 03	Sobrantes de disolventes no halogenados
07 07 01	Sobrantes de desencofrantes
15 01 11	Aerosoles vacios
16 06 01	Baterías de plomo
13 07 03	Hidrocarburos con agua
17 09 04	RDCs mezclados distintos códigos 17 09 01, 02 y 03



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

2. ESTIMACIÓN DE LA CANTIDAD DE RESIDUOS GENERADOS (EN TONELADAS Y METROS CÚBICOS).

La estimación se realizará en función de las categorías del punto 1

Obra Nueva: En ausencia de datos más contrastados se manejan parámetros estimativos estadísticos de 20 cm de altura de mezcla de residuos por m² construido, con una densidad tipo del orden de 1,5 a 0,5 Tn/m³.

En base a estos datos, la estimación completa de residuos en la obra es:

GESTION DE RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN Y	DEMOLICIÓN (RCI	D)	
	,		
Estimación de residuos en OBRA NUEVA			
Superficie Construida total	2211,00	m²	
Volumen de resíduos (S x 0,10)	221,00	m³	
Densidad tipo (entre 1,5 y 0,5 T/m³)	1,10	Tn/m³	
Toneladas de residuos	5,48	Tn	
Estimación de volumen de tierras procedentes de la			
excavación	1500,00	m³	
Presupuesto estimado de la obra	750.000,00	€	
Presupuesto de movimiento de tierras en proyecto	35.404,00	€	

Con el dato estimado de RCDs por metro cuadrado de construcción y en base a los estudios realizados por la Comunidad de Madrid de la composición en peso de los RCDs que van a sus vertederos plasmados en el Plan Nacional de RCDs 2001-2006, se consideran los siguientes pesos y volúmenes en función de la tipología de residuo:



TOTAL estimación

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

A.1.: RCDs Nivel I				
		Tn	d	V
Freshward for the following state of the BBO		Toneladas de	Densidad tipo	m³ Volumen de
Evaluación teórica del peso por tipología de RDC		cada tipo de RDC	(entre 1,5 y 0,5)	Residuos
1. TIERRAS Y PÉTROS DE LA EXCAVACIÓN		•		
Tierras y pétreos procedentes de la excavación				
estimados directamente desde los datos de		5,48	1,50	3651,99
proyecto				
A.2.: RCDs Nivel II		1		
	%	Tn	d	V
		Toneladas de	Densidad tipo	m³ Volumen de
Evaluación teórica del peso por tipología de RDC	% de peso	cada tipo de RDC	(entre 1,5 y 0,5)	Residuos
RCD: Naturaleza no pétrea	70 do pood	5 d d d d d d d d d d d d d d d d d d d	(0.10 1,0) 0,0)	. 100.000
1. Asfalto	0.000	0,00	1,30	0.00
2. Madera	0.011	0.00	0.60	1.00
3. Metales	0.000	0,00	1,50	0,00
4. Papel	0.003	0.00	0.90	0.20
5. Plástico	0,003	0,00	0,90	0,20
6. Vidrio	0,000	0,00	1,50	0,00
7. Yeso	0,011	0,00	1,20	0,50
TOTAL estimación	0,028	0,00	,	1,90
RCD: Naturaleza pétrea				
Arena Grava y otros áridos	0.000	0,00	1,50	0,00
2. Hormigón	0,014	0,00	1,50	0,50
3. Ladrillos , azulejos y otros cerámicos	0,014	0,00	1,50	0,50
4. Piedra	0,000	0,00	1,50	0,00
TOTAL estimación	0,027	0,00	,	1,00
RCD: Potencialmente peligrosos y otros				
1. Basuras	0,000	0,00	0,90	0,00
Potencialmente peligrosos y otros	0,000	0,00	0,50	0,00
TOTAL	0.000	0.00		0.00

3. MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN DE RESIDUOS

En base al artículo 5.5 del RD 105/2008, los residuos de construcción y demolición deberán separase en fracciones, cuando, de forma individualizada para cada una de dichas fracciones, la cantidad prevista de generación para el total de la obra supere las siguientes cantidades:

0,00

0,000

Hormigón	160,00 T
Ladrillos, tejas, cerámicos	80,00 T
Metales	4,00 T
Madera	2,00 T
Vidrio	2,00 T
Plásticos	1,00 T
Papel y cartón	1,00 T

Medidas empleadas (se marcan las casillas según lo aplicado)

	Eliminación previa de elementos desmontables y/o peligrosos
X	Derribo separativo / segregación en obra nueva (ej.: pétreos, madera, metales, plásticos +
	cartón + envases, orgánicos, peligrosos). Solo en caso de superar las fracciones
	establecidas en el artículo 5.5 del RD 105/2008
	Derribo integral o recogida de escombros en obra nueva "todo mezclado", y posterior
	tratamiento en planta

Los contenedores o sacos industriales empleados cumplirán las especificaciones del RD 105/2008 de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición

0,00

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

4. PREVISIÓN DE REUTILIZACIÓN EN LA MISMA OBRA U OTROS EMPLAZAMIENTOS, OPERACIONES DE VALORIZACIÓN "IN SITU" Y DESTINO PREVISTO PARA LOS RESIDUOS

Se marcan las operaciones previstas y el destino previsto inicialmente para los materiales (propia obra o externo)

	OPERACIÓN PREVISTA	DESTINO INICIAL
	No hay previsión de reutilización en la misma obra o en emplazamientos externos, simplemente serán transportados a vertedero autorizado	Externo
X	Reutilización de tierras procedentes de la excavación	Propia obra
	Reutilización de residuos minerales o pétreos en áridos reciclados	
	o en urbanización	
	Reutilización de materiales cerámicos	
	Reutilización de materiales no pétreos: madera, vidrio	
	Reutilización de materiales metálicos	
	Otros (indicar)	

Previsión de operaciones de valorización "in situ" de los residuos generados.

Se marcan las operaciones previstas y el destino previsto inicialmente para los materiales (propia obra o externo)

	OPERACIÓN PREVISTA
v	No hay previsión de reutilización en la misma obra o en emplazamientos externos,
^	simplemente serán transportados a vertedero autorizado
	Utilización principal como combustible o como otro medio de generar energía
	Recuperación o regeneración de disolventes
	Reciclado o recuperación de sustancias orgánicas que utilizan no disolventes
	Reciclado o recuperación de metales o compuestos metálicos
	Reciclado o recuperación de otras materias orgánicas
	Regeneración de ácidos y bases
	Tratamiento de suelos, para una mejora ecológica de los mismos
	Acumulación de residuos para su tratamiento según el Anexo II.B de la Comisión 96/350/CE
	Otros (indicar)

Destino previsto para los residuos no reutilizables ni valorizables "in situ".

Las empresas de Gestión y tratamiento de residuos estarán en todo caso autorizadas por la Comunidad de Castilla y León para la gestión de residuos no peligrosos.

Terminología:

RCD: Residuos de la Construcción y la Demolición

RSU: Residuos Sólidos Urbanos RNP: Residuos NO peligrosos

RP: Residuos peligrosos



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

		Y PÉTROS DE LA EXCAVACIÓN	Tratamiento	Destino	Cantidad
	17 05 04	Tierras y piedras distintas de las especificadas en el código 17 05 03	Sin tratamiento esp.	Restauración / Vertedero	0,00
	17 05 06	Lodos de drenaje distintos de los especificados en el código 17 05 06	Sin tratamiento esp.	Restauración / Vertedero	0,00
	17 05 08	Balasto de vías férreas distinto del especificado en el código 17 05 07	Sin tratamiento esp.	Restauración / Vertedero	0,00
١.2	.: RCDs Niv	el II			
	RCD: Natur	aleza no pétrea	Tratamiento	Destino	Cantidad
	1. Asfalto				
	17 03 02	Mezclas bituminosas distintas a las del código 17 03 01	Reciclado	Planta de reciclaje RCD	0,00
	2. Madera			,	.,
х	17 02 01	Madera	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	3. Metales				-,-,
	17 04 01	Cobre, bronce, latón	Reciclado		0,00
	17 04 02	Aluminio	Reciclado	╡	0,00
	17 04 03	Plomo	. tooloiddo	┪	0,00
	17 04 04	Zinc		╡	0,00
	17 04 05	Hierro y Acero	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	17 04 05	Estaño	Reciciado	-	0,00
	17 04 06	Metales mezclados	Reciclado	-	0,00
	17 04 00		Reciclado	-	
		Cables distintos de los especificados en el código 17 04 10	Reciciado		0,00
	4. Papel	Do not		0	
х	20 01 01	Papel	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	5. Plástico	D1/ 11			
х	17 02 03	Plástico	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	6. Vidrio				
	17 02 02	Vidrio	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	7. Yeso				
	17 08 02	Materiales de construcción a partir de yeso distintos a los del código 17 08 01	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,00
	RCD: Natur	aleza pétrea	Tratamiento	Destino	Cantidad
		rava y otros áridos			
	01 04 08	Residuos de grava y rocas trituradas distintos de los mencionados en el código			
	01.04.00	01 04 07	Reciclado	Planta de reciclaje RCD	0,00
x	01 04 09	Residuos de arena y arcilla	Reciclado	Planta de reciclaje RCD	0,00
	2. Hormigá				
x	17 01 01	Hormigón	Reciclado / Vertedero	Planta de reciclaje RCD	0,00
		, azulejos y otros cerámicos			
х	17 01 02	Ladrillos	Reciclado	Planta de reciclaje RCD	0,00
	17 01 03	Tejas y materiales cerámicos	Reciclado	Planta de reciclaje RCD	0,00
	17 01 07	Mezclas de hormigón, ladrillos, tejas y materiales cerámicos distintas de las especificadas en el código 1 7 01 06.	Reciclado / Vertedero	Planta de reciclaje RCD	0,00
	4 5: 4				
	4. Piedra	I			

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

RCD: Pote	encialmente peligrosos y otros	Tratamiento	Destino	Cantidad
1. Basuras				
20 02 01	Residuos biodegradables	Reciclado / Vertedero	Planta de reciclaje RSU	0,0
20 03 01	Mezcla de residuos municipales	Reciclado / Vertedero	Planta de reciclaje RSU	0,0
2. Potenc	ialmente peligrosos y otros			
17 01 06	mezcal de hormigón, ladrillos, tejas y materilaes cerámicos con sustancias			
	peligrosas (SP's)	Depósito Seguridad		0,0
17 02 04	Madera, vidrio o plastico con sustancias peligrosas o contaminadas por ellas	Tratamiento Fco-Qco	Gestor autorizado RPs	0,0
17 03 01	Mezclas bituminosas que contienen alquitran de hulla	Depósito / Tratamiento		0,0
17 03 03	Alquitrán de hulla y productos alquitranados	Depósito / Tratamiento		0,0
17 04 09	Residuos metálicos contaminados con sustancias peligrosas	Tratamiento Fco-Qco		0,0
17 04 10	Cables que contienen hidrocarburos, alquitran de hulla y otras SP's	Tratamiento Fco-Qco		0,0
17 06 01	Materiales de aislamiento que contienen Amianto	Depósito Seguridad		0,0
17 06 03	Otros materiales de aislamiento que contienen sustancias peligrosas	Depósito Seguridad		0,0
17 06 05	Materiales de construcción que contienen Amianto	Depósito Seguridad		0,0
17 08 01	Materiales de construcción a partir de yeso contaminados con SP's	Tratamiento Fco-Qco		0,0
17 09 01	Residuos de construcción y demolición que contienen mercúrio	Depósito Seguridad		0,0
17 09 02	Residuos de construcción y demolición que contienen PCB's	Depósito Seguridad		0,0
17 09 03	Otros residuos de construcción y demolición que contienen SP's	Depósito Seguridad		0,0
17 06 04	Materiales de aislamientos distintos de los 17 06 01 y 03	Reciclado	Gestor autorizado RNPs	0,0
17 05 03	Tierras y piedras que contienen SP's	Tratamiento Fco-Qco	Gestor autorizado RPs	0,0
17 05 05	Lodos de drenaje que contienen sustancias peligrosas	Tratamiento Fco-Qco		0,0
17 05 07	Balastro de vías férreas que contienen sustancias peligrosas	Depósito / Tratamiento		0,0
15 02 02	Absorventes contaminados (trapos,)	Depósito / Tratamiento		0,0
13 02 05	Aceites usados (minerales no clorados de motor,)	Depósito / Tratamiento		0,0
16 01 07	Filtros de aceite	Depósito / Tratamiento		0,0
20 01 21	Tubos fluorescentes	Depósito / Tratamiento		0,0
16 06 04	Pilas alcalinas y salinas	Depósito / Tratamiento		0,0
16 06 03	Pilas botón	Depósito / Tratamiento		0,0
15 01 10	Envases vacíos de metal o plastico contaminado	Depósito / Tratamiento		0,0
08 01 11	Sobrantes de pintura o barnices	Depósito / Tratamiento		0,0
14 06 03	Sobrantes de disolventes no halogenados	Depósito / Tratamiento		0,0
07 07 01	Sobrantes de desencofrantes	Depósito / Tratamiento		0,0
15 01 11	Aerosoles vacios	Depósito / Tratamiento		0,0
16 06 01	Baterías de plomo	Depósito / Tratamiento		0,0
13 07 03	Hidrocarburos con agua	Depósito / Tratamiento		0,0
17 09 04	RDCs mezclados distintos códigos 17 09 01, 02 y 03	Depósito / Tratamiento	Restauración / Vertedero	0,0

5. MEDIDAS PARA LA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN OBRA

Como se aprecia en el plano de Gestión de residuos contenido en el proyecto, se adecuará una zona cercana a la obra con espacio suficiente para albergar, de forma separada y en contenedores, los esiduos orgánicos, aceites, cartón y papel y plásticos, dejando otra zona de mayores dimensiones para almacenar, hasta su retirada por gestor autorizado, los materiales férricos y los derivados del hormigón.

Las condiciones de almacenamiento serán las descritas en el Pliego de condiciones técnicas.

6. PLANOS DE LAS INSTALACIONES PREVISTAS

Planos de las instalaciones previstas para el almacenamiento, manejo y, en su caso, otras operaciones de gestión de los residuos de construcción y demolición en la obra, planos que posteriormente podrán ser objeto de adaptación a las características particulares de la obra y sus sistemas de ejecución, siempre con el acuerdo de la dirección facultativa de la obra.

En los planos se especifica la situación y dimensiones de:

	Bajantes de escombros	
х	Acopios y/o contenedores de los distintos RCDs (tierras, pétreos, maderas, plásticos, metales, vidrios, cartones	
х	Zonas o contenedor para lavado de canaletas / cubetas de hormigón	
х	Almacenamiento de residuos y productos tóxicos potencialmente peligrosos	
Х	Contenedores para residuos urbanos	
	Planta móvil de reciclaje "in situ"	
	Ubicación de los acopios provisionales de materiales para reciclar como áridos, vidrios	
	madera o materiales cerámicos.	

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

7. PRESCRIPCIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA GESTIÓN DE RESIDUOS EN OBRAS DE CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN

7.1 OBJETO

En este documento se desarrollan el conjunto de prescripciones técnicas particulares que definen las condiciones y el modelo de gestión de los residuos de construcción y demolición generados en el Proyecto para las obras citadas en el mismo.

7.2 PREVENCIÓN

El Contratista se asegurará de que el transporte de los materiales hasta la obra, se efectúa en las condiciones de seguridad necesarias para evitar pérdidas o desperfectos durante el trayecto, destinando los vehículos más adecuados para cada tipo.

Además, el Contratista se asegurará de que la descarga de los materiales se realice de un modo adecuado a las características propias de cada uno de ellos, impidiendo su desperdicio por causa de una forma de proceder inadecuada.

Asimismo, el Contratista dispondrá las instalaciones (plataformas, cobertizos, etc.) previstas para el almacenamiento de productos prefabricados y materias primas, deberán ser adecuadas a las características de cada material, en aras de prevenir pérdidas o generación de residuos por golpes o desprendimientos principalmente.

El Director de Obra deberá controlar los procesos de transporte y descarga, y supervisar las zonas de acopio y almacenaje de productos prefabricados y materias primas, de manera que pueda asegurar su conformidad con lo establecido en los Pliegos y disposiciones vigentes.

7.3 RETIRADA Y MANEJO

La retirada de los residuos generados en la obra abarca desde los escombros presentes en el área objeto del proyecto antes de comenzar los trabajos, hasta los desechos generados como consecuencia de la rotura, desgaste o imperfección de los materiales constructivos.

El Contratista es el poseedor de estos residuos, y es el responsable de que sean retirados en condiciones de seguridad, tomando las medidas preventivas necesarias para que no haya riesgo para los operarios encargados de su manejo, pero también para no dañar aquellos elementos a los que aún se pueda dar algún uso según el principio de jerarquía.

El Contratista se asegurará de que los operarios tengan mayor cuidado en el manejo de los residuos peligrosos, especialmente con los de amianto si los hubiese. Se atenderá en tal caso a lo dispuesto por el Real Decreto 108/1991, de 1 de febrero, sobre la prevención y reducción de la contaminación del medio ambiente producida por amianto, y por el Real Decreto 396/2006, de 31 de marzo, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud aplicables a los trabajos con riesgo de exposición al amianto, así como la legislación laboral de aplicación.

El Contratista, llevará a cabo un inventario de todos los residuos generados en obra para informar posteriormente a la Dirección de Obra.

El Director de Obra recibirá y analizará el listado de residuos, para poder decidir su mejor destino.

7.4 SEPARACIÓN

Una vez retirados los residuos de obra, estos deberán ser separados según su naturaleza. Para ello el Contratista, tendrá que tener en cuenta las fracciones de las que se compone el residuo de construcción y demolición, según la normativa vigente:

- Tierras procedentes de excavaciones.
- Hormigón y pétreos.
- Ladrillos, tejas, cerámicos.
- Metal.
- Madera.
- Vidrio.
- · Plástico.
- Papel y cartón.

Además de los residuos peligrosos, que no deben mezclarse en ningún caso con los catalogados como urbanos, y estar identificados en todo momento por el Contratista.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

7.5 ALMACENAMIENTO

Según la tipología en la que se encuadren, los residuos van a ser almacenados en acopios o contenedores. En principio, las tierras limpias quedarán almacenadas en acopios al aire libre, mientras que los residuos de hormigón, ladrillos, tejas, asfaltos y el resto de residuos urbanos (madera, metales, plásticos, etc.), lo harán en contenedores separados y bien identificados (contenido, color y datos del gestor). Pero en última instancia será el Contratista el que decida, bajo la supervisión de la Dirección de Obra, la forma de almacenaje más adecuada para facilitar la gestión de cada tipo de residuo.

Si se opta por almacenar las tierras limpias en acopios, estos no superarán los 2 metros de altura. Además, la zona de acopio debe estar correctamente señalizada y protegida de los vientos dominantes, para evitar pérdidas y emisiones a la atmósfera.

La tierra vegetal que el Contratista encuentre en la zona de excavación será acopiada de manera independiente, siempre evitando su contaminación con otros materiales, para su empleo posterior en lo que el Director de Obra señale.

Los contenedores destinados al almacenaje de residuos urbanos, deberán estar:

- 1. Identificados: en cuanto a su contenido y en cuanto al gestor de residuos propietario del mismo (razón social, CIF, teléfono y número de Registro).
- 2. Visibles: Con colores llamativos, franjas reflectantes en las esquinas e incluso lámparas de señalización si fuese necesario.
- 3. Apartados: de las zonas de tránsito de personal, vehículos y maquinaria; de los elementos de acceso de los servicios públicos municipales (alcantarillado, telefonía, electricidad, etc.); y de cualquier elemento urbanístico al que pudiera causar daños o evitar su normal funcionamiento (farolas, bancos, papeleras...).
- 4. Tapados: al final de la jornada laboral, para evitar el depósito de elementos extraños a la obra, y una vez llenos, evitando el vertido de su contenido o la dispersión por acción del viento.
- 5. Vaciados: en un plazo máximo de 24 horas desde que se detecte la necesidad.

Mención aparte requieren los residuos peligrosos, estos deberán ser almacenados en recipientes etiquetados, cerrados y adecuados a sus propiedades físico-químicas, en lugares correctamente señalizados, bajo techo, con solera impermeable, bien ventilados y alejados de las zonas de transito de personal y maquinaria.

El Director de Obra supervisará y dará el visto bueno a las instalaciones reservadas para almacenar los residuos producidos como consecuencia de la ejecución de los trabajos.

7.6 REUTILIZACIÓN

Para realizar cualquier operación de reutilización, la Dirección de Obra será la responsable de efectuar las pruebas y ensayos necesarios, que determinen si realmente los materiales estudiados poseen las características adecuadas al desempeño de la función a la que van a ser destinados, conforme a lo especificado en los Pliegos y disposiciones vigentes.

El Contratista será el responsable de disponer todo lo preciso para la realización de las pruebas, incluidos los aparatos de medida, así como de llevar a cabo las operaciones de reutilización de los materiales indicadas por la Dirección de Obra.

El Contratista utilizará la tierra vegetal extraída durante las obras, en las zonas verdes previstas para la urbanización. El Director de Obra podrá indicar el mejor destino para la tierra vegetal según la naturaleza de ésta, para lo que podrá realizar las pruebas y ensayos que considere oportuno.

El Contratista empleará las tierras limpias procedentes de las excavaciones ejecutadas en la zona de obra, en las operaciones de relleno y nivelación del terreno, siempre que así lo permitan las características de estas tierras. Si se considerasen inadecuadas para tales usos, se les dará otros que no pongan en peligro la estabilidad de la explanación, como por ejemplo el ensanche de taludes.

La Administración no consentirá que el Contratista utilice materiales excavados en préstamos, cuando anteriormente haya desechado materiales excavados en desmonte que podrían haber sido usados para el mismo fin, ni abonará el coste correspondiente.

Al término de las operaciones de reutilización, el Contratista elaborará una lista de materiales recuperados, que contrastará con la lista original de residuos generados en obra, y que cederá a la Dirección de Obra para su aprobación.

Cualquier material susceptible de ser reutilizado en el proyecto de urbanización, no podrá ser ni reutilizado ni desechado por el Contratista hasta no recibir la autorización previa del Director de Obra.



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

7.7 GESTIÓN EXTERNA

Tras agotar las vías de reutilización, quedarán para desechar una serie de materiales de los inicialmente registrados en el listado original de residuos generados en obra. Con esta información el Contratista elaborará una nueva lista de residuos destinados a gestión externa, que aprobará el Director de Obra.

Una vez hecho esto, el Contratista pasa a ser el poseedor de estos residuos y será el encargado de darles un destino adecuado, siempre cumpliendo con el principio de proximidad a la hora de contratar a un gestor autorizado.

El Contratista no cederá ningún residuo sin que exista un documento legal por escrito que justifique su correcta gestión.

Los residuos podrán ser entregados directamente a un gestor final, que posea la planta de valorización donde van a terminar dichos residuos, o a un gestor intermedio (transportistas y otros). En cualquier caso ambos deberán contar con los permisos correspondientes de la Consejería de Medio Ambiente, además de estar inscritos, con la denominación necesaria, en el Listado de Gestores de Residuos Urbanos de Castilla y León.

Si se opta por ceder los residuos a gestores intermedios, estos deberán entregar al contratista los albaranes de recepción del residuo y además, los justificantes de transferencia de dichos residuos a un gestor final que cuente con los permisos correspondientes.

Los albaranes recogidos deberán estar sellados por la empresa gestora y en ellos figurará su razón social, el CIF, el domicilio fiscal, la tipología de los residuos entregados y la cantidad que se entrega de cada uno de ellos.

Una vez que el Contratista reciba estos albaranes los entregará a la Dirección de Obra como justificante de la correcta gestión, y ésta a su vez podrá cederlos a la propiedad, que los mantendrá en archivo durante al menos 5 años desde el año natural en que se realizaron dichas gestiones.

Para los residuos peligrosos se procederá de la misma forma, de manera que se pueda asegurar que el gestor que los reciba esté autorizado para ello, sea el mismo que gestione el resto de residuos o uno diferente.

La Dirección de Obra planteará a la propiedad la adquisición de materiales reciclados para su uso en obra (rellenos, cama de tuberías, etc.), como medida de buenas prácticas medioambientales, pudiendo llegar a acuerdos concretos con las empresas de reciclaje para abaratar el coste de gestión de los residuos de este proyecto. Si se diera ese caso, la Dirección de Obra se asegurará de que el material reciclado cumple con todas las especificaciones necesarias para su uso en obra, realizando las pruebas y ensayos que se considerasen necesarios.

7.8 COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO CON LA NORMATIVA VIGENTE

Bajo el principio de responsabilidad, tanto la Dirección de Obra como el Contratista someterán sus actuaciones y las del personal de obra a su cargo, a lo dispuesto en la normativa vigente. Especialmente en lo referente a la producción y gestión de los residuos, y particularmente en aquellos municipios en los que se establezca alguna obligación concreta.

como la de separar los residuos por determinadas fracciones, bajo algún criterio contemplado en alguna ordenanza municipal, algún condicionado de licencia de obra, etc.

En caso de no ser viable el cumplimiento de alguna disposición legislativa por causas económicas (viabilidad de ejecución de las medidas propuestas) o técnicas (ausencia de espacio, imposibilidad de realizar el tratamiento exigido...), será la Dirección de Obra la responsable de su justificación ante el organismo público competente en la materia.

PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

8. VALORACIÓN DEL COSTE PREVISTO PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RCDS

8.1 QUE FORMARÁ PARTE DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Con carácter General:

Prescripciones a incluir en el pliego de prescripciones técnicas del proyecto, en relación con el almacenamiento, manejo y, en su caso, otras operaciones de gestión de los residuos de construcción y demolición en obra.

Gestión de residuos de construcción y demolición

Gestión de residuos según RD 105/2008, realizándose su identificación con arreglo a la Lista Europea de Residuos publicada por Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero o sus modificaciones posteriores.

La segregación, tratamiento y gestión de residuos se realizará mediante el tratamiento correspondiente por parte de empresas homologadas mediante contenedores o sacos industriales que cumplirán las especificaciones del RD 105/2008 de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición

Certificación de los medios empleados

Es obligación del contratista proporcionar a la Dirección Facultativa de la obra y a la Propiedad de los certificados de los contenedores empleados así como de los puntos de vertido final, ambos emitidos por entidades autorizadas y homologadas por la Comunidad de Castilla y León.

Limpieza de las obras

Es obligación del Contratista mantener limpias las obras y sus alrededores tanto de escombros como de materiales sobrantes, retirar las instalaciones provisionales que no sean necesarias, así como ejecutar todos los trabajos y adoptar las medidas que sean apropiadas para que la obra presente buen aspecto.

Con carácter Particular:

Prescripciones a incluir en el pliego de prescripciones técnicas del proyecto (se marcan aquellas que sean de aplicación a la obra)

	Para los derribos: se realizarán actuaciones previas tales como apeos, apuntalamientos, estructuras auxiliarespara las partes o elementos peligroso, referidos tanto a la propia obra como a los edificios colindantes Como norma general, se procurará actuar retirando los elementos contaminados y/o peligrosos tan pronto como sea posible, así como los elementos a conservar o valiosos (cerámicos, mármoles). Seguidamente se actuará desmontando aquellas partes accesibles de las instalaciones, carpinterías y demás elementos que lo permitan
х	El depósito temporal de los escombros, se realizará bien en sacos industriales iguales o inferiores a 1m³, contadores metálicos específicos con la ubicación y condicionado que establezcan las ordenanzas municipales. Dicho depósito en acopios, también deberá estar en lugares debidamente señalizados y segregados del resto de resíduos
х	El depósito temporal para RCDs valorizables (maderas, plásticos, metales, chatarra) que se realice en contenedores o acopios, se deberá señalizar y segregar del resto de residuos de un modo adecuado.
х	Los contenedores deberán estar pintados en colores que destaquen su visibilidad, especialmente durante la noche, y contar con una banda de material reflectante de al menos 15cm a lo largo de toso su perímetro. En los mismos deberá figurar la siguiente información: Razón social, CIF, teléfono del titular del contenedor / envase y el número de inscripción en el registro de transportistas de residuos, creado en el art. 43 de la Ley 5/2003 de 20 de marzo de Residuos de la CAM. Esta información también deberá quedar reflejada en los sacos industriales y otros medios de contención y almacenaje de residuos.
х	El responsable de la obra a la que presta servício el contenedor adotará las medidas necesarias para evitar el depósito de residuos ajenos a la mismo. Los contadores permanecerán cerrados, o cubiertos



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

	al menos, fuera del horario de trabajo, para evitar el depósito de residuos ajenos a la obra a la que
	prestan servicio.
X	En el equipo de obra deberán establecerse los medios humanos, técnicos y procedimientos para la separación d cada tipo de RCD.
x	Se atenderán los criterios municipales establecidos (ordenanzas, condiciones de licencia de obras), especialmente si obligan a la separación en origen de determinadas materias objeto de reciclaje o deposición. En este último caso se deberá asegurar por parte del contratista realizar una evaluación económica de las condiciones en las que es viable esta operación, tanto por las posibilidades reales de ejecutarla como por disponer de plantas de reciclaje o gestores de RCDs adecuados. La Dirección de Obra será la responsable de tomar la última decisión y de su justificación ante las autoridades locales o autonómicas pertinentes.
х	Se deberá asegurar en la contratación de la gestión de los RCDs que el destino final (planta de reciclaje, vertedero, cantera, incineradora) son centros con la autorización autonómica de la Consejería de Medio Ambiente, así mismo se deberá contratar sólo transportistas o gestores autorizados por dicha Consejería e inscritos en el registro pertinente Se llevará a cabo un control documental en el que quedarán reflejados los avales de retirada y entrega final de cada transporte de residuos
x	La gestión tanto documental como operativa de los residuos peligrosos que se hallen en una obra de derribo o de nueva planta se regirán conforme a la legislación nacional y autonómica vigente y a los requisitos de las ordenanzas municipales Asimismo los residuos de carácter urbano generados en las obras (restos de comidas, envases) serán gestionados acorde con los preceptos marcados por la legislación y autoridad municipal correspondiente.
х	Para el caso de los residuos con amianto se seguirán los pasos marcados por la Orden MAM/304/2002 de 8 de febrero por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos para poder considerarlos como peligroso o no peligrosos. En cualquier caso siempre se cumplirán los preceptos dictados por el RD 108/1991 de 1 de febrero sobre la prevención y reducción de la contaminación del medio ambiente producida por el amianto, así como la legislación laboral al respecto.
Х	Los restos de lavado de canaletas / cubas de hormigón serán tratadas como escombros
х	Se evitará en todo momento la contaminación con productos tóxicos o peligrosos de los plásticos y restos de madera para su adecuada segregación, así como la contaminación de los acopios o contenedores de escombros con componentes peligrosos
х	Las tierras superficiales que pueden tener un uso posterior para jardinería o recuperación de los suelos degradados será retirada y almacenada durante el menor tiempo posible en cabellones de altura no superior a 2 metros. Se evitará la humedad excesiva, la manipulación y la contaminación con otros materiales.
	Otros (indicar)



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

8.2 QUE FORMARÁ PARTE DEL PRESUPUESTO DEL PROYECTO EN CAPÍTULO A PARTE

A continuación se desglosa el capítulo presupuestario correspondiente a la gestión de los residuos de la obra, repartido en función del volumen de cada material.

A ESTIMACIÓN DEL COSTE DE TRATAMIENTO DE LOS RCDs (calculo sin fianza)												
Tipología RCDs	Estimación (m³)	Precio gestión en Planta / Vestedero / Cantera / Gestor (€/m³)	Importe (€)	% del presupuesto de Obra								
A1 RCDs Nivel I												
Tierras y pétreos de la excavación	3651,99	0,08	292,16	0,0390%								
				0,0390%								
A2 RCDs Nivel II												
RCDs Naturaleza Pétrea	1,00	10,00	10,00	0,0013%								
RCDs Naturaleza no Pétrea	1,90	10,00	19,00	0,0025%								
RCDs Potencialmente peligrosos	0,00	10,00	0,00	0,0000%								
				0,0039%								
B RESTO DE COSTES DE GESTIÓN												
B1 % Presupuesto hasta cubrir RCD Nivel I 0,00 0,0000%												
B2 % Presupuesto hasta cubrir RCD Nivel II 1.471,00												
B2 % Presupuesto hasta cubrir RCD Nivel II 1.471,00 0,19619 B3 % Presupuesto de Obra por costes de gestión, alquileres, etc 750,00 0,10009												
TOTAL PRESUPUESTO PLAN GE	STION RCDs		2.542,16	0,3390%								

Para los RCDs de Nivel I se utilizarán los datos de proyecto de la excavación, mientras que para los de Nivel II se emplean los datos del apartado 1.2 del Plan de Gestión

Se establecen los precios de gestión. El contratista posteriormente se podrá ajustar a la realidad de los precios finales de contratación y especificar los costes de gestión de los RCDs de Nivel II por las categorías LER si así lo considerase necesario.

Se establecen en el apartado "B.- RESTO DE COSTES DE GESTIÓN" que incluye tres partidas:

- B1.- Porcentaje del presupuesto de obra que se asigna si el coste del movimiento de tierras y pétreos del proyecto supera el límite superior de la fianza (60.000 €).
- B2.- Porcentaje del presupuesto de obra asignado hasta completar el mínimo del 0,2%.
- B3.- Estimación del porcentaje del presupuesto de obra del resto de costes de la Gestión de Residuos, tales como alquileres, portes, maquinaria, mano de obra y medios auxiliares en general.



PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.

9. <u>INVENTARIO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS GENERADOS (OBRAS DE DEMOLICIÓN, REHABILITACIÓN O REFORMA)</u>

No se prevé la existencia de residuos peligrosos en las obras de demolición y reforma del presente Proyecto.

CONCLUSIÓN

Con todo lo anteriormente expuesto, junto con los planos que acompañan la presente memoria y el presupuesto reflejado, los técnicos que suscriben entienden que queda suficientemente desarrollado el Plan de Gestión de Residuos para el proyecto reflejado en su encabezado.

Valladolid, Diciembre de 2021



Fdo.: EDUARDO OROZCO REGUERO

INGENIERO AGRÓNOMO

Fdo.: JOSÉ RAMÓN AGÜERO VELASCO

INGENIERO AGRÓNOMO





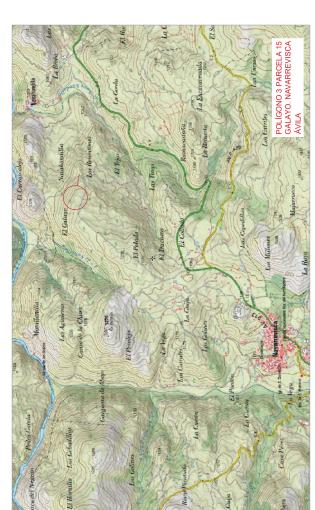
ÍNDICE

PLANOS

- 1. CU100 SITUACIÓN Y EMPLAZAMIENTO.
- 2. CU200 CATEGORIA DE SUELO EN NNSSPMAP AVILA
- 3. CU300 PLANO CATASTRAL.
- 4. CU310 TOMAS FOTOGRÁFICAS ESTADO INICIAL
- 5. CU400 EMPLAZAMIENTO SOBRE ORTOFOTO COORDENADAS
- 6. CU410 PLANO DE RETRANQUEOS DE PARCELA
- 7. CU500 ESTADO ACTUAL DE PARCELA
- 8. CU600 PLANTA GENERAL DE EDIFICACIONES
- 9. CU700 SANEAMIENTO GENERAL
- 10. A100 PLANTA DISTRIBUCIÓN GENERAL
- 11. A101 PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 1
- 12. A102 PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 2
- 13. A103 PLANTA 0 Y ALZADOS EDIFICIO 3
- 14. A104 PLANTA -1 Y SECCIONES EDIFICIO 3
- 15. A105 PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 4
- 16. A106 PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 5
- 17. A200 ALZADOS GENERALES 2
- 18. A201. PLANTA DE CUBIERTAS
- 19. PR01 DIAGRAMA DE PROCESO DE ELABORACIÓN
- 20. PCI01 PROTECCION CONTRA INCENDIOS A2



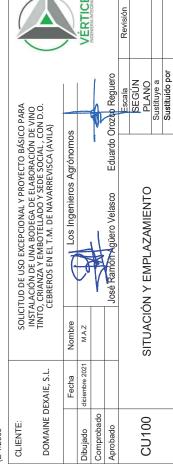
SITUACIÓN



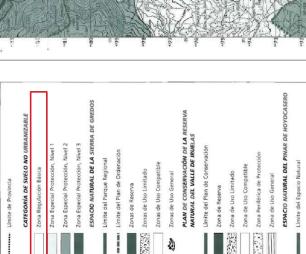
EMPLAZAMIENTO

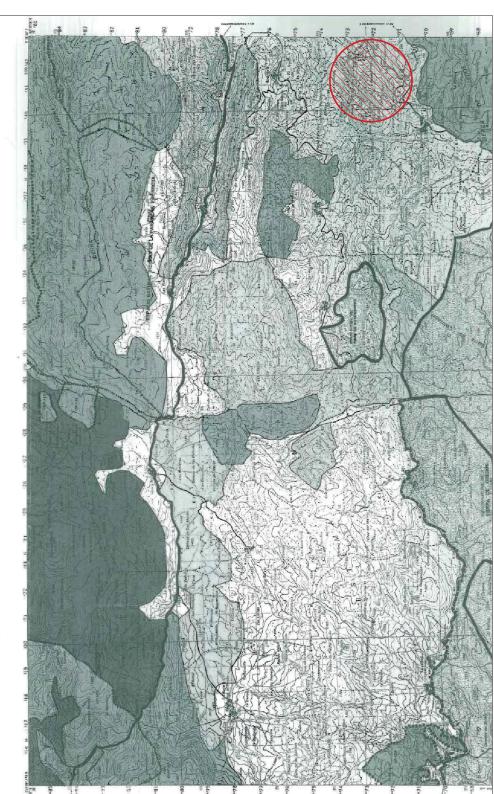


PARCELA (E 1/2000









PLANO 555 DE LAS NORMAS SUBSIDIARIAS DE PLANEAMIENTO MUNICIPAL CON ÁMBITO PROVINCIAL DE ÁVILA



CLIENTE:		SOLICI	SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	ARA	/
DOMAINE DEXAIE, S.L.	EXAIE, S.L.	TINIC	INSI ALACION DE UNA BODEGA DE ELABORACION DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL , CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	0.0.0	
	Fecha	Nombre	Los Ingenieros Agrónomos		\
Dibujado	diciembre 2021	MAZ		VÉRTICE	兴
Comprobado				INGENIERIA INTE	SRAL
Aprobado			José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozeo Reguero	coo Reguero	
				Escala Revisión	
CU200	C/ SUBSIE	ATEGORI/ DIARIAS DI	CATEGORIA DE SUELO EN NORMAS SUBSIDIARIAS DE PLANEAMIENTO MUNICIPAL] S/E	
	7	TIAMÁ INC	S I V I V I V I V I V I V I V I V I V I	Sustituye a	
	5			Sustituido por	



DIRECCION GENERAL DEL CATASTRO

DATOS DESCRIPTIVOS DEL INMUEBLE

Localización:

GALAYO. NAVARREVISCA [ÁVILA] Poligono 3 Parcela 15

Clase: RÚSTICO

Uso principal: Agrario Superficie construida:

Cultino

Año construcción:

Cultivo			
Subparcela	Cultivo/aprovechamiento	Intensidad Productiva	
0	E. Pastos	02	26.7

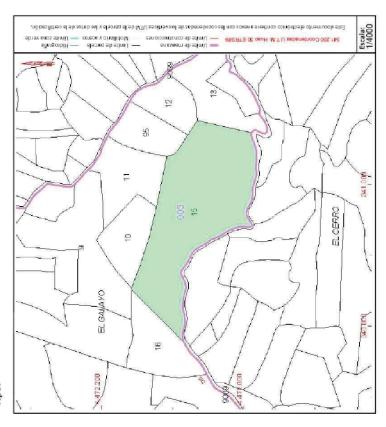
DE DATOS CATASTRALES DE BIEN INMUEBLE CONSULTA DESCRIPTIVA Y GRÁFICA

Referencia catastral: 05167A003000150000QG

Superficie gráfica: 26.729 m2

Participación del inmueble: 100.00 %

Tipo:

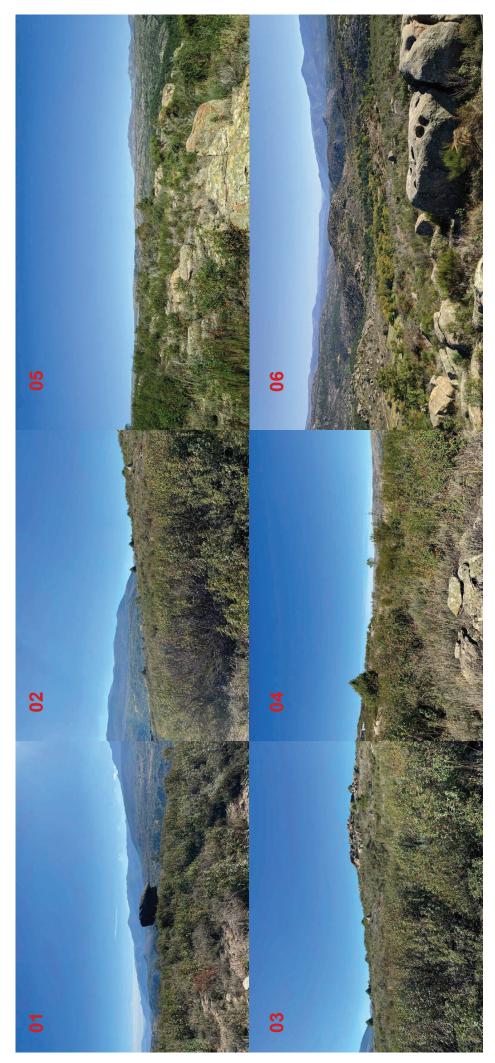


Este documento no es una certificación catastral, pero sus datos pueden ser verificados a través del "Acceso a datos catastrales no protegidos de la SEC"





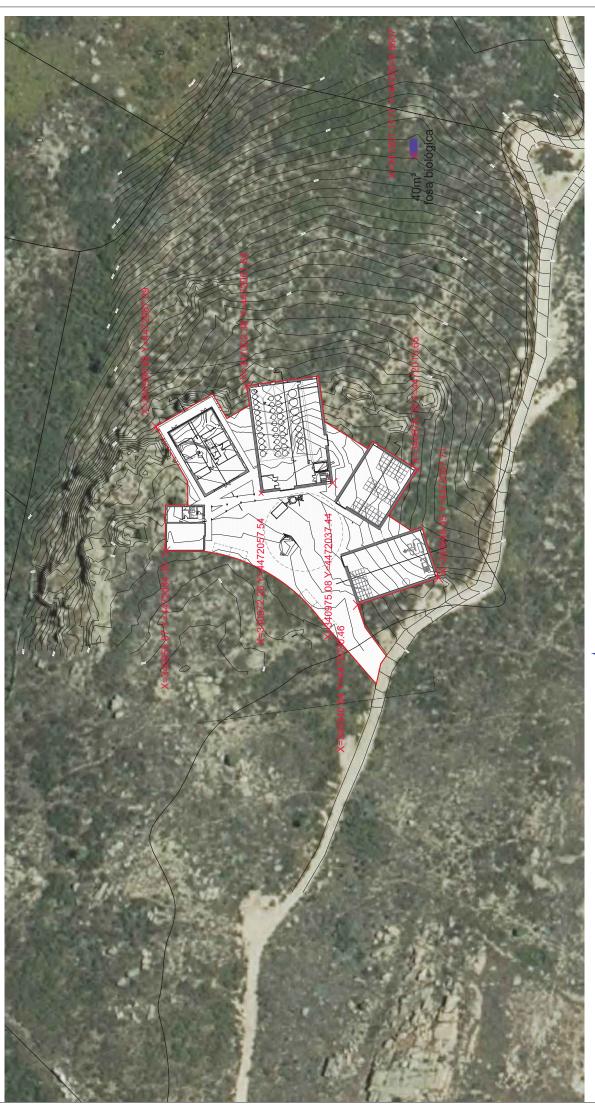
CLIENTE:		SOLIC	SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	PARA	
DOMAINE DEXAIE, S.L.	EXAIE, S.L.	TINTC	INS ALACION DE UNA BODEGA DE ELABÓRACION DE VINO INTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL , CON D. O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	N (NO.0.	
	Fecha	Nombre	Los Ingenieros Agrónomos		
Dibujado	diciembre 2021	M.A.Z			VÉRTICE
Comprobado				1	INGENIERIA INTEGRAL
Aprobado			José Ramon Agüero Velasco Eduardo Or	Eduardo Orozoo Reguero	
				Escala	Revisión
CU300		PL	PLANO CATASTRAL	S/E	
				Sustituye a	
				Sustituido por	





CLIENTE:		SOLIC	SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	
DOMAINE DEXAIE, S.L.	EXAIE, S.L.	TINTO	INSTALACION DE UNA BODEGA DE ELABORACION DE VINO FINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL, CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	
	Fecha	Nombre	Los Ingenieros Agrónomos	
Dibujado	diciembre 2021	MAZ		VÉRTICE
Comprobado				INGENIERIA INTEGRAL
Aprobado			José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozko Reguero	ero
			Escala	Revisión
CH310		TOM/	TOMAS FOTOGRAFICAS	
		Ш	ESTADO INICIAL	a

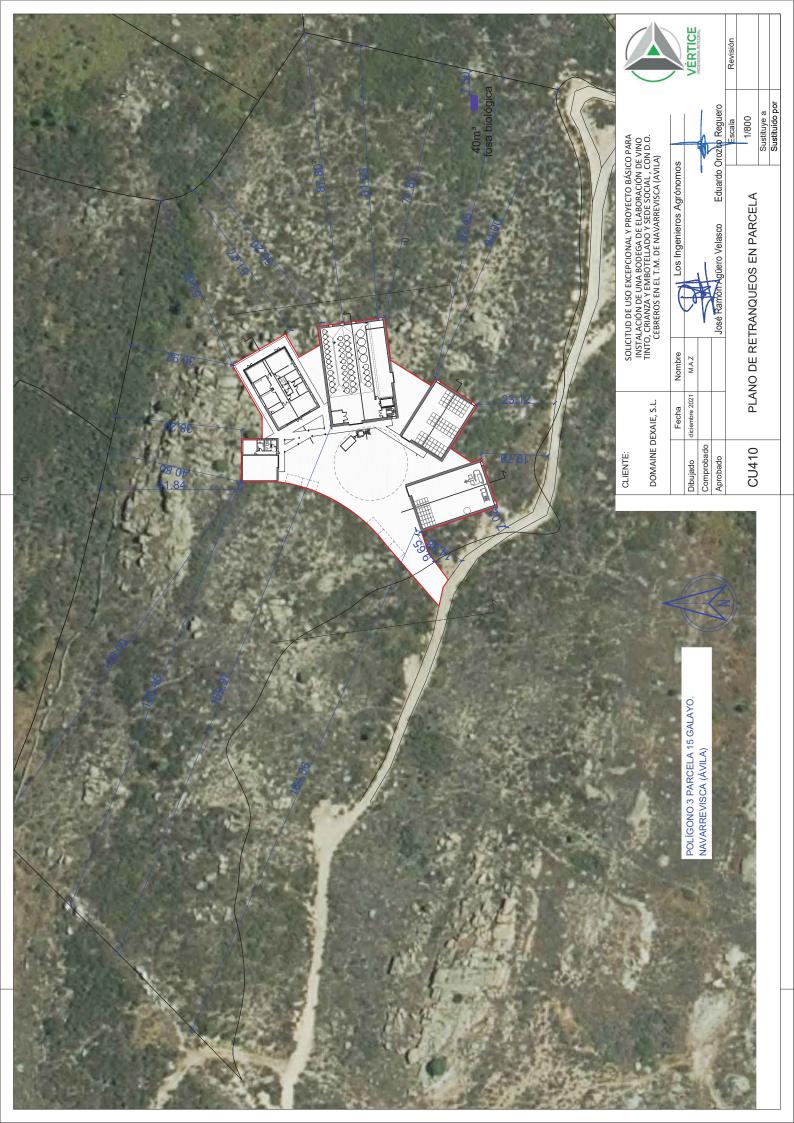


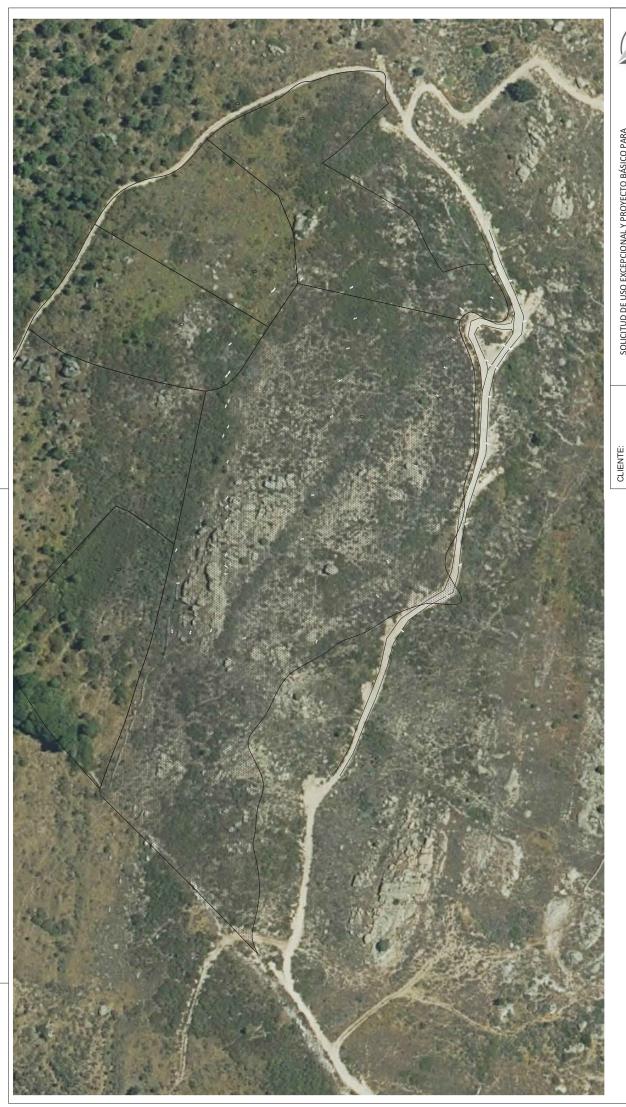






			VÉRTICI	INGENIERIA IN JEGRA		Revisión			
PARA	NINO N D.O.			1	Eduardo Orozoo Reguero	Escala	1/750	Sustituye a	Sustituido por
SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	INSI ALACLION DE UNA BUDEGA DE ELABURACION DE VINO FINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL , CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	Los Ingenieros Agrónomos		<u> </u>	José Ramon Agüero Velasco Eduardo Oro		EMPLAZAMIENTO SOBRE ORTOFOTO	COORDENADAS	
SOLICITUD DE	INSTALACION TINTO, CRIAN CEBRERC	Nombre	M.A.Z	<u> </u>	José R		PLAZAMIENTO	COOK	
	EXAIE, S.L.	Fecha	diciembre 2021				EMI		
CLIENTE:	DOMAINE DEXAIE, S.L.		Dibujado	Comprobado	Aprobado		CU400)	



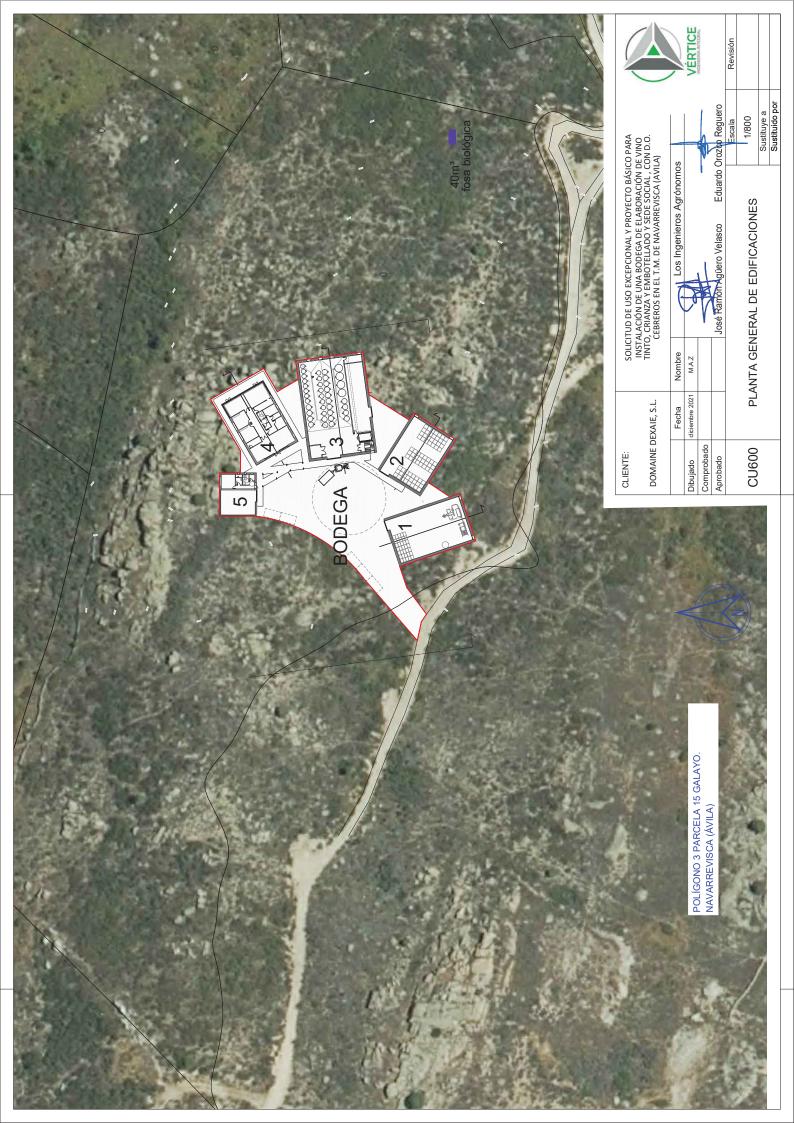


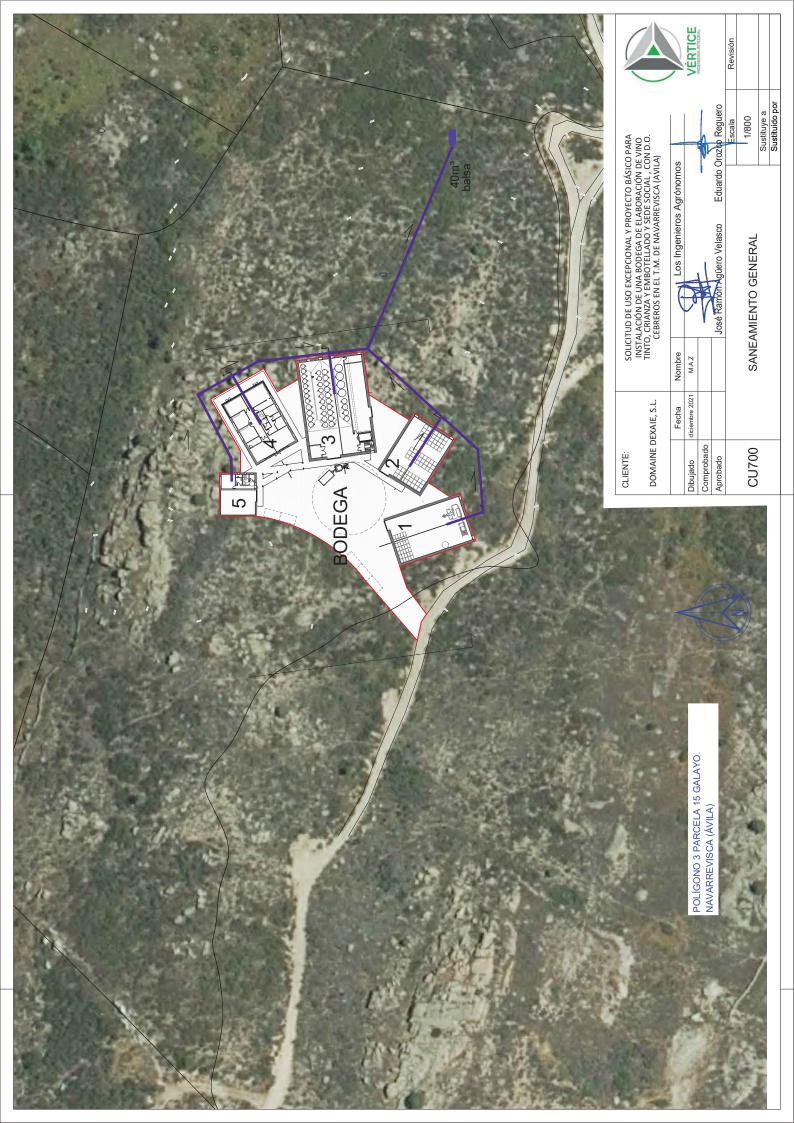


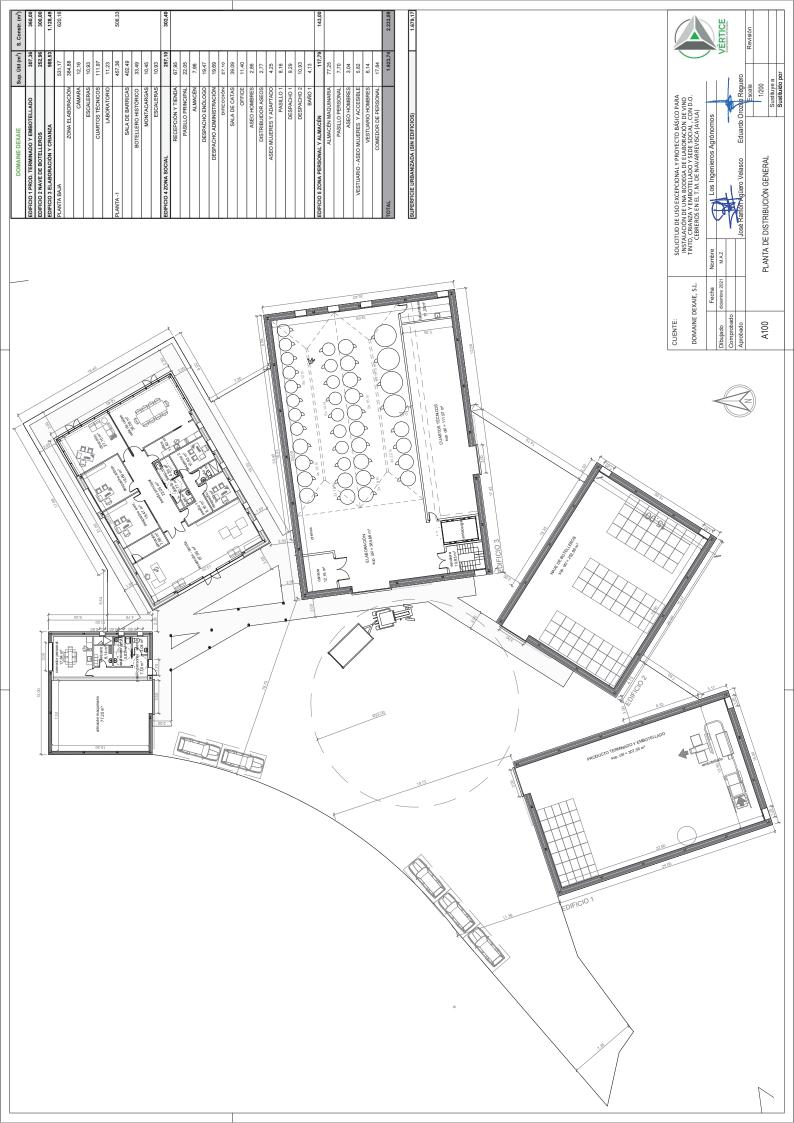


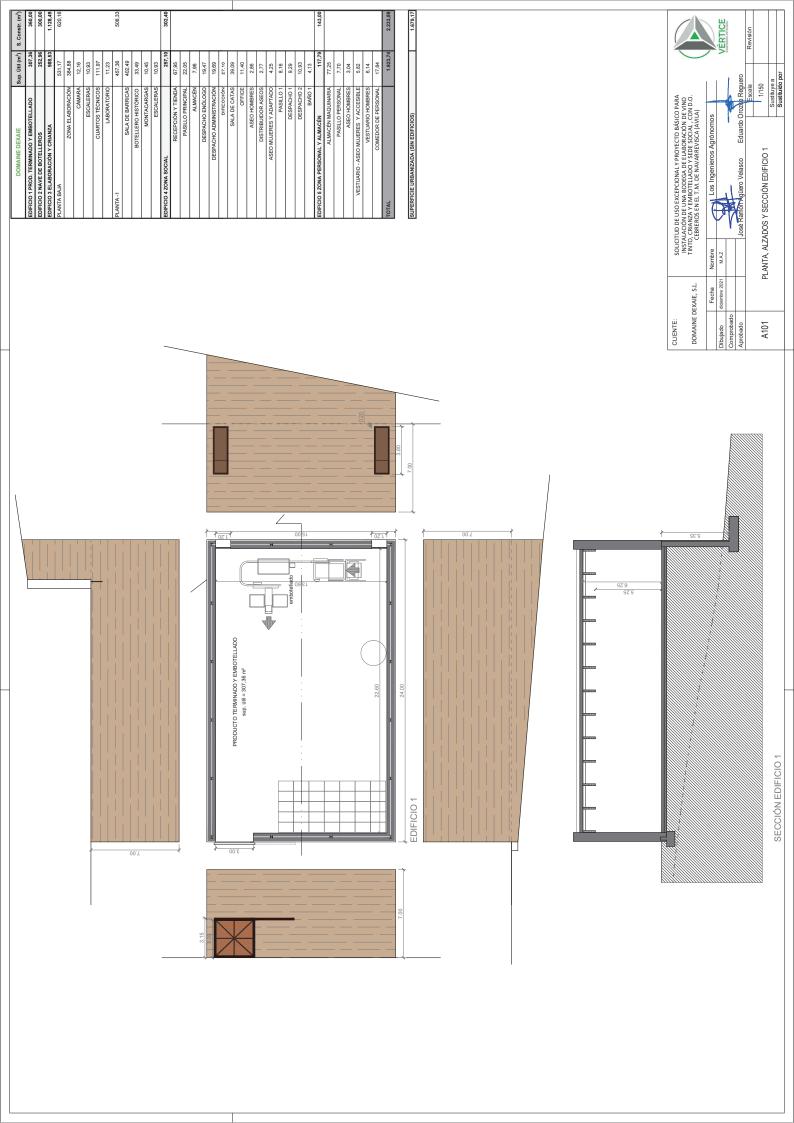
		VÉRTICE	INGENIERIA IN LEGRAL		Revisión			
O PARA E VINO ON D.O. A)			OI.	Eduardo Orozoo Reguero	Escala	1/1.250	Sustituye a	Sustituido por
PROYECTO BÁSIC ELABORACIÓN D SEDE SOCIAL, C ARREVISCA (AVIL	ros Agrónomos					∢		
SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL, CON D.O. CERREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	Los Ingenieros Agrónomos		4	José Ramon Agüero Velasco		ESTADO ACTUAL DE PARCELA		
ITUD DE USO ALACIÓN DE U O, CRIANZA Y E CEBREROS EN	()	V	José Ramor		ACTUAL		
SOLIC	Nombre	M.A.Z				ESTADO		
ilE, S.L.	echa	mbre 2021						

CU500









Sup. Útil (m²)	267.06	988 53	531,17	384,88	12,16	10,93	111,97	11,23	457,36	402,49	33,49	10,45	10,93	257,10		1	- 1								1			8,76		10,93	- 1	117,79	11	67'11						ш	1040:1																			1	1	OTO		-	o por		
	EDITICIO 1 PROD. LERMINADO 1 EMBOTELLADO					ESCALERAS		LABORATORIO	PLANTA -1	SALA DE BARRICAS	BOTELLERO HISTORICO	MONTACARGAS	ESCALERAS	EDIFICIO 4 ZONA SOCIAL	RECEPCIÓN Y TIENDA	PASILIO PRINCIPAL		ALMACEN	DESTACHO ENOCOSO	DESPACHO ADMINISTRACION	DIRECOIÓN	SALA DE CATAS	OFFICE	ASEO HOMBRES	DISTRIBUIDOR ASEOS	ASEO MILIERES Y ADAPTADO	VO.1940	PASILLO	DESPACHO 1	DESPACHO 2	BAÑO 1	EDIFICIO 5 ZONA PERSONAL Y ALMACÉN	AI MACEN MACEN	ALMACEN MACCINATAR	PASILLO PERSONAL	ASEO HOMBRES	VESTUARIO - ASEO MUJERES Y ACCESIBLE	VESTUARIO HOMBRES	COMEDOR DE PERSONAL	TOTAL		COLORIGIA MON AGAPTICA COLI PIOTACION	SUPERFICIE URBANIZADA (SIN EDIFICIOS)													'UD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	INSTALACION DE UNA BODEGA DE ELABORACION DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL, CON D.O.	EBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	Los Ingenieros Agrónomos			José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozao Reguero	1/150	PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 2	Sustitude por		
																																																								CLIENTE: SOLICIT	INSTAIL INSTAI		Fecha	diciembre 2021		Aprobado		A102 PLANTA, ALZA		-	
							0								3.15				NAVE DE BOTELLEROS							000				H						0.000			700 700	EDIFICIO 2	*												***************************************	2.9											SECCION EDIFICIO 2		

2.233,89

S. Constr. (m²) 360,00 1.128,49 620,16

302,40

		Revisi
EDIFICIO 1 PROD. TERMINADO Y EMBOTELLADO EDIFICIO 2 AUVE DE BOTELLEROS EDIFICIO 2 AUVE DE BOTELLEROS EDIFICIO 2 AUVE DE BOTELLEROS EDIFICIO 3 AURA DE BOTELLEROS EDIFICIO 3 AURA DE BOTELLEROS EDIFICIO 3 AURA DE BOTELLERO HISTÓRIO 111,37 LABORATORIO 111,37 EDIFICIO 4 ZONA SOCIAL RECEPCION Y TIENDA 67,96 DESPACHO ENOLOGIO 19,47 DESPACHO ENOLOGIO 19,47 DESPACHO ADMINISTRACION 19,99 DESPACHO ADMINISTRACION 19,99 DESPACHO ADMINISTRACION 19,99 DESPACHO ADMINISTRACION 19,99 AMANCEN 27,19 SALA DE CATAS 98,09 SALA DE CATAS 98,09 ZATORIO PORTICE 11,40 ASECULARIOS SALA DE CATAS 98,09 ZATORIO PORTICE 11,40 ZATORIO PORTICE 11,40		CICTUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA ACACIÓN E UNA CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA) LOS INGENITACIONES LOS INGENITACIONES LOS INGENITACIONES LOS INGENITACIONES LOS INGENITACIONES LOS INGENITACIONES SUSTIMAS SUSTIMAS
		CLIENTE: SOI INDIANA DE DEVAIE, S.L. TIN TIN TO Debujado decembre 2021 MAZ Comprobado Aprobado Aprobad
	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
90'S SL'L	0 F OZ 1	95 9
9040	200 0 CLARTOS TECHNICA Sup. Oil = 111.37 m	
P	ELABORACIÓN ELABORACIÓN Sup. útil = 384.88 m² Contracargas EDIFICIO 3	
PLANTA BAJA - NIVEL +0		

2.233,89

360,00 300,00 1.128,49 620,16

S. Constr. (m²)

Sup. Útil (m²)

DOMAINE DEXAIE

302,40

Eduardo Orozap Reguero
Escala
1/150
Sustituyo a
Sustituio por ECTO BÁSICO PARA ORACIÓN DE VINO : SOCIAL , CON D.O. VISCA (AVILA) grónomos

*	069			
5.74	borelevo historico	13.10	2000	
				800000000000000000000000000000000000000
30.30	29-40			\$6600000000000000000000000000000000000
		Total and the second		5.00
		02.02		5.95
	PLANTA SÓTANO - NIVEL -1			

360,00 300,00 1.128,49 620,16

EDIFICIO 1 PROD. TERMINADO Y EMBOTELLADO EDIFICIO 2 NAVE DE BOTELLEROS EDIFICIO 3 ELABORACIÓN Y CRIANZA PLANTA BAJA

S. Constr. (m²)

Sup. Útil (m²)

DOMAINE DEXAIE

302,40

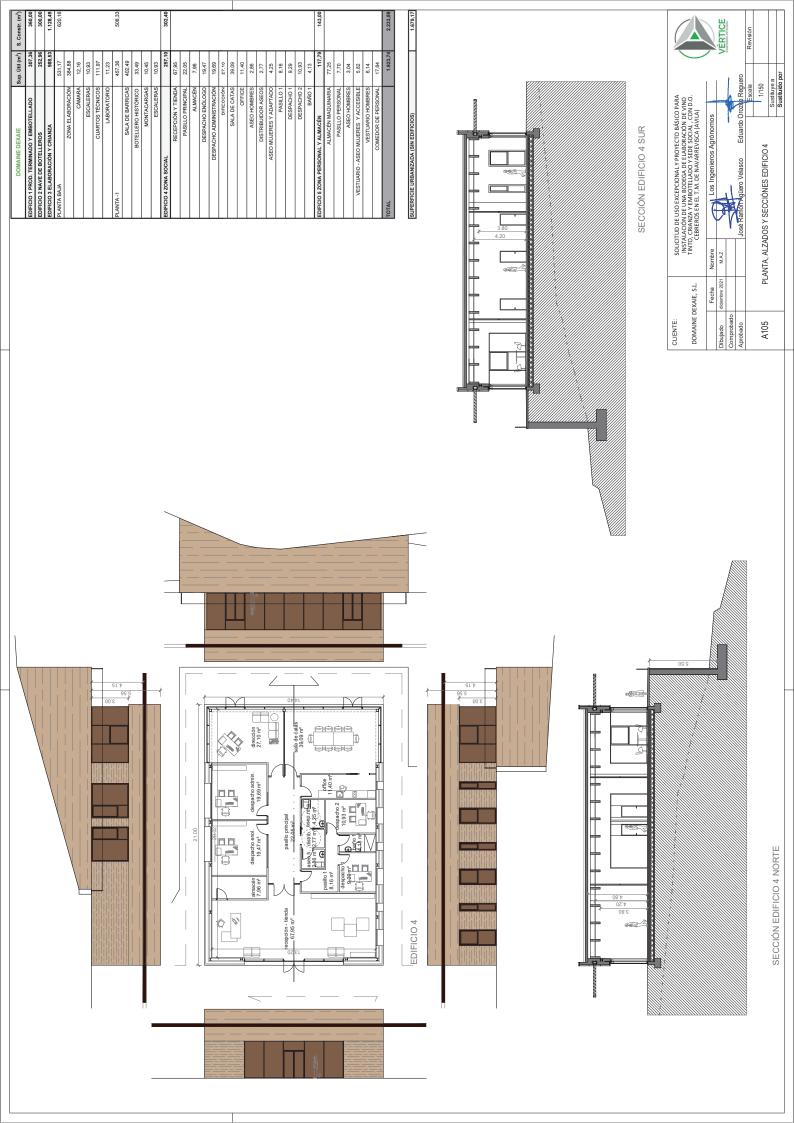
EDIFICIO 2 NAVE DE BOTELLEROS	EDIFICIO 3 ELABORACIÓN Y CRIANZA PLANTA BAJA	ZONA ELABORACIÓN	CAMARA	CUARTOS TÉCNICOS	LABORATORIO PLANTA -1	SALA DE BARRICAS	MONTACARGAS MONTACARGAS	EDIFICIO 4 ZONA SOCIAL	۳	PASILLO PRINCIPAL ALMACÉN ALMACÉN	DESPACHO ENÓLOGO	DESPACHO ADMINISTRACIÓN DIRECOIÓN	SALA DE CATAS	OFFICE ASEO HOMBRES	DISTRIBUIDOR ASEOS	AGIC MODERNE I ADOPT NO	DESPACHO 1 DESPACHO 2	BAÑO 1 EDIFICIO 5 ZONA PERSONAL Y ALMACÉN	ALMACÉN MAQUINARIA	PASILLO PERSONAL ASEO HOMBRES	VESTUARIO - ASEO MUJERES Y ACCESIBLE	VESTUARIO HOMBRES COMEDOR DE PERSONAL	TOTAL	SUPERFICIE URBANZADA (SIN EDIFICIOS)									CLIENTE: SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO DOMAINE DEXAIE, S.L. TEGREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA).	Fecha	MAZ	Aprobado José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozgo Regu	A104 PLANTA-01 Y SECCIONES EDIFICIO 3 Sustinye constants
30.30	3020					boundary on historical		SALA DE BARRICAS							10,99m² hontecarga.	05:1	*	682					6.			5.5	.00		SECCIÓN EDIFICIO 3 SI IR		0072		003	**************************************			SECCIÓN EDIFICIO 3 NORTE

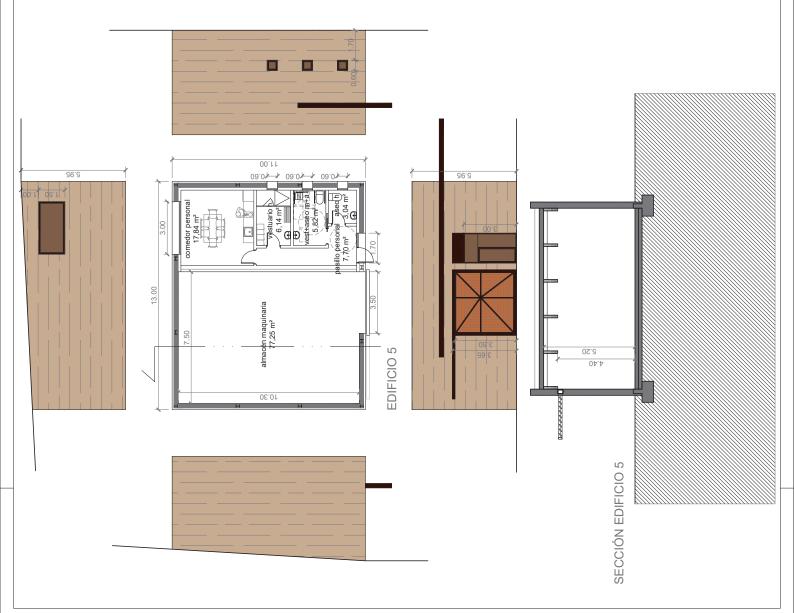
2.233,89

Eduardo Oroxo Reguero

Sustituye a Sustituido por 1/150

EDIFICIO 6 ZONA PERSONAL Y ALMACEN 11779
ALMACEN MAGUINARIA 77.25
PASILLO PERSONAL 7.70
PASILO PERSONAL 7.70
VESTUARIO - ASEO HOMBRES 7.00
VESTUARIO - ASEO HOMBRES 7.90

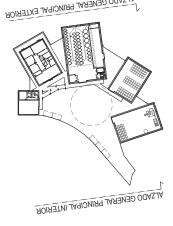


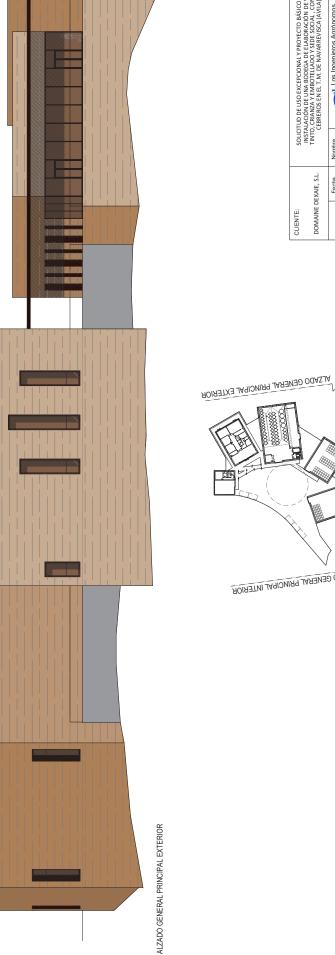


DOMAINE DEVAIE	onb. om (m)	S. Constr. (m ⁻)
EDIFICIO 1 PROD. TERMINADO Y EMBOTELLADO	307,36	360,00
EDIFICIO 2 NAVE DE BOTELLEROS	252,96	300,00
EDIFICIO 3 ELABORACIÓN Y CRIANZA	988,53	1.128,49
PLANTA BAJA	531,17	620,16
ZONA ELABORACIÓN	384,88	
CÁMARA	12,16	
ESCALERAS	10,93	
CUARTOS TÉCNICOS	111,97	
LABORATORIO	11,23	
PLANTA -1	457,36	508,33
SALA DE BARRICAS	402,49	
BOTELLERO HISTÓRICO	33,49	
MONTACARGAS	10,45	
ESCALERAS	10,93	
EDIFICIO 4 ZONA SOCIAL	257,10	302,40
RECEPCIÓN Y TIENDA	64,95	
PASILLO PRINCIPAL	22,05	
ALMACÉN	7,96	
DESPACHO ENÓLOGO	19,47	
DESPACHO ADMINISTRACIÓN	19,69	
DIRECCIÓN	27,10	
SALA DE CATAS	39,09	
OFFICE	11,40	
ASEO HOMBRES	2,86	
DISTRIBUIDOR ASEOS	2,77	
ASEO MUJERES Y ADAPTADO	4,25	
PASILLO 1	8,16	
DESPACHO 1	9,29	
DESPACHO 2	10,93	
BAÑO 1	4,13	
EDIFICIO 5 ZONA PERSONAL Y ALMACÉN	117,79	143,00
ALMACÉN MAQUINARIA	77,25	
PASILLO PERSONAL	7,70	
ASEO HOMBRES	3,04	
VESTUARIO - ASEO MUJERES Y ACCESIBLE	5,82	
VESTUARIO HOMBRES	6,14	
COMEDOR DE PERSONAL	17,84	
TOTAL	1.923,74	2.233.89

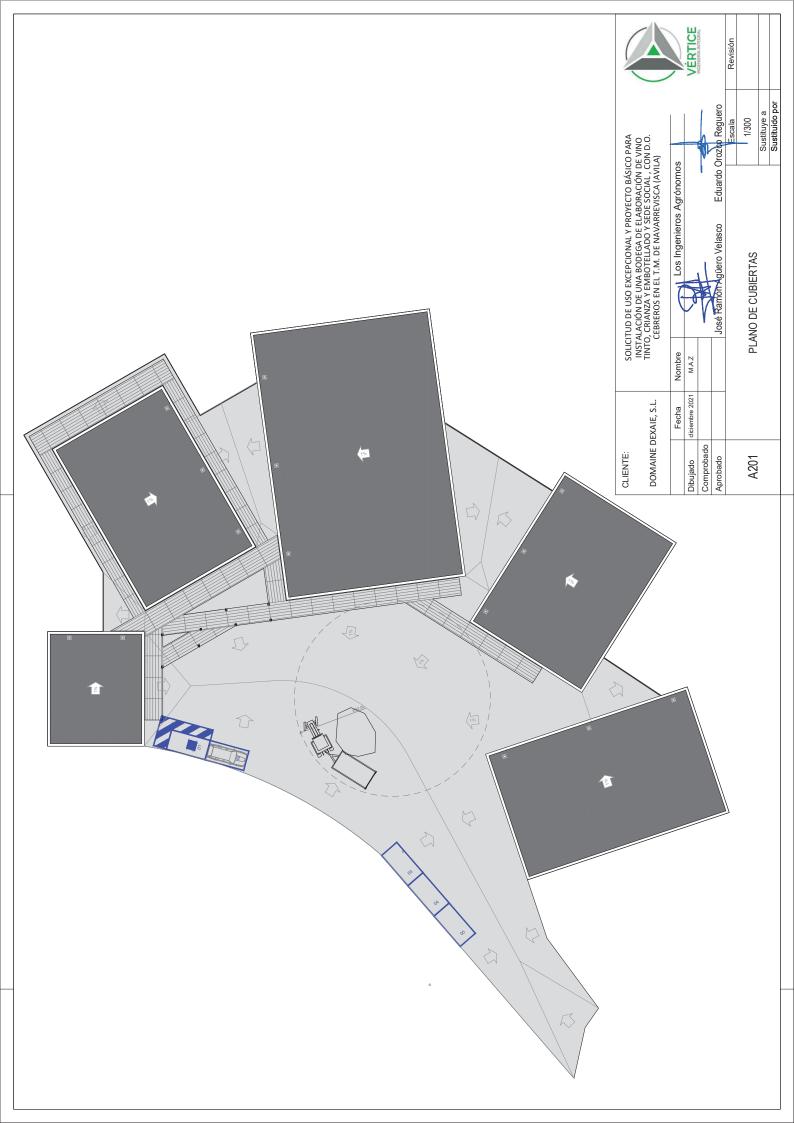
			VÉRTICE	INGENIERIA IN REGRAL		Revisión			
4RA	0.0			1	co Reguero	Escala	1/150	Sustituye a	Custifuido por
SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	INSTALACION DE UNA BODEGA DE ELABORACION DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO Y SEDE SOCIAL , CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	Nombre Los Ingenieros Agrónomos	MAZ		José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozgo Reguero		PLANTA, ALZADOS Y SECCIÓN EDIFICIO 5		
	EXAIE, S.L.	Fecha	diciembre 2021				PL		
CLIENTE:	DOMAINE DEXAIE, S.L.		Dibujado	Comprobado	Aprobado		A106		

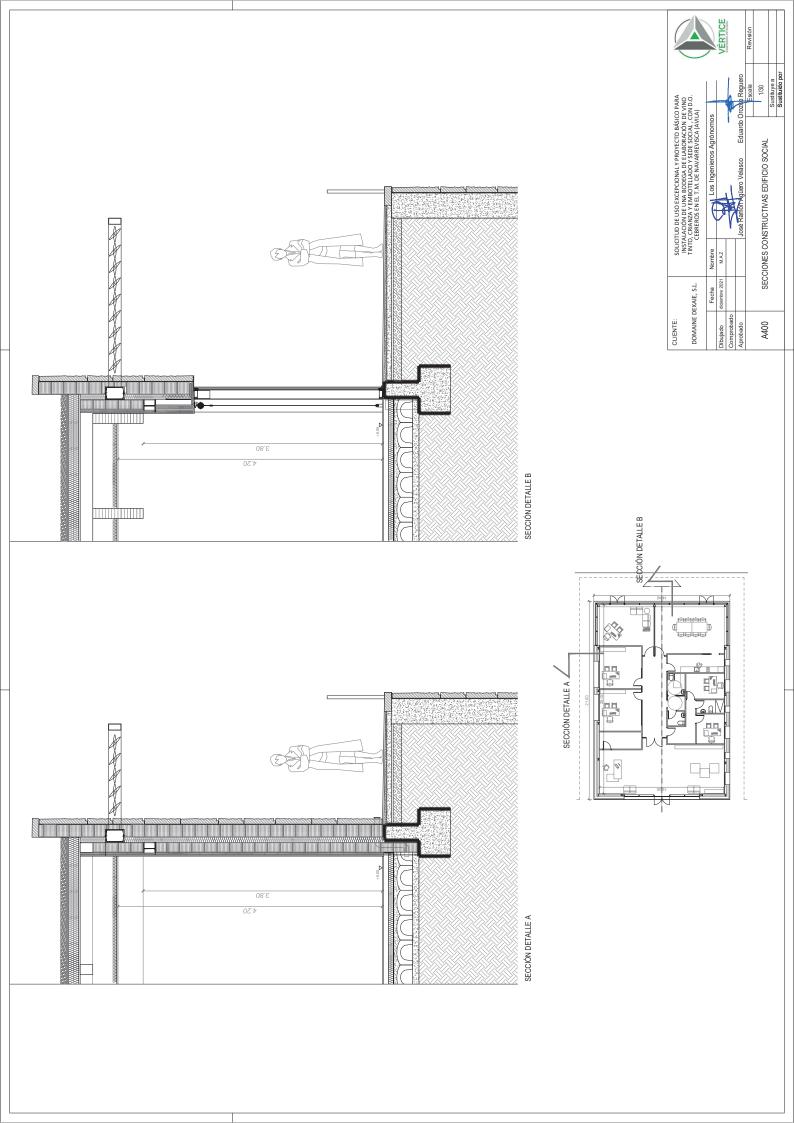


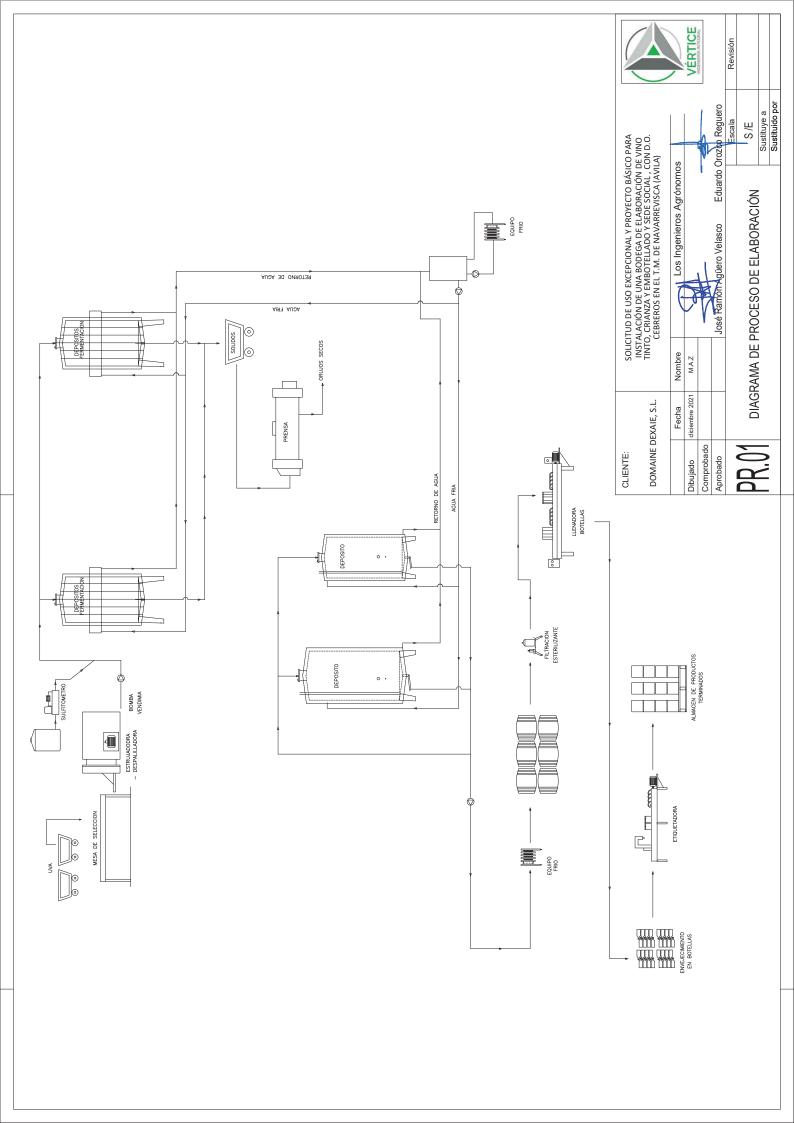




SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA	INSTALACION DE UNA BODEAA DE LABURACION DE VINO FINTO, CRANARA Y EMBORTILADO Y SEDE SOCIAL, COD DO. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)	Los Ingenieros Agrónomos	VERTICE	INGENERIA INTEGRAL	José Ramon Agüero Velasco Eduardo Orozko Reguero	Escala Revisión	ALZADOS GENERALES	Sustituve a
SOLICITUD DE L	INSTALACION I TINTO, CRIANZA CEBREROS	Nombre	M.A.Z	7	José Ra		ALZADOS G	
	EXAIE, S.L.	Fecha	diciembre 2021					
CLIENTE:	DOMAINE DEXAIE, S.L.		Dibujado	Comprobado	Aprobado		A200	









SOLICITUD DE USO EXCEPCIONAL EN SUELO RÚSTICO Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA (AVILA)

DOMAINE DEXAIE, S.L.



RESUMEN DE PRESUPUESTO

VÉRTICE

DOMAINE DEXAIE, S.L.

PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN MATERIAL	
	Importe (ϵ)
1 MOVIMIENTO DE TIERRAS .	70.232,95
2 SOLERAS Y PAVIMENTOS INDUSTRIALES .	122.869,75
3 ESTRUCTURA DE HORMIGÓN .	31.975,37
4 CIMENTACIÓN .	39.795,64
5 ESTRUCTURA MADERA LAMINADA .	83.200,00
6 ALBAÑILERIA .	161.009,31
7 AISLAMIENTOS E IMPERMEABILIZACIONES.DBH6 RADON .	11.955,48
8 ESTRUCTURA METÁLICA Y CERRAJERIA .	12.938,70
9 CUBIERTAS .	63.433,47
10 ALICATADOS Y APLACADOS .	1.523,27
11 PAVIMENTOS .	7.428,94
12 CARPINTERÍA DE ALUMINIO .	50.404,11
13 CARPINTERÍA METÁLICA .	5.205,06
14 CARPINTERIA DE MADERA .	11.524,40
15 PINTURA .	3.958,56
16 PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS .	4.317,26
17 APARATOS SANITARIOS Y EQUIPAMIENTO .	2.831,35
18 ELEVACIÓN .	10.042,13
19 INSTALACIONES .	269.345,13
20 GESTIÓN DE RESIDUOS .	5.106,65
21 CONTROL DE CALIDAD Y ENSAYOS .	6.358,21
22 SEGURIDAD Y SALUD .	7.624,46

Asciende el presente presupuesto de USO EXCEPCIONAL Y PROYECTO BÁSICO PARA INSTALACIÓN DE UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO, CRIANZA Y EMBOTELLADO CON D.O. CEBREROS EN EL T.M. DE NAVARREVISCA, solicitado por **DOMAINE DEXAIE, S.L.**, a la cantidad de "NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL OCHENTA EUROS CON VEINTE CÉNTIMOS (983.080,20 €)

Total .

Valladolid, Diciembre de 2021

Fdo.: EDUARDO OROZCO REGUERO INGENIERO AGRÓNOMO

Fdo.: JOSÉ RAMÓN AGÜERO VELASCO INGENIERO AGRÓNOMO

983.080,20