



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE INDUSTRIA DE PANADERÍA PRECOCIDA CONGELADA

Fase Nº 3

Modificación sustancial de actividad con obras

Titular de la Actividad

CAMPO ANÍBAL BÁKERY S.L.

**Sector 4 – Polígono Industrial “Campo Anibal”
C/. Llaurdors, nº 17
46530 – Puzol (Valencia)**

**Referencia catastral
9985317YJ2898S0001YI**

- NOVIEMBRE 2.025 -

TOMO Nº 1

MEMORIA

Firma Ingeniero

**PALACI TOMAS ENRIQUE
GERARDO - 24318069P**

Firmado digitalmente por PALACI TOMAS ENRIQUE GERARDO -
24318069P
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES, serialNumber=IDCES-24318069P,
givenName=ENRIQUE GERARDO, sn=PALACI TOMAS, cn=PALACI
TOMAS ENRIQUE GERARDO - 24318069P
Fecha: 2025.11.27 16:28:52 +01'00'

AiP *INGENIEROS*

CONSULTORES Y PROYECTOS DE INGENIERÍA

C/. Alcira, nº 2A – pta. 23 – 46989 – Terramelar (Paterna) – Valencia
Tfno. 961370818 - www.aipingenieros.com - e-mail info@aipingenieros.com

W COLEGIO OFICIAL
DE INGENIEROS
AGRÓNOMOS
DE LEVANTE



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 1 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

RELACIÓN DE DOCUMENTOS:

1.- MEMORIA

- Anejo N° 1 - Relación de Maquinaria y Equipos de Proceso Fábrica N° 1
- Anejo N° 2 - Relación de Maquinaria y Equipos de Proceso Fábrica N° 2
- Anejo N° 3 - Repercusiones Medioambientales de la actividad
- Anejo N° 4 - Incendios. Justificación del RCSIEI Protección Pasiva
- Anejo N° 5 - Justificación del CTE DB-SI en la planta de vestuarios y oficinas
- Anejo N° 6 - Estudio Acústico
- Anejo N° 7 - Cumplimiento del CTE – DB SUA en oficinas, vestuarios y comedor
- Anejo N° 8 - Medidas Higiénico Sanitarias de los alimentos
- Anejo N° 9 – Justificación del RITE en oficinas, vestuarios y comedor



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 2 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL PROYECTO	1
2.- ANTECEDENTES	1
3.- SUSTANCIALIDAD DE LAS MODIFICACIONES	2
4.- INTRODUCCIÓN	4
4.1.- TITULAR DE LA ACTIVIDAD	4
4.2.- EMPLAZAMIENTO Y LOCALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL	4
4.3.- COLINDANTES	4
4.4.- RÉGIMEN DE EXPLOTACIÓN Y DE PROPIEDAD	4
4.5.- TIPO DE INDUSTRIA O ACTIVIDAD	5
4.6.- CATEGORÍA DE LA ACTIVIDAD CONFORME A LA LEY 6/2.014 DE PREVENCIÓN, CALIDAD Y CONTROL AMBIENTAL DE ACTIVIDADES EN LA COMUNIDAD VALENCIANA	5
4.7.- AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS PREVIAS	5
4.8.- RELACIÓN DE ACTIVIDADES CONTAMINANTES DE LA ATMÓSFERA Y GRUPOS	6
4.9.- RESUMEN DE DATOS BÁSICOS TRAS LA AMPLIACIÓN	7
5.- PROGRAMA DE ACTUACIONES	8
6.- REGLAMENTACIÓN Y DISPOSICIONES OFICIALES	12
6.1.- NORMATIVA DE LA CONSTRUCCIÓN	12
6.2.- NORMAS TÉCNICAS Y DE SEGURIDAD	13
6.3.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA ESPECÍFICA	16
7.- INFRAESTRUCTURAS. REDES DE SERVICIOS	17
8.- PRESTACIONES DEL EDIFICIO	17
9.- PARCELA	17
10.- SUPERFICIES. TABLAS DE SUPERFICIES CONSTRUIDAS	18
10.1.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS	18
10.2.- DISTRIBUCIÓN INTERIOR DE SUPERFICIES EN EL EDIFICIO Nº 1 (FÁBRICA ACTUAL) ..	19
10.3.- DISTRIBUCIÓN INTERIOR DE SUPERFICIES EN EL EDIFICIO Nº 2 (AMPLIACIÓN DE FÁBRICA)	20
11.- JUSTIFICACIÓN DEL PLANEAMIENTO Y APROVECHAMIENTO URBANÍSTICO	21
12.- DESCRIPCIÓN DEL NUEVO EDIFICIO A HABILITAR	23
13.- TIPOLOGÍA CONSTRUCTIVA DEL NUEVO EDIFICIO Nº 2	26
14.- COMPARTIMENTACIÓN INTERIOR	29
15.- PUERTAS DE EVACUACIÓN	30
16.- PUERTAS DE PASO ENTRE SECTORES DE INCENDIO	31
17.- ACCESIBILIDAD AL EDIFICIO Nº 2 Y AL ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL	32





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

18.- JUSTIFICACIÓN DEL R.D. 486/1.997. LOCALES DE TRABAJO, VESTUARIOS Y COMEDOR	34
19.- SISTEMAS ANTIATRAPAMIENTO A DISPONER EN LAS PUERTAS SECCIONALES, CORREDERAS Y ENROLLABLES RÁPIDAS	36
20.- REDES DE SANEAMIENTO. PUNTOS DE VERTIDO	37
21.- MEJORAS MEDIOAMBIENTALES PROYECTADAS	38
21.1.- GASES REFRIGERANTES. REDUCCIÓN DE EMISIONES EFECTO INVERNADERO (GEI)	38
21.2.- INCORPORACION DE FUENTES RENOVABLES DE ENERGÍA EN LA INDUSTRIA	39
21.2.1.- ESTIMACIÓN Y/O DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL	39
21.2.2.- ACTUACIONES PARA EJECUTAR LA INSTALACIÓN	39
21.2.3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS FOTOVOLTAICOS, DIMENSIÓN, TECNOLOGÍA, POTENCIA UNITARIA	40
21.2.4.- RENDIMIENTO DE LA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA MEDIANTE EL SISTEMA DE INFORMACIÓN	41
21.2.5.- PRODUCCIÓN ELÉCTRICA MENSUAL DURANTE UN AÑO DE LA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA EN KWH	42
21.2.6.- BALANCE ENERGÉTICO	43
21.2.7.- DETERMINACIÓN DEL AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA ANUAL	43
21.2.8.- DISMINUCION DE LAS EMISIONES DE CO2, SOX, NOX Y DEL PCA	44
22.- MEJORAS TECNOLÓGICAS PROYECTADAS	45
23.- PROGRAMA PRODUCTIVO	47
23.1.- DIAGRAMA DE FLUJO. FABRICACIÓN DE PAN DE AGUA	47
23.2.- PROCESO PRODUCTIVO	48
23.3.- PRODUCTOS	55
23.3.1.- PRODUCTOS Y FORMAS DE PRESENTACIÓN	55
23.4.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN LA ACTUAL FÁBRICA 1 (EDIFICIO 1)	55
23.5.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN LA NUEVA FÁBRICA 2 (EDIFICIO 2)	56
23.6.- FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS	57
23.7.- CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS EN ACTUAL FÁBRICA 1	57
23.8.- CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS EN LA NUEVA FÁBRICA 2	57
24.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 1	58
24.1.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 1	58
24.2.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 2	59
25.- ESTRUCTURA LABORAL DE LA EMPRESA	60
25.1.- NÚMERO DE TRABAJADORES EN EL ACTUAL CENTRO DE TRABAJO (EDIFICIO Nº 1)	60
25.2.- NÚMERO DE TRABAJADORES EN LA AMPLIACIÓN DE LA FÁBRICA (EDIFICIO Nº 2)	60
26.- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO EN LA FÁBRICA 2	61
26.1.- INSTALACIONES DE TRANSFORMACIÓN	61
26.2.- INSTALACIONES DE ENVASADO	67
26.3.- MAQUINARIA Y TRANSPORTE INTERNO	68
26.4.- OTRAS INSTALACIONES Y EQUIPOS	68





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

27.- INSTALACIONES ELÉCTRICAS.....	69
27.1.- SISTEMA DE ALIMENTACIÓN. TENSIONES DE ALIMENTACIÓN	69
27.2.- AMPLIACIÓN DEL CENTRO ELÉCTRICO DE TRANSFORMACIÓN	69
27.3.- CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	69
27.3.1.- LOCALES HÚMEDOS	71
27.3.2.- LOCALES MOJADOS.....	72
27.3.3.- LOCALES POLVORIENTOS SIN RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN	73
27.3.4.- LOCALES A MUY BAJA TEMPERATURA.....	73
27.3.5.- LOCALES AFECTOS A UN SERVICIO ELÉCTRICO.....	74
27.3.6.- ZONAS CON RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN	75
27.4.- CLASIFICACIÓN DE LAS SUPERFICIES CONSTRUIDAS SEGÚN RIESGOS.....	79
27.5.- POTENCIA ELÉCTRICA INSTALADA EN FÁBRICA 1 (ACTUAL).....	80
27.6.- POTENCIA ELÉCTRICA INSTALADA EN FÁBRICA 2 (AMPLIACIÓN)	81
27.7.- POTENCIA ELÉCTRICA DEMANDADA	82
28.- RELACIÓN DE MAQUINARIA E INSTALACIONES, Y SUS POTENCIAS ELÉCTRICAS	83
29.- REPERCUSSIONES MEDIO AMBIENTALES	83
30.- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS EN EL NUEVO EDIFICIO	84
31.- ESTUDIO ACÚSTICO	86
32.- CTE - DB SUA 9 / ACCESIBILIDAD.....	87
33.- RITE. INSTALACIONES DE VENTILACIÓN Y DE CLIMATIZACIÓN EN OFICINAS, VESTUARIOS Y COMEDOR.....	87





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

1.- OBJETO DEL PROYECTO

CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L. (CAB) dispone actualmente de una fábrica de pan congelado, con una línea de producción de pan de pita congelado, y 2 líneas de producción de pan de masas hidratadas (pan de agua), precocido y congelado.

La actual fábrica se halla implantada en lo que denominamos “edificio 1”, propiedad de EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L. (NM).

En la misma parcela donde se halla este “edificio nº 1”, actualmente se está construyendo un segundo edificio industrial, al que denominamos “edificio 2”, el cual es una nave industrial sin uso específico también promovida por EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L.

Con este proyecto, se pretende la ampliación de la actual fábrica, habilitando interiormente el “edificio 2”, anexo al actual “edificio 1”, con espacio y volumen suficiente para albergar a otras 3 nuevas líneas de producción de pan de agua, y a una nueva cámara frigorífica de productos terminados congelados con capacidad suficiente para la nueva capacidad productiva.

Denominaremos:

- | | |
|-------------------|---|
| Fábrica nº 1..... | la actual fábrica |
| Fábrica nº 2..... | la ampliación de la fábrica en proyecto |

2.- ANTECEDENTES

Expediente nº 1758814 Y – Ayuntamiento de Puzol

La actual fábrica de panadería congeladas dispone de:

1. Licencia Ambiental concedida por Resolución nº 2.010 de 23 de abril de 2.025.
2. Licencia de Apertura concedida por Resolución nº 5.857 de 07 de noviembre de 2.025.

Expediente nº 2020150 P – Ayuntamiento de Puzol

La nave industrial sin uso específico donde se va a instalar la ampliación de la fábrica de panadería congelada, dispone de:

1. Licencia de obras concedida por Resolución nº 1.044 de 05 de marzo de 2.025.
2. Cumplimiento de condiciones para la Licencia de Obras, por Resolución nº 1.692 de 07 de abril de 2.025.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

3.- SUSTANCIALIDAD DE LAS MODIFICACIONES

Las modificaciones proyectadas pueden considerarse SUSTANCIALES, tanto en cuanto el incremento de la capacidad de producción es superior al 50 %.

Estado actual:

La actual actividad en el primer edificio dispone de 2 líneas de producción de pan de agua, 1 línea de producción de pan de pita, 1 cámara de fermentación estática de los panes sobre tablas dispuestas en carros, 3 hornos de cocción de pan de agua, 1 horno de cocción de pan de pita, 5 túneles de congelación estática en carros con una capacidad total de 32 carros, 1 línea de encajado y paletizado, y una cámara de productos congelados con capacidad para 420 palets.

En las cubiertas de la actual fábrica existe instalada una planta solar fotovoltaica para autoconsumo de potencia generadora 130 KWp.

Estado proyectado:

La ampliación proyectada contempla la instalación de 3 nuevas líneas de producción de pan de agua, 3 cámaras de fermentación dinámica, 5 hornos de cocción de pan de agua, 2 cintas espirales de enfriamiento en continuo, 2 espirales de congelación dinámica en continuo, 2 líneas de encajado y paletizado, y 1 cámara de productos congelados con capacidad para 1.740 palets.

En las cubiertas de la ampliación de la fábrica en el segundo edificio, se proyecta la instalación de una planta solar fotovoltaica para autoconsumo de potencia generadora 387,20 KWp.

En la siguiente tabla se cuantifican los parámetros en base a los cuales se puede considerar la ampliación de la fábrica como una modificación SUSTANCIAL.

CRITERIOS TÉCNICOS	ACTUAL	TRAS AMPLIACIÓN	INCREMENTO	% INCREMENTO
Nº de trabajadores	80	142	62	77,50
Capacidad de producción (Tm/año)	5.351,04	17.896,04	12.545,00	234,44
Materias primas consumidas (Tm/año)	3.771,50	12.540,73	8.769,23	232,51
Potencia eléctrica instalada (Kw)	824,11	2.031,91	1.207,80	146,56
Potencia centro transformación (KVA)	630	1.000	370	58,73
Potencia térmica instalada (Kw)	1.472,40	3.071,30	1.598,90	108,59
Consumo de gasóleo (l/año)	549.629	1.146.479	596.850	108,60
Consumo de agua (m³/año)	4.706,50	15.649,11	10.942,61	232,50
Volumen de vertidos (m³/año)	1.826	3.652	1.826	100,00
Emisiones másicas a atmósfera (nº hornos)	4	9	5	125,00
Superficie construida (m²)	2.659,00	7.656,00	4.997,00	187,93
Riesgo intrínseco de incendios	M-5	M-5	0	0,00





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Conforme a la Ley 6/2.014 de 25 de julio de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades de la Comunidad Valenciana, las modificaciones proyectadas pueden considerarse como SUSTANCIALES, en base a los criterios técnicos indicativos para determinar cómo sustancial una modificación de la instalación.

- ✓ Se aumenta la capacidad de producción en un 234,44 % (> 50 %).
- ✓ Se incrementa el consumo de materias primas en un 232,51 % (> 50 %)
- ✓ Se incrementa el consumo de agua en un 232,50 % (> 50 %)
- ✓ La potencia eléctrica instalada (energía) se incrementa en un 146,56 % (> 50 %)
- ✓ Se incrementan las emisiones másicas a la atmósfera en un 125,00 % (> 25 %).
- ✓ Se incrementan los vertidos de aguas residuales en un 100 % (> 25 %).
- ✓ No se incorporan al proceso sustancias peligrosas.

Siendo la modificación proyectada SUSTANCIAL, se precisa modificar la actual LICENCIA AMBIENTAL para la misma.

JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD			
<i>Ley 6/2.014, de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana</i>			
CRITERIOS TÉCNICOS SUSTANCIALIDAD	% modificación	Límite del criterio técnico	SUSTANCIAL SI / NO
a) Incremento capacidad producción (anual)	234,44	> 50%	SÍ
b) Incremento consumo (anual)			
Consumo de agua	232,50	> 50 %	SÍ
Materias primas	232,51	> 50%	SÍ
Potencia instalada	224,84	> 50%	SÍ
c) Incremento de emisión másica de los contaminantes atmosféricos	125,00	> 25%	SÍ
d) Incremento del caudal de vertido	100,00	< 25%	SÍ
e) Incorporación al proceso de sustancias peligrosas, o incremento de las mismas	0	> 0%	NO
f) Incorporación al proceso de sustancias peligrosas reguladas en la normativa de accidentes graves, o incremento de las mismas	0	> 0%	NO
g) Incremento en generación de residuos peligrosos	0	> 10 Tm/año > 25 %	NO
h) Incremento en generación de residuos no peligrosos	0	> 50 Tm/año > 50 %	NO
i) Cambio funcionamiento de instalación de incineración de residuos	0	---	NO
j) Modificación en el punto de vertido que implique un cambio en la masa permitida	0	---	NO
k) Adquisición de la condición de gestor de residuos	0	Adquisición condición gestor > 50%	NO





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.- INTRODUCCIÓN

4.1.- TITULAR DE LA ACTIVIDAD

Titular: CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L.U.
CIF:B-98383805

Domicilio Social: C/. LLauradors, nº 17 – Polígono industrial Campo Aníbal
46530 – Puzol (Valencia)
TI. 961519909

Representante: Vicente Víctor Ballester Muñoz – N.I.F. 22.541.266-R
Administrador único

4.2.- EMPLAZAMIENTO Y LOCALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL

Domicilio Actividad: C/. LLauradors, nº 17
Sector 4 (Polígono industrial Campo Anibal)
46530 – Puzol (Valencia)

Referencia catastral: 9985317YJ2898S0001YI

El establecimiento industrial se encuentra ubicado en suelo urbanizado industrial, en el Sector 4, Zona industrial “Campo Anibal” de Puzol y se encuentra dotado de todos los servicios y acometidas: agua potable, agua contra incendios, alcantarillado (aguas residuales y pluviales), teléfono, electricidad, etc.

4.3.- COLINDANTES

Los colindantes del establecimiento, son los siguientes:

Frente..... C/. LLauradors
Derecha..... Solar sin edificar
Izquierda..... Hispalco S.A.
Fondo..... C/. Barranc Pascual

4.4.- RÉGIMEN DE EXPLOTACIÓN Y DE PROPIEDAD

Explotación: Propia de CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L.U.

Inmueble: Propiedad de EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L.

Entre EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L. y CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L. media un contrato de arrendamiento de inmueble.

Ambas empresas son empresas vinculadas, dado que EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L. es propietaria del 100 % del capital social de CAMPO ANÍBAL BAKERY S.L., y el administrador único de ambas empresas es la misma persona.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**4.5.- TIPO DE INDUSTRIA O ACTIVIDAD**

Actividad: Fabricación de panadería congelada
Clasificación CNAE 93: 15.822
Clasificación CNAE 09: 10.72
Clasificación IAE: 4191

4.6.- CATEGORÍA DE LA ACTIVIDAD CONFORME A LA LEY 6/2.014 DE PREVENCIÓN, CALIDAD Y CONTROL AMBIENTAL DE ACTIVIDADES EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

Conforme al Anexo II de la Ley 6/2.014 de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana, la clasificación de la actividad que nos ocupa es la siguiente:

Categoría de actividades sujetas a Licencia Ambiental	
9.2.ii	Industrias agroalimentarias. Tratamiento y transformación, distintos del mero envasado, de materias primas vegetales, con una capacidad de producción de productos acabados superior a 5 toneladas por día y hasta 300 Tm/día.
13.2.1	Actividades con carga térmica ponderada superior a 200 Mcal/m ²

sujeta por tanto a LICENCIA AMBIENTAL por los epígrafes 9.2.ii y 13.2.1 del Anexo II, con:

- Una capacidad de producción máxima estimada de 74,57 Tm/día > 5 Tm/día, en la fase nº 3, trabajando con 5 líneas de pan de agua a razón de 3 turnos/día, y con la línea de pan de pita a razón de 1 turno/día.
- Una carga térmica media corregida y ponderada 200 Mcal/m² < Q < 800 Mcal/m², superior a los 200 Mcal/m².

4.7.- AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS PREVIAS

<input type="checkbox"/>	Accidentes graves (R.D. 1.254/1.999).....	NO
<input type="checkbox"/>	Impacto ambiental	NO
<input type="checkbox"/>	Autorización ambiental integrada	NO
<input type="checkbox"/>	Contaminación atmosférica. Grupos A/B/C	SÍ*
<input type="checkbox"/>	Almacenamiento de productos químicos	NO
<input type="checkbox"/>	Estructuras metálicas clasificadas	NO
<input type="checkbox"/>	Minería	NO
<input type="checkbox"/>	Talleres de tacógrafos	NO
<input type="checkbox"/>	Talleres de limitadores de velocidad	NO
<input type="checkbox"/>	Producción, distribución o transporte de energía	NO
<input type="checkbox"/>	Armas y explosivos o industrias de interés militar	NO
<input type="checkbox"/>	Producción o uso de estupefacientes o psicotrópicos	NO
<input type="checkbox"/>	Depósitos fijos de GLP o gas natural	NO
<input type="checkbox"/>	Instalaciones con riego para la prevención de la legionelosis	NO





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

La industria no se ve afectada por la Ley 16/2.002 de Prevención y control integrados de la contaminación (IPPC).

La industria no se ve afectada por la directiva 82/43 CEE de espacios de la Red Natura 2.000.

(*) *La industria está sujeta a AUTORIZACIÓN de emisiones contaminantes, encuadrada dentro del Grupo B.*

4.8.- RELACIÓN DE ACTIVIDADES CONTAMINANTES DE LA ATMÓSFERA Y GRUPOS

Conforme al Real Decreto 100/2.011 de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera, esta industria está catalogada dentro del grupo B, por lo que está sujeta a AUTORIZACIÓN de emisiones:

	CÓDIGO	GRUPO
Actividad 1 / Primaria		
Capacidad de producción = 17.896,04 Tm/año > 10.000 Tm/año		
Hornos de pan, masas diversas o galletas con c.p. < 10.000 Tm/año	04 06 05 01	B
Actividad 2 / Secundaria		
Potencia térmica instalada en los 9 hornos = 2.759,80 Kw > 2.300 Kw		
Equipos de combustión sin contacto directo en la industria alimentaria en cocciones, esterilización u operaciones similares de 70 Kw < p.t.n.< 2.300 Kw	03 02 05 06	B
Actividad 3 / Secundaria		
Potencia térmica instalada en las 3 calderas de agua caliente = 311,50 Kw > 250 Kw		
Calderas con p.t.n. < 250 Kw	03 01 03 02	B
Actividad 4 / Secundaria		
Almacenamiento de harina en silos = 2 x 60 Tm. Manipulación = 50,72 Tm/día		
Almacenamiento u operaciones de manipulación o transporte de materiales pulverulentos en la industria de la alimentación, con capacidad de manipulación < 200 t/día	04 06 17 52	-- (**)
Actividad 5 / Secundaria		
Instalaciones frigoríficas con gases refrigerantes HFC y/o CO ₂		
Uso de CO ₂ , HFC, y NH ₃ y otros halocarburos o gases fluorados, incluidas las sustancias que agotan la capa de ozono, en otras actividades	06 05 03 00	--





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**4.9.- RESUMEN DE DATOS BÁSICOS TRAS LA AMPLIACIÓN**

Actividad:	Fabricación de panadería
Clasificación CNAE 2.009:	10.72 / Fabricación de panadería
Categoría de la actividad (Ley 6/2014):	Transformación de productos vegetales con capacidad > 5 Tm/día Actividades con carga térmica > 200 Mcal/m ²
Capacidad de producción:	17.896,04 Tm/año
Superficie total construida:	7.656,00 m ²
Nº trabajadores:	142 personas en 3 turnos de trabajo/día
Carga térmica corregida y ponderada:	200 Mcal/m ² < Q < 800 Mcal/m ² Riesgo intrínseco MEDIO
Tipología de la construcción:	Edificio configuración tipo C.
Nivel sonoro máximo a transmitir:	< 70 dB(A) de día / < 60 dB(A) de noche
Potencia eléctrica instalada:	2.031,91 Kw
Potencia generada fotovoltaica:	517 Kw
Centro de transformación	CSI + CTC de 1.000 KVA
Tensión de suministro eléctrico:	20.000 V / 400 V, trifásico
Potencia térmica instalada:	3.071,30 KW
Consumo previsto de gasoil:	1.146.478,91 l/año
Consumo anual de agua:	15.649 m ³ /año
Volumen anual de vertidos:	3.652 m ³ /año





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

5.- PROGRAMA DE ACTUACIONES

Tipo de inversión:

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Nueva instalación | <input checked="" type="checkbox"/> Ampliación | <input type="checkbox"/> Mejora o modernización |
| <input type="checkbox"/> Adaptación a la normativa | <input type="checkbox"/> Mejora medioambiental | <input type="checkbox"/> Reforma interior de local |
| | | <input type="checkbox"/> Reforma vallado de la parcela |

La ampliación de la fábrica en el edificio nº 2 dispondrá de los siguientes recintos, salas, obradores, etc:

- Muelle de recepción de cartón, envases y otros aprovisionamientos.
- Muelle de expediciones de productos terminados.
- Almacén de cartón y envases.
- Sala de equipos generadores de ACS (agua caliente) y de depósitos de agua fría
- Recinto de ciclones ATEX de aspiración de harina.
- Recinto para silos de harina.
- Obrador de amasado y formación del pan de agua.
- Cámara frigorífica para masas madres.
- Sala de fermentación.
- Sala de cocción.
- Sala de enfriado y congelación.
- Sala de encajado y paletizado.
- Cámara frigorífica de conservación de productos congelados.
- Lavadero de utillaje.
- Comedor para personal de fábrica.
- Vestuarios y servicios sanitarios.
- Oficinas.
- Botiquín

El proyecto de esta ampliación de fábrica comienza una vez finalizada la construcción de la nave industrial por parte de EL NOU MOLÍ DE VALENCIA S.L., momento en el que CAMPO ANIBAL BAKERY S.L. iniciará las obras de habilitación interior de la nueva nave.

Este proyecto se prevé se prevé desarrollar en tres fases de ejecución:





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**Fase de ejecución nº 1:****Habilitación interior del edificio, y puesta en marcha de la cámara de productos congelados y de la primera línea de producción de panadería**

- Instalación de depósito enterrado de agua potable de 30.000 l.
- Instalación EDAR de depuradora enterrada de aguas residuales (separación de sólidos y oxidación).
- Construcción de la cámara de productos terminados congelados, con cerramientos de paneles aislantes frigoríficos.
- Habilitación interior de la sala de encajado y paletizado, con cerramientos de paneles aislantes frigoríficos.
- Habilitación del muelle de recepción de materias primas y cartón, con cerramientos de paneles aislantes frigoríficos.
- Habilitación del muelle de expedición de productos terminados, con cerramientos de paneles aislantes frigoríficos.
- Habilitación de la sala de máquinas y terraza técnica para equipos frigoríficos, con paneles micro fisurados acústicos de lana de roca.
- Habilitación interior de los recintos de proceso: silos de harina, lavadero, obrador, sala de fermentación, sala de cocción, sala de enfriado y de congelación, almacén de cartón y envases, cámara de masas madres, cuarto de soplantes para silos de harina, sala de equipos ACS y depósitos de agua fría..
- Habilitación interior de la planta de oficinas y vestuarios.
- Revestimientos técnicos de suelos aptos para uso alimentario con aplicaciones de resinas epoxi, morteros de poliuretano, acabados tipo litio, etc., en las salas, obradores y cámara de congelación.
- Instalación de sistema de estanterías compactas en la cámara de productos congelados.
- Instalación de una central frigorífica en tándem con gas CO₂ subcrítico para la cámara de productos congelados.
- Instalación de una central frigorífica enfriadora de agua glicolada para la refrigeración de la sala de encajado, del muelle de expediciones y cámara de masas madres.
- Instalación de una central frigorífica en tándem de CO₂ subcrítico para el túnel espiral de congelación.
- Instalación de una central frigorífica enfriadora de agua glicolada para la refrigeración del obrador de masas, de la cámara de fermentación, y del recinto de los silos de harina.
- Instalación de los equipos de climatización y renovación de aire en la planta de oficinas y vestuarios.
- Instalación de 2 silos de harina de 60 Tm cada uno, con 2 sistemas de impulsión de harina hasta 2 estaciones de carga en el obrador de masas.
- Instalación de una planta de dosificación de microingredientes (sal y levaduras).
- Instalación de 3 amasadoras, elevadores volcadores de artesas, y 1 fraccionador de pastones de masas madres.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

MEMORIA

- Instalación de la primera línea de formación de barras de pan.
- Instalación de la primera cámara de fermentación dinámica de pan sobre tableros.
- Instalación de 2 hornos de cocción sobre soleras refractarias de 10 pisos.
- Instalación de 1 cargador descargador automático de hornos.
- Instalación del primer sistema de transporte automático de tableros entre la entabladora de la línea de formación, el cargador de los hornos y la cámara de fermentación.
- Instalación de una primera cinta espiral de enfriamiento de pan cocido.
- Instalación de un primer túnel espiral de congelación de pan cocido.
- Instalación de la primera línea automática para el embolsado, encajado, etiquetado y paletizado del pan congelado.
- Instalación de maquinaria para el lavado y secado de carros de panadería, tableros y utillaje.
- Instalación de equipos generadores de aire a presión.
- Instalaciones de las redes de distribución de agua de procesos: agua fría, agua caliente, agua descalcificada.
- Instalación de una planta solar fotovoltaica para autoconsumo en las cubiertas del nuevo edificio.
- Adquisición de carros de panadería, bandejas para masas madres, tableros de panadería, etc.

Fase de ejecución nº 2:

Puesta en marcha de la segunda línea de producción de pan de agua:

- Instalación de la segunda cámara de fermentación dinámica de pan sobre tableros.
- Instalación del segundo sistema de transporte automático de tableros entre la entabladora de la segunda línea de formación, el cargador de los hornos y la segunda cámara de fermentación.
- Adquisición de carros de panadería, bandejas para masas madres, tableros de panadería, etc.

Fase de ejecución nº 3:

Puesta en marcha de la tercera línea de producción de pan de agua:

- Instalación de la tercera cámara de fermentación dinámica de pan sobre tableros.
- Instalación del tercer sistema de transporte automático de tableros entre la tercera entabladora de la tercera línea de formación, el cargador de los hornos y la tercera cámara de fermentación.
- Instalación de 3 hornos de cocción sobre soleras refractarias de 10 pisos.
- Instalación de 1 cargador descargador automático de hornos.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

- Instalación de una segunda espiral de enfriamiento de pan tras la cocción.
- Instalación de un segundo túnel espiral de congelación.
- Instalación de una central frigorífica en tándem de CO₂ subcrítico para el segundo túnel espiral de congelación.
- Adquisición de carros de panadería, bandejas para masas madres, tableros de panadería, etc.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.- REGLAMENTACIÓN Y DISPOSICIONES OFICIALES

Se desarrolla este proyecto en cumplimiento de:

- Ley 6/2.014 de 25 de julio, del Consell de la Generalitat Valenciana, de prevención, calidad y control ambiental de actividades en la Comunidad Valenciana.
- Normas y Ordenanzas del Ayuntamiento de Puzol.
- Plan General de Ordenación Urbana del Ayuntamiento de Puzol, de 28-06-1.995 y modificaciones posteriores.

En la redacción del presente proyecto se han tenido en cuenta la siguientes Leyes, Decretos, Disposiciones y Normas que deberán regir en las obras e instalaciones, además de las que se dicten durante la ejecución de estas.

6.1.- NORMATIVA DE LA CONSTRUCCIÓN

En todo lo relativo a la ejecución de la obra, el constructor se ajustará en todo momento a lo especificado en los diferentes documentos de este proyecto, así como a las órdenes verbales y / o escritas que la Dirección facultativa estime oportuno modificar o completar para una mejor ejecución de la obra.

- Código Técnico de la Edificación

CONSTRUCCIÓN

- Real Decreto 997/2.002 de 27 de septiembre, por el que se aprueba la norma de construcción sismorresistente: parte general y edificación (NCSR-02).
- Real Decreto 314/2.006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

- Real Decreto 842/2.013, de 31 de octubre, por el que se aprueba la clasificación de los productos de construcción y de los elementos constructivos en función de sus propiedades de reacción y de resistencia frente al fuego.
- Real Decreto 256/2.016 de 10 de junio, por el que se aprueba la Instrucción para la recepción de cementos (RC-16).
- Orden de 21 de noviembre de 2.001 por la que se establecen los criterios para la realización del control de producción de los hormigones fabricados en central.
- Real Decreto 470/2.021 por el que se aprueba el Código Estructural, reglamentación que regula las estructuras de hormigón, de acero y mixtas de hormigón.

ORDENACIÓN DE LA EDIFICACIÓN

- Ley 38/1.999, de 5 de noviembre, de Ordenación de la Edificación (B.O.E)
- Ley 3/2.004, de 30 de junio, de la Generalitat Valenciana, de Ordenación y Fomento de la Calidad de la Edificación (LOFCE)
- Decreto Legislativo 1/ 2.021, de 18 de junio, del Consell de aprobación del texto refundido de la Ley de Ordenación del territorio, urbanismo y paisaje.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

RESIDUOS DE LA CONSTRUCCIÓN

- Real Decreto 105/2.008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- Ley 7/2.022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

ACCESIBILIDAD

- CTE. DB-SUA 9. Accesibilidad. Condiciones de accesibilidad para personas con discapacidad.
- Decreto 65/2.019 de 26 de abril, del Consell, de regulación de la accesibilidad en la edificación y en los espacios públicos

6.2.- NORMAS TÉCNICAS Y DE SEGURIDAD

Instalaciones de protección contra incendios:

- Documento Básico DB SI "Seguridad en caso de incendio" del Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 164/2.025 de 4 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- Real Decreto 513/2.017 de 22 de mayo. Instalaciones de protección contra incendios.

Contaminación atmosférica:

- Ley 34/2.007, de 15 de Noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera (BOE núm. 275, de 16 de noviembre de 2.007).
- Real Decreto 100/2.011, de 28 de enero, por el que se actualiza el catálogo de actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y se establecen las disposiciones básicas para su aplicación. (BOE núm. 25, de 29 de enero de 2.011).
- Decreto 228/2.018 de 14 de diciembre del Consell, por el que se regula el control de las emisiones de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera.

Contaminación acústica:

- Ley 7/2.002 de 3 de diciembre de protección contra la contaminación acústica (B.O.E. Nº 9 de 10-01-2.003).
- Ley 37/2.003 de 17 de noviembre del Ruido (B.O.E. Nº 276 de 18-11-2.003).
- Real Decreto 286/2.006 de protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido.

Prevención de la legionelosis

- Decreto 173/2.000, de 5 de diciembre, del Gobierno Valenciano, por el que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los equipos de transferencia de masa de agua en corriente de aire con producción de aerosoles para la prevención de la legionelosis (DOGV nº 3.893, de 7/12/2000).





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

- Decreto 201/2.002, de 10 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen medidas especiales ante la aparición de brotes comunitarios de legionelosis de origen ambiental (DOGV 4.399, de 16/12/2002).
- Real Decreto 487/2.022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.

Instalaciones eléctricas en Media Tensión:

- Real Decreto 337/2.014, de 9 de mayo, por el que se aprueban el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en instalaciones eléctricas de alta tensión y sus instrucciones Técnicas Complementarias ITC-RAT 01 a 23.

Instalaciones eléctricas en Baja Tensión:

- Real Decreto 842/2.002 de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnico Complementarias.

Instalaciones fotovoltaicas para autoconsumo:

- Real Decreto 1.955/2.000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica.
- Real Decreto 222/2.008, de 15 de abril, por el que se establece el régimen retributivo de la actividad de distribución de energía eléctrica.
- Real Decreto 1.699/2.011, de 18 de noviembre, por el que se regula la conexión a red de instalaciones de producción de energía eléctrica de pequeña potencia.
- Real Decreto 244/2.019, de 5 de abril, por el que se regulan las condiciones administrativas, técnicas y económicas del autoconsumo de energía eléctrica.
- Normas UNE y Recomendaciones UNESA que son de aplicación.

Instalaciones frigoríficas y gases refrigerantes fluorados:

- Reglamento 2.024/573 (UE) del Parlamento Europeo y del Consejo de 07 de febrero de 2.024 sobre los gases fluorados de efecto invernadero, por el que se modifica la Directiva (UE) 2019/1937, y se deroga el Reglamento (UE) nº 517/201
- Reglamento CE Nº 1.516/2.007 sobre el control de fugas de equipos que contengan gases de efecto invernadero.
- Reglamento (UE) 2.024/590 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de febrero de 2.024, sobre las sustancias que agotan la capa de ozono, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1005/2009
- Real Decreto 115/2.017 de 17 de febrero por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan y por el que se establecen los requisitos técnicos para las instalaciones que desarrollen actividades que emitan gases fluorados
- Real Decreto 552/2.019 de 27 de septiembre, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

- Ley 16.2013 de 29 de octubre, por la que se establecen determinadas medidas en materia de fiscalidad medioambiental, y se adoptan otras medidas tributarias y financieras.

Instalaciones de aparatos a presión:

- Real Decreto 709/2.015 de 24 de julio por el que se establecen los requisitos esenciales de seguridad para la comercialización de los equipos a presión
- Real Decreto 809/2.021 de 21 de septiembre por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnico complementarias.

Atmósferas explosivas

- Real Decreto 144/2.016 de 8 de abril, por el que se establecen los requisitos esenciales de salud y seguridad exigibles a los aparatos y sistemas de protección para su uso en atmósferas potencialmente explosivas y por el que se modifica el Real Decreto 455/2012 de 5 de marzo, por el que se establecen las medidas destinadas a reducir la cantidad de vapores de gasolina emitidos a la atmósfera durante el repostaje de los vehículos de motor en las estaciones de servicio.
- Real Decreto 681/2.003 sobre la protección de la salud y de la seguridad de los trabajadores expuestos a los riesgos derivados de atmósferas explosivas en el lugar de trabajo.

Seguridad en el trabajo:

- Real Decreto 486/1.997 de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto Nº 1.215/1.997 de 18-07-1.997, que dicta las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo (B.O.E. Nº 188 de 07-08-1.997).

Prevención de riesgos en el trabajo:

- Real Decreto 39/1.997 de 17-01-1.997. Reglamento de los Servicios de Prevención.
- Real Decreto 393/2.007 de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Seguridad en las obras:

- Ley 31/1.995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, por el que se implanta la obligatoriedad de inclusión de un estudio de seguridad y salud en las obras.
- Real Decreto 1.627/1.997 de 24 de octubre de 1.997, que establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.3.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA ESPECÍFICA

Panadería:

- Real Decreto 308/2.019 de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan.

Almacenamiento frigorífico de alimentos:

- Reglamento N° 37/2.005 de 12 de enero de 2.005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Reglamento 853/2.004, de 29 de abril de 2.004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1.109/1.991, de 12 de julio de 1.991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Almacenamiento no frigorífico de alimentos:

- Reglamento 852/2.004, de 29 de abril de 2.004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

7.- INFRAESTRUCTURAS. REDES DE SERVICIOS

El establecimiento industrial cuenta con 2 fachadas, una a C/.Llauradors, y otra a C/.Barranc Pascual.

Las redes de suministro de agua son separativas, en las 2 fachadas del establecimiento. En cada una de las 2 fachadas, existe una red de agua potable, y una red de agua para los sistemas de protección contra incendios.

Las redes de saneamiento también son separativas, en las 2 fachadas del establecimiento. En cada una de las 2 fachadas, existe una red de saneamiento para aguas pluviales, y otra red de saneamiento para las aguas fecales y de proceso.

Las acometidas de agua potable y agua contra incendio a la fábrica se hallan en la fachada a C/. Llauradors.

La acometida eléctrica a la fábrica se halla en la fachada de la C/. Barranc Pascual, en Media Tensión a 20.000 V, con un centro de seccionamiento independiente (CSI) de la Compañía Distribuidora y un centro de transformación con un transformador de 1.000 KVA de potencia (el actual transformador es de 630 KVA) .

No se dispone de red de gas natural canalizado enterrado.

8.- PRESTACIONES DEL EDIFICIO

Las prestaciones de la edificación, son aquellas que se precisarán para la producción industrial de panadería, aplicando los requerimientos de la reglamentación técnico sanitaria vigente para la producción de panadería, las exigencias de las normas de seguridad y calidad alimentaria IFS, del sistema de gestión ambiental ISO 14001, del sistema de gestión de la calidad ISO 9000, del sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), y otros.

9.- PARCELA

La parcela donde se encuentra la nave industrial tiene fachadas a C/. Llauradors y a C/. Barranc Pascual. Tiene una superficie de 7.608,00 m², un frente de fachada de 91,80 m en la calle Llauradors, y 75,60 m en la calle Barranc Pascual, y una profundidad media de 100 m. Todo el recinto de la parcela se halla vallado perimetralmente.

La acometida eléctrica se halla en la fachada a la calle Barranc Pascual. La acometida de agua potable y la acometida de agua para el sistema de bocas de incendio se hallan en la fachada a la calle LLauradors. En ambas fachadas se dispone de acometidas separativas a las redes de saneamiento de aguas fecales y de aguas pluviales.

El patio del frente de fachada a la calle LLauradors tiene forma trapezoidal con una profundidad media de 18 m. En éste se hallan el foso y muelle de expediciones de productos terminados, un aparcamiento para vehículos con capacidad para 15 turismos (7 de ellos cubiertos con una marquesina), una EDAR enterrada de capacidad 80.000 l, y un depósito enterrado de agua de capacidad 30.000 l.

El patio del frente de fachada posterior a la calle Barranc Pascual es rectangular con una profundidad de 5 m. En éste se hallan el foso y muelle cubierto del almacén de cartón, y 5 plazas de aparcamiento para turismos.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

10.- SUPERFICIES. TABLAS DE SUPERFICIES CONSTRUIDAS**10.1.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS**

SUPERFICIES TOTALES CONSTRUIDAS EDIFICIO Nº 1 + EDIFICIO Nº 2	PLANTA BAJA (m ²)	PLANTA PRIMERA (m ²)	PLANTA SEGUNDA (m ²)
EDIFICIO Nº 1 (ACTUAL FÁBRICA)			
Producción y almacenamiento	2.099,00	0,00	0,00
Forjado nº 1: vestuarios y oficinas		284,00	0,00
Forjado nº 2: sala control calidad + sala ACS		112,00	0,00
Forjado nº 3: taller mantenimiento		164,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 1.....	2.099,00	560,00	0,00
TOTAL SUPERFICIE EDIFICIO Nº 1.....	2.659,00 m²		
EDIFICIO Nº 2 (AMPLIACIÓN DE LA FÁBRICA)			
Producción y almacenamiento	3.564,00	0,00	0,00
Forjado nº 4: planta primera de vestuarios y oficinas	0,00	522,00	0,00
Forjado nº 5: planta segunda de oficinas	0,00	0,00	175,00
Forjado nº 6: producción (sala fermentación)	0,00	527,00	0,00
Forjado nº 7: producción (taller / sala de máquinas)	0,00	209,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	3.564,00	1.258,00	175,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	4.997,00 m²		
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	7.656,00 m²		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**10.2.- DISTRIBUCIÓN INTERIOR DE SUPERFICIES EN EL EDIFICIO Nº 1 (FÁBRICA ACTUAL)**

SUPERFICIES CONSTRUIDAS	PLANTA BAJA (m ²)	PLANTA PRIMERA (m ²)	TOTAL (m ²)
Hall y oficina de calidad + aseos prod. delanteros	50,00	0,00	50,00
Cámara de masas madre	20,00	0,00	20,00
Cámara de fermentación en carros (+22°C)	83,00	0,00	83,00
Cámara de atemperado en carros (+5°C)	37,00	0,00	37,00
Obrador de pan de agua	284,00	0,00	284,00
Almacén de materias primas	65,00	0,00	65,00
Almacén de cartón, envases y formado cajas	125,00	0,00	125,00
Sala de cocción	183,00	0,00	183,00
Sala de enfriamiento y túneles congelación	85,00	0,00	85,00
Sala de envasado y encajado	175,00	0,00	175,00
Servicios sanitarios producción traseros	10,00	0,00	10,00
Obrador de pan de pita	195,00	0,00	195,00
Lavadero	85,00	0,00	85,00
Escalera a terraza frontal	19,00	0,00	19,00
Muelle cubierto de recepción (almacén de cartón)	62,00	0,00	62,00
Entrada de materias primas	47,00	0,00	47,00
Silos de harina	58,00	0,00	58,00
Cámara de productos congelados	405,00	0,00	405,00
Muelle cubierto de expedición	100,00	0,00	100,00
Escalera a terraza posterior	11,00	0,00	11,00
Oficinas de administración-dirección + vestuarios	0,00	284,00	284,00
Acceso a producción y vado sanitario	0,00	17,00	17,00
Sala de máquinas ACS + cuarto equipos ATEX	0,00	95,00	95,00
Taller de mantenimiento	0,00	164,00	164,00
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	2.099,00	560,000	2.659,00
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....		2.659,00 m²	





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**10.3.- DISTRIBUCIÓN INTERIOR DE SUPERFICIES EN EL EDIFICIO Nº 2 (AMPLIACIÓN DE FÁBRICA)**

Tras ceder en arrendamiento el nuevo edificio nº 2, la sociedad arrendataria realizará las obras de habilitación interior para la puesta en marcha de la ampliación de la industria de panadería congelada. La distribución interior resultante tras esta habilitación interior será:

SUPERFICIES CONSTRUIDAS	PLANTA BAJA (m ²)	PLANTA PRIMERA (m ²)	PLANTA SEGUNDA (m ²)
Silos de harina	71,80	0,00	0,00
Cámara de masas madre	47,30	0,00	0,00
Escaleras y hall acceso delantero	46,70	0,00	0,00
Lavadero y almacenes ingredientes y limpieza	148,90	0,00	0,00
Aseos delanteros	10,70	0,00	0,00
Obrador de pan de agua	680,80	0,00	0,00
Sala de cocción	448,80	0,00	0,00
Escaleras acceso sala fermentación planta primera	16,10	0,00	0,00
Sala de túneles congelación	328,20	0,00	0,00
Almacén de cartón y envases	348,70	0,00	0,00
Aseos y escalera posterior	32,70	0,00	0,00
Sala de descalcificadores	34,80	0,00	0,00
Muelle de expedición y carretillas	152,40	0,00	0,00
Cámara de productos congelados	801,30	0,00	0,00
Sala de envasado y encajado	394,80	0,00	0,00
Salas depresoras, ACS y equipos agua fría	0,00	46,00	0,00
Comedor	0,00	75,70	0,00
Escaleras, hall y SAS planta primera	0,00	135,00	0,00
Vestuarios	0,00	136,00	0,00
Oficinas planta primera	0,00	111,40	0,00
Sala de fermentación	0,00	527,00	0,00
Escalera posterior y sala de máquinas	0,00	226,90	0,00
Escaleras y oficinas planta segunda	0,00	0,00	175,00
TOTAL SUPERFICIES CONSTRUIDAS.....	3.564,00	1.258,00	175,00
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	4.997,00 m²		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**11.- JUSTIFICACIÓN DEL PLANEAMIENTO Y APROVECHAMIENTO URBANÍSTICO**

Se reflejan en el siguiente cuadro las condiciones de aprovechamiento urbanístico del establecimiento industrial:

Clasificación del suelo: Urbano industrial

Concepto	Ordenanzas	Proyecto
Superficie mínima de la parcela.....	500 m ²	7.608,00 m ²
Longitud mínima fachada Llauradors.....	15,00 m	91,80 m
Longitud mínima fachada Barranc Pasc...	15,00 m	75,60 m
Ocupación máxima de parcela.....	---	74,43 %
Edificabilidad máxima.....	1,41 m ² /m ²	1,00 m ² /m ²
Altura máxima de cornisa en nave nº 1		
Bloque nº 1.....	12,00 m.	7,80 m.
Bloque nº 2.....	12,00 m.	6,60 m.
Altura máxima de cornisa en nave nº 2		
Bloque nº 3.....	12,00 m.	12,00 m.
Bloque nº 4.1 (silo).....	20,00 m	12,90 m
Bloque nº 4.2.....	12,00 m	12,00 m
Altura máxima de coronación en nave nº 1		
Bloque nº 1.....	16,00 m.	9,00 m.
Bloque nº 2.....	16,00 m.	7,80 m.
Altura máxima de coronación en nave nº 2		
Bloque nº 3.....	16,00 m.	14,37 m.
Bloque nº 4.1 (silo).....	24,00 m.	15,20 m.
Bloque nº 4.2.....	16,00 m	14,40 m
Número máximo de plantas en nave nº 1.	3 plantas	2 plantas
Número máximo de plantas en nave nº 2.	3 plantas	3 plantas
Altura libre mínima en planta baja.....	---	4,00 m
Altura libre mínima en planta piso.....	---	2,80 m
Sótanos.....	Sí	No existen.
Retranqueos a viales.....	5,00 m.	5,00 m.
Retranqueos a otros lindes.....	3,00 m	3,00 m
Red de saneamiento.....	Separativa	Separativa
Aparcamientos		
Edificio nº 1.....	6 plazas	7 plazas
Edificio nº 2.....	10 plazas	19 plazas

Ocupación de la parcela:	5.663 m ² construidos / 7.608,00 m ² parcela = 0,7443 = 74,431 %
--------------------------	--

Edificabilidad:	7.656,0 m ² construidos / 7.608,0 m ² parcela = 1,00 m ² /m ²
-----------------	---

Por lo que se cumplen todos los parámetros exigidos por las Ordenanzas reguladoras del Sector 4.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

PLAZAS DE APARCAMIENTO

El planeamiento urbanístico exige 2 plazas por los primeros 1.000 m² construidos, más 1 plaza por cada fracción restante de 500 m² construidos. Aplicando estos criterios:

Superficie construida en edificio nº 1	2.659,00 m ²
Nº mínimo de plazas: $2 + (2.659 - 1.000)/500$	$5,32 \equiv 6$ plazas
Nº de plazas disponibles en edificio nº 1	7 plazas
Superficie construida en edificio nº 2	4.997,00 m ²
Nº mínimo de plazas: $2 + (4.997 - 1.000)/500$	$9,99 \equiv 10$ plazas
Nº de plazas disponibles en edificio nº 2	20 plazas
Superficie construida en edificios nº 1 + nº 2	7.656,00 m ²
Nº mínimo de plazas: $2 + (7.656 - 1.000)/500$	$15,31 \equiv 16$ plazas
Nº de plazas disponibles en edificios nº 1 + nº 2	27 plazas

Según lo anterior, se precisa disponer de un mínimo de 6 plazas de aparcamiento para el edificio nº 1, y de 10 plazas para el edificio nº 2. El establecimiento dispone de $7 + 20 = 27$ plazas de aparcamiento.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**12.- DESCRIPCIÓN DEL NUEVO EDIFICIO A HABILITAR**

La nueva nave industrial (edificio nº 2) es de estructura metálica independiente, a base de 2 pórticos inclinados a 2 aguas cada uno, compartiendo la línea de pilares centrales.

La nueva edificación (nave nº 2) se presenta como 2 bloques constructivos.

Bloque constructivo nº 3:

Este bloque constructivo encara a la calle Llauradors. Este primer bloque es un bloque representativo de oficinas y vestuarios en las plantas superiores.

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 12,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a solera del edificio = 11,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la cota media de la acera = 12,00 m
- ✓ La altura de coronación = 14,40 m

Bloque constructivo nº 4:

El segundo bloque constructivo encara a la calle Barranc Pascual. Este segundo bloque no representativo, está constituido a su vez por otros 2 sub bloques. El sub bloque nº 2.1 es el silo para la cámara de congelados. El resto del edificio es el sub bloque nº 2.2.

Sub bloque nº 4.1 - Silo cámara de congelados

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 20,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la solera del edificio = 12,50 m
- ✓ La altura de cornisa del silo respecto a la cota media de la acera = 12,90 m < 20,00 m
- ✓ La altura de coronación = 15,20 m

Sub bloque nº 4.2 – Resto del edificio

La cota de referencia en esta fachada es la cota media de la acera, que según levantamiento topográfico es de 31,40 m s.n.m. Según se justifica a continuación, la altura máxima para este bloque constructivo es de 11,60 m.

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 12,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la solera del edificio = 11,60 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la cota media de la acera = 12,00 m
- ✓ La altura de coronación = 14,40 m

La planta baja es un espacio diáfano, con un primer aseo en la parte delantera del edificio, y un segundo aseo en la parte trasera. Para acceso a las plantas superiores, cuenta con 3 escaleras: la escalera nº4, la escalera nº 5 y la escalera nº 6.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

FORJADOS

Existen construidos 3 forjados en planta primera (forjados nº 4, nº 6 y nº 7), y un forjado en planta segunda (el forjado nº 5).

Forjado nº 4 (planta primera) / vestuarios, oficinas, comedor y otros:

Situado en planta primera. En éste se hallan los vestuarios, oficinas, RAC, botiquín, comedor, sala de ACS y acumuladores de agua fría, y el vado sanitario (SAS) de acceso al forjado nº 6.

Forjado nº 5 (planta segunda) / para futuras ampliaciones de las oficinas:

Situado en la planta segunda por encima del forjado nº 4. Este forjado, en caso de precisarse permitirá una futura ampliación de las oficinas, o habilitación como sala de reuniones, show room y control de calidad, o aula de formación

Las plantas baja, primera y segunda están comunicadas entre sí por medio de una escalera y de un ascensor accesible.

Forjado nº 6 (planta primera) / sala de fermentadoras

Situado en la planta primera por encima del obrador, y comunicado con la planta de vestuarios y oficinas a través de un vado sanitario (SAS). Este forjado se va a habilitar como sala de fermentación de masas, con capacidad para 3 cámaras de fermentación dinámicas.

Forjado nº 7 (planta primera) / sala de máquinas

Situado en la planta primera al fondo de la nave. En este forjado se instalarán el cuarto de centralización eléctrica para los cuadros eléctricos principales e inversores de la planta solar fotovoltaica, los compresores de aire, la planta de glicol frío y la planta de glicol caliente. Si la fábrica precisara mayores cargas frigoríficas, en este forjado queda espacio para ubicar una sala de máquinas con nuevas centrales o equipos frigoríficas.

El techo de la anterior planta primera es una terraza exterior transitable, apropiada para la instalación de las centrales frigoríficas de la instalaciones de los túneles de congelación, de la cámara de productos congelados y de las enfriadoras de glicol para servicio a las salas y obradores refrigerados a temperaturas positivas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ESCALERAS

La comunicación entre la planta baja y las plantas superiores se resuelve con 3 escaleras.

Escalera nº 4. Al fondo del edificio, en la fachada posterior a la calle Barranc Pascual. Comunica la planta baja con la sala de máquinas en la planta primera, y con la terraza de instalaciones frigoríficas por encima de la sala de máquinas.

Esta escalera se diseña como escalera protegida o vestíbulo de independencia entre sectores de incendio, con cerramientos delimitadores del recinto con resistencia a fuego EI-120, o superior.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente, de la terraza de instalaciones frigoríficas y de la sala de máquinas.

Escalera nº 5. En el centro del edificio. Comunica la planta baja con la sala de fermentación en la planta primera.

Esta escalera se diseña como vestíbulo de independencia entre sectores de incendio, con cerramientos delimitadores del recinto con resistencia a fuego EI-120, o superior.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente de la sala de fermentación, aunque no hace realmente las veces de vestíbulo de independencia, dado que ambos desembarcos de esta escalera, tanto en planta baja (obrador) como en planta primera (sala de fermentadoras), forman parte del mismo sector de incendios (sector nº 5).

Escalera nº 6. En la fachada principal del edificio a la calle Llauradors. Comunica la planta baja con las plantas primera y segunda de vestuarios y oficinas.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente de las 2 plantas de vestuarios y oficinas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**MEMORIA****13.- TIPOLOGÍA CONSTRUCTIVA DEL NUEVO EDIFICIO Nº 2****Cimentación:****Zapatas:**

La estructura del edificio apoya sobre zapatas aisladas de hormigón armado arriostradas entre sí. Las zapatas de la cámara de productos congelados se sitúan por debajo de la cota del suelo aireado de la cámara.

Losas de cimentación:

- Losa para los 2 silos de harina de 60 Tm cada uno
- Losa para el foso del ascensor accesible hasta las plantas superiores de vestuarios y oficinas.
- Losa para el depósito enterrado de agua potable
- Losa para el depósito EDAR para homogeneización y oxidación de los vertidos de aguas residuales.

Estructura:

Nave industrial de estructura metálica resuelta con 2 pórticos metálicos inclinados con pendientes de las cubiertas a 2 aguas en cada uno de los 2 pórticos. Los 2 pórticos comparten el eje central de pilares.

Las vigas inclinadas de cubierta son cerchas metálicas.

El edificio está estructurado en 4 bloques constructivos, y cada uno de ellos tiene una altura diferente. El bloque representativo de oficinas y vestuarios tiene fachada a C/. Llauradors. Los otros 3 bloques tienen como fachada la calle Barranc Pascual.

	Altura (m)**
El bloque representativo de oficinas y vestuarios	12,00
La cámara silo de congelados	12,90
El bloque de producción y almacenamiento	12,00
La sala de máquinas y terrazas	11,10

**Las anteriores alturas son respecto a la cota media de la acera

Losas de escaleras y rampa accesible

Losas inclinadas de hormigón armado HA-25 de canto 15 cm.

Cubiertas:

Las cubiertas son de tipo ligero, a base de paneles tipo PIR QUADCORE de 35 mm apoyadas sobre las correas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Forjados

Forjados de placa alveolares de hormigón armado de canto 200 mm, con capa de compresión de 50 mm en las plantas de vestuarios y oficinas, y canto de 80 mm en el resto de los forjados.

Soleras

En el edificio.....	Hormigón armado HA-25, canto 200 mm
En los patios.....	Hormigón armado HA-20, canto 200 mm
En la cámara de congelados.....	Solera aireada tipo "Caviti" + solera HA-25 canto 200 mm

Pavimentos industriales:

1. Sistemas multicapa de resina epoxi.
2. Sistema de poliuretano cemento antideslizante.
3. Sistema de plaqueta de gres antiácida.
4. Sistema de hormigón pulido con acabado tipo litio.

Redes de saneamiento

El edificio dispone de 3 redes de saneamiento separativas, una para aguas pluviales, otra para aguas sanitarias, y otra para aguas de proceso.

En la fachada a la calle Llauradors, existen un punto de vertido de aguas pluviales conexiónados a la red de aguas pluviales del polígono industrial, y un punto de vertido de aguas sanitarias y un punto de vertido de aguas de proceso conexiónadas a la red de aguas residuales del polígono.

Las aguas de proceso, antes de conexiónarse a la red general, pasan por un depósito enterrado, para su homogeneización y oxidación. Esta instalación cumple con las funciones de separación de sólidos, homogeneización, oxidación por inyección de aire y decantación de lodos. Esta instalación se considera en principio suficiente. Si tras la implantación de la industria en este edificio, los resultados de las analíticas de los vertidos no justificaran una suficiente calidad de los vertidos, esta primera instalación se podrá complementar con una posterior fase de floculación mediante reactivos, separación por flotación, y filtro rotativo para el secado de lodos.

En la fachada a la calle Barranc Pascual, existen 1 punto de vertidos de aguas sanitarias, y 2 puntos de vertido de aguas pluviales, conexiónados a las respectivas redes generales de aguas residuales y de aguas pluviales.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Fachada Sur Oeste (C/. Llauradors)

- Punto de vertido nº 1 Aguas de proceso tras depósito de homogeneización y oxidación de vertidos
- Punto de vertido nº 2 Aguas sanitarias de los vestuarios y oficinas
- Punto de vertido nº 3 Aguas pluviales

Fachada Noreste (C/. Barranc Pascual)

- Punto de vertido nº 4 Aguas sanitarias del servicio sanitario
- Punto de vertido nº 5 Aguas pluviales
- Punto de vertido nº 6 Aguas pluviales

Cerramientos del recinto industrial

Salvo en el frente de fachada representativa, a la que encaran las oficinas y vestuarios, los cerramientos del resto del edificio son paneles frigoríficos autoportantes tipo sandwich de plancha metálica lisa lacada en color blanco, con alma interior de espuma aislante PIR tipo "Quad-Core".

Este tipo de paneles cumplen la triple función de aislar térmicamente el edificio, de ser elementos de sectorización frente a incendios, y de ofrecer un acabado sanitario compatible con las exigencias de seguridad alimentarias que se exigen a este tipo de industrias.

En cuanto a aislamiento térmico, este tipo de paneles ofrece un aislamiento equivalente a la capacidad de aislamiento de los paneles sandwich tipo PIR.

En cuanto a sectorización frente a incendios, los paneles tipo Quad Core de espesor 200 mm están certificados con una resistencia a fuego EI-90, en montaje vertical, con arriostramientos horizontales cada 4 m de altura . Y los paneles tipo Quad Core de espesor 150 mm están certificados con una resistencia a fuego EI-60 también en montaje vertical, con arriostramientos horizontales cada 4 m de altura.

Las exigencias de higiene sanitaria se cumplen con el acabado liso y lavable de los paneles, así como con la materialización de los encuentros entre cerramientos verticales y suelos, con juntas de media caña redondeadas, en las que no se acumula la suciedad.

La estructura metálica del edificio queda desnuda a la vista desde el exterior, disponiendo los cerramientos verticales por dentro de la estructura.

Cerramientos del frente de fachada representativa a C/. Llauradors

Cerramientos de bloque hueco de hormigón de 20x20x40 cm, con revestimiento de paramentos exteriores con mortero monocapa, acabado con piedra proyectada.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

14.- COMPARTIMENTACIÓN INTERIOR

Compartimentación interior de las salas y obradores **con paneles sandwich aislantes frigoríficos autoportantes de doble chapa metálica con alma interior de espuma PIR QUADCORE 2.0., de espesores 200 mm y 150 mm.**

La empresa HUURRE, fabricante de los paneles HI QUADCORE 2.0 FK DUAL de espesor 200 mm, acredita la resistencia a fuego de estos paneles aislantes frigoríficos, en disposición vertical, mediante informe de clasificación de resistencia a fuego nº 23205 C de WARRINGTON FIRE de fecha 17-04-2.024, siempre y cuando el sistema de montaje vertical de éstos sea sobre una estructura portante resistente a fuego dispuesta como a continuación se indica:

Con soportes horizontales dispuestos cada 4,00 m.....	EI-90
Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m.....	EI-60
Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m.....	EI-45

La empresa HUURRE, fabricante de los paneles HI QUADCORE 2.0 FK DUAL de espesor 150 mm, acredita la resistencia a fuego de estos paneles aislantes frigoríficos, en disposición vertical, mediante informe de clasificación de resistencia a fuego de WARRINGTON FIRE, siempre y cuando el sistema de montaje vertical de éstos sea sobre una estructura portante resistente a fuego dispuesta como a continuación se indica:

Con soportes horizontales dispuestos cada 4,00 m.....	EI-60
Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m.....	EI-45

Envoltorio exterior del edificio

La envoltorio exterior del edificio nº 2 se lleva a cabo con paneles verticales aislantes sandwich autoportantes de plancha metálica con espuma tipo HI-QUADCORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 200 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m.

La estructura metálica portante de estos paneles, a criterio del proyectista y dirección facultativa, no precisa ser ignifugada, dado que quedando la estructura protegida del fuego por el panel, esta estructura no va a estar expuesta a la acción del fuego.

Cerramientos delimitadores entre sectores de incendio

- Los cerramientos los 3 sectores de incendio de almacenamiento de riesgo alto (sectores nº 4, nº 6 y nº 7), se llevan a cabo con los anteriores paneles tipo HI-QUADCORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 200 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m, e ignifugados hasta una resistencia a fuego EI-90.
- Los cerramientos de los sectores de riesgo bajo (sectores nº 2 y nº 9), se llevan a cabo con los anteriores paneles tipo HI-QUACORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 150 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m, e ignifugados hasta una resistencia a fuego EI-60.
- Los cerramientos del sector nº 8 (sala de máquinas), se llevan a cabo con tabiques de obra a base de bloque hueco de hormigón, con una EI-180.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**MEMORIA****Cerramientos delimitadores de los vestíbulos de independencia**

- Los vestíbulos nº 4 y nº 5 (escaleras nº 4 y nº 5): con tabique de ladrillo cerámico panel con resistencia a fuego > EI-120.
- El vestíbulo nº 6 (vado sanitario SAS): con tabique de ladrillo cerámico panel con resistencia a fuego > EI-120

15.- PUERTAS DE EVACUACIÓN

En el siguiente cuadro se relacionan las puertas de evacuación del edificio, bien al exterior, bien a vestíbulos de independencia.

PUERTAS DE SALIDA A ESPACIO EXTERIOR SEGURO

SECTOR	Nº PUERTAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIONES	UBICACIÓN
Vestíbulo 4	1	PE.1	1,00 x 2,00 m.	Vestíbulo / Escalera 4
Sector 4	1	PE.2	1,00 x 2,00 m.	Fachada trasera
Sector 5	3	PE.3	1,00 x 2,00 m.	Patio lateral derecho
		PE.4	1,00 x 2,00 m.	Patio lateral derecho
		PE.5	0,80 x 2,00 m.	Fachada delantera
Sector 9	1	PE.6	0,80 x 2,00 m.	Fachada delantera



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**16.- PUERTAS DE PASO ENTRE SECTORES DE INCENDIO**

En el siguiente cuadro se relacionan las puertas situadas en el paso entre sectores de incendio independientes, con resistencia a fuego EI-60.

Las puertas automáticas EI-60 entre sectores que se hallan en recorridos de evacuación, se conexasionarán a equipo SAI de energía y a la central de alarma de incendios.

HUECOS DE PASO ENTRE SECTORES			
SECTOR / SECTOR	Nº PUERTAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIONES
Sector 3 / Sector 4	3	P.1	2,90 x 3,00 m.
		P.2	1,00 x 1,00 m.
		P.3	1,80 x 2,50 m.
Sector 4 / Vestíbulo escalera 4	1	P.4	1,00 x 2,00 m.
Sector 4 / Sector 5	2	P.5	2,50 x 3,30 m.
		P.6	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo 4	1	P.7	1,00 x 2,00 m.
		P.8	2,60 x 3,30 m.
		P.9	2,60 x 3,30 m.
		P.10	1,00 x 2,00 m.
		P.11	1,00 x 2,00 m.
		P.12	2,60 x 3,30 m.
		P.13	2,60 x 3,30 m.
		P.14	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Sector 6	8	P.15	1,00 x 2,00 m.
		P.16	1,00 x 2,00 m.
		P.17	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo escalera 5	2	P.18	1,80 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo 6	1	P.19	1,80 x 2,40 m.
Sector 5 / Sector 8	1	P.20	0,80 x 2,00 m.
Sector 5 / Sector 9	1	P.21	1,20 x 2,00 m.
Sector 7 / Sector 9	1	P.22	1,00 x 2,00 m.
Sector 8 / Vestíbulo escalera 4	1	P.23	1,00 x 2,00 m.
Sector 9 / Vestíbulo 6	1		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

17.- ACCESIBILIDAD AL EDIFICIO Nº 2 Y AL ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL

La diferencia de cota entre el patio de aparcamiento de vehículos, y el nuevo edificio de la fábrica nº 2, es aprox. de 1,46 m. Desde este patio, por medio de una escalera, se accede a las plantas primera y segunda de vestuarios y oficinas.

Las exigencias de accesibilidad se resuelven mediante:

- a) Rampa accesible en el patio aparcamiento, hasta el arranque de la escalera
- b) Ascensor accesible, en el recinto de la escalera, que comunica la planta baja con las plantas primera y segunda de vestuarios y oficinas.
- c) Servicio sanitario accesible en la planta baja, afecta a “producción”.
- d) Servicio sanitario accesible en la planta primera, afecta a “vestuarios y oficinas”.

Una vez en la planta primera de oficinas y vestuarios del nuevo edificio, construida a la misma altura que la planta de oficinas del edificio nº 1, la demolición del tabique entre ambas plantas de oficinas de los 2 edificios resolverá el actual problema de accesibilidad a las actuales oficinas y vestuarios.

RAMPA ACCESIBLE EN EL PATIO DEL FRENTE DE FACHADA PRINCIPAL

Esta rampa salva el desnivel de 1,46 m existente entre el patio de aparcamiento de vehículos y el desembarque en planta baja de la escalera nº 6 del recinto de oficinas y vestuarios.

Pendiente.....	4,27 % y 6 % ≤ 6 %
Longitud tramo recto nº 1.....	21,00 m > 6 m
Longitud tramo recto nº 2.....	8,90 m > 6 m
Ancho útil	2 m ≥ 1,20 m
Longitud de la meseta	3,36 m ≥ 1,20 m

ASCENSOR ACCESIBLE

A instalar en el recinto de la escalera nº 6, en el edificio representativo de oficinas y vestuarios, formando parte del itinerario accesible desde la planta baja a las plantas primera y segunda.

- Norma UNE EN 81-70:2022 + A1:2.022
- Con una puerta enfrentada y 3 paradas (plantas baja, primera y segunda)
- Dimensiones mínimas : 1,10 x 1,40 m
- Botonera con caracteres en Braille y en alto relieve





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**VESTUARIO ACCESIBLE**

Situado en la planta primera. El vestuario accesible debe de cumplir con los siguientes requisitos (entre otros):

- Está comunicado con un itinerario accesible
- Espacio de circulación
 - Anchura libre de paso $\geq 1,20$ m
 - Espacio para giro de diámetro $\varnothing 1,50$ m libre de obstáculos
 - Anchura libre de paso de la puerta $\varnothing 0,80$ m
- Duchas accesibles, vestuarios accesibles
 - Dimensiones de la plaza de usuarios de silla de ruedas $0,80 \times 1,20$ m
 - Dispone de barras de apoyo, mecanismos, accesorios y asientos de apoyo diferenciados cromáticamente del entorno





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**18.- JUSTIFICACIÓN DEL R.D. 486/1.997. LOCALES DE TRABAJO, VESTUARIOS Y COMEDOR**

Los vestuarios prestan servicio al personal de producción de las líneas de pan de agua, teniendo en cuenta que se prevé poder trabajar hasta a 3 turnos diarios de lunes a viernes (total 3 turnos).

El equipamiento del vestuario de mujeres ha de prestar servicio a 15 personas por turno de trabajo.

Nº taquillas	15 x 3 = 45 taquillas + 15 de reserva
Nº de retretes	2
Nº de duchas	2
Nº de lavabos	2
Nº de urinarios.....	0

El equipamiento del vestuario de hombres ha de prestar servicio a 15 personas por turno de trabajo, más 3 taquillas para el personal de limpieza de la fábrica.

Nº taquillas	15 x 3 = 45 taquillas + 6 de reserva
Nº de retretes	2
Nº de duchas	2
Nº de lavabos	2
Nº de urinarios.....	2

Las taquillas de reserva son para el personal de limpieza y para el personal de mantenimiento.

Las prestaciones para servicios sanitarios, vestuarios y comedor del personal, dentro de un edificio industrial, así como su relación con el entorno, vienen definidas por el uso específico del edificio como "industria de panadería precocida congelada", condicionado por las prescripciones que le sean de aplicación de las Ordenanzas del Ayuntamiento de Puzol, del CTE, del Reglamento Electrotécnico en Baja Tensión, del Reglamento de Instalaciones Térmica (RITE), del Reglamento de Seguridad e Higiene en el Trabajo, y otros.

Agua potable.

Los vestuarios, servicios sanitarios y comedor disponen de agua potable en cantidad suficiente y fácilmente accesible.

Vestuarios, duchas, lavabos y retretes

1.º Los lugares de trabajo disponen de vestuarios, dado que los trabajadores deben llevar ropa especial de trabajo.

2.º Los vestuarios están provistos de asientos y de armarios o taquillas individuales con llave, que tienen la capacidad suficiente para guardar la ropa y el calzado. Los armarios o taquillas para la ropa de trabajo y para la de calle, están separados.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

4.º Los vestuarios se hallan próximos a los puestos de trabajo, los cuales disponen de espejos, lavabos con agua corriente fría y caliente, jabón y toallas individuales u otro sistema de secado con garantías higiénicas. Disponen además de duchas de agua corriente, caliente y fría.

7.º Los retretes disponen de descarga automática de agua y papel higiénico. En los retretes que hayan de ser utilizados por mujeres se instalan recipientes especiales y cerrados. Las cabinas están provistas de una puerta con cierre interior.

8.º Las dimensiones de los vestuarios, de los locales de aseo, así como las respectivas dotaciones de asientos, armarios o taquillas, colgadores, lavabos, duchas e inodoros, permiten la utilización de estos equipos e instalaciones sin dificultades o molestias, teniendo en cuenta en cada caso el número de trabajadores que van a utilizarlos simultáneamente.

10.º Los vestuarios, locales de aseos y retretes están separados para hombres y mujeres



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

19.- SISTEMAS ANTIATRAPAMIENTO A DISPONER EN LAS PUERTAS SECCIONALES, CORREDERAS Y ENROLLABLES RÁPIDAS

Cada tipo de puerta tiene sus propios requisitos en términos de lubricación, ajuste de componentes, revisión de sistemas de seguridad, y pruebas de operatividad. La norma UNE-EN 12453:2018+A1:2022 proporciona directrices para la instalación y uso de puertas industriales, mientras que la norma UNE 85635:2012 detalla los requisitos específicos para su mantenimiento y modificación.

En las puertas correderas frigoríficas de la cámara de productos congelados:

- ✓ Célula fotoeléctrica en la parte inferior, que al detectar a la persona, la puerta se abre automáticamente. En el momento que la señal es obstaculizada, el motor invierte su sentido de giro, con lo que la puerta sube hasta quedar en la posición de apertura.
- ✓ Banda de goma vertical en el lateral de la puerta, que al hacer contacto con la persona provoca la apertura automática.
- ✓ Pulsador de apertura y cierre.
- ✓ Pulsador rojo de paro de emergencia.

En las puertas enrollables rápidas de lona:

- ✓ Célula fotoeléctrica en las guías de las puertas, que al detectar a la persona, la puerta se abre automáticamente. En el momento que la señal es obstaculizada, el motor invierte su sentido de giro, con lo que la puerta sube hasta quedar en la posición de apertura.
- ✓ Banda sensible en su borde inferior cuya señal al cuadro de maniobra puede ser realizada a través de un cable de interconexión eléctrica o por un electrotransmisor. Cuando este borde detecta un obstáculo en el recorrido de la hoja de la puerta, emite una señal que el cuadro interpreta invirtiendo el movimiento de la lona.
- ✓ Pulsador de apertura y cierre
- ✓ Pulsador rojo de paro de emergencia

El tiempo de inversión y la fuerza máxima de choque no superan los valores máximos establecidos en la norma UNE-EN 12453:2.018+A1:2022; en particular, la fuerza ejercida por la hoja de la puerta, en su movimiento de descenso es inferior a 400N ($\leq 40,8$ Kg) y el tiempo en que dicha fuerza baja es inferior a 150N ($\leq 15,3$ Kg) es Td $< 0,75$ s.

En las puertas seccionales:

- ✓ Pulsador para apertura y cierre. Si se deja de presionar el pulsador, la puerta se para.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**20.- REDES DE SANEAMIENTO. PUNTOS DE VERTIDO**

El establecimiento industrial cuenta con 2 fachadas, una a C/.Llauradors, y otra a C/.Barranc Pascual.

Las redes de saneamiento del polígono industrial son separativas en las 2 fachadas del establecimiento. En cada una de las 2 fachadas, existe una red general de saneamiento para aguas pluviales, y otra red general de saneamiento para las aguas fecales y de proceso.

La red de saneamiento de la nueva fábrica cuenta con un total de 6 ejes: 1 eje de aguas de proceso, 2 ejes de aguas sanitarias, y 3 ejes de aguas pluviales.

Fachada Sur Oeste (C/. Llauradors)

Punto de vertido nº 1	Aguas de proceso
Punto de vertido nº 2	Aguas sanitarias
Punto de vertido nº 3	Aguas pluviales

Fachada Noreste (C/. Barranc Pascual)

Punto de vertido nº 4	Aguas sanitarias
Punto de vertido nº 5	Aguas pluviales
Punto de vertido nº 5	Aguas pluviales

En cada uno de los 6 puntos de vertido, existe un pozo de registro para control y toma de muestras de vertidos, realizado conforme el Anexo I de la Ordenanza Municipal Reguladora de Vertidos.

El **punto de vertido nº 1**, recoge las aguas de proceso de toda la fábrica, previamente depuradas en la EDAR enterrada.

El **punto de vertido nº 2**, recoge las aguas sanitarias de los vestuarios de las plantas primera y segunda de oficinas y vestuarios, y de los servicios sanitarios en planta baja junto al muelle de expediciones.

El **punto de vertido nº 3**, recoge las aguas pluviales de la cara sur de la fábrica.

El **punto de vertido nº 2**, recoge las aguas sanitarias de los servicios sanitarios situados en fábrica junto al muelle de cartón.

El **punto de vertido nº 5**, recoge las aguas pluviales de la cara este de la fábrica.

El **punto de vertido nº 6**, recoge las aguas pluviales de la cara norte de la fábrica.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

21.- MEJORAS MEDIOAMBIENTALES PROYECTADAS

21.1.- GASES REFRIGERANTES. REDUCCIÓN DE EMISIONES EFECTO INVERNADERO (GEI)

En la fábrica nº 1, los gases refrigerantes de las instalaciones frigoríficas son gases HFC convencionales. Las actuales instalaciones frigoríficas son un conjunto de sistemas frigoríficos independientes, instalados en un total de cuatro plataformas metálicas por encima de las cubiertas de la nave industrial. No existen centrales frigoríficas para cada una de las temperaturas de trabajo. Existen instalaciones frigoríficas individuales para cada una de las cámaras o recintos.

En la fábrica nº 2, las nuevas instalaciones frigoríficas, son sistemas frigoríficos con gases de tipo L3 y gas CO₂. ambos con un PCA (potencial de calentamiento atmosférico) y huella ambiental mínimo.

- Central frigorífica enfriadora de agua glicol, para temperaturas positivas altas, con gas refrigerante R-290 (propano).
- Central frigorífica enfriadora de agua glicol, para temperaturas positivas bajas, con gas refrigerante R-290 (propano).
- Central frigorífica en tándem para cámara de productos congelados, con gas CO₂ subcrítico (R-744)
- Central frigorífica en tándem para túnel espiral de congelación, con gas CO₂ subcrítico (R-744)

PCA del gas propano (R-290) 3

PCA del gas CO₂ (R-744) 1

Las 4 centrales frigoríficas para cada una de las 4 temperaturas de trabajo, permiten que con una mínima carga de gas refrigerante, atender a toda la demanda de cargas frigoríficas en la fábrica.

En las 2 centrales enfriadoras de agua glicol, el gas refrigerante se concentra en un circuito primario cerrado dentro de la propia central, con un riesgo mínimo de fugas. Y en el circuito secundario hasta los recintos refrigerados, el fluido es agua glicol, sin ningún gas refrigerante, por lo que en caso de fuga, la fuga es de agua glicol.

El diseño de las centrales frigoríficas y su elevado rendimiento (COP) también permiten minorar el consumo de energía eléctrica.

La reducción de emisiones de efecto invernadero, deriva de los 3 anteriores frentes:

- Minimización de la carga de gases refrigerantes, con las 4 centralizaciones.
- Utilización de gases refrigerantes con un PCA muy reducido, PCA = 3 en el caso del gas propano (R-290), y PCA = 1 en el caso del gas CO₂ (R-744).
- Elevado rendimiento COP, y por tanto, un menor consumo de energía eléctrica.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

21.2.- INCORPORACION DE FUENTES RENOVABLES DE ENERGÍA EN LA INDUSTRIA

En la fábrica nº 1 existe instalada una planta solar fotovoltaica para autoconsumo de potencia 130 KWp, compuesta por 249 placas soldares de 550 W, y un inversor de 100 KW

En la fábrica nº 2, se proyecta la instalación en las cubiertas del nuevo edificio, de una planta solar fotovoltaica para autoconsumo de **387,20 KWp**, con 4 inversores de 100 KW.

La elevada potencia a demandar en la nueva fábrica, hace más que aconsejable la instalación de una segunda planta solar fotovoltaica, utilizando el máximo de superficies de cubiertas disponibles.

La clasificación de modalidad de autoconsumo, se corresponderá a Modalidad de suministro con autoconsumo con excedentes. Corresponde a las modalidades definidas en el artículo 9.1.b) de la Ley 24/2013, de 26 de diciembre. En estas modalidades las instalaciones de generación pueden, además de suministrar energía para autoconsumo, inyectar energía excedentaria en las redes de transporte y distribución. En estos casos existirán dos tipos de sujetos de los previstos en el artículo 6 de la Ley 24/2013, de 26 de diciembre, el sujeto consumidor y el productor.

21.2.1.- ESTIMACIÓN Y/O DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

La instalación proyectada NO precisa Estimación/Declaración de Impacto Ambiental, según la Ley 21/2013, de 9 de diciembre, de Evaluación Ambiental.

La instalación proyectada NO se encuentra sometida a la evaluación de impacto ambiental ordinaria, regulada en el Anexo Primero, ni a la evaluación de impacto ambiental simplificada, regulada en el Anexo II de la citada ley.

21.2.2.- ACTUACIONES PARA EJECUTAR LA INSTALACIÓN

Se proyectan las siguientes actuaciones para ejecutar la instalación solar fotovoltaica:

- Colocación en la cubierta de la nave, mediante estructuras metálicas coplanares que minimizan la afección de los vientos existente de la zona.
- Cableado e interconexión de generadores fotovoltaicos, hasta la ubicación del inversor, compuesto por el tendido de conductores de cobre en zona Corriente Continua con cables unipolares H1Z2Z2-K 0,6/1 kV de sección mínima 6 mm².
- Cableado desde el inversor hasta la instalación interior del cliente, compuesto por el tendido de conductores de cobre en zona corriente alterna compuesto por cables unipolares RZ1-K 0,6/1 kV de sección mínima 95 mm² para los inversores de 100 kW.
- Colocación y conexionado del inversor previsto, en lugar adecuado para tal fin.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

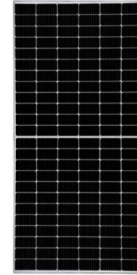
21.2.3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS MÓDULOS FOTOVOLTAICOS, DIMENSIÓN, TECNOLOGÍA, POTENCIA UNITARIA

Potencia pico, inversor, etc.

RESUMEN:

MÓDULOS FOTOVOLTAICOS

Marca:	JINKO SOLAR
Modelo:	Tiger Neo 72HL4-(V)
Potencia unitaria:	605 Wp
Dimensiones:	2278×1134×30 mm
Unidades:	640 uds
Potencia pico instalación:	387,20 kWp



INVERSOR/ES



Marca:	HUAWEI
Modelo:	SUN2000-100KTL-M2
Potencia unitaria:	100 kWn
Unidades:	3 uds
Potencia nominal instalación:	300 kWn





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**21.2.4.- RENDIMIENTO DE LA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA MEDIANTE EL SISTEMA DE INFORMACIÓN**

Geográfico Fotovoltaico de la Comisión Europea PVGIS TOOL.

Resumen

Datos proporcionados:

Localización [Lat/Lon]:	39.615,-0.324
Horizonte:	Calculado
Base de datos:	PVGIS-SARAH3
Tecnología FV:	Silicio cristalino
FV instalada [kWp]:	387.2
Pérdidas sistema [%]:	14

Resultados de la simulación:

Ángulo de inclinación [°]:	35
Ángulo de azimut [°]:	130
Producción anual FV [kWh]:	380439.61
Irradiación anual [kWh/m ²]:	1309.65
Variación interanual [kWh]:	12131.37
Cambios en la producción debido a:	
Ángulo de incidencia [%]:	-5.31
Efectos espectrales [%]:	0.29
Temperatura y baja irradiancia [%]:	-8.14
Pérdidas totales [%]:	-24.98
Coste electricidad FV [por kWh]:	0.074





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



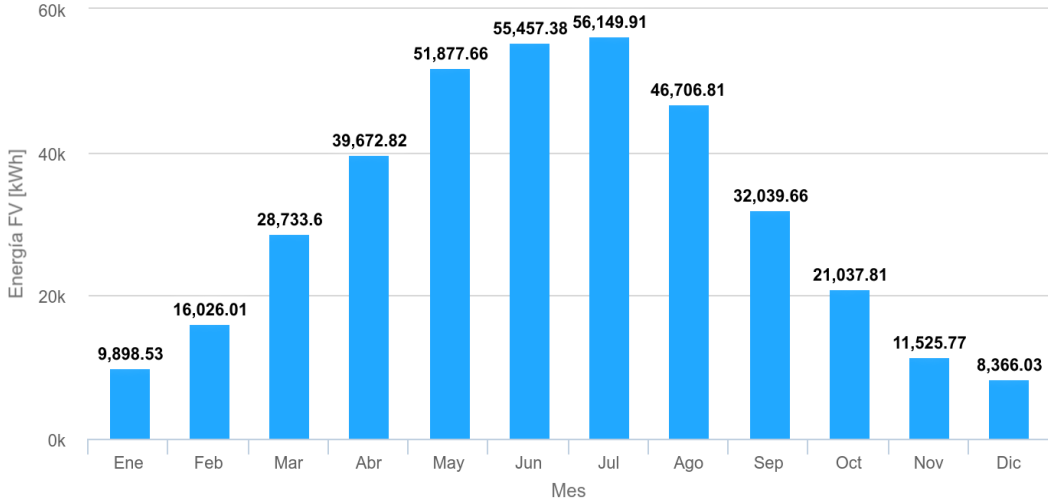
FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

21.2.5.- PRODUCCIÓN ELÉCTRICA MENSUAL DURANTE UN AÑO DE LA INSTALACIÓN FOTOVOLTAICA EN KWH

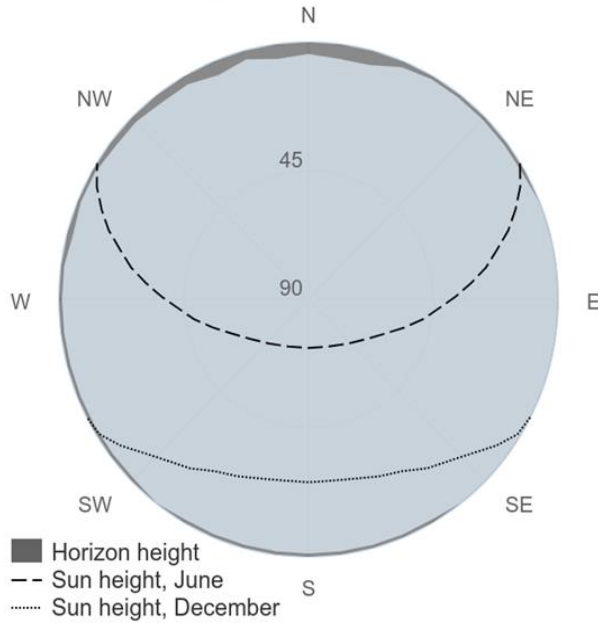
Producción de energía mensual del sistema FV fijo

(C) PVGIS, 2024



Outline of horizon

(C) PVGIS, 2024





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**21.2.6.- BALANCE ENERGÉTICO**

Dado las características de los receptores, el 100% de la producción fotovoltaica será para autoconsumo sin vertido a red, con una producción fotovoltaica, por mes y periodo, de la siguiente forma:

PERIODO	PRODUCCIÓN FV TOTAL kWh	P1	P2	P3	P4	P5	P6
ENERO	9898,53	3629,46	3629,46				1319,80
FEBRERO	16026,01	5876,20	5876,20				2136,80
MARZO	28733,60		10535,65	10535,65			3831,15
ABRIL	39672,82				14546,70	14546,70	5289,71
MAYO	51877,66				19021,81	19021,81	6917,02
JUNIO	55457,38			20334,37	20334,37		7394,32
JULIO	56149,91	20588,30	20588,30				7486,65
AGOSTO	46706,81			17125,83	17125,83		6227,57
SEPTIEMBRE	32039,66			11747,88	11747,88		4271,95
OCTUBRE	21037,81				7713,86	7713,86	2805,04
NOVIEMBRE	11525,77		4226,12	4226,12			1536,77
DICIEMBRE	8366,03	3067,54	3067,54				1115,47

21.2.7.- DETERMINACIÓN DEL AHORRO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA ANUAL

TOTAL kWh demandados sin FV	PRODUCCIÓN FV/TOTAL kWh	TOTAL kWh demandados con FV	Ahorro % kWh
292931,12	9898,53	283032,59	3,38%
294373,16	16026,01	278347,15	5,44%
242814,32	28733,60	214080,72	11,83%
272984,87	39672,82	233312,05	14,53%
191093,94	51877,66	139216,28	27,15%
320765,25	55457,38	265307,87	17,29%
346794,86	56149,91	290644,95	16,19%
177658,54	46706,81	130951,73	26,29%
182006,99	32039,66	149967,33	17,60%
274014,52	21037,81	252976,71	7,68%
245680,01	11525,77	234154,24	4,69%
258330,04	8366,03	249964,01	3,24%
3099447,62	377491,99	2721955,633	12,18%





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**21.2.8.- DISMINUCION DE LAS EMISIONES DE CO2, SOX, NOX Y DEL PCA**La disminución de emisiones de CO₂ por mes y año es la siguiente:

PERIODO	PRODUCCIÓN FV TOTAL kWh	tep ahorradas	tCO2 evitadas
ENERO	9898,53	1,99	8,01
FEBRERO	16026,01	3,22	12,98
MARZO	28733,60	5,77	23,27
ABRIL	39672,82	7,97	32,12
MAYO	51877,66	10,42	42,00
JUNIO	55457,38	11,14	44,90
JULIO	56149,91	11,27	45,46
AGOSTO	46706,81	9,38	37,82
SEPTIEMBRE	32039,66	6,43	25,94
OCTUBRE	21037,81	4,22	17,03
NOVIEMBRE	11525,77	2,31	9,33
DICIEMBRE	8366,03	1,68	6,77
TOTAL	377491,99	75,79	305,65





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

22.- MEJORAS TECNOLÓGICAS PROYECTADAS

FERMENTACIÓN

En la fábrica nº 1, la fermentación se realiza sobre tablas de madera de 1.200 x 520 mm en carros de 20 pisos. Este modo de trabajo obliga a la instalación de una máquina encarradora de tablas tras la entabladora de línea de formación de baguettes. Una vez formados los carros con tablas, el sistema de introducción de los carros dentro de la cámara de fermentación es manual, precisando de personas que empujen los carros hasta la cámara.

Y a la salida de la cámara de fermentación, también se precisan trabajadores que introducen los carros con masas ya fermentadas en una máquina desencarradora que extrae las tablas de los carros y las entrega al equipo cargador de los hornos.

En la nueva fábrica nº 2, la fermentación se lleva a cabo sobre tablas de madera, también de 1.200 x 520 m, pero ahora trasladadas sobre un sistema continuo de cadenas modulares, que introducen las tablas dentro de la cámara de fermentación, y una vez las masas han completado el proceso de fermentación, este mismo sistema de cadenas modulares entrega las tablas de pan al equipo cargador de los hornos. Se evitan así el equipo encarrador de tablas, el equipo desencarrador de tablas, y el conjunto de personas empujando carros a la entrada y a la salida de la cámara de fermentación.

Dentro de la cámara de fermentación, el sistema de cadenas transportadoras forma una torre de subida, y una torre de bajada. Cada una de las torres tiene una capacidad para 350 tableros, sumando entre ambas torres una capacidad de 700 tableros.

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

En la fábrica nº 1, el enfriamiento de las barras de pan tras la cocción, se realiza en una sala climatizada con equipos frigoríficos, estando el pan sobre bandejas en carros de 20 alturas. La congelación también se lleva introduciendo estos mismos carros en el interior de túneles de congelación de carros. El traslado de los carros de una sala a otra sala es manual, siendo empujados los carros por operarios.

En la nueva fábrica nº 2, una vez las masas de pan salen de la cámara de fermentación, el sistema de cadenas modulares para transporte de tableros deposita las baguettes en una cinta espiral de enfriamiento en continuo.

Cuando el pan finaliza el recorrido en la primera cinta espiral de enfriamiento, esa primera espiral entrega las barras a una segunda cinta espiral de congelación en continuo.

Tras el proceso de congelación, la cinta modular transportadora entrega los panes congelados a la línea de encajado y paletizado.

El proceso de trabajo en continuo descrito, es un sistema más eficiente que el modo de trabajo en la fábrica nº1, sin precisar operarios moviendo carros de un lado a otro de la fábrica, entre la entabladora de la línea de formación, la cámara de fermentación y el cargador de los hornos, siendo este un trabajo pesado para las personas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

LAVADO DE CARROS

En la fábrica nº 1, se precisan carros con tableros en la cámara de fermentación, y carros con bandejas en la sala de enfriamiento y en los túneles de congelación de carros.

En la fábrica nº 2, desaparecen los anteriores carros, sustituidos por el sistema de transporte automático de tableros sobre cadenas en la cámara de fermentación, y sobre cintas modulares en la espiral de enfriamiento y en la espiral de congelación.

Se simplifican las operaciones de lavado. Primero por la sustitución de los carros por el sistema de transportadores de cadenas y de cintas modulares. Segundo, porque las mismas cintas espirales incorporan equipos para el lavado en continuo con agua caliente / fría de las cintas modulares.

FORMACION DE PALETS

En la fábrica nº 1, la formación de palets es manual. Y para el enfardado de los palets, utilizando una transpaleta, el palet se deposita en una máquina envoladora.

En la fábrica nº 2, la formación de palets la realiza un robot, y el enfardado del palet está integrado en la misma línea automática de encajado y paletizado. Dispone también de volteado de cajas para formación de palets especiales.

APILADO EN ALTURA DE PALETS

En la fábrica nº 1, el sistema de estanterías metálicas en la cámara de congelados, permite el apilado sólo a 2 alturas. Siendo la cámara frigorífica de altura limitada por la altura del edificio, que es de 6 m, la capa superior de la segunda altura de palets es barrida por el aire frío del evaporador frigorífico, derivando esto en un reparto turbulento no homogéneo del aire frío dentro de la cámara.

En la fábrica nº 2, disponiendo de un edificio de mayor altura, el sistema de estanterías metálicas en la cámara de congelados permite el apilado a 4 alturas, y los evaporadores frigoríficos se instalan en un nicho por encima de las estanterías metálicas, consiguiendo así un flujo laminar del aire frío por encima de los palets, de mayor eficiencia. El nicho permite también acceder de forma segura a las estaciones de válvulas de los evaporadores frigoríficos, y resto de operaciones de mantenimiento.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

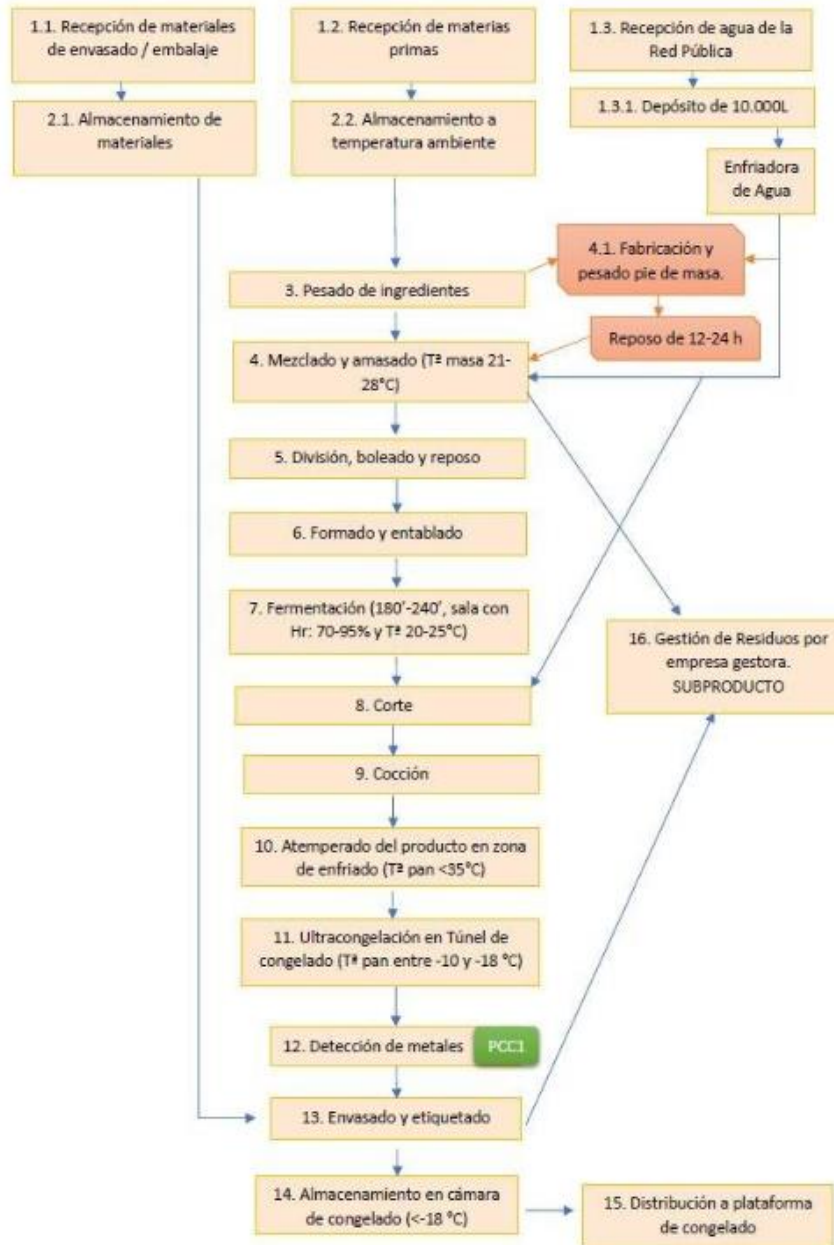


FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

23.- PROGRAMA PRODUCTIVO

23.1.- DIAGRAMA DE FLUJO. FABRICACIÓN DE PAN DE AGUA





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

23.2.- PROCESO PRODUCTIVO

En la fábrica nº 1 existen 2 líneas de producción de pan de agua (producto precocido y congelado), y una línea de producción de pan de pita (producto cocido y congelado)

En la fábrica nº 2, el edificio e instalaciones comunes se han dimensionado para la instalación de hasta 3 líneas de producción de pan de agua (producto cocido y congelado).

En las anualidades 2.025 y 2.026, el proyecto de inversión consiste en la instalación de la cámara de productos congelados, la instalación de la primera línea de producción de pan de agua, así como aquellas instalaciones y equipos que se precisan en la fábrica, tanto para una como para tres líneas de producción. Las líneas de producción nº 2 y nº 3 se instalarán en anualidades posteriores.

En este apartado de la Memoria, se desarrolla el proceso productivo, que es indistinto tanto para una como para tres líneas de producción.

Fórmula de elaboración del pan de agua:

Harina.....	Kg	100
Humedad de la harina	%	14
Agua.....	litro	80
Sal.....	gr	2.000
Levadura.....	gr	1.000

Etapas de proceso en la elaboración del pan agua:

A. Almacenamiento de materias primas

Es fundamental dividir las materias primas en dos grupos. Las que necesitan frío, y aquellas que se pueden mantener en temperatura ambiente.

Cámara ±0/5°C	Almacén +18°C
Levadura	Harina
Recortes de masa	Glúten
Masa madre natural	Mejorante
	Masa madre seca
	Harina de malta

B. Almacenamiento y trasiego de harina

Almacenamiento de la harina en 2 silos de poliéster ("trevira anti estático") de capacidad 60 Tm cada uno, con sistema de pesaje con células de carga, en un local interno.

El trasiego (transporte neumático) de harina hasta las 2 unidades de carga y pesaje, por medio de 2 soplantes en depresión.

Las 2 unidades de carga o tolvas receptoras previas a las amasadoras, dimensionadas para 5 batchs/hora de 100 Kg. de harina cada una (trabajo de 3 amasadoras).

C. Maduración de masas madres

Reposo de las masas madres durante 24 h. en cubetas de acero inox. de 60x40 cm y capacidad 10 Kg. de masa cada una, apiladas en carros de 6 cubetas cada uno.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

D. Amasado

En amasadoras de espiral con carro-artesa extraíble, con tapa cerrada antipolvo.

Cada amasadora tiene que realizar 3 batch/hora de 100 Kg. de harina, con aportación de agua dura (sin descalcificar), enfriada a + 5 °C.

En el pan precocido se sigue la norma de producción de pan normal obteniendo las masas a 22/23 °C y no es necesario obtener masas a 18 °C como sucede con el pan congelado.

En estos amasados, las grandes diferencias con el pan normal están en que son masas que se deben reforzar con mayor cantidad de masa madre y que su tiempo de amasado es un poco mayor debido a la utilización de harinas algo más fuertes.

Su absorción de agua es algo mayor. Se busca una masa compacta y elástica para facilitar su maquinabilidad.

E. Adición de levaduras

Adición de levaduras secas en polvo, en proporción aprox. del 1 %, en la que se programan la cantidad de levadura, la cantidad de agua para la mezcla y su temperatura, el tiempo de batido, y la temperatura del resto del agua de amasado.

F. Boleado

Volcado de las masas en la tolva de la boleadora, y divisionado de la masa en porciones de 412 gramos. La divisora funciona mediante la absorción de la masa y por medición volumétrica.

El propósito del boleado es producir una capa seca en las piezas individuales, con el fin de admitir un formado suave, y donde no existan desgarres en la masa por apretar mucho los rodillos de la formadora.

G. Heñido

Heñido en heñidora de bandas con 2 lonas, trabajando una lona en sentido inverso de la otra lona, consiguiendo así un boleado suave.

H. Reposo de las masas en bolas (prefermentación).

La cámara de reposo en bolas está dimensionada para 1.150 cestillas o bolsas construidas en poliamida antiadherente que permite que la pieza respire y que las bolsas no creen moho.

Esta cámara está diseñada para que en ella las bolas de masa reposen y fermenten un poco antes de darle la forma definitiva a la pieza.

El tiempo previsto de reposo o prefermentación es de 40-30 minutos.

La prefermentación se utiliza para mejorar la manejabilidad de las piezas al formarlas, así mismo esta primera fermentación también aporta beneficios en cuanto al sabor, el olor y la textura final del pan





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

I. Reposo de las masas en barras.

Se realiza en una cámara diseñada para que en ella las barras de masa reposen y fermenten un poco antes de darle la forma definitiva a la pieza. La cámara de reposo se utiliza para mejorar la manejabilidad de las piezas al formarlas. Así mismo, este segundo reposo permite poder estirar mejor las barras, y también aporta beneficios en cuanto al sabor, el olor y la textura final del pan.

Se prevé un reposo en barra de 10 minutos, con una capacidad de 150 cangilones.

J. Formado de las barras

En esta etapa, se hace pasar las barras de masa por 1 harinador, entre 2 cilindros laminadores, una zona de enrollado y una zona de estirado.

K. Entablado de las barras

El trabajo que realiza esta máquina es colocar las piezas sobre tablas de madera de 1.200 x 520 mm. Se trata de una entabladora de sistema retráctil compuesta por 2 cadenas de polipropileno por donde circulan las tablas, acumulándolas éstas en un pulmón de tablas.

L. Fermentación de las barras.

La fermentación de las barras se realiza en el interior de 1 cámara de fermentación, en la que se controla de forma automática la temperatura y la humedad.

La cámara está compuesta por una torre de subida y una torre de bajada de tableros. Cada una de estas 2 torres, con una capacidad de 350 tableros de 1.200 x 520 mm.

Cada tablero tiene una capacidad de 9 panes.

La capacidad total de la cámara = 700 tableros x 9 panes/tablero = 6.300 panes.

Para la aportación de calor, existen conductos de recirculación de aire a ambos lados de la torre de forma simétrica que garantizan la distribución uniforme del aire en el interior del recinto. Los equipos de producción de calor se hallan situados en el interior de estos conductos de recirculación de aire.

Para la aportación de vapor, existen equipos de producción de vapor independientes situados en la parte inferior de la cámara, con regulación automática del suministro de agua y calentamiento por medio de resistencias eléctricas.

Para la aportación de frío, la cámara cuenta con 6 enfriadores estáticos por glicol frío de una central enfriadora de agua glicol.

Se debe realizar el mayor tiempo posible de fermentación, para conseguir que se desarrollen la fermentación láctica, butírica, acética, y como no, la fermentación alcohólica (produciendo CO₂, alcohol etílico en forma de etanol y un desgaste energético de 27 calorías por molécula). Se necesitan todas las fermentaciones en poca cantidad, siendo todas necesarias para dar ese sabor y olor típico del pan

M. Estirado último de la barra.

Se realiza de forma manual, en una cinta de estirado situada entre las torres de subida y bajada de la cámara de fermentación.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

N. Greñado (corte) de las barras.

Proceso automatizado en el que se realiza el corte en el pan con una máquina que realiza el corte por chorro de agua con bomba de precisión, con regulación de altura de la barra mediante medidor láser. La máquina cortadora está sincronizada con el transportador de alimentación de tableros y con el pulmón de recepción y acumulación principal.

O. Pre-cocción en hornos multipiso de soleras refractarias.

Lo que se busca es alcanzar en el interior del pan la temperatura de 55 °C, para que no se desarrolle la tercera actividad de las levaduras, ya que a esa temperatura se han inactivado por el calor. Nunca se debe dejar que el pan tome color, ya que es básicamente la cocción final la responsable de la caramelización de los azúcares, pero a su vez se debe dejar el pan precocido bien estructurado en proporción igualitaria de almidón y proteínas, puesto que es en esta etapa cuando la pieza queda formada totalmente. Así, en un pan común, se le permiten 20 minutos en una primera cocción y 10 minutos en segunda cocción. Estos datos son orientativos y dependen de la temperatura del horno, del tipo de éste y de otra serie de factores.

La última fermentación se da en el horno, hasta que la masa adquiere los 55°C, que es cuando mueren las levaduras. Es el último impulso de la masa, aumentando su volumen hasta que se cristaliza el almidón y se carameliza la corteza.

En esta industria, la cocción se efectúa en 5 hornos de fluido térmico con soleras refractarias.

Cada uno de los hornos dispone de 10 pisos de soleras refractarias de 1.200 x 2.600 mm (3,12 m²/piso), sumando cada horno una superficie total de cocción de 10 x 3,12 m²/piso = 31,20 m²/horno.

- ✓ En cada piso: 5 tablas de 1.200 x 520 mm, con 9 panes cada una
- ✓ En cada horno: 10 pisos x 5 tablas/piso x 9 panes/tabla = 450 panes/horno
- ✓ Tiempo de precocción: 15 minutos/precocción
- ✓ N° de cocciones efectiva/hora: 3 cocciones/hora.

Con el cargador automático, la operación de carga y descarga de todos los pisos se realiza simultáneamente y de manera automática.

P. Enfriado

Enfriado de la temperatura de las barras de pan, tras la cocción, hasta una temperatura de +25 °C, con una humedad elevada con el fin de que el pan no pierda excesiva agua y se quede pronto duro. Su enfriamiento se debe hacer lento y gradual; para evitar parte del descascarillado y a su vez garantizar que entra a congelar siempre a una misma temperatura, evitando el fuerte impacto de la congelación.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

El enfriado se realizará en una sala previa al túnel de congelación, en una cinta espiral.

Ancho útil	625 mm
Ancho total	801 mm
Longitud útil	229 m
Longitud total	253 m
Altura útil del paso de producto	200 mm
Niveles	16
Velocidad media estimada.....	10,2 m/min
Velocidad máxima estimada.....	16,4 m/min
Tiempo de tratamiento.....	22 minutos / ciclo
Capacidad / ciclo enfriamiento.....	1.500 panes/ciclo
Capacidad /hora	4.090 panes/h

Q. Congelación en túnel espiral de congelación

En túnel de congelación por frío mecánico con cinta espiral, equipado con baterías evaporadoras con tren de ventilación de tiro forzado de aire:

- ✓ Congelación en recinto a – 35 °C hasta conseguir una temperatura en el interior de las masas de – 15 °C / -18 °C.
- ✓ Ciclos de congelación de 43 minutos, entrando el producto a + 25 °C y saliendo a -15 °C en el interior de la masa.

Ancho útil	625 mm
Ancho total	801 mm
Longitud útil	410 m
Longitud total	443 m
Altura útil del paso de producto	80 mm
Niveles	29
Velocidad media estimada.....	10,2 m/min
Velocidad máxima estimada.....	16,4 m/min
Tiempo de tratamiento.....	43 minutos / ciclo
Capacidad / ciclo congelación	2.880 panes/ciclo
Capacidad /hora	4.018 panes/h

R. Tría por detección de metales.

El pan se hace pasar a través de una cinta detectora de metales, la cual rechaza las barras en la que se detecta la presencia de algún metal.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

S. Embolsado, encajado, etiquetado, paletizado.

La instalación contará con dos líneas automáticas de envasado, contaje, llenado y paletizado de cajas llenas de pan.

1. Transportador de banda modular en la salida de la cinta espiral de congelación.
2. Transportador de banda modular con detector de metales con descarte.
3. Transportador de banda modular con sistema de visión artificial para contaje del producto.
4. Sistema de topes neumáticos para el control de llenado de las cajas.
5. Transportador con bandeja neumática para separación del producto.
6. Transportador de llenado manual con 2 puestos de trabajo.
7. Formadora de cajas con insertado de bolsas mediante bobina.
8. Transportador con sistema de centrado de cajas en la entrada a la zona de llenado.
9. Transportador modular de salida de cajas llenas.
10. Precintadora de cajas con cierre de solapas.
11. Transportador con sistema de etiquetado lateral.
12. Volteador de caja para paletizado especial.
13. Transportador de retirada de robot con topes y sistema neumático de posicionamiento de caja
14. Tarima perimetral con escalera de acceso a zona de contaje.
15. Zona de paletizado.
16. Robot de paletizado con pinza neumática.
17. Zona habilitada para fila de palets vacíos con barreras fotoeléctricas.
18. Transportador de cadenas con pulmón de palets terminados.
19. Envolvedora de palets semiautomática.
20. Vallado de seguridad con puerta de acceso y barreras fotoeléctricas.

Las dimensiones de las cajas:

- ✓ Cajas de cartón de 60x40 cm, de capacidad 20 panes cada una
- ✓ Peso de 1 caja 20 panes/caja x 0,330 Kg/pan = 6,6 Kg/caja

El paletizado con el robot de paletizado, formando palets de 32 cajas, con 20 panes/caja.

- ✓ 32 cajas de 20 panes por palet
- ✓ Peso de 1 palet 32 cajas x 6,6 Kg/caja = 211,20 Kg. pan/palet





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

T. Conservación frigorífica.

Estiba y almacenamiento de los palets de pan congelado en el interior de una cámara frigorífica a la temperatura de -22 °C, hasta el momento de su expedición.

La estiba de los palets, sobre estanterías metálicas para paletización compacta, con 29 calles de 1.500 mm de ancho, de 15 ubicaciones en cada calle, a 4 niveles, para unidades de carga de peso máximo 250 Kg., con capacidad para 1.740 paletas.

U. Expedición y transporte

El establecimiento industrial cuenta con un muelle refrigerado para expediciones, equipado con una puerta seccional, abrigo, plataforma hidráulica y foso para camiones trailers.

La distribución de los productos de panadería precocida congelada, se realiza en camiones dotados con caja isoterma y equipos autónomos frigoríficos para la producción de frío.

Estos productos congelados, se descongelarán y hornearán en los puntos de destino: terminales de cocción de cadenas alimentarias y hornos artesanales. La congelación estabiliza el proceso fermentativo.

La descongelación, en los terminales de cocción, consigue resultados óptimos, utilizando una temperatura del aire de 50 °C, con una humedad ambiental relativa del 50-60 % y una velocidad del aire próxima a 0,8 m/s. En tales condiciones la descongelación dura 1-2 horas.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**23.3.- PRODUCTOS****23.3.1.- PRODUCTOS Y FORMAS DE PRESENTACIÓN**

PAN DE AGUA:

Barras de 330 gramos, en cajas de 20 unidades cada una, paletizadas en palets de 28 cajas por palé.

PAN DE PITA (sólo en la actual fábrica nº 1):

- ✓ Cajas de 20 bolsas, cada bolsa con 6 panes de 50 gramos total 6 Kg/caja
- ✓ Cajas de 30 bolsas, cada bolsa con 6 panes de 50 gramos total 9 Kg/caja

23.4.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN LA ACTUAL FÁBRICA 1 (EDIFICIO 1)

El proceso de producción es semiautomático. Las líneas productivas son:

- 2 líneas de formación de pan de agua y 3 hornos de cocción de 10 pisos de soleras refractarias, trabajando a 3 turnos/día
- 1 línea de producción de pan de pita: trabajando a 1 turno de trabajo/día

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN FÁBRICA 1**Pan de agua (2 líneas):**

Capacidad / hora	2.700 panes/h x 330 gr/pan = 891 Kg/h
Capacidad turno de trabajo	8 x 891 Kg/h = 7.128 Kg/turno
Capacidad a 3 turnos/día.....	3 x 7.128 Kg/turno = 21.384 Kg/día

Pan de pita (1 línea):

Capacidad / hora	2.280 panes/h x 50 gr/pan = 114 Kg/h
Capacidad turno de trabajo	8 x 114 Kg/h = 912 Kg/turno

TOTAL CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN FÁBRICA 1

Capacidad de pan de agua a 3 turnos/día	21.384 Kg/día
Capacidad de pan de pita a 1 turno/día.....	912 Kg/día
Capacidad total de la fábrica/día	22.296 Kg/día
Capacidad total de la fábrica/año	22.296 Kg/día x 240 d = 5.351,04 Tm/año





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**23.5.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN EN LA NUEVA FÁBRICA 2 (EDIFICIO 2)**

El proceso de producción es automático. Las líneas productivas son:

- 3 líneas de formación de pan de agua y 5 hornos de cocción de 10 pisos de soleras refractarias, trabajando a 3 turnos/día.

La capacidad de producción se define en base a la capacidad de las 3 cámaras de fermentación en continuo, dado que es el proceso más restrictivo.

Capacidad de las 3 cámaras de fermentación ..	3 x 2.200 barras/h = 6.600 barras/h
Capacidad de los 5 hornos de cocción	5 x 1.350 barras/h = 6.750 barras/h
Capacidad de las 2 espirales de enfriamiento ..	2 x 4.000 barras/h = 8.000 barras/h
Capacidad de las 2 espirales de congelación ...	2 x 4.000 barras/h = 8.000 barras/h
Capacidad de producción de fábrica nº 2 = .	3 x 2.200 barras/h = 6.600 barras/h

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN FÁBRICA 2**Pan de agua (3 líneas):**

Capacidad / hora.....	3 x 2.200 panes/h x 330 gr/pan = 2.178 Kg/h
Capacidad turno de trabajo	8 x 2.178 Kg/h = 17.424 Kg/turno
Capacidad a 3 turnos/día.....	3 x 17.424 Kg/turno = 52.272 Kg/día

TOTAL CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN FÁBRICA 2

Capacidad de pan de agua a 3 turnos/día	52.272 Kg/día
Capacidad total de la fábrica/año	52.272 Kg/día x 240 d = 12.545 Tm/año





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**23.6.- FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS**

La harina para el pan de pita: en sacos de 25 Kg

La harina para el pan de agua: en camiones cuba a granel, para su almacenamiento en 2 silos de harina de capacidad 30 Tm cada uno en la primera fábrica, y en 2 silos de 60 Tm cada uno en la segunda fábrica.

23.7.- CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS EN ACTUAL FÁBRICA 1

MATERIAS PRIMAS, PARTES Y PIEZAS (Consumo anual)	Unidades	Cantidad/año
Pan de agua		
Harina.....	Tm.	3.483,66
Sal.....	Tm.	69,66
Levadura.....	Tm.	34,86
Pan de pita		
Harina.....	Tm.	174,92
Sal.....	Tm.	0,875
Azúcar.....	Tm.	6,12
Levadura.....	Tm.	1,40
TOTAL.....	Tm.	3.771,50



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025**23.8.- CONSUMOS DE MATERIAS PRIMAS EN LA NUEVA FÁBRICA 2**

MATERIAS PRIMAS, PARTES Y PIEZAS (Consumo anual)	Unidades	Cantidad/año
Pan de agua		
Harina.....	Tm.	8.514,06
Sal.....	Tm.	169,97
Levadura.....	Tm.	85,20
TOTAL.....	Tm.	8.769,23



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**24.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 1****24.1.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 1**

La capacidad de almacenamiento frigorífico viene determinada por los volúmenes de las cámaras frigoríficas.

La capacidad de almacenamiento de harina viene determinada por la capacidad de los silos.

La capacidad de almacenamiento en el almacén de envases y en el almacén de otras materias primas y microcomponentes, viene determinada por el número de palets que se pueden apilar en altura sobre las estanterías metálicas.

CLASE DE ALMACENAMIENTO	CAPACIDAD Materias primas	CAPACIDAD Productos	CAPACIDAD TOTAL
CÁMARAS FRIGORÍFICAS			
Cámara de masas madres	76,54 m ³		
Cámara de fermentación (pan de agua)	218,59 m ³		
Cámara de enfriamiento (pan de agua)	95,04 m ³		
Cámara de fermentación de pan de pita	5,10 m ³		
Cámara de productos congelados		2.368,00 m ³	
TOTAL CAPACIDAD CÁMARAS.....	395,27 m³	2.368,00 m³	2.763,27 m³
SILOS			
Silo harina de poliéster, de 30 Tm	30 Tm		
Silo harina de poliéster, de 30 Tm	30 Tm		
TOTAL CAPACIDAD SILOS.....	60 Tm	0 Tm	60 Tm
ALMACENES			
Almacén de cartón y envases	28 palets		28 palets
Almacén de harinas y microcomponentes	18 palets		18 palets





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**24.2.- CUADRO DE CAPACIDADES DE ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA 2**

CLASE DE ALMACENAMIENTO	CAPACIDAD Materias primas	CAPACIDAD Productos	CAPACIDAD TOTAL
CÁMARAS FRIGORÍFICAS			
Cámara de masas madres	171,20 m ³		
Cámara de fermentación nº 1	501,50 m ³		
Cámara de fermentación nº 2	501,50 m ³		
Cámara de fermentación nº 3	501,50 m ³		
Cámara de productos congelados		8.717,70 m ³	
TOTAL CAPACIDAD CÁMARAS.....	1.675,70 m³	8.717,70 m³	10.393,40 m³
SILOS			
Silo harina de políéster, de 30 Tm	60 Tm		
Silo harina de políéster, de 30 Tm	60 Tm		
TOTAL CAPACIDAD SILOS.....	120 Tm	0 Tm	120 Tm
ALMACENES			
Almacén de cartón y envases	240 palets		240 palets





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**MEMORIA****25.- ESTRUCTURA LABORAL DE LA EMPRESA****25.1.- NÚMERO DE TRABAJADORES EN EL ACTUAL CENTRO DE TRABAJO (EDIFICIO Nº 1)**

El nivel de empleo de 32/24 trabajadores por turno de trabajo.

	Turno nº 1	Turno nº 2	Turno nº 3
Administración y dirección	6	1	1
Producción pan de agua	14	14	14
Producción pan de pita	3	0	0
Envasado y encajado	4	4	4
Mantenimiento	2	2	2
Almaceneros	3	3	3
Total empleados/turno	32	24	24
Total empleados/día	80		

25.2.- NÚMERO DE TRABAJADORES EN LA AMPLIACIÓN DE LA FÁBRICA (EDIFICIO Nº 2)

Se estima un nivel de empleo de 32/24 trabajadores por turno de trabajo.

	Turno nº 1	Turno nº 2	Turno nº 3
Administración y dirección	3	1	1
Producción pan agua	10	10	10
Envasado y encajado	4	4	4
Mantenimiento	2	2	2
Almaceneros	3	3	3
Total empleados/turno	22	20	20
Total empleados/día	62		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

26.- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO EN LA FÁBRICA 2

26.1.- INSTALACIONES DE TRANSFORMACIÓN

Almacenamiento y dosificación de harina:

- Tubería de entrada a silos de acero inox AISI 304 de Ø100 mm.
- 2 silos para harina de capacidad 60 Tm. cada uno, de tejido de poliéster tipo “Trevira” con fondos vibrantes de Ø 800 mm para trabajar en aspiración y vibradores eléctricos de 500 Kg con regulación excéntrica.
- 2 líneas de transporte neumático desde cada uno de los os 2 silos hasta cada una de las estaciones de carga y pesaje de harina. Calculado para 5 batch/h de 100 Kg, con un solo tipo de harina, con ciclones de aspiración ATEX de e.m. 5,50 Kw
- Tuberías para el transporte neumática de la harina de acero inox. AISI 304.
- 2 tolvas báscula tipo electrónica en acero inox. para pesadas máximas de 100 Kg, con célula de carga de 500 Kg y visor eléctrico para la formulación de los pesos.
- Pesaje de los 2 silos con 8 células de carga y 2 visores para la visualización de los pesos conectados a alarma sonora.
- 2 grupos de aspiración de polvo mediante campana.
- 2 cernedores ATEX para tamizar la harina antes de entrar a las amasadoras, con malla de tamizado en acero inox.

Planta de microingredientes

Estación de 4 microingredientes y transporte neumático de una receta de 5-10 Kg de total, considerando 10 batches/hora.

Amasado:

- 5 amasadoras de espiral con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg de masa / 100 Kg de harina.
- 3 elevadores de artesas

Depósitos acumuladores-intercambiadores de agua fría:

- 2 depósitos cilíndricos de dimensiones Ø 1.200 x 1.600 mm, de acero inox., aislados con espuma de poliuretano, con serpentín enfriador a conexionar con el circuito secundario de agua glicol de la central enfriadora.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Formación:

3 líneas de formación de barras de pan, constituidas por:

- ✓ Boleadora divisora de pistón de capacidad 30 -40 piezas /minuto (1.800 – 2.400 piezas/hora), de pesos comprendidos entre 60 a 600 gramos la pieza, con tolva de capacidad 240 Kg
 - ✓ Hefidora de bandas, con capacidad para elaborar porciones de masas desde 120 gramos a 1.200 gramos
 - ✓ Cinta sincopada para entrega de las masas a la cámara de reposo en bolas. En esta cinta, la pieza espera si es necesario hasta que el balancín de la cámara está en posición y deposita la pieza en la tolva de entrada con lo que la cámara no debe detenerse y esperar a la pieza.
 - ✓ Cámara de reposo de las masas en bolas (prefermentación), en cestillas de nylon, con una capacidad de 1.150 piezas, distribuidas en cangilones de 12 cestillas cada uno, dimensionada para un tiempo de reposo de 40 minutos.
 - ✓ Cinta de salida de la cámara de reposo en bolas para transportar las piezas hasta la formadora de barras.
- Formadora de barras. Se compone de una mesa de entrada, 1 harinador, 2 cilindros laminadores, 1 zona de enrollado, 1 zona de estirado con patín regulable, y mesa de salida.
- ✓ Cámara de reposo en barrotos, diseñada para que en ella las barras de masa reposen y fermenten un poco antes de darles la forma definitiva a las piezas, dimensionada para 150 cangilones útiles.
 - ✓ Cinta de estirado, que confiere a la barra la longitud deseada.
 - ✓ Entabladora retráctil, en tablas de 1.200 x 520 mm.

Transporte de tableros y fermentación

3 líneas de transporte de tableros y fermentación, compuesta cada una por:

1. Carga de tableros en la entabladora.
2. Transportador de recogida de tableros con producto con girador.
3. Ascensor de tableros.
4. Transportador de tableros para carga de la torre de fermentación.
5. Torre de fermentación con capacidad para 700 tableros (350 tableros en torre de subida, y 350 tableros en torre de bajada), y estación de estirado de producto manual.
6. Climatización de las torres de fermentación, con 4 equipos de calefacción y 4 equipos de humidificación.
7. Transportador de salida de torre de fermentación.
8. Descensor de tableros a sistema de corte de producto.
9. Estación de carga de hornos de pisos.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

10. Transportador de retorno de tableros vacíos.
11. Sistema de volteo de tableros.
12. Descensor de tableros vacíos.
13. Sistema de limpieza de tableros mediante cepillado.
14. Transportador de tableros vacíos con girador.

Cortadora

3 cortadoras automáticas con sistema de corte por chorro de agua con bomba de precisión, con regulación de altura de la barra mediante medidor láser. La cortadora por agua, integrada en la anterior línea de transporte de tableros.

Cocción:

- 5 hornos static de 10 pisos de soleras refractarias, con calderas de fluido térmico y quemador a gasoil, cada uno de ellos con superficie de cocción 32 m² y potencia térmica 200.000 Kcal/h (232,56 Kw).
- 3 cargadores transfer automático de 10 pisos (un cargador de horno por cada línea de producción de barras).
- 2 descargadores transfer automático de 10 pisos (un descargador de horno por cada túnel espiral de congelación).
- Estación de fijación de carros.

Enfriamiento:

2 cintas espirales de enfriamiento. El enfriado se realizará en una sala previa al túnel de congelación, en 2 cintas espirales.

Tiempo de tratamiento.....	20 minutos
Ancho útil.....	625 mm
Ancho total.....	801 mm
Longitud útil.....	229 m
Longitud total.....	253 m
Altura útil del paso de producto.....	200 mm
Niveles.....	16
Velocidad media estimada.....	10,2 m/min
Velocidad máxima estimada.....	16,4 m/min



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

Congelación:

En 2 túneles de congelación por frío mecánico con cinta espiral, equipados con baterías evaporadoras con tren de ventilación de tiro forzado de aire:

- ✓ Congelación en recinto a -35 °C hasta conseguir una temperatura en el interior de las masas de -15 °C / -18 °C .
- ✓ Ciclos de congelación de 40 minutos, entrando el producto a $+25\text{ °C}$ y saliendo a -15 °C en el interior de la masa.

Tiempo de tratamiento	40 minutos
Ancho útil	625 mm
Ancho total	801 mm
Longitud útil	410 m
Longitud total	443 m
Altura útil del paso de producto	80 mm
Niveles	29
Velocidad media estimada.....	10,2 m/min
Velocidad máxima estimada.....	16,4 m/min

Estanterías de paletización compacta:

La estiba de los palets, sobre estanterías metálicas para paletización compacta, con 29 calles de 1.500 mm de ancho, de 15 ubicaciones en cada calle, a 4 niveles, para unidades de carga de peso máximo 250 Kg., con capacidad para 1.740 paletas.

Limpieza y lavadero de utillaje

- Máquina lavadora-centrifugadora de carros y utillaje, para carros de hasta 1.200 x 1.200 x 1.980 mm., con sistema de secado

Climatización y ventilación en oficinas

VENTILACIÓN:

Caja de impulsión de aire con filtro más conducto de distribución de aire y rejillas.

Caja de extracción de aire más conducto de retorno y rejillas

CLIMA

1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior para distribución de aire por conductos, de potencia aprox. 13.150 frig/h





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Climatización y ventilación en el comedor

VENTILACIÓN:

Caja de impulsión de aire con filtro más conducto de distribución de aire y rejillas.

Caja de extracción de aire más conducto de retorno y rejillas

CLIMA:

1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido 1x1, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior tipo cassette, de potencia aprox. 9.030 frig/h.

Climatización y ventilación en los vestuarios

VENTILACIÓN:

Caja de impulsión de aire con filtro más conducto de distribución de aire y rejillas.

Caja de extracción de aire más conducto de retorno y rejillas

CLIMA

2 equipos de climatización sistema aire-aire split partido 1x1, bomba de calor con tecnología inverter, con unidades interiores tipo cassette, de potencia aprox. 9.030 frig/h c/u

Climatización en el RAC

CLIMA

1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior de pared, de potencia aprox. 4.000 frig/h

Depósitos de agua potable y residuales

1. Depósito para reserva de agua potable de 30.000 l horizontal enterrado, de poliéster reforzado con fibra de vidrio, con sonda de nivel, indicador luminoso, electroválvula y válvula de flotador para control de llenado.
2. Instalación para la depuración de vertidos de aguas residuales, compuesto por:
 - Arqueta de desbaste manual de 1.000 l.
 - Depósito enterrado desarenador de 5.000 l.
 - Depurador a de oxidación total enterrada de 80 m³.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Instalaciones de aguas de procesos:

➤ **Acometida de agua:**

- Preinstalación de contador de agua de 2" (DN 50 mm) colocado en hornacina, conectado al ramal de acometida y al tubo de alimentación
- Filtro de 2" de agua con prefiltración centrífuga para aplicaciones industriales, para caudal de hasta 20 m³/h
- Descalcificador volumétrico industrial de funcionamiento en paralelo de 2 botellas 2 x 304 l, con 2 depósitos de sal de 350 l de PE, para caudal de hasta 30 m³/h
- 2 filtros de polipropileno de 20 micras, para una presión máxima de 8 bar y caudal máximo de 4,3 m³/h cada uno.
- Grupo de presión doble de agua de tecnología inverter, 10 m³/h, formado por 2 bombas centrífugas multicelulares, equipado con variador de frecuencia + depósito de membrana de 100 l.

➤ **Red de agua descalcificada y sin enfriar (anillo):**

- Anillo de distribución de agua enfriada sin descalcificar, con tubería de acero inoxidable presfitting AISI 304.

➤ **Red de agua sin descalcificar enfriada a +5 °C para las masas de pan de agua (anillo):**

- Anillo de distribución de agua enfriada sin descalcificar, con tubería de acero inoxidable presfitting AISI 304.

➤ **Red de agua caliente sin descalcificar (anillo):**

- Anillo de distribución de agua enfriada sin descalcificar, con tubería de acero inoxidable presfitting AISI 304.

➤ **Red de agua caliente descalcificada (anillo):**

- Anillo de distribución de agua enfriada sin descalcificar, con tubería de acero inoxidable presfitting AISI 304.

➤ **Producción agua caliente sanitaria (ACS) para vestuarios y procesos:**

- 4 bombas de calor aerotérmica para producción de ACS, capacidad de acumulación 300 l
- Generador de ACS de gasóleo para apoyo de la bomba de calor aerotérmica, con acumulador de 290 l, potencia calorífica máxima de 118,90 Kw y caudal continuo de agua a +40 °C/+60 °C de 2.776 l/h/1.665 l/h

➤ **Dispensadores de agua potable:**

- 4 dispensadores de agua fría mural de acero inoxidable, de capacidad de generación 25 l/h.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Aire a presión:

- 2 compresores tornillo de aire a presión lubricado con aceite de grado alimentario de potencia nominal 20 CV, de caudal 2.287 l/min.
- Secador frigorífico de aire comprimido a + 3 °C, l, para un caudal de 3.000 l/min
- Depósito vertical de 500 l, 11 bar.
- Anillo de distribución de aire hasta los equipos receptores de aire a presión con tubería de acero inoxidable presfitting AISI 304

26.2.- INSTALACIONES DE ENVASADO

Instalación de 2 líneas automáticas de encajado y paletizado automático, y de 1 robot paletizador común a ambas líneas de encajado y paletizado. Cada una de estas dos líneas compuesta por:

- Transportador de banda modular en la salida de la cinta espiral de congelación.
- Transportador de banda modular con detector de metales con descarte.
- Transportador de banda modular con sistema de visión artificial para contaje del producto.
- Sistema de topes neumáticos para el control de llenado de las cajas.
- Transportador con bandeja neumática para separación del producto.
- Transportador de llenado manual con 2 puestos de trabajo.
- Formadora de cajas con insertado de bolsas mediante bobina.
- Transportador con sistema de centrado de cajas en la entrada a la zona de llenado.
- Transportador modular de salida de cajas llenas.
- Precintadora de cajas con cierre de solapas.
- Transportador con sistema de etiquetado lateral.
- Volteador de caja para paletizado especial.
- Transportador de retirada de robot con topes y sistema neumático de posicionamiento de caja
- Tarima perimetral con escalera de acceso a zona de contaje.
- Zona de paletizado.
- Robot de paletizado con pinza neumática.
- Zona habilitada para fila de palets vacíos con barreras fotoeléctricas.
- Transportador de cadenas con pulmón de palets terminados.
- Envolvedora de palets semiautomática.
- Vallado de seguridad con puerta de acceso y barreras fotoeléctricas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

26.3.- MAQUINARIA Y TRANSPORTE INTERNO

- 2 transpaletas electrónicas de capacidad 1.600 Kg
- 1 carretilla retráctil elevadora electrónica de capacidad de carga 1.400 Kg

26.4.- OTRAS INSTALACIONES Y EQUIPOS.

- Conjunto formado por 2 lavasuelas de pasillo, uno con desinfectador de manos y barrera de paso, y el otro con sólo la barrera de paso.
- 1 lavamanos con colector mural y fotocélula de 2 caños, en acero inoxidable, de dimensiones 1.000 x 515 x 810 mm.
- 1 secadora de manos tipo "hands in", con sensores infrarrojos.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

27.- INSTALACIONES ELÉCTRICAS

27.1.- SISTEMA DE ALIMENTACIÓN. TENSIONES DE ALIMENTACIÓN

La presente instalación está alimentada por las redes de la empresa distribuidora i-DE REDES INTELIGENTES, a una tensión de 20.000 V entre fases, con un CSI (centro de seccionamiento independiente) y un CTC (centro de transformación de abonado) de 1.000 KVA, 20.000/400 V.

27.2.- AMPLIACIÓN DEL CENTRO ELÉCTRICO DE TRANSFORMACIÓN

POTENCIA EN TRANSFORMADORES (KVA)			
	Registrado	Ampliación	TOTAL
Trafo.....	630 KVA	370 KVA	1.000 kVA
TOTAL.....			1.000 KVA

La planificación de los trabajos a realizar para ampliar el actual centro de transformación de 630KVA hasta la potencia de 1.000 KVA:

- Sustitución del actual trafo de potencia 630 KVA, por el nuevo trafo de potencia 1.000 KVA refrigerado con aceite tipo éster con punto de inflamación > 300 °C, diseñado conforme a los requerimientos del Reglamento Ecodiseño (EU) 1.783/2.019 (TIER 2).
- Ampliación de los puentes de BT entre el nuevo trafo de 1.000 KVA, y el nuevo interruptor magnetotérmico de calibre 4x1.600 A, hasta la sección de [5x(4x240)] mm² (Cu). Actualmente los puentes de BT son de sección 3x(4x240)] mm² (Cu).
- Sustitución del actual armario para protección general en BT. El actual armario tiene instalado un interruptor automático de 4 x 1.000 A. El nuevo armario tendrá instalado un interruptor automático de 4 x 1.600 A.

La planificación de los trabajos se proyecta en base a parar la fábrica el mínimo posible de tiempo.

27.3.- CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

La instalación eléctrica se realizará siguiendo en todo momento el REBT. En los locales o emplazamientos de características especiales se han tenido en cuenta, además, las prescripciones definidas en las instrucciones ITC-BT-29 e ITC-BT-30, concretamente:

- LOCALES HÚMEDOS: Instrucción ITC-BT-30, punto 1.
- LOCALES MOJADOS: Instrucción ITC-BT-30, punto 2.
- LOCALES CON RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN: Instrucción ITC-BT-29.
- LOCALES POLVORIENTOS SIN RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN. Instrucción ITC BT-30, punto 4.
- LOCALES A MUY BAJA TEMPERATURA: Instrucción ITC-BT-30, punto 6.
- LOCALES AFECTOS A UN SERVICIO ELÉCTRICO: Instrucción ITC-BT-30, punto 8.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

MEMORIA

Todos los materiales de la instalación serán de primera calidad, respondiendo tanto los conductores como los materiales diversos, a las condiciones establecidas por el vigente R.E.B.T.

a) Canalizaciones eléctricas:

Canalizaciones fijas:

- ✓ Líneas a máquinas, a cuadros secundarios, a tomas de corriente protegidas y a puntos de alumbrado: mangueras de conductores de cobre con aislamiento RZ1-K (1,0 KV).
- a) Sobre bandeja de rejilla de acero en los tendidos de distribución de energía hasta los cuadros secundarios, por encima de los falsos techos.
- b) Bajo tubo aislante rígido protector de PVC, en instalación superficial, en bajantes a cuadros, cajas de tomas de corriente o máquinas.
- Los conductos, accesorios y cajas de empalmes o terminales deben estar diseñados de modo que la entrada de polvo sea mínima y las tapas ajusten de tal modo que impidan la salida de chispas o material en combustión.

Canalizaciones móviles:

- Cable flexible adecuado para servicio extrasevero, con el conductor de tierra claramente identificable. El cable flexible está sujeto por medio de abrazaderas u otros elementos adecuados que impidan se produzcan esfuerzos en los bornes.

b) Luminarias:

Están diseñadas de forma que su equipo de encendido compense automáticamente el factor de potencia de las lámparas.

Para el alumbrado de los recintos de la actividad, se ha adoptado la solución de:

- Sala de cocción, sala de fermentadoras, cámara de conservación de congelados y almacén de cartón: campanas led IP-45 de 200 w
- Salas de producción, almacenes, cámaras positivas, corredores y falsos techos: luminarias leds, IP-65, de 50, y 36 w.
- Cuarto de silos de harina: luminarias fluorescente cerradas estancas antideflagrantes, IP-65, de 2x58 w.
- Oficinas, vestuarios y comedor: luminarias decorativas empotrables led de 40 w., down-light empotrables led de 12 w., y apliques empotrables led de 8 w.
- Centro de transformación: Punto de luz led cerrado de 14 w.
- Alumbrado exterior: proyectores led cerrados de 135 w.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**27.3.1.- LOCALES HÚMEDOS**

Locales afectos.....	Cámara frigorífica de masas madres. Cámaras de fermentación Muelle de expediciones.
----------------------	---

Locales o emplazamientos húmedos son aquellos cuyas condiciones ambientales se manifiestan momentánea o permanentemente bajo la forma de condensación en el techo y paredes, manchas salinas o moho aun cuando no aparezcan gotas, ni el techo o paredes estén impregnados de agua.

Se cumplirán las siguientes condiciones:

Canalizaciones:

- Las canalizaciones serán estancas, utilizándose para terminales, empalmes y conexiones de estas, sistemas y dispositivos que presenten el grado de protección correspondiente a la caída vertical de gotas de agua (IPX1).
- Los conductores y cables aislados en el interior de tubos tendrán una tensión asignada mínima de 450/750 V y discurrirán por el interior de tubos:
 - Empotrados: según lo especificado en la ITC-BT-21.
 - En superficie: según lo especificado en la ITC-BT-21, pero que dispondrán de un grado de resistencia a la corrosión 3.
- Los conductores aislados sin tubo protector tendrán una tensión asignada de 0,6/1,0 KV y discurrirán por el interior de huecos de la construcción, o fijados en superficie mediante dispositivos hidrófugos y aislantes.

Aparamenta:

Las cajas de conexión, interruptores, tomas de corriente y, en general, toda la aparamenta utilizada, deberá presentar el grado de protección correspondiente a la caída vertical de gotas de agua, IPX1. Sus cubiertas y las partes accesibles de los órganos de accionamiento no serán metálicas.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

27.3.2.- LOCALES MOJADOS

Locales afectos.....	Vestíbulo sanitario (SAS) de acceso a obradores Sala lavadero de carros, utensilios y utillaje. Vestuarios y servicios sanitarios
----------------------	---

Locales o emplazamientos mojados son aquellos en que los suelos, techos y paredes estén o puedan estar impregnados de humedad, y donde se vean aparecer, aunque sólo sea temporalmente, lodos o gotas gruesas de agua debido a la condensación o bien estar cubiertos con vaho durante largos periodos.

Se cumplirán las siguientes condiciones:

Canalizaciones:

- Las canalizaciones serán estancas, utilizándose para terminales, empalmes y conexiones de estas, sistemas y dispositivos que presenten el grado de protección correspondiente a las proyecciones de agua, IPX4.
- Los conductores y cables aislados en el interior de tubos tendrán una tensión asignada de 450/750 V y discurrirán por el interior de tubos:
 - Empotrados: según lo especificado en la ITC-BT-21.
 - En superficie: según lo especificado en la ITC-BT-21, pero que dispondrán de un grado de resistencia a la corrosión 4.

Aparamenta:

Se instalarán aparatos de mando y protección y tomas de corriente, fuera de estos locales. Cuando esto no se pueda cumplir, los citados aparatos serán, del tipo protegido contra las proyecciones de agua, IPX4, o bien se instalarán en el interior de cajas que proporcionen un grado de protección equivalente.

Dispositivos de protección:

De acuerdo con lo establecido en la ITC-BT-22, se instalará, en cualquier caso, un dispositivo de protección en el origen de cada circuito derivado de otro que penetre en el local mojado.

Aparatos móviles o portátiles:

Queda prohibida en estos locales la utilización de aparatos móviles o portátiles, excepto cuando se utilice como sistema de protección la separación de circuitos, o el empleo de muy bajas tensiones de seguridad.

Receptores de alumbrado:

Los receptores de alumbrado estarán protegidos contra las proyecciones de agua, IPX4. No serán de clase 0.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**27.3.3.- LOCALES POLVORIENTOS SIN RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN**

Locales afectos.....	Obrador de formación de barras Cuarto de micro ingredientes Obrador de formación de masas de pan de agua
----------------------	--

Locales o emplazamientos polvorientos son aquellos en que los equipos eléctricos están expuestos al contacto con el polvo en cantidad suficiente como para producir su deterioro o un defecto de aislamiento.

Se cumplirán las siguientes condiciones:

Canalizaciones:

Las canalizaciones eléctricas prefabricadas o no, tendrán un grado de protección mínimo IP5X (considerando la envolvente como categoría 1 según la norma UNE 20.324), salvo que las características del local exijan uno más elevado.

Aparamenta:

Los equipos o aparamenta utilizados tendrán un grado de protección mínimo IP5X (considerando la envolvente como categoría 1 según la norma UNE 20.324) o estará en el interior de una envolvente que proporcione el mismo grado de protección IP5X, salvo que las características del local exijan uno más elevado.

27.3.4.- LOCALES A MUY BAJA TEMPERATURA

Locales afectos.....	Los túneles espirales de congelación La cámara de conservación de productos congelados.
----------------------	--

Locales o emplazamientos a muy baja temperatura son aquellos donde pueden presentarse y mantenerse temperaturas ambientales inferiores a -25°C.

Se cumplirán las siguientes condiciones:

- El aislamiento y demás elementos de protección de material eléctrico utilizado deberá ser tal que no sufra deterioro alguno a la temperatura de utilización.
- Los aparatos eléctricos deberán poder soportar los esfuerzos a que se verán sometidos debido a las condiciones ambientales.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

27.3.5.- LOCALES AFECTOS A UN SERVICIO ELÉCTRICO

Locales afectos.....	El centro eléctrico de transformación. El cuarto para la centralización de cuadros eléctricos en BT.
----------------------	---

Locales o emplazamientos afectos a un servicio eléctrico, son aquellos que se destinan a la explotación de instalaciones eléctricas y, en general, sólo tienen acceso a los mismos, personas cualificadas para ello.

En estos locales se cumplirán las siguientes condiciones:

- Estarán obligatoriamente cerrados con llave cuando no haya en ellos personal de servicio.
- El acceso a estos locales deberá tener al menos una altura libre de 2,00 metros y una anchura mínima de 0,70 metros. Las puertas se abrirán hacia el exterior.
- Si la instalación contiene instrumentos de medida que deban ser observados o aparatos que haya que manipular constante o habitualmente, tendrá un pasillo de servicio de una anchura mínima de 1,10 metros. No obstante, ciertas partes del local o de la instalación que no estén bajo tensión podrán sobresalir en el pasillo de servicio, siempre que su anchura no quede reducida en esos lugares a menos de 0,80 metros. Cuando existan a los lados del pasillo de servicio piezas desnudas bajo tensión, no protegidas, aparatos a manipular o instrumentos a observar, la distancia entre equipos eléctricos instalados enfrente unos de otros, será como mínimo de 1,30 metros.
- El pasillo de servicio tendrá una altura de 1,90 metros, como mínimo. Si existen en su parte superior piezas no protegidas bajo tensión, la altura libre hasta esas piezas no será inferior a 2,30 metros.
- Sólo se permitirá colocar en el pasillo de servicio los objetos necesarios para el empleo de aparatos instalados.
- Los locales que tengan personal de servicio permanente estarán dotados de un alumbrado de seguridad.
- Los locales que están bajo rasante deberán disponer de un sumidero.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**27.3.6.- ZONAS CON RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSIÓN****27.3.6.1.- ZONAS DE ESTUDIO**

Riesgo por harina.....	Silos de harina Cuarto de depresora y tamizadora de harina Unidades pesadoras de harina Amasadoras
------------------------	---

27.3.6.2.- SUSTANCIAS INFLAMABLES**Polvos:**

– Harina:

El polvo de harina es por lo general explosivo, aunque todo depende de factores como el tamaño de las partículas (<400 micras = explosivo), puesto que el polvo combustible, cuanto más fino, más explosivo es al estar sus partículas más tiempo suspendidas en el aire, y de otros factores como la humedad (cuanto más seco, más explosivo), la concentración mínima de polvo necesaria para dar lugar a una explosión, la temperatura mínima de ignición, la energía mínima de ignición, etc.

27.3.6.3.- ZONAS CLASIFICADAS CON RIESGO ATEX**Locales o equipos con harina:**

Se van a considerar como zonas de riesgo, el interior de los equipos que almacenan o trasiegan harina, así como el espacio más próximo a estos equipos, por la posibilidad de acumularse la harina en capa, cuando un protocolo de limpieza no pueda garantizar la eliminación del riesgo.

CLASIFICACIÓN DE ZONAS ATEX

De acuerdo con la Directiva 2014/34/UE, de 26 de febrero de 2.014, sobre aparatos y sistemas de protección para uso en atmósferas potencialmente explosivas, los componentes instalados serán de categoría ATEX, acuerdo a la zona donde van instalados.

Tanto los motores del equipo de almacenamiento, trasiego y amasado de harina, como su cableado deberán tener un índice de protección ATEX, lo que permite a la presente instalación trabajar en emplazamientos con gases y otras partículas en suspensión.

La instalación de los silos estará preparada para funcionar en emplazamientos con riesgo de incendio y explosión, zona 21. Así mismo, la instalación puede generar a su alrededor una atmósfera explosiva (zona 22).

Silos de harina	
Interior del silo y tuberías	Zona 20
Bocas de descarga	Zona 21
Zona por debajo del silo + local de los silos	Zona 22
Unidad de pesaje de harina + amasadoras	
Interior de los equipos y tuberías	Zona 20
Alrededor de las amasadoras	Zona 22
Cuarto de depresora y tamizador de harina	
Interior de los equipos y tuberías	Zona 20
Local	Zona 22



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

“Locales o emplazamientos con riesgo de incendio o explosión – Clase I – Zona 1, son aquellos en los que cabe contar, en condiciones normales de funcionamiento, con la formación ocasional de atmósfera explosiva constituida por una mezcla con aire de sustancias inflamables en forma de gas, vapor o niebla”.

“Locales o emplazamientos con riesgo de incendio o explosión – Clase I – Zona 2, son aquellos en los que no cabe contar, en condiciones normales de funcionamiento, con la formación de atmósfera explosiva constituida por una mezcla con aire de sustancias inflamables en forma de gas, vapor o niebla o, en la que, en caso de formarse, dicha atmósfera explosiva sólo subsiste por espacios de tiempo muy breves”.

“Locales o emplazamientos con riesgo de incendio o explosión – Clase II – Zona 20, son aquellos en que la atmósfera explosiva en forma de nube de polvo inflamable en el aire está presente de forma permanente, o por un espacio de tiempo prolongado o frecuentemente”.

“Locales o emplazamientos con riesgo de incendio o explosión – Clase II – Zona 21, son aquellos en los que cabe contar con la formación ocasional en condiciones normales de funcionamiento, de una atmósfera explosiva, en forma de nube de polvo inflamable en el aire”.

“Locales o emplazamientos con riesgo de incendio o explosión – Clase II – Zona 22, son aquellos en que la atmósfera explosiva en forma de nube de polvo inflamable en el aire, en condiciones normales de funcionamiento, no se formará, y en caso de formarse dicha atmósfera explosiva será por breve espacio de tiempo”.

27.3.6.4.- DIMENSIONADO DE LAS ÁREAS ÁTEX, Y REQUISITOS DE LOS EQUIPOS

CAMPO ANIBAL BAKERY S.L. deberá disponer de un Documento de Protección contra Explosiones, una vez inicie su actividad de fabricación de panadería. La clasificación y dimensionado de zonas propuesta en este documento es la siguiente:

SILOS DE HARINA + RECINTO DE LA DEPRESORA Y TAMIZADOR DE HARINA

La instalación está compuesta por 2 silos de harina. La harina es impulsada hasta el interior de los silos a través de una bomba de vacío desde el camión proveedor.

Clasificación de áreas:

- Zona 20 Interior de los silos de harina, de la depresora y tamizador
Interior de tuberías de transporte de harina
- Zona 21 1 m alrededor de las bocas de descarga
- Zona 22 1 m alrededor de las juntas de cono de los silos y se extenderá verticalmente hasta el suelo, así como alrededor de la depresora y tamizador

Requisitos de los equipos instalados (susceptibles de ser fuentes de ignición):

- Zona 20 Categoría I en todas las zonas definidas como zona 20
- Zona 21 Categoría II en todas las zonas definidas como zona 21
- Zona 22 Categoría III en todas las zonas definidas como zona 22





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**UNIDAD PESADORA + AMASADORAS**

La harina llega desde los silos hasta la unidad pesadora junto a las amasadoras, mediante transporte neumático gracias a una bomba depresora. A partir de ese momento la masa formada no es pulverulenta y no debería generar polvo, pero algunos sistemas de conformado de masa emplean cantidades adicionales de harina en las amasadoras para la manipulación y conformado de las barras. En este caso, vuelve a aparecer el polvo.

Clasificación de áreas:

Zona 20	Interior de tuberías de conducción de harina
	Interior de la unidad de pesaje
	Interior de las amasadoras
Zona 22	1 m alrededor de las amasadoras

Requisitos de los equipos instalados (susceptibles de ser fuentes de ignición):

Zona 20	Categoría I en todas las zonas definidas como zona 20
Zona 21	Categoría II en todas las zonas definidas como zona 21
Zona 22	Categoría III en todas las zonas definidas como zona 22

REQUISITOS DE LOS APARATOS DESTINADOS AL USO DE LUGARES EN LOS QUE PUEDE HABER PELIGRO DE FORMACIÓN DE ATMÓSFERAS EXPLOSIVAS

Categoría 1. Comprende los aparatos diseñados para poder funcionar dentro de los parámetros operativos fijados y asegurar un nivel de protección muy alto. Estarán previstos para utilizarse en un medio ambiente en el que se produzcan de forma constante, duradera o frecuente atmósferas explosivas debidas a mezclas de aire con gases, vapores, nieblas o mezclas polvo-aire.

Los aparatos de esta categoría deben asegurar el nivel de protección requerido, aún en caso de avería infrecuente del aparato, y se caracteriza por tener unos medios de protección tales que, o bien en caso de fallo de uno de los medios de protección, al menos un segundo medio independiente asegure el nivel de protección requerido, o bien en caso de que se produzcan dos fallos independientes el uno del otro, esté asegurado el nivel de protección requerido

Categoría 2: Comprende los aparatos diseñados para poder funcionar en las condiciones prácticas fijadas por el fabricante y basados en un alto nivel de protección. Están destinados a utilizarse en un ambiente en el que sea probable la formación de atmósferas explosivas debidas a gases, vapores, nieblas o polvo en suspensión.

Los medios de protección relativos a los aparatos de esta categoría asegurarán el nivel de protección requerido, aún en el caso de avería frecuente o de fallos del funcionamiento de los aparatos que deban tenerse habitualmente en cuenta.

Categoría 3: Comprende los aparatos diseñados para poder funcionar en las condiciones prácticas fijadas por el fabricante y asegurar un nivel normal de protección. Están destinados a utilizarse en un ambiente en el que sea poco probable la formación de atmósferas explosivas debidas a gases, vapores, nieblas o polvo en suspensión y en que, con arreglo a toda probabilidad, su formación sea infrecuente y su presencia de corta duración.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

MEDIDAS DE SEGURIDAD A ESTABLECER

Desde el punto de vista técnico habrá que hacer una revisión de todos los perímetros de las zonas clasificadas y comprobar que los equipos instalados y utilizados, susceptibles de ser fuentes de ignición son de la Categoría que se ajusta a la zona clasificada.

SILOS DE HARINA + RECINTO DE LA DEPRESORA Y TAMIZADOR DE HARINA

Señalar la zona como ATEX. Se puede colocar el pictograma correspondiente o incluso colocar señalización que indica el radio clasificado y la zona.

Si se instala luminaria o aparataje eléctrico dentro del radio clasificado debe ser de la categoría que corresponda según la zona.

Implantar una limpieza regular en la zona de los silos de harina y recinto de la depresora y tamizador, para evitar las acumulaciones de polvo de harina, indicando frecuencia, modo de limpieza (escoba, aspirador Átex), quién lo realiza, durante cuánto tiempo, etc.

OTRAS MEDIDAS ADICIONALES Y COMUNES A LAS DIFERENTES ZONAS

Llevar calzado y ropa ATEX para trabajar en Zonas clasificadas. Para trabajar en Zona ATEX, realizando determinados trabajos específicos, se rellenará un permiso de trabajo. Todos los trabajadores que desarrollen su trabajo en zonas clasificadas deberán recibir Formación/Información.

Cuando haya que utilizar herramientas para realizar trabajos de reparación y mantenimiento en Zonas clasificadas, cumplirán con las características indicadas en el Documento de Protección Contra Explosiones y más concretamente en el apartado "Herramientas para atmósferas explosivas".

Utilización de explosímetros en zonas ATEX cuando haya que realizar algún tipo de tarea continuada en una zona clasificada



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**27.4.- CLASIFICACIÓN DE LAS SUPERFICIES CONSTRUIDAS SEGÚN RIESGOS**

Las superficies útiles de la actividad (locales y zonas), los equipos e instalaciones, y su clasificación propuesta estimada respecto del R.E.B.T., estarán repartidas de la siguiente forma:

LOCALES / ZONAS / EQUIPOS	CLASIFICACIÓN DE RIESGOS
Patios exteriores	
Centro eléctrico de transformación	Local afecto a servicio eléctrico
Centro Seccionamiento Independiente	Local afecto a servicio eléctrico
Grupo presión BIEs + gasóleo	Sin clasificación
Grupo presión agua potable + clorador	Sin clasificación
Recintos interiores	
Hall entrada	Sin clasificación
Aseos zona delantera nave	Local mojado
Aseos zona posterior nave	Local mojado
Obrador de pan de agua	Local polvoriento sin riesgo de incendio o explosión
Conducciones de harina y unidad de pesaje y amasadoras	Equipo con riesgo incendio o explosión Clase II – Zona 20
Silos de harina	Área con riesgo incendio o explosión Clase II – Zona 20/22
Cámara de masas madres	Local húmedo
Cámaras de fermentación	Local húmedo
Sala de cocción pan de agua	Sin clasificación
Túneles de congelación	Local a muy baja temperatura
Sala de envasado y encajado	Sin clasificación
Almacén de cartón y envases	Sin clasificación
Sala lavadero de carros y utillaje	Local mojado
Cámara de productos congelados	Local a muy baja temperatura
Muelle de expediciones	Local húmedo
Oficinas y comedor planta primera	Sin clasificación
Aseos y vestuarios planta primera	Local mojado
Vestíbulo sanitario (SAS)	Local mojado
Cuarto depesora y tamizadora harina	Equipo con riesgo incendio o explosión Clase II – Zona 21/22
Sala ACS	Sin clasificación
Nicho evaporador cámara congelados	Local a muy baja temperatura
Cuarto CGD	Local afecto a servicio eléctrico
Taller	Sin clasificación





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

27.5.- POTENCIA ELÉCTRICA INSTALADA EN FÁBRICA 1 (ACTUAL)

Instalaciones comunes a los 2 procesos	POTENCIA (Kw)
Almacenamiento combustibles líquidos. Depósito de gasóleo y grupo presión	0,74
Generación de aire a presión	31,34
Aprovisionamiento de agua potable	2,97
Agua descalcificada	0,00
Agua sin descalcificar para pan de agua	0,00
Agua sin descalcificar atemperada para pan de pita	5,29
Agua descalcificada caliente para vestuarios y lavamanos	6,11
Agua descalcificada caliente para procesos	6,11
Protección contra incendios	1,10
Instalaciones frigoríficas terraza técnica	109,83
Instalaciones frigoríficas plataforma metálica nº 2	95,79
Instalaciones frigoríficas plataforma metálica nº 4	70,94
Instalaciones de ventilación / enfriamiento	12,25
Total instalaciones comunes a los 2 procesos	342,47
Pan de pita	
Amasado	2,20
División, formado y reposo	3,42
Cocción	2,10
Enfriamiento, envasado y encajado	2,75
Total pan de pita	10,47
Pan de agua	
Instalaciones de fermentación de masas	29,98
Silos harina y dosificación a línea pan de agua	16,54
Microingredientes	3,50
Amasado	48,50
Masas madres	2,10
División y boleado 1	4,28
Reposo en bolas 1	1,50
Formación de barras y reposo en barras	5,45
División y boleado 2	4,28
Reposo en bolas 2	1,50
Formación de barras y reposo de barras 2	5,08
Cocción. Carga y descarga de los hornos.	17,45
Línea automática para la carga y descarga de tableros de la línea de pan nº 1	21,41
Cortadora de agua para la línea de pan nº 2	8,94
Línea transporte tableros desde formadora 2 hasta cargador fermentadora	8,41
Sala de encajado	8,38
Total pan de agua	187,30
Equipos auxiliares al proceso	
Equipos de limpieza e higiene	49,16
Sala de pruebas	35,70
Equipos en reserva	0,40
Total equipos auxiliares al proceso	85,26
TOTAL POTENCIA INSTALADA.....	625,50

**** En esta relación de potencias instaladas, se han eliminado los actuales túneles de congelación de carros nº 1, nº 2, nº 3 y nº 4, los cuales van a ser sustituidos por el primer y segundo túnel espiral de congelación en la fábrica nº 2.**





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

27.6.- POTENCIA ELÉCTRICA INSTALADA EN FÁBRICA 2 (AMPLIACIÓN)

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
FASE 1		
B.01	EDAR. Depuración de aguas residuales	5,00
B.02	Sala grupo de agua + descalcificadores + cloración agua	3,80
B.03	Sala ACS + depósitos agua fría	11,38
B.04	Gestión de residuos	3,70
B.05	Instalaciones frigoríficas	463,59
B.06	Ventilación y climatización en vestuarios, comedor y oficinas	15,04
B.15	Aire a presión	30,50
B.07	Almacenamiento y trasiego de harina	18,04
B.08	Línea de producción nº 1. Obrador de amasado y formación	66,48
B.09	Línea de producción nº 1. Fermentación y transporte de tableros	111,50
B.10	Sala de cocción. 2 hornos + 1 cargador descargador múltiple	15,85
B.11	Espiral de enfriamiento 1 + espiral de congelación 1	32,05
B.12	Línea 1 de encajado y paletizado	60,00
B.13	Lavadora de utillaje	37,20
B.14	Carretillas eléctricas elevadoras y transpaletas eléctricas	7,90
TOTAL FASE 1		882,03
FASE 2		
B.05	Instalaciones frigoríficas	0,00
B.08	Línea de producción nº 2. Obrador de amasado y formación	24,88
B.09	Línea de producción nº 2. Fermentación y transporte de tableros	111,50
TOTAL FASE 2		136,38
FASE 3		
B.05	Instalaciones frigoríficas	169,14
B.08	Línea de producción nº 3. Obrador de amasado y formación	26,38
B.09	Línea de producción nº 3. Fermentación y transporte de tableros	111,50
B.10	Sala de cocción. 2 hornos + 1 cargador descargador múltiple	17,45
B.11	Espiral de enfriamiento 2 + espiral de congelación 2	28,05
B.12	Línea 2 de encajado y paletizado	35,00
TOTAL FASE 3		387,52
TOTAL PROYECTO DE AMPLIACIÓN FASE 1 + FASE 2 + FASE 3		1.406,41





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**27.7.- POTENCIA ELÉCTRICA DEMANDADA****Potencia eléctrica instalada**

Potencia eléctrica instalada en fábrica nº 1	625,50 KW**
<u>Incremento de potencia eléctrica a instalar en ampliación fábrica</u>	<u>1.406,41 KW</u>
Total potencia eléctrica instalada tras la ampliación	2.031,91 KW

** Potencia instalada en fábrica nº 1 una vez desmantelados los túneles de congelación de carros nº 1, nº 2, nº 3 y nº 4.

Potencia eléctrica demandada

Potencia eléctrica instalada.....	2.031,91 KW
Coefficiente de simultaneidad	0,48

Potencia eléctrica demandada	0,48 x 2.031,91 KW = 975,32 KW
---	---------------------------------------

La potencia instalada en la actual fábrica nº 1 es de 824,10 KW (antes de desmantelar los túneles de congelación de carros nº 1, nº 2, nº 3 y nº 4). Con la actual planta solar fotovoltaica, las puntas de consumo según lecturas de maxímetro oscilan entre 363 KW y 397 KW. La relación entre la potencia máxima demandada y la potencia instalada es de $397,00 / 824,10 = 0,48$.

Aplicando un coeficiente de simultaneidad de 0,48, la potencia eléctrica demandada sería de 975,32 KW.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

28.- RELACIÓN DE MAQUINARIA E INSTALACIONES, Y SUS POTENCIAS ELÉCTRICAS

Ver Anejos nº 1 y nº 2 a la Memoria: “Relación de maquinaria, equipos e instalaciones”

En el Anejo nº 1 se relacionan la maquinaria, equipos e instalaciones en la fábrica nº 1 (edificio nº 1). En esta relación, se han eliminado los actuales túneles de congelación de carros nº 1, nº 2, nº 3 y nº 4, dado que estos 4 túneles van a ser sustituidos por los 2 nuevos túneles espirales de congelación a instalar en el edificio nº 2.

En el Anejo nº 2 se relacionan la maquinaria, equipos e instalaciones en la fábrica nº 2 (edificio nº 2). En esta relación, para cada uno de los equipos a instalar se indica en qué fase de ejecución se pretende instalar.

- ✓ Fase nº 1: instalación de la cámara de productos congelados y de la primera línea de producción.
- ✓ Fase nº 2: instalación de la segunda línea de producción.
- ✓ Fase nº 3: instalación de la tercera línea de producción.

29.- REPERCUSSIONES MEDIO AMBIENTALES

Ver Anejo nº 3 a la Memoria: “Repercusiones medio ambientales”

En este Anejo nº 3 a la Memoria se desarrollan los siguientes apartados:

1. Gestión de las aguas residuales.
2. Prevención y control de la legionelosis.
3. Emisiones de polvos a la atmósfera.
4. Emisiones contaminantes a la atmósfera
5. Residuos que se generan y su gestión.
6. Repercusión en el tránsito rodado.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

30.- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS EN EL NUEVO EDIFICIO

Ver Anejo nº 4 a la Memoria: "Protección contra incendios en el recinto industrial conforme al RSCIEI"

Ver Anejo nº 5 a la Memoria: "Protección del sector de oficinas, vestuarios y comedor conforme al DB SI del CTE".

El nuevo edificio nº 2 se configura como parte de un establecimiento industrial, compuesto por 2 edificios (edificio nº 1 y edificio nº 2), los cuales han de ser independientes en cuanto a riesgos de incendios, de modo que el fuego de un edificio no pueda pasar a otro edificio.

El nuevo edificio nº 2 se configura como el conjunto de varios sectores de incendio independientes, dimensionados de modo que conforme exigencias del Reglamento de Seguridad contra Incendios en los Establecimientos Industriales (RSCIEI), no sea preceptiva en ninguno de los sectores la instalación de rociadores, hidrantes, o sistemas de control de temperaturas y de humos.

El actual edificio nº 1 está configurado con 3 sectores de fuego independientes, y 3 vestíbulos de independencia entre sectores.

El nuevo edificio nº 2 se configura para un total de 6 sectores a fuego independientes, y 3 vestíbulos de independencia entre sectores.

Una vez se implante la actividad de fabricación de panadería en la nave nº 2, los sectores de oficinas y vestuarios de ambos edificios, los sectores nº 3 y nº 9, se unificarán en un único sector de incendios tras la demolición de un tabique divisorio. El sector resultante de oficinas y vestuarios contará entonces con 2 escaleras de evacuación a salida de edificio, con 1 ascensor accesible, y con 1 baño accesible. La accesibilidad al actual sector de incendios nº 3 (oficinas y vestuarios del edificio nº 1) se resolverá con las soluciones proyectadas de accesibilidad en el sector nº 9 (oficinas y vestuarios del edificio nº 2), y con la integración de ambos sectores en un único sector tras la demolición del tabique divisorio.

La salida de edificio del "edificio nº 2", se sitúa a 1,46 m sobre el nivel del patio de fachada. La salida de este edificio será "accesible" con la construcción de una rampa accesible en el patio de fachada, salvando el desnivel existente.

Sectores de incendio en el edificio nº 1

Sector 1	Producción con cámara	Riesgo medio (RSCIEI)
Sector 2	Taller mantenimiento	Riesgo bajo (RSCIEI)
Sector 3	Vestuarios y oficinas.....	Riesgo bajo (CTE DB-SI)

Vestíbulos en el edificio nº 1

Vestíbulo 1	Junto a escalera nº 1, entre hall y producción
Vestíbulo 2	Recinto de escalera a vestuarios (escalera nº 2)
Vestíbulo 3	Recinto de escalera a terraza (escalera nº 3)





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**Sectores de incendio en el edificio nº 2**

Sector 4	Almacén cartón	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 5	Producción	Riesgo bajo (RSCIEI)
Sector 6	Almacén cámara congelados	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 7	Almacén silos de harina	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 8	Sala de máquinas.....	Riesgo especial B (CTE DB-SI)
Sector 9	Vestuarios y oficinas	Riesgo bajo (CTE DB-SI)

Vestíbulos en el edificio nº 2

Vestíbulo 4	Recinto de escalera posterior (escalera nº 4)
Vestíbulo 5.....	Recinto de escalera central (escalera nº 5)
Vestíbulo 6.....	SAS. Recinto entre oficinas y sector producción en planta 1ª

Resistencia a fuego de la estructura del edificio nº 2

La resistencia a fuego de la estructura metálica será R-90 en sectores de riesgo alto de incendios, y R-60 en el resto de los sectores de incendio (tanto para riesgo medio como para riesgo bajo). Para el recinto sala de máquinas de instalaciones frigoríficas, se precisará una R-120.

Almacenes	R-90
Producción	R-60
Oficinas y vestuarios	R-60
Sala de máquinas	R-120

En la fachada posterior del edificio (fachada norte a calle Barranc Pascual) y en el lateral del edificio medianero con la parcela vecina (lateral este), las líneas de pilares de la nave quedan por fuera de los cerramientos frigoríficos PIR tipo Quad Core EI-90 (de espesor 200 mm), aislados a fuego, por lo que no precisarán ser ignifugados.

El resto de los pilares, las cerchas de cubierta, y las vigas de los forjados, serán ignifugados bien con pintura intumescente o bien con mortero de perlita hasta la resistencia a fuego R-60, R-90 ó R-120, en función del riesgo intrínseco de incendios del sector.

Resistencia a fuego de los elementos delimitadores de sectores de incendio en el edificio nº 2

La resistencia a fuego de los elementos delimitadores de los sectores de incendio (paredes, suelos y techos) será EI-90 en sectores de riesgo alto de incendios, EI-60 en el resto de los sectores de incendio (tanto para riesgo bajo como para riesgo medio), y EI-120 en el recinto para instalaciones frigoríficas.

Almacenes	EI-90
Producción	EI-60
Oficinas y vestuarios	EI-60
Sala de máquinas	EI-120



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

31.- ESTUDIO ACÚSTICO

Ver Anejo nº 06 a la Memoria: Estudio acústico .

FUENTES DE EMISIÓN SONORA

En esta industria existen 2 fuentes principales de emisión sonora:

- La terraza de máquinas, situada al fondo del del edificio, en la que se instalan las centrales frigoríficas de las cámaras frigoríficas, túneles de congelación, climatización de obradores y refrigeración de procesos.
- La maquinaria y equipos de proceso instalados dentro del edificio.

PROCEDIMIENTO

1. Se evaluarán por separado los niveles de emisión en el interior y en el exterior de las naves.
2. Se justificará que el nivel de recepción en el ambiente exterior, especialmente en lo que respecta a los equipos situados en el exterior, no supera los niveles máximos permitidos por la Ley 7/2002, de 3 de diciembre, de Protección contra la Contaminación Acústica, y la Ordenanza Municipal de Prevención contra la Contaminación Acústica

Orden seguido en los cálculos aportados:

a) De las fuentes interiores de ruido:

1. Cálculo de los niveles estimados de emisión acústica de las fuentes interiores de ruido en la fábrica de panadería.
2. Cálculo de los niveles de aislamiento de las paramentos exteriores (fachadas) + los paramentos interiores (paneles aislantes frigoríficos).
3. Cálculo del nivel de atenuación del nivel de presión sonora entre las fachadas y los límites de la parcela, procedente de las fuentes interiores de ruido.
4. Cálculo de la presión sonora en el exterior, de las fuentes interiores de ruido, tras la atenuación.

b) De las fuentes exteriores de ruido (terrazza técnica + plataformas en cubierta)

5. Cálculo de los niveles estimados de emisión acústica de las fuentes exteriores de ruido: instalaciones en la terraza técnica y en las 4 plataformas metálicas por encima de la cubierta).
6. Cálculo de la atenuación del nivel de presión sonora entre la terraza y plataformas hasta el límite de la parcela.
7. Cálculo de la presión sonora en el exterior, de las fuentes exteriores de ruido, tras la atenuación.

c) Nivel de emisión acústica total en el exterior, resultante de las fuentes de ruido interiores + exteriores.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**32.- CTE - DB SUA 9 / ACCESIBILIDAD**

Ver Anejo nº 7 a la Memoria: "RITE. Ventilación y climatización en oficinas, vestuarios y comedor"

Este Anejo a la Memoria tiene por objeto justificar el DB SUA 9 "Accesibilidad" del CTE de los vestuarios y servicios sanitarios en el edificio nº 2 proyectado para la ampliación de la industria

La actual planta de vestuarios y oficinas en el edificio nº 1, no cumple con criterios de accesibilidad.

La solución de accesibilidad a la planta de vestuarios y oficinas del edificio nº 2, dará solución de accesibilidad a la planta de vestuarios y oficinas del edificio nº 1, tras la apertura de un hueco de paso entre ambos recintos.

33.- RITE. INSTALACIONES DE VENTILACIÓN Y DE CLIMATIZACIÓN EN OFICINAS, VESTUARIOS Y COMEDOR

Ver Anejo nº 9 a la Memoria: "RITE. Ventilación y climatización en oficinas, vestuarios y comedor"

En la planta primera, las superficies a climatizar y ventilar son las oficinas, el pasillo de oficinas, el RAC, los vestuarios y el comedor.

La planta segunda se reserva para futuras ampliaciones de las oficinas.

Paterna, noviembre de 2.025.

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palaci Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado nº 1.094 – Levante





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 1

RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA N° 1



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 94 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
INSTALACIONES			
INSTALACIONES ELÉCTRICAS EN MEDIA TENSIÓN			
A.0101	Centro de transformación eléctrico en Media Tensión CTC de 1.000 KVA, relación transformación 20.000/400 V.	21	0,00
INSTALACIONES ELÉCTRICAS EN BAJA TENSIÓN			
--	Instalaciones eléctricas en Baja Tensión. Cuadros eléctricos, canalizaciones y mecanismos	21-23	0,00
INSTALACION FOTVOLTAICA AUTOCONSUMO			
A.0102	Planta de energía solar fotovoltaica en cubierta, de 130 KW de potencia nominal, compuesta por: ✓ 249 placas solares de 550 w ✓ 1 inversor de 100 KW	24	0,00
INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO DE COMBUSTIBLES LÍQUIDOS			
A.0201	Depósito enterrado de gasóleo C, de 20.000 l, de doble pared	21	0,00
A.0202	Grupo de presión en tándem de gasóleo C, con 2 bombas de gasóleo BOMBA ELÍAS tipo R-10-T, de e.m. 0,74 Kw c/u	21	0,74
--	Instalación interior receptora de gasóleo	21	0,00
INSTALACIÓN DE AIRE A PRESIÓN			
A.0301	Compresor de tornillo de aire a presión PUSKA tipo READY20-500 G2 con e.m. 15,00 Kw + secador frigorífico integrado con e.m. 0,38 Kw + calderín de aire integrado CSC tipo 5H500 de capacidad 500 l y Ps = 11 bar	21	15,38
A.0302	Compresor de tornillo de aire a presión PUSKA tipo RTA20, con e.m. 15,00 Kw	23	15,00
A.0303	Secador frigorífico de aire PUSKA tipo PLX 22(E5), con e.m. 0,96 Kw	23	0,96
--	Instalación interior receptora de aire a presión, con tubería de acero inoxidable pressfitting	21	0,00
INSTALACIONES DE APROVISIONAMIENTO DE AGUA POTABLE			
Acometida de agua			
A.0402	Equipo de dosificación de cloro con panel regulador y bomba dosificadora constante de cloración de 0,02 Kw + depósito de PE de 230 l + cubeto anticontaminación con 2 bidones de 205 l + bomba centrífuga SAER tipo M/99, de e.m. 0,75 Kw para un caudal de hasta 16 m³/h	21	0,77
0403	Grupo de presión doble de agua, con 2 bombas SAER tipo M/99MKM/32/6 de e.m. 1,10 Kw c/u, con variador de frecuencia y depósito de membrana de 100 l	21	2,20
Agua descalcificada			
A.0404	Descalcificador volumétrico de funcionamiento en paralelo con 2 botellas de 200 l y depósito de sal de 500 l de PE, para caudal de hasta 22 m³/h	21	0,00
--	Red de agua descalcificada (anillo) con tubería de acero inoxidable pressfitting	21	0,00
Agua sin descalcificar para pan rústico			
--	Red de agua sin descalcificar (anillo) con tubería de acero inoxidable pressfitting	21	0,00
\ suma y sigue \			35,05





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
Agua sin descalcificar atemperada para pan de pita			
A.0405	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270, con bomba de calor de e.m. 0,70 Kw, y resistencias de apoyo de 1,80 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0406	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270 con bomba de calor de e.m. 0,70 Kw, y resistencias de apoyo de 1,80 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0407	Bomba circuladora LOWARA, con e.m. 0,29 Kw, valvulería, vaso de expansión y tuberías de acero pressfitting del grupo de generación de agua caliente	21	0,29
--	Red de agua sin descalcificar atemperada (anillo) con tubería de acero inoxidable pressfitting	21	0,00
Agua descalcificada caliente para vestuarios y lavamanos			
A.0408	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270 con bomba de calor de e.m. 0,7 Kw, y resistencias de apoyo de 1,8 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0409	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270 con bomba de calor de e.m. 0,7 Kw, y resistencias de apoyo de 1,8 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0410	Generador de ACS de gasóleo HEATMASTER 100N, para apoyo de las bombas de calor aerotérmicas, con acumulador de 290 l, caudal continuo de agua a +40 °C/+60 °C de 2.776 /1.665 l/h, potencia nominal 96,3 Kw, con consumo eléctrico 95 w + quemador CREMAX mod. GS15 con e.m. 220 w	21	0,32
A.0411	Bomba circuladora LOWARA, para un caudal de 5,38 m³/h y consumo eléctrico 0,79 Kw	21	0,79
--	Red de agua caliente descalcificada (anillo) con tubería de acero inoxidable pressfitting	21	0,00
Agua descalcificada caliente para procesos			
A.0412	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270 con bomba de calor de e.m. 0,7 Kw, y resistencias de apoyo de 1,8 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0413	Bomba de calor aerotérmica para producción de ACS, THERMOR modelo HPWH-HG4E-270 con bomba de calor de e.m. 0,7 Kw, y resistencias de apoyo de 1,8 Kw, capacidad de acumulación 270 l.	21	2,50
A.0414	Generador de ACS de gasóleo HEATMASTER 100 N para apoyo de las bombas de calor aerotérmica, con acumulador de 290 l, caudal continuo de agua a +40 °C/+60 °C de 2.776 /1.665 l/h, potencia nominal 96,3 Kw, consumo eléctrico 95 W + quemador CREMAX mod. GS15 con e.m. 220 w	21	0,32
A.0415	Bomba circuladora LOWARA para un caudal de 5,38 m³/h, con e.m. 0,79 Kw	21	0,79
INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS			
A.0501	Aljibe de 24 m³ de capacidad	21	0,00
A.0502	Grupo de presión de agua CALPEDA con motor diesel ALFA mod. 380 de potencia 27 CV, bomba principal CALPEDA N 40-250 A/A de caudal 15/42 m³/h a 90/70,5 m c.d.a. más bomba jockey auxiliar eléctrica CALPEDA MXV-B con e.m. 1,10 Kw, para abastecimiento de agua al sistema de bocas de incendio equipadas	21	1,10
A.0503	Sistema de detección y alarma automática y alarma de incendios: central de alarma, pulsadores, sirenas, detectores puntuales, barreras lineales y cables térmicos	23	0,00
GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES			
A.0601	Depósito enterrado para la homogeneización, decantación y neutralización de los vertidos.	21	0,00
\ suma y sigue \			53,66





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
INSTALACIONES FRIGORÍFICAS / TERRAZA DE MÁQUINAS			
Cámara de productos congelados a -22 °C, de dimensiones 30,80 x 12,40 x 6,20 m y volumen 2.368 m³, con capacidad para 420 palets			
<i>Sistema frigorífico nº 1 (gas R-449 A)</i>			
A.0707	Compresor semihérmico alternativo simple etapa DWM COPELAND mod. D6DJ3-4000, de e.m. 29,44 Kw	21	29,44
A.0708	Condensador remoto de aire ECO mod. KCE 63 A4V, con 3 e.m. 1,65 Kw c/u	21	4,95
<i>Sistema frigorífico nº 2 (gas R-449 A)</i>			
A.0709	Compresor semihérmico alternativo simple etapa DWM COPELAND mod. D6SJ1-400, de e.m. 29,44 Kw	21	29,44
A.0710	Condensador remoto de aire ECO mod. KCE 63 A4V, con 3 e.m. 1,65 Kw c/u	21	4,95
A.0711	Evaporador cúbico de doble circuito FRIMETAL mod. GRX-7250, con 4 ventiladores de e.m. 1,80 Kw c/u, y desescarche gas caliente	21	7,20
Climatización de la sala de encajado, de la sala de enfriado en carros y del muelle de expedición			
<i>Sistema frigorífico nº 3 (gas R-449 A)</i>			
A.0712	Central frigorífica compuesta por 3 compresores semihérmicos alternativos de simple etapa BITZER mod. 4DC-7.2 Y-40S, de e.m. 5,52 Kw c/u, y condensador de aire KOBOL mod. GMC-43 H 1 C, con 4 ventiladores centrífugos incorporados en la misma bancada de e.m. 1,10 Kw c/u	21	20,96
Sala de enfriado de pan cocido en carros, a + 15 °C, de volumen 260,80 m³			
A.0713	Evaporador cúbico centrífugo FRIMETAL mod. FCM-1290, para distribución de aire por conductos textiles, con 2 ventiladores de e.m. 1,90 Kw c/u., y desescarche por aire	21	3,80
--	Conducto textil para evaporador cúbico	21	0,00
Sala de encajado, a + 10 °C, de superficie 187,29 m² y volumen 749,19 m³			
A.0715	Evaporador cúbico centrífugo FRIMETAL mod. FCM-950, para distribución de aire por conductos textiles, con 1 ventilador de e.m. 1,90 Kw, y desescarche por aire.	21	1,90
--	Conducto textil para evaporador cúbico	21	0,00
Muelle de expediciones, a + 10 °C, de superficie 67,30 m² y volumen 268,92 m³			
A.0716	Evaporador cúbico centrífugo FRIMETAL mod. FRB-650, para distribución de aire por conductos textiles, con 1 ventilador de e.m. 0,72 Kw, y desescarche por aire.	21	0,72
Cámara de fermentación de masas para pan de pita, COLIP mod. CFLP 1P3CA s.125A POT, nº 090211, de dimensiones 2,07 x 1,12 x 2,20 m y volumen 5,10 m³			
<i>Sistema frigorífico nº 4 (gas R-449 A)</i>			
A.0731	Unidad condensadora por aire RIVACOLD mod. US2431-04A, con compresor hermético L'UNITE HERMÉTIQUE mod. TFH 4524Z, de e.m. 1,41 KW, con 2 ventiladores de e.m. 0,13 KW c/u., y calderín vertical FRIGOMECC tipo 160/265VK00-RV-160X265, volumen 4,2 litros	21	1,67
A.0732	Evaporador ventilado COLIP, modelo EV032RL, con 2 ventiladores e.m. 0,15 Kw c/u, resistencias desescarche 0,60 KW + humidificador 1,50 KW	21	2,40
A.0733	Evaporador ventilado COLIP, modelo EV032RL, con 2 ventiladores e.m. 0,15 KW c/u, resistencias desescarche 0,6 KW + humidificador 1,50 KW	21	2,40
\ suma y sigue \			163,49





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
INSTALACIONES FRIGORÍFICAS / PLATAFORMA Nº 2			
Enfriadora de agua nº 1 para las amasadoras de pan rústico			
<i>Sistema frigorífico nº 8 (gas R-449 A)</i>			
A.0717	Equipo de refrigeración de agua para producción de agua a +5°C con unidad condensadora frigorífica carrozada "scroll digital" COPELAND mod. ZXME-030E-TFD-304, con compresor de potencia nominal 2,21 Kw y con ventilador de diámetro 450 mm y e.m. 0,123 Kw	21	2,33
A.0718	Unidad interior: depósito de acumulación de agua fabricado en acero inox. AISI-316, de capacidad 2.500 litros, con intercambiador fabricado en tubo de acero inoxidable AISI-316, y bomba de impulsión SAER mod. M/99, de e.m.0,75 Kw	21	0,75
Cámara de masa madre, a + 4 °C, de dimensiones 7,40 x 3,55 m y volumen 76,54 m³			
<i>Sistema frigorífico nº 9 (gas R-449 A)</i>			
A.0719	Unidad condensadora frigorífica carrozada "scroll digital" COPELAND mod. ZXME-040E-TFD-304, con compresor de potencia nominal 2,94 Kw, con ventilador de diámetro 450 mm y e.m. 0,123 Kw	21	3,06
A.0720	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-118, paso de aletas 10 mm, desescarhe eléctrico 9,90 Kw	21	9,90
Cámara de fermentación controlada, a + 22 °C, de dimensiones 18,40 x 3,96 x 3,00 m y volumen 218,59 m³			
<i>Sistema frigorífico nº 10 (gas R-134 A)</i>			
A.0721	Unidad condensadora frigorífica carrozada "plug&play" multiservicio GRUPO DISCO mod. SZXD-228 Dúo, con 2 compresores de potencia nominal 11,04 Kw c/u, con 2 ventiladores de e.m. 0,16 Kw	21	22,40
A.0722	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-118, paso de aletas 10 mm	21	0,00
A.0723	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-118, paso de aletas 10 mm	21	0,00
A.0724	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-118, paso de aletas 10 mm	21	0,00
A.0725	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-118, paso de aletas 10 mm	21	0,00
Cámara de enfriado/fermentación a + 5 °C, de dimensiones 8,00 x x 3,96 x 3,00 m y volumen 95,04 m³			
<i>Sistema frigorífico nº 11 (gas R-449 A)</i>			
A.0726	Unidad condensadora frigorífica carrozada "scroll digital" COPELAND mod. ZXME-050E-TFD-304, con compresor de potencia nominal 3,68 Kw, con 2 ventiladores de diámetro 450 mm y e.m. 0,123 Kw c/u	21	3,93
A.0727	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-75, paso de aletas 10 mm, desescarhe eléctrico 7,00 Kw	21	7,00
A.0728	Evaporador estático FRIMETAL mod. EG-75, paso de aletas 10 mm, desescarhe eléctrico 7,00 Kw	21	7,00
\ suma y sigue \			219,86





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
Obrador de masas de la línea de panadería de pan rústico, a + 15 °C, de superficie 165,42 m² y volumen 1.301,81 m³			
<i>Sistema frigorífico nº 12 (gas R-449 A)</i>			
A.0729	Unidad condensadora frigorífica carrozada con compresor COPELAND mod. 3DC5-100x-AWM/D de e.m. 7,36 Kw, y condensador aire KOBOL mod. B180.2916 de 3 ventiladores de e.m. 0,77 Kw c/u	21	9,67
A.0730	Evaporador cúbico centrífugo FRIMETAL mod. FCM 1290, para distribución de aire por conductos textiles, con 2 ventiladores e.m. 3,80 Kw c/u, y desescarche por aire	21	7,60
--	Conducto textil para evaporador cúbico	21	0,00
Enfriadora de agua nº 2 para las amasadoras de pan rústico			
<i>Sistema frigorífico nº 17 (gas R-449 A)</i>			
A.0745	Equipo de refrigeración de agua para producción de agua a +5°C con unidad condensadora frigorífica carrozada "scroll digital" COPELAND mod. ZXME-040E-TFD-304, con compresor de potencia nominal 2,94 Kw, y con ventilador de diámetro 450 mm y e.m. 0,123 Kw	23	3,06
A.0746	Unidad interior: depósito de acumulación de agua fabricado en acero inox. AISI-316, de capacidad 2.500 litros, con intercambiador fabricado en tubo de acero inoxidable AISI-316, y bomba de impulsión SAER mod. M/99, de e.m.0,75 Kw	23	0,75
Sala de enfriado de carros de pan rústico, a + 15 °C, de volumen 260,80 m³:			
<i>Sistema frigorífico nº 16 (gas R-449 A)</i>			
A.0744	Ud. condensadora COMPACTOS FRIGORÍFICOS mod. UAQ1LAB099EV00A con compresor semihérmico simple etapa BOCK mod. HGX44e/565 S 15 LG, de e.m. 11,04 Kw, y condensador de aire con 2 ventiladores de e.m. 1,75 Kw c/u	23	14,54
A.0714	Evaporador cúbico centrífugo FRIMETAL mod. FCM-1290, para distribución de aire por conductos textiles, con 2 ventiladores de e.m. 1,90 Kw c/u., y desescarche por aire	21	3,80
INSTALACIONES FRIGORÍFICAS / PLATAFORMA Nº 4			
Túnel de congelación nº 5 de 8 carros para pan rústico, a -25°C/-30 °C, capacidad congelación 572 Kg/h, de dimensiones interiores 4,04 x 3,42 x 3,18 m (43,93 m³) con:			
<i>Sistema frigorífico nº 18 (gas R-449 A)</i>			
A.0747	Compresor semihérmico de tornillo, BITZER mod. HSN7471-75, de e.m. 55,20 Kw, de capacidad frigorífica 71,70 Kw a Tr -25 °C y Tc + 40 °C	24	55,20
A.0748	Condensador de aire LUVE mod. BCMSE803s.2CD SK, con 3 ventiladores de e.m. 1,80 Kw c/u.	24	5,40
A.0749	Enfriador de aceite (condensador de aire) LUVE mod. SAL5N 4321 M H/V, con 2 ventiladores de e.m. 0,77 Kw c/u.	24	1,54
A.0750	Evaporador mural CAMFRIVENT mod. ST 24.6.14.3200	24	4,40
A.0751	Evaporador mural CAMFRIVENT mod. ST 24.6.14.3200	24	4,40
\ suma y sigue \			330,22





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO Nº 1 – RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA Nº 1

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
INSTALACIONES DE FERMENTACIÓN DE MASAS			
A.0801	Caja de ventilación ESCOCLIMA mod. BD 33/33 T6, con e.m.. 9,00 Kw, en cámara de fermentación nº 1	21	9,99
--	Conductos de acero inoxidable, para distribución de aire caliente y húmedo en la cámara de fermentación nº 1	21	0,00
A.0802	Caja de ventilación ESCOCLIMA mod. BD 33/33 T6, con e.m. 9,00 Kw, en cámara de fermentación nº 2	21	9,99
--	Conductos de acero inoxidable, para distribución de aire caliente y húmedo en la cámara de fermentación nº 2	21	0,00
A.0803	Humidificador isotérmico por electrodos sumergidos CONDAIR tipo CONDAIR CP-Basic 7, capacidad 7 Kg/h vapor, consumo 5,30 Kw, para cámara de fermentación nº 1	21	5,30
A.0804	Humidificador isotérmico por electrodos sumergidos CAREL mod. HUMISTEAM X-Plus mod. UE003XL001, capacidad 3 Kg/h vapor, consumo 2,50 Kw, para cámara de fermentación nº 2	21	2,50
A.0805	Sistema de tracción de carros nº 1, SANTA FOOD, con e.m. 1,10 Kw	23	1,10
A.0806	Sistema de tracción de carros nº 2, SANTA FOOD, con e.m. 1,10 Kw	23	1,10
INSTALACIONES DE VENTILACIÓN / ENFRIAMIENTO			
Sala de cocción de pan rústico			
A.0901	Caja de ventilación de extracción de aire de baja presión CHAYSAL SISTEMAS DE VENTILACIÓN, mod. UPE 22/22 RTCE, de 20.000 m³/h, con e.m. 5,52 Kw. 690 V., con variador de frecuencia	21	5,52
--	Conductos de extracción de aire, de acero inoxidable, de diámetro 800 mm	21	0,00
A.0902	Caja de ventilación de aportación de aire de baja presión CHAYSAL SISTEMAS DE VENTILACIÓN, mod. UPE 22/22 RTCE, de 20.000 m³/h, con e.m. 5,52 Kw. 690 V, con variador de frecuencia	21	5,52
A.0903	Cajón de filtrado en V con 4 filtros	21	0,00
--	Conductos de aportación de aire, de acero inoxidable, de diámetro 800 mm	21	0,00
--	2 chimeneas para evacuación de humos, y 4 chimeneas para la evacuación de vahos de los 2 hornos de cocción	21	0,00
--	1 chimenea para evacuación de humos, y 2 chimeneas para la evacuación de vahos del 3º horno de cocción de pan rústico	23	0,00
Oficinas			
A.0904	Caja de ventilación (unidad filtrante) para impulsión de aire BIKAT mod. VF ECO 379 EC, caudal 1.800 m³/h, filtros F7 + F9, con e.m. 0,29 Kw	21	0,29
A.0905	Caja de ventilación para extracción de aire BIKAT mod. CID N991/2C, caudal 2.900 m³/h, con e.m. 0,37 Kw	21	0,37
--	Conductos para impulsión y extracción de aire del recinto	21	0,00
Sala de cocción de pan de pita			
A.0906	Ventilador helicoidal de aire, para extracción de aire, de caudal 10.200 m³/h	21	0,55
\ suma y sigue \			372,45





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
MAQUINARIA DE PROCESO			
ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE HARINA Y MICROCOMPONENTES			
A.1001	Silo para harina de tejido de Trevira, de capacidad 30 Tm de harina, con fondo vibrante para trabajar en aspiración y vibrador de 500 Kg, con 4 células carga, potencia 0,50 Kw	21	0,50
A.1002	Silo para harina de tejido de Trevira, de capacidad 30 Tm de harina, con fondo vibrante para trabajar en aspiración y vibrador de 500 Kg, con 4 células carga, potencia 0,50 Kw.	21	0,50
Sistema nº 1 de trasiego de harina			
A.1003	Cernedor ITALVIBRAS para tamizar la harina, con protección ATEX 22, con total potencia 1,47 Kw.	21	1,47
A.1004	Turbo ventilador MAPRO INTERNATIONAL tipo CL 30/21, nº 61S034, para el transporte neumático de la harina por aspiración, con e.m. 5,50 Kw	21	5,50
A.1005	Estación de carga de harina nº 1 con tolva báscula para pesadas de hasta 100 Kg, con total potencia 1,00 Kw.	21	1,00
A.1006	Ciclón de aspiración de polvo en la estación de carga, con total potencia 0,55 Kw	21	0,55
--	Instalación interior para la distribución de harina desde la boca de carga hasta los silos, y desde los silos hasta la estación de carga en el obrador de pan rústico, compuesta por tuberías de acero inox.	21	0,00
Sistema nº 2 de trasiego de harina			
A.1007	Cernedor ITALVIBRAS para tamizar la harina, con protección ATEX 22, tipo MIF 15/200-S02, con total potencia 1,47 Kw.	23	1,47
A.1008	Turbo ventilador MAPRO INTERNATIONAL tipo CL 720-M, para el transporte neumático de la harina por aspiración, con e.m. 4,00 Kw	23	4,00
A.1009	Estación de carga de harina nº 2 con tolva báscula para pesadas de hasta 100 Kg, con total potencia 1,00 Kw.	23	1,00
A.1010	Ciclón de aspiración de polvo en la estación de carga, con total potencia 0,55 Kw	23	0,55
--	Instalación interior para la distribución de harina desde los silos hasta la estación de carga nº 2 en el obrador de pan rústico, compuesta por tuberías de acero inox.	23	0,00
Microingredientes			
A.1011	Estación AGRIFLEX para 4 microingredientes (sal, mejorante, levadura inactiva y levadura en polvo) y transporte neumático de una receta de 2-5 Kg totales, considerando 10 batches/hora	24	0,00
	- Sistema de carga neumática con compresor centrífugo en aspiración e.m. 3,00 KW		3,00
	- 4 microdosificadores con depósitos de 200 l c/u con fondo rotativo y sinfín de extracción		0,50
\ suma y sigue \			392,49





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO Nº 1 – RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA Nº 1

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
LÍNEA DE PAN DE PITA			
A.1101	Amasadora SALTEK mod. INM/200, nº 2011000938, con e.m. 2,20 Kw	21	2,20
A.1102	Divisora SALTEK mod. RASD-1/2 C, nº 11058, con e.m. 0,75 Kw	21	0,75
A.1103	Intermedio proofer SALTEK mod. SIPT-520CL, nº 11051, de 7 pisos, con e.m. 0,37 Kw	21	0,37
A.1104	Acoplador SALTEK mod. SFE-1/2Cr, nº 11063, con e.m. 1,20 Kw	21	1,20
A.1105	Final proofer SALTEK mod. SFP-750CL. de 11 pisos, con e.m. 1,10 Kw	21	1,10
A.1106	Horno de cinta SALTEK modelo SO-4202 CL, nº 11.046, potencia térmica 148 / 205 Kw, con e.m. 0,75 Kw, tracción cinta de 0,75 Kw y quemador CREMAX mod. GS35/2 (TL), con e.m. 0,6 Kw	21	2,10
A.1108	Cinta transportadora modular doble curva NAIMBACO, salida de horno, de dimensiones 4.000 x 500 mm. con e.m. 0,25 Kw	23	0,25
A.1109	Cinta transportadora de enfriamiento SALTEK, de varillas de acero inox, con tres tramos rectos de 4.450 , 4050 y 4.040 mm, y 2 tramos curvos de 180°, de anchura 500 mm., con 3 e.m. de 0,37 Kw c/u	23	1,11
A.1410	Cinta transportadora modular curva NAIMBACO mod. 21034 .2, de dimensiones 4.500 x 600 mm, con e.m. de 0,55 Kw	21	0,55
A.1110	Detector de metales CASSEL METAL SHARK II; potencia 0,10 Kw, con cinta transportadora de e.m. 0,37 Kw	23	0,47
A.1409	Cinta transportadora modular recta NAIMBACO mod. 210345, dimensiones 2000x600 mm. con e.m. de 0,37 Kw c/u	21	0,37
LÍNEA DE PAN RÚSTICO			
Amasado			
A.1201	Amasadora espiral con carro-artesa extraíble FERNETO mod. ATR 100, e.m. 12,50 Kw	21	12,50
A.1202	Amasadora espiral con carro-artesa extraíble FERNETO mod. ATR 100, e.m. 12,50 Kw	21	12,50
A.1203	Carro de amasadora de artesa extraíble ATR 100	21	0,00
A.1205	Amasadora de brazos PRAT-GOUET tipo EH, con e.m. 1,50 Kw	21	1,50
A.1207	Amasadora espiral con carro-artesa extraíble FERNETO mod. ATR 100, e.m. 11,00 Kw	23	11,00
A.1208	Amasadora espiral con carro-artesa extraíble FERNETO mod. ATR 100, e.m. 11,00 Kw	23	11,00
Masas madres			
A.1209	Divisora boleadora TURRI mod. MP300 para bolas 14 kg. peso con e.m. 2,10 Kw	23	2,10
División y boleado 1			
A.1204	Elevador-volcador de las artesas en la divisora volumétrica, FERNETO mod. ETE 165 con e.m. 1,50 Kw	21	1,50
A.1301	Divisora volumétrica PPS MAREPAN mod. C, con capacidad 20 - 30 piezas/minuto de pesos comprendidos entre 60 y 600 gramos/pieza, con e.m. 1,50 Kw.	21	1,50
A.1302	Heñidora boleadora de bandas PPS MAREPAN mod. HB, para porciones de masas desde 120 gramos hasta 1.200 gramos, total potencia 1,10 Kw.	21	1,10
A.1303	Cinta sincopada PPS MAREPAN para la entrega de las bolas de masa a la cámara de reposo en bolas	21	0,18
Reposo en bolas 1			
A.1304	Cámara de reposo de bolas (prefermentación) PPS MAREPAN, con 1.150 bolsas en poliamida, para un tiempo de reposo de 40 minutos, total e.m. 1,50 Kw.	21	1,50
\ suma y sigue \			459,34





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
Formación de barras y reposo en barras 1			
A.1305	Cinta de salida PPS MAREPAN, de la cámara de reposo en bolas hasta la formadora de barras, con total e.m. 0,37 Kw.	21	0,37
A.1306	Formadora de pan artesano, PPS MAREPAN, con harinador, cilindros laminadores, zona de enrollado, zona de estirado y mesa de salida con transportador a cámara de barrote, con total e.m. 2,22 Kw.	21	2,22
A.1307	Cámara de reposo en barrote, PPS MAREPAN, con 150 cangilones útiles, con total e.m. 1,50 Kw.	21	1,50
A.1308	Cinta de estirado PPS MAREPAN, con total e.m. 0,50 Kw.	21	0,50
A.1309	Entabladora retráctil depositadora de las piezas sobre la tabla, PPS MAREPAN, con pulmón para las bandejas vacías, con total e.m. 0,86 Kw.	21	0,86
División y boleado 2			
A.1310	Elevador-volcador de las artesas en la divisora volumétrica, FERNETO mod. ETE 165, con e.m. 1,50 Kw	23	1,50
A.1311	Divisora volumétrica CSM INSTALPAN mod. PA-110, con capacidad 20 - 30 piezas/minuto de pesos comprendidos entre 60 y 600 gramos/pieza, con e.m. 2,10 Kw.	23	2,10
A.1312	Heñidora boleadora de bandas INSTALPAN mod. HB 2000, para porciones de masas desde 120 gramos hasta 1.200 gramos, total potencia 0,50 Kw.	23	0,50
A.1313	Cinta sincopada INSTALPAN para la entrega de las bolas de masa a la cámara de reposo en bolas, con e.m. 0,18 Kw	23	0,18
Reposo en bolas 2			
A.1314	Cámara de reposo de bolas (prefermentación), INSTALPAN, con 1.200 bolsas en poliamida, para un tiempo de reposo de 40 minutos, con total e.m. 1,50 Kw	23	1,50
Formación de barras y reposo en barras 2			
A.1315	Formadora de pan artesano, INSTALPAN, con harinador, cilindros laminadores, zona de enrollado, zona de estirado y mesa de salida con transportador a cámara de barrote, con total e.m. 2,22 Kw	23	2,22
A.1316	Cámara de reposo en barrote, INSTALPAN, con 130 cangilones útiles, con total e.m. 1,50 Kw.	23	1,50
A.1317	Cinta de estirado INSTALPAN con e.m. 0,50 Kw y entabladora retráctil depositadora de las piezas sobre la tabla, con pulmón para las bandejas vacías, con total e.m. 0,86 Kw	23	1,36
\ suma y sigue \			475,65





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO Nº 1 – RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA Nº 1

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
Cocción			
A.1401	Horno GPG mod. STATIC SR-26/1200 10 P, de 10 pisos de soleras refractarias, de fluido térmico, superficie de cocción 32 m ² , potencia térmica 215.000 Kcal/h (250 Kw), con total potencia 3,50 Kw	21	3,50
A.1402	Caldera de aceite térmico PIROBLOC mod. GFT-020/20/H2, nº 1352, potencia 348 Kw, Ps=8 bar, Vol=90 l, con quemador CREMAX GS25/2 (TL) de potencia 95/142-296 Kw, con e.m. 0,3 Kw	21	0,30
A.1403	Horno GPG mod. STATIC SR-26/1200 10 P, de 10 pisos de soleras refractarias, de fluido térmico, superficie de cocción 32,0 m ² , potencia térmica 215.000 Kcal/h (250 Kw), con total potencia 3,50 Kw	21	3,50
A.1404	Caldera de aceite térmico PIROBLOC mod. GFT-020/20/H2, nº 1353, potencia 348 Kw, Ps=8 bar, Vol=90 l, con quemador CREMAX GS25/2 (TL) de potencia 95/142-296 Kw, con e.m. 0,30 Kw	21	0,30
A.1405	Estación de carga de 10 pisos	21	
A.1406	Cargador múltiple de carga y descarga GPG mod. Transfer Control SR-26/1.200 10 P, de 10 pisos, con total e.m. 3,0 Kw	21	3,00
A.1407	Estación de descarga GPG mod. Transfer Out Automático SR-26/1.200, de 10 pisos, con 10 e.m. de 0,25 Kw c/u	21	2,50
A.1408	Cinta salida estación de descarga a enfriamiento modular recta, NAIMBACO, dimensiones 6000x900 mm. con e.m. de 0,55 Kw c/u	21	0,55
A.1409	Horno GPG mod. STATIC SR-26/1200 10 P, de 10 pisos de soleras refractarias, de fluido térmico, superficie de cocción 32 m ² , potencia térmica 215.000 Kcal/h (250 Kw), con total potencia 3,50 Kw	23	3,50
A.1410	Caldera de aceite térmico PIROBLOC mod. GFT-020/20/H2, nº 1594, potencia 348 Kw, Ps=8 bar, Vol=90 l, con quemador LAMBORGHINI mod. ECO 22/2 de potencia 118,6/272,80 Kw, con e.m. 0,30 Kw	23	0,30
A.1411	Estación de carga manual GPG de 10 pisos	23	
Línea automática para la carga y descarga de tableros de la línea de pan nº 1/ SANTA FOOD			
Se utilizan tableros de 1.200 x 520 x 15 mm con cantos redondeados. La instalación está dividida en 2 módulos de actuación:			
<u>Módulo actuación nº 1.</u> En la salida de la cámara de fermentación hacia los hornos, carga de tableros llenos sobre estación dinámica, corte de las baguettes, limpieza de tableros y retorno de tableros vacíos hasta carga en la entabladora			
<u>Módulo actuación nº 2.</u> Recogida de tableros llenos en la entabladora, estirado y carga automática sobre carro a la entrada de la cámara de fermentación.			
Módulo actuación nº 1			
A.1501	Desencarradora. Pulmón cargador de los hornos, SANTA FOOD, con e.m. 0,75 Kw + 0,25 Kw	21	1,00
A.1519	Cortadora escarificadora BEOR mod. BOSNIA, nº BOS16202, con e.m. 4,00 Kw.		4,00
A.1502	Transportador de correas nº 1 de tableros llenos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1503	Descensor tipo 1 de tableros llenos SANTA FOOD, transportador de correas nº 1, con e.m. 0,55 Kw	22	0,55
A.1504	Transportador de correas 2 A de tableros llenos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1505	Transportador de correas nº 2 de tableros llenos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1506	Transportador de correas 3 de tableros llenos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1507	Transportador bajo torre (estación dinámica) de tableros llenos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1508	Transportador salida de la torre (estación dinámica) de tableros vacíos SANTA FOOD, con e.m. 0,55 + 0,25 Kw	21	0,80
A.1509	Descensor tipo 2 de tableros vacíos, SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1510	Plataforma de acero inox.	21	0,00
\ suma y sigue \			502,75





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
A.1511	Girador de tableros vacíos, SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1512	Limpiadora de tableros vacíos, SANTA FOOD, con e.m. 0,25 Kw	21	0,25
A.1513	Curva, SANTA FOOD, con e.m.0,55 Kw	21	0,55
A.1514	Transportador de correas nº 4 para tableros vacíos, SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1515	Pulmón. Torre descendora de tableros vacíos a entabladora, SANTA FOOD, con potencia eléctrica 2,00 Kw	21	2,00
A.1516	Empujador de tableros del pulmón a la entabladora, SANTA FOOD	21	0,00
Módulo actuación nº 2			
A.1517	Descargador de la entabladora. Torre elevadora de tableros llenos hacia la cámara de fermentación. SANTA FOOD, con e.m. 2,00 Kw	21	2,00
A.1518	Transportador elevado de correas nº 5 de tableros llenos hacia la cámara de fermentación, SANTA FOOD, con e.m. 0,55 Kw	21	0,55
A.1520	Descensor de tableros uno a uno, SANTA FOOD con e.m. 2,37 Kw	23	2,37
A.1521	Cinta de estirado SANTA FOOD con e.m. 0,37 Kw	23	0,37
A.1522	Encarradora de tableros en carros de 20 pisos SANTA FOOD con e.m. 2,57 Kw	23	2,57
Cortadora de agua nº 2			
A.1523	Desencarradora SANTA FOOD, con e.m. 2,37 Kw	23	2,37
A.1524	Cortadora escarificadora BEOR mod. BOSNIA, con e.m. 4,00 Kw.	23	4,00
A.1525	Encarradora SANTA FOOD, con e.m. 2,57 Kw	23	2,57
Línea automática para la recogida de tableros de la formadora de línea de pan nº 2 hasta cargador automático de carros para fermentación / SANTA FOOD			
A.1526	Sistema de recogida de tableros con producto desde formadora nº 2, con empujador neumático acoplado al ascensor de tableros de la formadora nº 2	24	2,00
A.1527	Transportador aéreo en curva para suministro de tableros con producto al cargador automático	24	0,55
A.1528	Transportador aéreo tramo recto para suministro de tableros con producto al cargador automático Cargador automático de tableros a carro de 10 pisos, compuesto por 3 módulos	24	0,55
A.1529	Módulo descensor de tableros	24	2,37
A.1530	Módulo central de transferencia de tableros a carro y estiramiento manual	24	0,37
A.1531	Módulo de posicionamiento de carro para 20 tableros	24	2,57
\ suma y sigue \			531,86





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

ANEJO Nº 1 – RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA Nº 1

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
SALA DE ENCAJADO DE PAN RÚSTICO			
A.1412	Cinta transportadora modular recta NAIMBACO, mod. 210345, de dimensiones 2000x600 mm, con e.m. 0,37 Kw c/u	21	0,37
A.1601	Detector de metales DIBAL mod. MD-5700, con cinta transportadora de e.m. 0,37 Kw	21	0,37
A.1605	Cinta modular transportadora elevadora PROATEC con separadores barra a barra, de 680 x 2.700 mm, con e.m. 0,25 Kw	23	0,25
A.1606	Formadora de cajas con insertado de bolsas PROATEC, con e.m. 4,00 Kw	23	4,00
A.1607	Cinta transportadora pesadora de cajas PROATEC, con e.m. 0,37 Kw	23	0,37
A.1608	Transportador de rodillos giro 90º, PROATEC, con e.m. 0,25 Kw	23	0,25
A.1609	Cerradora de cajas COMARME tipo NASTRATICE mod. GEM F470 OPP, e.m. 0,25 Kw	23	0,25
A.1610	Cinta transportadora de banda COMAME, para etiquetado, 1.400x500 mm, e.m. 0,25 Kw	23	0,25
A.1611	Etiquetadora de cajas VIDEOJET 9550, con e.m. 0,37 Kw	23	0,37
A.1603	Cinta transportadora de roldanas extensible 500 x 5000 mm PVC	21	0,00
A.1604	Envolvedora de palets ROBOPAC mod. MASTERPLAT PLUS PGS, con e.m. 1,90 Kw	21	1,90
EQUIPOS DE LIMPIEZA E HIGIENE			
A.1701	Máquina lavadora-centrifugadora de carros y utillaje, COTEPa – SOMENGIL mod. MULTIWASHER MVVS500, para carros de hasta 1.200 x 1.200 x 1.980 mm., con e.m. 37,20 Kw.	21	37,20
A.1702	Conjunto formado por 2 lavasuelas de pasillo, uno con desinfectador de manos y barrera de paso, y el otro con sólo la barrera de paso, construido en acero inox. AISI 304 XUCLA tipo EFFICIENT DUO PAS, modelo 121820/03/21, con e.m. 0,55 Kw.	21	0,55
A.1703	Fregadora industrial de suelos VIPER mod. AS710R, con e.m. 2,00 Kw (en alquiler)	21	2,00
A.1704	Compactador de papel y cartón MACFAB, con e.m. 2,20 Kw (alquiler)	23	2,20
A.1705	Cepilladora lijadora de bandejas M.C. IGUAL BASELGA mod. QS 700 DH, e.m. 0,50 Kw	23	0,50
A.1706	Aspiradora de mangas WOODMAN mod. D2500/3, caudal 2.500 m3/h, con e.m. 2,21 Kw	23	2,21
A.1707	Aspiradora industrial en seco/húmedo NILFISK mod. VL500 75-2, con e.m. 2,30 Kw.	23	2,30
A.1708	Aspiradora industrial ATEX para polvo NILFISK mod. ATIX 995-0H/M, con e.m. 2,20 Kw.	23	2,20
SALA DE PRUEBAS			
A.1801	Arcón congelador con tapa abatible INFRICO (MASQUEFRÍO), capacidad 439 lts., 24 Kg/24 h., temperatura -18/-24°C, con e.m. 0,20 Kw	21	0,20
A.1802	Arcón congelador con tapa abatible INFRICO (MASQUEFRÍO), capacidad 439 lts., 24 Kg/24 h., temperatura -18/-24°C, con e.m. 0,20 Kw	21	0,20
A.1803	Arcón congelador con tapa abatible TENSAL, capacidad 433 lts., 24 Kg/24 h., temperatura -18/-24°C, con e.m. 0,20 Kw	21	0,20
A.1806	Horno eléctrico para pruebas EKA mod EKF 464P/0/062, para cuatro bandejas de 600x400 mm., con e.m. 6,40 Kw, 400 V.	21	6,40
A.1807	Horno eléctrico rotativo de carro, para pruebas, POLIN mod. PCKET 4060-213 FLEX, consumo 28,70 Kw	23	28,70
\ suma y sigue \			625,10





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	AÑO INSTALACIÓN	POTENCIA (KW)
<u>EQUIPOS DE TRANSPORTE INTERIOR Y APILADO</u>			
A.1901	Apilador eléctrico STILL mod. EXV-12I/D, capacidad 1.200 Kg., conductor de pie, con cargador baterías 24V/180 Ah.	21	0,00
A.1902	Carretilla eléctrica STILL mod. RX-20-15, capacidad 1.500 Kg., con cargador de baterías 48V	21	0,00
A.1903	Transpaleta manual STILL, 2.500 Kg.	21	0,00
A.1904	Transpaleta manual STILL, 2.500 Kg.	21	0,00
A.1906	Carretilla eléctrica STILL mod. RX-20-15, capacidad 1.600 Kg., con cargador de baterías de 48 V	23	0,00
A.1907	Transpaleta eléctrica STIL mod. EHC-15, capacidad 1.500 Kg., con cargador de baterías de 48 V	23	0,00
A.1908	Transpaleta eléctrica STIL mod. EHC-15, capacidad 1.500 Kg., con cargador de baterías de 48 V	23	0,00
Almacén de materias primas			
---	Estanterías metálicas para paletización convencional, a 2 niveles, para unidades de carga de 800 x 1.200 x 2.300 mm, de peso máximo 800 Kg (incluida la paleta), con capacidad para <u>18 paletas</u> .	21	0,00
Cámara de productos congelados			
---	Estanterías metálicas para paletización compacta, 21 calles a 2 niveles, para unidades de carga de 800 x 1.200 x 2.300 mm, de peso máximo 800 Kg (incluida la paleta), con capacidad para <u>420 paletas</u>	21	0,00
<u>EQUIPOS EN RESERVA</u>			
A.1602	Cerradora de cajas ROBOPAC mod. ROBOTAPE 50 ME, con e.m. de 0,40 Kw	21	0,40
TOTAL			625,50

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palací Tomás

DNI 24.318.069-P

Colegiado Nº 1.094 – LEVANTE





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 2

RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA N° 2



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 108 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
EDAR. DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES.		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0101	Arqueta enterrada con reja de desbaste manual de 1.000 l fabricada con PRFV, de 1.615 x 855 x 880 mm	0,00
B.0102	Depósito cilíndrico horizontal desarenador de 5.000 litros, enterrado	0,00
B.0103	Estación depuradora de aguas residuales de oxidación total con proceso biológico a base de aireación prolongada por fangos activos a baja carga. Volumen 80.000 litros. Ø 3.000 mm, longitud 10.085 mm, caudal a tratar 60m3/día. Turbina soplante de 2,2 KW bomba de recirculación de lodos de 1,5 KW, y bomba efluente a la red de alcantarillado 1,30 KW	5,00
SALA GRUPO DE AGUA + DESCALCIFICADORES AGUA + CLORACIÓN AGUA		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0201	Depósito cilíndrico horizontal enterrado de agua de 30.000 litros, de PE reforzado con fibra de vidrio	0,00
B.0202	Descalcificador dúplex 2 x 304 litros, con 2 botellas de resina poliéster con fibra de vidrio de 304 l c/u y 2 depósitos PE de sal de 350 l, para un caudal máximo de 30 m³/h	0,00
B.0203	Grupo de presión doble formado por 2 bombas centrifugas multicelulares en paralelo, con una potencia de 3,00 KW c/u	3,00
B.0204	Dosificador de cloro y bomba dosificadora electrónica de membrana de 180 impulsos/minuto de caudal hasta 6 l/h y e.m. 0,02 KW, depósito de PE de 230 l y bomba centrifuga piscina auto aspirante de polipropileno de e.m. 0,78 KW	0,80
B.0205	Cubeto anticontaminación compuesto por 2 bidones de 205 l	0,00
SALA ACS y AGUA FRÍA		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0301	Equipos de aerotermia nº 1 y nº 2 para ACS para vestuarios, tipo bomba de calor, con compresor frigorífico de e.m. 0,58 KW y apoyo de resistencias eléctricas 1,5 KW, con volumen de tanque 300 l, Tª máxima de trabajo 65/75 °C, y bomba circuladora de acero inoxidable de caudal 5,8 m3/h de e.m. 0,36 KW	4,89
B.0302	Equipos de aerotermia nº 3 y nº 4 para ACS para procesos, tipo bomba de calor, con compresor frigorífico de e.m. 0,58 KW y apoyo de resistencias eléctricas 1,5 KW, con volumen de tanque 300 l, Tª máxima de trabajo 65/75 °C, y bomba circuladora de acero inoxidable de caudal 5,8 m3/h de e.m. 0,36 KW	4,89
B.0303	Caldera de agua caliente sanitaria a gasóleo, con acumulador de acero inox. de 290 l, potencia calorífica 118,9 KW, caudal continuo a 60 °C = 1.665 l/h, consumo 0,095 KW	0,10
B.0304	Depósito de agua fría nº 1 para amasadoras, con serpentín espira, de potencia frigorífica 10,75 KW, caudal agua fría 1.850 l/h (con 35 % de glicol), y Tª entrada/salida = -5°C/±0°C, más bomba circuladora de agua fría	0,75
B.0305	Depósito de agua fría nº 1 para amasadoras, con serpentín espira, de potencia frigorífica 10,75 KW, caudal agua fría 1.850 l/h (con 35 % de glicol), y Tª entrada/salida = -5°C/±0°C, más bomba circuladora de agua fría	0,75
GESTIÓN DE RESIDUOS		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0401	Contenedor compactador de residuos	1,50
B.0402	Contenedor compactador de cartón	2,20
suma y sigue		23,88
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1		
EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2		
EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
INSTALACIONES FRIGORÍFICAS		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
Planta enfriadora de agua para servicios a temperatura positiva alta, con gas propano (R-290)		
B.0501	Central frigorífica con gas propano (R-290), INTARCOM modelo AWW-FD-20802, potencia frigorífica 234,80 KW, con 2 compresores de e.m. 29,44 KW c/u y condensador aire con 4 ventiladores axiales de e.m. 1,0 KW c/u	80,80
B.0502	Grupo hidráulico glicol frío modelo AGWNH-0055	8,00
B.0503	Grupo hidráulico glicol caliente modelo AGVAH-1015	2,70
Cámara de fermentación nº 1		
B.0504	6 enfriadores estáticos FRIMETAL modelo EG-118 de acero inox., de capacidad 5.450 W c/u, Tª entrada glicol a 0 ° C, Tª salida glicol a + 5 °C	0,00
Silos de harina		
B.0505	1 enfriador de aire tipo cúbico FRIMETAL modelo FRM-1290, potencia frigorífica 21,7 KW, con 2 ventiladores de Ø 500 mm y e.m. 0,77 KW c/u, desescarche por aire	1,54
Obrador de masas y formación		
B.0506	3 enfriadores de aire tipo cúbico FRIMETAL modelo FCM-1.290, potencia 19,30 KW, con 2 ventiladores centrífugos de e.m. 1,90 KW c/u, desescarche por aire	11,40
Planta enfriadora de agua + propilenglicol 35 % para servicios a temperatura positiva baja, con gas propano (R-290)		
B.0507	Central frigorífica con gas propano R-290, INTARCOM modelo MWT-FD-20502, potencia frigorífica 85,1 KW, con 2 compresores de e.m. 18,40 KW c/u y condensador aire con 2 ventiladores axiales de e.m. 1,0 KW c/u	45,50
B.0508	Grupo hidráulico glicol frío modelo MGVNH-2015 (antes MGW-BH-2015)	8,00
B.0509	Grupo hidráulico glicol caliente modelo AGVAH-1006	1,60
Muelle de expediciones:		
B.0510	1 enfriador de aire tipo plafón de doble flujo, FRIMETAL modelo PIM-N-90, potencia frigorífica 26,3 KW, con 3 ventiladores de Ø 400 mm de e.m. 0,17 KW c/u, desescarche por aire	0,51
Sala de encajado y paletizado:		
B.0511	3 enfriadores de aire tipo plafón de doble flujo, FRIMETAL modelo PIM-1700 A, potencia 19,5 KW, con 2 ventiladores de e.m. 0,77 KW c/u, desescarche por aire	4,62
Cámara de masas madres:		
B.0512	1 enfriador de aire tipo cúbico FRIMETAL modelo FRM-960, potencia 14,40 KW, con 3 ventiladores de Ø 499 mm de e.m. 0,160 KW c/u, desescarche por aire	0,48
Depósitos enfriadores de agua:		
B.0513	2 depósitos de acero inox. de Ø1.200 mm x 1.600 mm con serpentín espira, cada uno con potencia frigorífica 10,75 KW, caudal agua fría 1.850 l/h (con 35 % de glicol), y Tª entrada/salida = -5°C/±0°C.	0,00
suma y sigue		189,03
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1		
EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2		
EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
Cámara de congelados, con gas CO₂ + gas R-290		
B.0514	Central de refrigeración industrial con gas CO ₂ , INTARCOM modelo BEW-DD-21200366, potencia frigorífica 133,05 KW, en cascada con 3 compresores semiherméticos de CO ₂ subcrítico para BT de e.m. 8,83 KW c/u, con condensador incorporado con 2 módulos de baterías en V con 2 ventiladores de e.m. 1,00 KW c/u . + 3 compresores semiherméticos para AT de e.m. 29,44 KW c/u	107,70
B.0515	Cámara de congelados: 4 evaporadores cúbicos industriales FRIMETAL modelo GRB-2300 de potencia 34,47 KW, con 2 ventiladores de Ø 630 mm de e.m. 1,07 KW c/u, con desescarche glicol caliente	8,60
Túnel espiral de congelación nº 1, con gas CO₂ + gas R-290		
B.0516	Central de refrigeración industrial de CO ₂ , INTARCOM modelo BEW-DD-32400808, potencia 166,41 KW, en cascada con 4 compresores semiherméticos de CO ₂ subcrítico para BT de e.m. 14,72 KW c/u, con condensador incorporado con 3 módulos de baterías en V con 3 ventiladores de e.m. 1,00 KW c/u . + 4 compresores semiherméticos para AT de e.m. 44,16 KW c/u	147,14
B.0517	4 evaporadores frigoríficos GÜTNER modelo GCO-M/14/22/12.0/2000/ARV, de capacidad 40,0 KW	22,00
Planta de glicol caliente para desescarche de los evaporadores de la cámara de productos congelados y de los túneles espirales de congelación		
B.0518	Depósito de glicol caliente de capacidad 1.500 l, conexionado al grupo hidráulico de la enfriadora de alta temperatura	0,00
B.0519	Depósito de glicol caliente de capacidad 1.000 l, conexionado a la enfriadora de baja temperatura	0,00
B.0520	Grupo de presión <u>glicol caliente</u> , caudal 10 m ³ /h a 18 m.c.a, con 2 bombas en paralelo de e.m. 1,5 KW c/u	1,50
Planta de glicol frío para servicio a locales refrigerados a alta temperatura		
B.0521	Depósito de glicol frío de capacidad 1.500 l, conexionado al grupo hidráulico de la enfriadora de alta temperatura	0,00
B.0522	Grupo de presión <u>glicol frío alta Tª</u> , caudal 52,9 m ³ /h, con 2 bombas en paralelo de e.m. 7,5 KW c/u	7,50
Planta de glicol frío para servicio a locales refrigerados a baja temperatura		
B.0523	Depósito de glicol frío de capacidad 1.000 l, conexionado a la enfriadora de baja temperatura	0,00
B.0524	Grupo de presión <u>glicol frío baja Tª</u> , caudal 17,72 m ³ /h, con 2 bombas en paralelo de e.m. 4,0 KW c/u	4,00
Fase nº 2 (línea de producción nº 2):		
Planta enfriadora de agua para servicios a temperatura positiva alta, con gas propano (R-290)		
Cámara de fermentación nº 2		
B.0525	6 enfriadores estáticos FRIMETAL modelo EG-118 de acero inox., de capacidad 5.450 W c/u, Tª entrada glicol a 0 ° C, Tª salida glicol a + 5 °C	0,00
suma y sigue		487,47
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1		
EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2		
EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
Fase nº 3 (línea de producción nº 3):		
Planta enfriadora de agua para servicios a temperatura positiva alta, con gas propano (R-290)		
B.0526	Cámara de fermentación nº 3 6 enfriadores estáticos FRIMETAL modelo EG-118 de acero inox., de capacidad 5.450 W c/u, Tª entrada glicol a 0 ° C, Tª salida glicol a + 5 °C	0,00
B.0527	Túnel espiral de congelación nº 2, con gas CO₂ + gas R-290 Central de refrigeración industrial de CO ₂ , INTARCOM modelo BEM-DD-32400808, potencia 166,41 KW, en cascada con 4 compresores semiherméticos de CO ₂ subcrítico para BT de e.m. 14,72 KW c/u, con condensador incorporado con 3 módulos de baterías en V con 3 ventiladores de e.m. 1,00 KW c/u . + 4 compresores semiherméticos para AT de e.m. 44,16 KW c/u	147,14
B.0528	4 evaporadores frigoríficos GÜTNER modelo GCO-M/14/22/12.0/2000/ARV, de capacidad 40,0 KW C/U	22,00
VENTILACIÓN Y CLIMATIZACIÓN EN VESTUARIOS, COMEDOR Y OFICINAS		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
Comedor planta primera		
B.0601	1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido 1x1, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior tipo cassette, de potencia aprox. 9.030 frig/h	2,60
B.0602	Caja de impulsión de aire con filtro_+ conducto de distribución de aire y rejillas. Caudal aprox. 870 m³/h	0,50
B.0603	Caja de extracción de aire + conducto de retorno y rejillas	0,00
Vestuarios planta primera		
B.0604	2 equipos de climatización sistema aire-aire split partido 1x1, bomba de calor con tecnología inverter, con unidades interiores tipo cassette, de potencia aprox. 9.030 frig/h c/u	5,20
B.0605	Caja de impulsión de aire con filtro_+ conducto de distribución de aire y rejillas. Caudal aprox. 870 m³/h	0,50
B.0606	Caja de extracción de aire + conducto de retorno y rejillas	0,00
Oficinas planta primera		
B.0607	1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior para distribución de aire por conductos, de potencia aprox. 13.150 frig/h	4,50
B.0608	Caja de impulsión de aire con filtro_+ conducto de distribución de aire y rejillas. Caudal aprox. 360 m³/h	0,50
B.0609	Caja de extracción de aire + conducto de retorno y rejillas	0,00
RAC planta primera		
B.0610	1 equipo de climatización sistema aire-aire split partido, bomba de calor con tecnología inverter, con unidad interior de pared, de potencia aprox. 4.000 frig/h	1,00
Aseos planta baja		
B.0611	2 ventiladores heliconcentrífugos de perfil bajo para conductos de 150-160 mm de diámetro	0,12
suma y sigue		671,53
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1		
EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2		
EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
B.0612	Aseos planta primera 1 ventilador heliconcentrifugo de perfil bajo para conductos de 150-160 mm de diámetro	0,06
B.0613	Aseos planta segunda 1 ventilador heliconcentrifugo de perfil bajo para conductos de 150-160 mm de diámetro	0,06
AIRE A PRESIÓN		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.1501	Compresor de tornillo de 15,00 Kw, caudal 2.287 l/min., presión 12,5 bar	15,00
B.1502	Compresor de tornillo de 15,00 Kw, caudal 2.287 l/min., presión 12,5 bar	15,00
B.1503	Secador frigorífico, caudal 180 m³/h (3.000 l/min), potencia 0,50 Kw	0,50
B.1504	Depósito de aire vertical de 500 l., 11 bar	0,00
ALMACENAMIENTO Y TRASIEGO DE HARINA		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0701	Silo nº 1 para harina de tejado de Trevira, de capacidad 60 Tm de harina, y vibrador de 500 Kg	0,50
B.0702	Silo nº 2 para harina de tejado de Trevira, de capacidad 60 Tm de harina, y vibrador de 500 Kg	0,50
B.0703	Cernedor nº 1 para tamizar la harina.	1,47
B.0704	Cernedor nº 2 para tamizar la harina.	1,47
B.0705	Turbo ventilador nº 1 para el transporte neumático de la harina por aspiración	5,50
B.0706	Turbo ventilador nº 2 para el transporte neumático de la harina por aspiración	5,50
B.0707	Estación de carga de harina con tolva báscula nº 1	1,00
B.0708	Ciclón de aspiración de polvo en la estación de carga nº 1	0,55
B.0709	Estación de carga de harina con tolva báscula nº 2	1,00
B.0710	Ciclón de aspiración de polvo en la estación de carga nº 2	0,55
OBRADOR DE AMASADO Y FORMACIÓN		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0801	Estación para 4 microingredientes (sal, mejorante, levadura inactiva y levadura en polvo) y transporte neumático de una receta de 2-5 Kg totales, considerando 10 batches/hora	3,50
B.0802	Porcionador de masas para masas madres	2,10
B.0803	Amasadora espiral nº 1 con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg	16,50
B.0804	Amasadora espiral nº 2 con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg	16,50
B.0805	Amasadora espiral nº 3 con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg	16,50
B.0806	Elevador volcador de artesas nº 1	1,50
B.0807	Elevador volcador de artesas nº 2	1,50
B.0808	Línea de producción de panadería nº 1	8,38
Fase nº 2 (línea de producción nº 2)		
B.0809	Amasadora espiral nº 4 con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg	16,50
B.0810	Línea de producción de panadería nº 2	8,38
suma y sigue		811,55
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1		
EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2		
EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
Fase nº 3 (línea de producción nº 3):		
B.0811	Amasadora espiral nº 5 con carro-artesa extraíble de capacidad 160 Kg	16,50
B.0812	Elevador volcador de artesas nº 3	1,50
B.0813	Línea de producción de panadería nº 3	8,38
FERMENTACIÓN Y TRANSPORTE DE TABLEROS		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.0901	SAS. Acceso a sala de fermentadoras. Vado sanitario de acero inox. con torno compuesto por 2 lavasuelas de pasillo, uno con desinfectador de manos y barrera de paso, y el otro sólo con la barrera de paso. Con 2 motorreductores de e.m. 0,24 KW c/u.	0,48
B.0902	Cámara de fermentación y línea de transporte de tableros nº 1. Capacidad de producción 2.200 barras/h	0,00
	✓ Cuadro 1. Torres de fermentación	40,00
	✓ Cuadro 2. Línea de transporte de tableros y cortadora automática por chorro de agua	31,50
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 1	20,00
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 2	20,00
Fase nº 2 (línea de producción nº 2):		
B.0903	Cámara de fermentación y línea de transporte de tableros nº 2. Capacidad de producción 2.200 barras/h	0,00
	✓ Cuadro 1. Torres de fermentación	40,00
	✓ Cuadro 2. Línea de transporte de tableros y cortadora automática por chorro de agua	31,50
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 1	20,00
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 2	20,00
Fase nº 3 (línea de producción nº 3):		
B.0904	Cámara de fermentación y línea de transporte de tableros nº 3. Capacidad de producción 2.200 barras/h	0,00
	✓ Cuadro 1. Torres de fermentación	40,00
	✓ Cuadro 2. Línea de transporte de tableros y cortadora de agua por chorro de agua	31,50
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 1	20,00
	✓ Calefacción y humidificadores de torre 2	20,00
suma y sigue		1.172,91
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1 EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2 EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
COCCIÓN DE PAN DE AGUA		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.1001	Horno nº 1 de fluido térmico, de 10 pisos de soleras refractarias	3,50
B.1002	Caldera de aceite térmico nº 1	0,30
B.1003	Horno nº 2 de fluido térmico de 10 pisos de soleras refractarias	3,50
B.1004	Caldera de aceite térmico nº 2	0,30
B.1005	Cargador múltiple de carga y descarga de 10 pisos nº 1	3,00
B.1006	Estación de descarga de 10 pisos (piso por piso) nº 1	2,50
B.1007	Cinta basculante de salida de la descarga nº 1 hasta la sala de enfriamiento	0,55
B.1008	Estación de fijación de carros	2,20
Fase nº 3 (línea de producción nº 3):		
B.1009	Horno nº 3 de fluido térmico de 10 pisos de soleras refractarias	3,50
B.1010	Caldera de aceite térmico nº 3	0,30
B.1011	Horno nº 4 de fluido térmico de 10 pisos de soleras refractarias	3,50
B.1012	Caldera de aceite térmico nº 4	0,30
B.1013	Horno nº 5 de fluido térmico de 10 pisos de soleras refractarias	3,50
B.1014	Caldera de aceite térmico nº 5	0,30
B.1015	Cargador múltiple de carga y descarga de 10 pisos nº 2	3,00
B.1016	Estación de descarga de 10 pisos (piso por piso) nº 2	2,50
B.1017	Cinta basculante de salida de la descarga nº 2 hasta la sala de enfriamiento	0,55
CINTAS ESPIRALES DE ENFRIADOY CONGELACIÓN DE PAN		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
B.1101	Espiral de enfriamiento nº 1	1,85
B.1102	Grupo de lavado de la cinta espiral de enfriamiento nº 1	12,00
B.1103	Sistema de cintas transportadoras de pan desde enfriamiento nº 1 a espiral de congelación nº 1	4,00
B.1104	Espiral de congelación nº 1	2,20
B.1105	Grupo de lavado de la cinta espiral de congelación nº 1	12,00
Fase nº 3 (línea de producción nº 3):		
B.1106	Espiral de enfriamiento nº 2	1,85
B.1107	Grupo de lavado de la cinta espiral de enfriamiento nº 2	12,00
B.1108	Espiral de congelación nº 2	2,20
B.1109	Grupo de lavado de la cinta espiral de congelación nº 2	12,00
LÍNEAS DE ENCAJADO Y PALETIZADO		
Fase nº 1 (línea de producción nº 1):		
Línea de encajado y paletizado nº 1:		
B.1201	Línea de encajado nº 1	10,00
B.1202	Formadora de cajas nº 1	25,00
B.1203	Robot de paletizado	25,00
suma y sigue		1.326,31
EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1 EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2 EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3		



ANEJO Nº 2 – RELACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PROCESO FÁBRICA Nº 2



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACÍ TOMÁS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACÍ TOMÁS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Nº DE ORDEN	DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y OTROS BIENES DE EQUIPO	POTENCIA (KW)
	Fase nº 3 (línea de producción nº 3):	
	Línea de encajado y paletizado nº 2:	
B.1204	Línea de encajado nº 2	10,00
B.1205	Formadora de cajas nº 2	25,00
	LAVADERO DE UTILLAJE	
	Fase nº 1 (línea de producción nº 1):	
B.1301	Máquina lavadora de carros y utillaje con sistema de secado	37,20
	EQUIPOS DE TRANSPORTE INTERIOR Y APILADO DE MERCANCÍAS	
	Fase nº 1 (línea de producción nº 1):	
--	Sistema de estanterías metálicas para paletización compacta en la cámara de productos congelados, con capacidad para 1.740 palets de 800x1.200 mm y peso hasta 250 Kg c/u, compuesta por 29 calles de 15 ubicaciones a 4 alturas	0,00
B.1401	Carretilla retráctil elevadora con mástil triple de 3.100 mm, capacidad de carga 1.400 Kg, con cargador externo	3,50
B.1402	Transpaleta electrónica capacidad 1.600 Kg, con cargador	2,20
B.1403	Transpaleta electrónica capacidad 1.600 Kg, con cargador	2,20
TOTAL		1.406,41
<p>EN COLOR NARANJA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 1</p> <p>EN COLOR ROJO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 2</p> <p>EN COLOR MORADO MAQUINARIA Y EQUIPOS DE LA FASE Nº 3</p>		

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palací Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado Nº 1.094 – LEVANTE





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 3

REPERCUSIONES MEDIOAMBIENTALES



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 117 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 4

INCENDIOS

JUSTIFICACIÓN DEL RCSIEI

PROTECCIÓN PASIVA



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 118 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1.- OBJETO.....	1
2.- PROGRAMA DE NECESIDADES. PLANTEAMIENTO PREVIO.....	1
3.- TIPO DE ESTABLECIMIENTO	3
4.- CONFIGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.....	3
5.- CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DEL EDIFICIO Nº 2.....	4
6.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS EN EL NUEVO EDIFICIO Nº 2	6
7.- SECTORES DE INCENDIO EN EL EDIFICIO Nº 2. SUPERFICIES CONSTRUIDAS Y USOS	7
8.- NIVEL DE RIESGO INTRÍNSECO DEL EDIFICIO Y DEL ESTABLECIMIENTO	8
9.- JUSTIFICACIÓN DE LA UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMO PERMITIDA	9
10.- JUSTIFICACIÓN DE QUE LA SUPERFICIE CONSTRUIDA DE CADA SECTOR DE INCENDIO ES ADMISIBLE.....	9
11.- RIESGO DE FUEGO FORESTAL. ANCHURA DE LA FRANJA PERIMETRAL LIBRE DE VEGETACIÓN BAJA Y ARBUSTIVA	9
12.- JUSTIFICACIÓN DE LA CONDICIÓN DE REACCIÓN AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS	10
12.1.- JUSTIFICACIÓN DE LA REACCIÓN AL FUEGO DE LOS REVESTIMIENTOS	10
12.2.- JUSTIFICACIÓN DE LA REACCIÓN AL FUEGO DE LOS PRODUCTOS INTERIORES EN FALSOS TECHOS O SUELOS ELEVADOS. TIPOS DE CABLES ELÉCTRICOS.....	10
13.- TIPO DE CUBIERTA	10
14.- JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DE QUE EL POSIBLE COLAPSO DE LA ESTRUCTURA NO AFECTA A LAS NAVES COLINDANTES	11
15.- JUSTIFICACIÓN DE QUE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES EN LAS AREAS DE INCENDIO CUMPLE LOS REQUISITOS EXIGIBLES	11
16.- FACHADAS ACCESIBLES.....	11
17.- ESTABILIDAD AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS DE LA ESTRUCTURA PORTANTE DE LOS EDIFICIOS	12
17.1.- REQUISITOS REGLAMENTARIOS	12
17.2.- CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS.....	13
17.3.- SOLUCIONES CONSTRUCTIVAS Y SU ESTABILIDAD A FUEGO	14
18.- JUSTIFICACIÓN DE LA RESISTENCIA AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS DELIMITADORES DE LOS SECTORES DE INCENDIO	15
18.1.- REQUISITOS REGLAMENTARIOS	15
18.2.- CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS	16
18.3.- SOLUCIONES CONSTRUCTIVAS Y SU RESISTENCIA A FUEGO.....	17





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

19.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DE LA EVACUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.....	18
19.1.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN DE CADA UNO DE LOS SECTORES DE INCENDIO.....	18
19.2.- CÁLCULO DEL AFORO EN LA PLANTA DE OFICINAS Y VESTUARIOS SEGÚN DB-SI DEL CTE	19
19.3.- JUSTIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA EVACUACIÓN	21
19.4.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DEL NÚMERO Y DISPOSICIÓN DE LAS SALIDAS DEL EDIFICIO.....	24
19.5.- DIMENSIONAMIENTO DE LAS PUERTAS, ESCALERAS, ESCALERAS PROTEGIDAS, ASCENSORES Y RAMPAS	25
20.- SISTEMA DE EVACUACIÓN DE HUMOS.....	27
21.- INSTALACIONES DE PROTECCIÓN ACTIVA CONTRA INCENDIOS	29
22.- SISTEMAS DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA.....	30
23.- SEÑALIZACIÓN.....	30





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

1.- OBJETO

En el nuevo edificio nº 2 se implanta la ampliación de la fábrica de panadería congelada, en el cual se halla integrada una planta primera para oficinas, vestuarios y comedor del personal de producción.

En este Anejo nº 4 a Proyecto se justifica lo preceptuado por el Reglamento de Seguridad Contra Incendios en los Establecimientos Industriales respecto a la sectorización y PROTECCIÓN PASIVA del recinto de ámbito industrial, excluyendo de este estudio a la planta de oficinas, vestuarios y comedor.

La PROTECCIÓN ACTIVA en el recinto de ámbito industrial se desarrolla en un segundo anejo complementario a la Memoria del Proyecto.

La planta de oficinas, vestuarios y comedor supera la superficie de 250 m², motivo por el que en aplicación del artículo nº 4 “Compatibilidad reglamentaria” del RSCIEI, sus requisitos en cuanto a seguridad contra incendios se justifican en el siguiente Anejo nº 5 conforme al documento DB-SI “Seguridad en caso de incendios” del CTE.

2.- PROGRAMA DE NECESIDADES. PLANTEAMIENTO PREVIO

El nuevo edificio se configura como parte de un establecimiento industrial, compuesto por 2 edificios (edificio nº 1 y edificio nº 2), los cuales han de ser independientes en cuanto a riesgos de incendios, de modo que el fuego de un edificio no pueda pasar al otro edificio.

El nuevo edificio nº 2 se configura como el conjunto de varios sectores de incendio independientes, dimensionados de modo que conforme exigencias del Reglamento de Seguridad contra Incendios en los Establecimientos Industriales (RSCIEI), no sea preceptiva en ninguno de los sectores la instalación de rociadores, hidrantes, o sistemas de control de temperaturas y de humos.

El actual edificio nº 1 está configurado con 3 sectores de fuego independientes, y 3 vestíbulos de independencia entre sectores.

El nuevo edificio nº 2 se configura para un total de 6 sectores a fuego independientes, y 3 vestíbulos de independencia entre sectores.

Una vez se implante la actividad de fabricación de panadería en la nave nº 2, los sectores de oficinas y vestuarios de ambos edificios, los sectores nº 3 y nº 9, se unificarán en un único sector de incendios tras la demolición de un tabique divisorio. El sector resultante de oficinas y vestuarios contará entonces con 2 escaleras de evacuación a salida de edificio, con 1 ascensor accesible, y con 1 baño accesible. La accesibilidad al actual sector de incendios nº 3 (oficinas y vestuarios del edificio nº 1) se resolverá con las soluciones proyectadas de accesibilidad en el sector nº 9 (oficinas y vestuarios del edificio nº 2), y con la integración de ambos sectores en un único sector tras la demolición del tabique divisorio.

La salida de edificio del “edificio nº 2”, se sitúa a 1,46 m sobre el nivel del patio de fachada. La salida de este edificio será “accesible” con la construcción de una rampa accesible en el patio de fachada, salvando el desnivel existente.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Sectores de incendio en el edificio nº 1

Sector 1	Producción con cámara	Riesgo medio (RSCIEI)
Sector 2	Taller mantenimiento	Riesgo bajo (RSCIEI)
Sector 3	Vestuarios y oficinas.....	Riesgo bajo (CTE DB-SI)

Vestíbulos en el edificio nº 1

Vestíbulo 1	Junto a escalera nº 1, entre hall y producción
Vestíbulo 2.....	Recinto de escalera a vestuarios (escalera nº 2)
Vestíbulo 3.....	Recinto de escalera a terraza (escalera nº 3)

Sectores de incendio en el edificio nº 2

Sector 4	Almacén cartón.....	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 5	Producción.....	Riesgo bajo (RSCIEI)
Sector 6	Almacén cámara congelados	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 7	Almacén silos de harina	Riesgo alto (RSCIEI)
Sector 8	Sala de máquinas.....	Riesgo especial B (CTE DB-SI)
Sector 9	Vestuarios y oficinas.....	Riesgo bajo (CTE DB-SI)

Vestíbulos en el edificio nº 2

Vestíbulo 4	Recinto de escalera posterior (escalera nº 4)
Vestíbulo 5.....	Recinto de escalera central (escalera nº 5)
Vestíbulo 6.....	SAS. Recinto entre oficinas y sector producción en planta 1ª

Resistencia a fuego de la estructura del edificio nº 2

La resistencia a fuego de la estructura metálica será R-90 en sectores de riesgo alto de incendios, y R-60 en el resto de los sectores de incendio (tanto para riesgo medio como para riesgo bajo). Para el recinto sala de máquinas de instalaciones frigoríficas, se precisará una R-120.

Almacenes.....	R-90
Producción.....	R-60
Oficinas y vestuarios	R-60
Sala de máquinas	R-120

En la fachada posterior del edificio (fachada norte a calle Barranc Pascual) y en el lateral del edificio medianero con la parcela vecina (lateral este), las líneas de pilares de la nave quedan por fuera de los cerramientos frigoríficos PIR tipo Quad Core EI-90 (de espesor 200 mm), aislados a fuego, por lo que no precisarán ser ignifugados.

El resto de los pilares, las cerchas de cubierta, y las vigas de los forjados, serán ignifugados bien con pintura intumescente o bien con mortero de perlita hasta la resistencia a fuego R-60, R-90 ó R-120, en función del riesgo intrínseco de incendios del sector.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Resistencia a fuego de los elementos delimitadores de sectores de incendio en el edificio nº 2

La resistencia a fuego de los elementos delimitadores de los sectores de incendio (paredes, suelos y techos) será EI-90 en sectores de riesgo alto de incendios, EI-60 en el resto de los sectores de incendio (tanto para riesgo bajo como para riesgo medio), y EI-120 en el recinto para instalaciones frigoríficas.

Almacenes	EI-90
Producción	EI-60
Oficinas y vestuarios	EI-60
Sala de máquinas	EI-120

3.- TIPO DE ESTABLECIMIENTO

El establecimiento industrial, objeto de este proyecto, es una edificación de tipo industrial, compuesto por 7 sectores de incendio para uso industrial (producción y almacenamiento), y 2 sectores de incendio para uso administrativo y de vestuarios (estos 2 sectores de incendio se unificarán en un único sector de incendios tras comunicar ambas plantas de vestuarios y oficinas).

Tipo de establecimiento..... INDUSTRIAL en el que coexiste un sector para uso administrativo y vestuarios

En el edificio nº 1: 2 sectores para uso industrial y un sector para uso administrativo y vestuarios.

En el edificio nº 2: 2 sectores para uso industrial, 3 sectores para uso almacén y un sector para uso administrativo y vestuarios.

4.- CONFIGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

ESTABLECIMIENTO	EDIFICIOS	CONFIGURACIÓN
Fábrica nº 1 + Fábrica nº 2	Edificio nº 1 + Edificio nº 2	C

El establecimiento industrial es una edificación de tipo C (edificación aislada separada de otras naves o edificaciones en más de 3 metros), compuesta actualmente por un primer edificio (fábrica nº 1), al cual se va a incorporar un segundo edificio (fábrica nº 2).





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

5.- CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS DEL EDIFICIO Nº 2

El edificio nº 2 es de estructura metálica independiente, a base de 2 pórticos inclinados a 2 aguas cada uno, compartiendo la línea de pilares centrales.

En este edificio existen 3 forjados en planta primera, un forjado en planta segunda, una terraza para instalaciones frigoríficas, y 3 escaleras.

FORJADOS

Existen construidos 3 forjados en planta primera (forjados nº 4, nº 6 y nº 7), y un forjado en planta segunda (el forjado nº 5).

Forjado nº 4 (planta primera) / vestuarios, oficinas, comedor y otros:

Situado en planta primera. En éste se hallan los vestuarios, oficinas, RAC, botiquín, comedor, sala de ACS y acumuladores de agua fría, y el vado sanitario (SAS) de acceso al forjado nº 6.

Forjado nº 5 (planta segunda) / para futuras ampliaciones de las oficinas:

Situado en la planta segunda por encima del forjado nº 4. Este forjado, en caso de precisarse permitirá una futura ampliación de las oficinas, o habilitación como sala de reuniones, show room y control de calidad, o aula de formación

Las plantas baja, primera y segunda están comunicadas entre sí por medio de una escalera y de un ascensor accesible.

Forjado nº 6 (planta primera) / sala de fermentadoras

Situado en la planta primera por encima del obrador, y comunicado con la planta de vestuarios y oficinas a través de un vado sanitario (SAS). Este forjado se va a habilitar como sala de fermentación de masas, con capacidad para 3 cámaras de fermentación dinámicas.

Forjado nº 7 (planta primera) / sala de máquinas

Situado en la planta primera al fondo de la nave. En este forjado se instalarán el cuarto de centralización eléctrica para los cuadros eléctricos principales e inversores de la planta solar fotovoltaica, los compresores de aire, la planta de glicol frío y la planta de glicol caliente. Si la fábrica precisara mayores cargas frigoríficas, en este forjado queda espacio para ubicar una sala de máquinas con nuevas centrales o equipos frigoríficas.

El techo de la anterior planta primera es una terraza exterior transitable, apropiada para la instalación de las centrales frigoríficas de la instalaciones de los túneles de congelación, de la cámara de productos congelados y de las enfriadoras de glicol para servicio a las salas y obradores refrigerados a temperaturas positivas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ESCALERAS

La comunicación entre la planta baja y las plantas superiores se resuelve con 3 escaleras.

Escalera nº 4. Al fondo del edificio, en la fachada posterior a la calle Barranc Pascual. Comunica la planta baja con la sala de máquinas en la planta primera, y con la terraza de instalaciones frigoríficas por encima de la sala de máquinas.

Esta escalera se diseña como escalera protegida o vestíbulo de independencia entre sectores de incendio, con cerramientos delimitadores del recinto con resistencia a fuego EI-120, o superior.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente, de la terraza de instalaciones frigoríficas y de la sala de máquinas.

Escalera nº 5. En el centro del edificio. Comunica la planta baja con la sala de fermentación en la planta primera.

Esta escalera se diseña como vestíbulo de independencia entre sectores de incendio, con cerramientos delimitadores del recinto con resistencia a fuego EI-120, o superior.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente de la sala de fermentación, aunque no hace realmente las veces de vestíbulo de independencia, dado que ambos desembarcos de esta escalera, tanto en planta baja (obrador) como en planta primera (sala de fermentadoras), forman parte del mismo sector de incendios (sector nº 5).

Escalera nº 6. En la fachada principal del edificio a la calle Llauradors. Comunica la planta baja con las plantas primera y segunda de vestuarios y oficinas.

Esta escalera es el recorrido de evacuación en sentido descendente de las 2 plantas de vestuarios y oficinas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS EN EL NUEVO EDIFICIO Nº 2

SUPERFICIES TOTALES CONSTRUIDAS EDIFICIO Nº 1 + EDIFICIO Nº 2	PLANTA BAJA (m ²)	PLANTA PRIMERA (m ²)	PLANTA SEGUNDA (m ²)
EDIFICIO Nº 1 (ACTUAL FÁBRICA)			
Producción y almacenamiento	2.099,00	0,00	0,00
Forjado nº 1: vestuarios y oficinas		284,00	0,00
Forjado nº 2: sala control calidad + sala ACS		112,00	0,00
Forjado nº 3: taller mantenimiento		164,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 1.....	2.099,00	560,00	0,00
TOTAL SUPERFICIE EDIFICIO Nº 1.....	2.659,00 m²		
EDIFICIO Nº 2 (AMPLIACIÓN DE LA FÁBRICA)			
Producción y almacenamiento	3.564,00	0,00	0,00
Forjado nº 4: planta primera de vestuarios y oficinas	0,00	522,00	0,00
Forjado nº 5: planta segunda de oficinas	0,00	0,00	175,00
Forjado nº 6: producción (sala fermentación)	0,00	527,00	0,00
Forjado nº 7: producción (taller / sala de máquinas)	0,00	209,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	3.564,00	1.258,00	175,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	4.997,00 m²		
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	7.656,00 m²		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

7.- SECTORES DE INCENDIO EN EL EDIFICIO Nº 2. SUPERFICIES CONSTRUIDAS Y USOS

El edificio nº 2 está compartimentado en 6 sectores de incendio independientes y en 3 vestíbulos previos de independencia.

SUPERFICIES CONSTRUIDAS DE LOS EDIFICIOS	SUPERFICIES DE LOS SECTORES				
	SUP. CONST.	SUP. ÚTIL	TIPO CONFIG.	USO	RIESGO INTRÍNSECO
Sector nº 1: Naves industriales 1 y 2 + lavadero + almacén cartón + obrador pan pita	2.120 m ²	1.998 m ²	C	Industrial	MEDIO 5
Sector nº 2: Taller / Sala de máquinas	164 m ²	157 m ²		Industrial	BAJO 1
Sector nº 3: Nave industrial 2 + oficinas fábrica	309 m ²	306 m ²		Administrativo	BAJO 2
Sector nº 4: Almacén de cartón	354 m ²	331 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 5: Producción	2.784 m ²	2.665 m ²		Industrial	BAJO 2
Sector nº 6: Almacén cámara de congelados	789 m ²	763 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 7: Almacén silos de harina	72 m ²	61 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 8: Taller / Sala de máquinas	208 m ²	196 m ²		Industrial	ESPECIAL MEDIO
Sector nº 9: Oficinas ampliación fábrica	715 m ²	677 m ²		Administrativo	BAJO 2
Total superficie construida.....	7.515 m²				
Total superficie útil sectores de incendio.....		7.154 m²			

ALTO 6

Vestíbulos de independencia	
Vestíbulo nº 1	8 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 2	17 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 3	10 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 4	47 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 5	34 m ²
Vestíbulo nº 6	25 m ²
TOTAL SUPERFICIES.....	7.656 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

SECTORES DE INDENDIOS	SUPERFICIES DE LOS SECTORES DE INCENDIO			
	Planta baja (m ²)	Planta 1 ^a (m ²)	Planta 2 ^a (m ²)	Total (m ²)
Sector 4 – Almacenamiento cartón	331,00	0,00	0,00	331,00
Sector 5 – Producción	2.182,00	483,00	0,00	2.665,00
Sector 6 – Almacenamiento cámara	763,00	0,00	0,00	763,00
Sector 7 – Almacenamiento silos	61,00	0,00	0,00	61,00
Sector 8 – Taller / Sala máquinas	0,00	196,00	0,00	196,00
Sector 9 – Oficinas y vestuarios	40,00	473,00	164,00	677,00
Total superficie de los sectores de incendio.....				4.693,00

VESTÍBULOS DE INDEPENDENCIA	SUPERFICIES DE LOS VESTÍBULOS INDEPENDENCIA			
	Planta baja (m ²)	Planta 1 ^a (m ²)r	Planta 2 ^a (m ²)	Total (m ²)
Vestíbulo 4 (escalera nº 4)	32,00	15,00	0,00	47,00
Vestíbulo 5 (escalera nº 5)	22,00	12,00	0,00	34,00
Vestíbulo 6 (vado SAS)	0,00	25,00	0,00	25,00
Total superficie de los vestíbulos de independencia.....				106,00

8.- NIVEL DE RIESGO INTRÍNSECO DEL EDIFICIO Y DEL ESTABLECIMIENTO

En este anexo a proyecto para Licencia Ambiental de ampliación de fábrica de panadería congelada, se justifica la estabilidad a fuego y la resistencia a fuego del edificio para los rangos máximos de exigencia de seguridad dentro de cada una de las categorías de riesgo de incendio.

Para riesgo alto Riesgo A-8
 Para riesgo medio..... Riesgo M-5
 Para riesgo bajo..... Riesgo B-2

TABLA RESUMEN DE RIESGOS INTRÍNSECOS DE INCENDIO, POR SECTORES			
SECTOR INCENDIO	RECINTO	CARGA TÉRMICA (Mcal/m ²)	RIESGO INTRÍNSECO
Sector 4	Almacenamiento cartón	Qs ≤ 3.200	ALTO 8
Sector 5	Producción	Qs ≤ 200	BAJO 2
Sector 6	Almacenamiento cámara congelado	Qs < 3.200	ALTO 8
Sector 7	Almacenamiento silos harina	Qs < 3.200	ALTO 8
Sector 8	Sala de máquinas	Qs < 200	Especial M – DB SI
Sector 9	Administrativo y vestuarios	Qs < 200	DB-SI
TOTAL ESTABLECIMIENTO.....		Qs < 800	MEDIO 5





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

9.- JUSTIFICACIÓN DE LA UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMO PERMITIDA

El apartado III del Anexo 2 del RSCI en Establecimientos Industriales, especifica las ubicaciones no permitidas de sectores de incendio con actividad industrial, ninguna de las cuales es aplicable al proyecto en estudio.

SECTOR O ÁREA DE INCENDIO	TIPÒ DE CONFIGURACIÓN	RIESGO INTRÍNSECO	ALTURA	PERMITIDO
Sector nº 4	C	A-8	Sobre rasante	SI
Sector nº 5	C	B-2	Sobre rasante	SI
Sector nº 6	C	A-8	Sobre rasante	SI
Sector nº 7	C	A-8	Sobre rasante	SI
Sector nº 8	C	Especial Medio	Sobre rasante	SI
Sector nº 9	C	B-2	Sobre rasante	SI

10.- JUSTIFICACIÓN DE QUE LA SUPERFICIE CONSTRUIDA DE CADA SECTOR DE INCENDIO ES ADMISIBLE

La superficie de cada uno de los sectores de incendio es inferior a la máxima superficie admisible construida, según el RSCIEI (Tabla 2.1.1 Anexo 2).

SECTOR	TIPO	RIESGO	SUPERFICIE DEL SECTOR (m ²)	MÁXIMA SUPERFICIE RSCIEI (m ²)
S.4 (almacenamiento cartón)	C	A-8	331,00	< 4.000,00
S.5 (producción)	C	B-2	2.665,00	< 12.000,00
S.6 (almacenamiento cámara)	C	A-8	763,00	< 4.000,00
S.7 (almacenamiento silos)	C	A-8	61,00	< 4.000,00
S.8 (sala máquinas)	C	B-2	196,00	< 12.000,00
S.9 (oficinas)	C	DB SI	677,00	< 2.500,00

11.- RIESGO DE FUEGO FORESTAL. ANCHURA DE LA FRANJA PERIMETRAL LIBRE DE VEGETACIÓN BAJA Y ARBUSTIVA

No existe riesgo de fuego forestal, dado que el establecimiento industrial no se encuentra cerca de ninguna masa forestal. Cualquier masa forestal dista más de 25,00 m. del establecimiento industrial.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

12.- JUSTIFICACIÓN DE LA CONDICIÓN DE REACCIÓN AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS

12.1.- JUSTIFICACIÓN DE LA REACCIÓN AL FUEGO DE LOS REVESTIMIENTOS

Las exigencias de comportamiento al fuego de los productos de construcción se definen determinando la clase que deben alcanzar, según la tabla 2.1.4 del Anexo 2 del RSCIEI:

Situación del elemento	Revestimientos	
	De techos y paredes	De suelos
Zonas ocupables en general	C-s2,d0	C _{FL} -s1
Pasillos y escaleras protegidos	B-s1,d0	C _{FL} -s1
Aparcamientos y sectores de nivel de riesgo intrínseco alto	B-s1,d0	B _{FL} -s1
Espacios ocultos no estancos tales como patinillos, falsos techos y suelos elevados, entre otros, o que siendo estancos, contengan instalaciones susceptibles de iniciar o de propagar un incendio	B-s3,d0	B _{FL} -s2

Los paneles de cerramiento utilizados en este proyecto (utilizados tanto en los cerramientos, como en las cubiertas como en los tabiques interiores del edificio) son paneles PIR HI QUADCORE 2.0 FK DUAL de la casa HUURRE, los cuales tienen certificada una reacción a fuego BS1d0.

12.2.- JUSTIFICACIÓN DE LA REACCIÓN AL FUEGO DE LOS PRODUCTOS INTERIORES EN FALSOS TECHOS O SUELOS ELEVADOS. TIPOS DE CABLES ELÉCTRICOS

Los productos situados en el interior de falsos techos o suelos elevados, tanto los utilizados para aislamiento térmico y para acondicionamiento acústico como los que constituyan o revistan conductos de aire acondicionado o de ventilación, etc, deben de ser de clase B-s3d0 o más favorable

Los cables eléctricos en el interior de falsos techos serán de tipo no propagador de la llama, libres de halógenos.

13.- TIPO DE CUBIERTA

- En producción + almacenamiento..... CUBIERTAS LIGERAS
- En bloque administrativo y vestuarios CUBIERTAS LIGERAS
- En sala de máquinas y terraza CUBIERTA NO LIGERA

En los bloques de producción, almacenamiento, y oficinas y vestuarios, las cubiertas son a base de paneles sandwich de cubierta de espesor 35 mm con alma interior de espuma PIR tipo HI QUADCORE 2.0 FK DUAL

La sala de máquinas está cubierta por una terraza plana realizada con forjado de placas alveolares de hormigón armado.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada



C/. Alcira, nº 2A – pta. 23 – 46989 – Terramelar (Paterna) – Valencia
Tfno. 961370818 - www.aipingenieros.com - e-mail info@aipingenieros.com





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

14.- JUSTIFICACIÓN TÉCNICA DE QUE EL POSIBLE COLAPSO DE LA ESTRUCTURA NO AFECTA A LAS NAVES COLINDANTES

No procede. La configuración del establecimiento industrial es de tipo C, exento en todo su perímetro, sin naves colindantes de otros establecimientos industriales.

15.- JUSTIFICACIÓN DE QUE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES EN LAS ÁREAS DE INCENDIO CUMPLE LOS REQUISITOS EXIGIBLES

NO PROCEDE. No existen áreas de incendio en las instalaciones.

16.- FACHADAS ACCESIBLES

Aproximación a los edificios:

Los viales de aproximación a los espacios de maniobra tienen una anchura mínima libre de:

- 1 carril por sentido de 3,5 m, más espacio para aparcamiento de 2,5 m. Considerando los 2 sentidos de circulación: $2 \times (3,5 + 2,5) = 14 \text{ m} > 3,5 \text{ m}$.
- Sin ninguna limitación de la altura libre.

Entorno de los edificios:

La altura de evacuación descendente del edificio es:

Planta primera oficinas	4,95 m
Planta segunda oficinas	8,25 m
Sala de máquinas.....	5,70 m
Terraza de máquinas.....	10,70 m

El espacio de maniobra está libre de mobiliario urbano, arbolado, jardines, mojones u otros obstáculos. En fachada, no existen elementos tales como cables eléctricos aéreos o ramas de árboles que puedan interferir con las escaleras de los bomberos.

El edificio no está equipado con columna seca.

No existen vías de acceso sin salida.

No existen áreas forestales limítrofes.

Accesibilidad por fachada: Los huecos de la fachada deberán cumplir las condiciones siguientes:

- Facilitar el acceso a cada una de las plantas del edificio, de forma que la altura del alfeizar respecto del nivel de la planta a la que accede no sea mayor que 1,20 m.
- 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 25,00 m., medida sobre la fachada.
- No se deben instalar en fachada elementos que impidan o dificulten la accesibilidad al interior del edificio a través de dichos huecos, a excepción de los elementos de seguridad situados en los huecos de las plantas cuya altura de evacuación no exceda de 9,00 m.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

En nuestro caso, se cumplen los requisitos mínimos para fachadas accesibles. Los huecos de las fachadas se encuentran grafiados en el documento PLANOS. Se resumen en el siguiente cuadro las puertas de evacuación a fachadas y patios laterales:

Puerta	Ubicación	Dimensiones	Tipo
Sector 4	Fachada posterior / Vestíbulo -escalera 4 Muelle recepción de cartón	1 ud. de 0,80 x 2,00 m. 1 ud. de 0,80 x 2,00 m.	Abatible 1 hoja Abatible 1 hoja
Sector 5	Fachada principal (muelle expedición)	1 ud. de 1,00 x 2,00 m	Abatible 1 hoja
	Patio lateral derecho	1 ud. de 1,00 x 2,00 m	Abatible 1 hoja
	Patio lateral derecho	1 ud. de 1,00 x 2,00 m	Abatible 1 hoja
	Fachada posterior / Vestíbulo-escalera 4	1 ud. de 0,80 x 2,00 m	Abatible 1 hoja
Sector 7	Fachada principal (escalera 6)	1 ud. de 1,00 x 2,00 m.	Abatible 1 hoja
Sector 9	Fachada principal (escalera 6)	1 ud. de 1,00 x 2,00 m.	Abatible 1 hoja

Las dos fachadas delantera y posterior del establecimiento industrial, así como los patios laterales, son accesibles por los vehículos de servicio de extinción de incendios.

17.- ESTABILIDAD AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS DE LA ESTRUCTURA PORTANTE DE LOS EDIFICIOS

17.1.- REQUISITOS REGLAMENTARIOS

Las exigencias de comportamiento ante el fuego de un elemento constructivo portante se definen por el tiempo en minutos, durante el que dicho elemento debe mantener la estabilidad mecánica o capacidad portante, en ensayo conforme a UNE 23093.

A la estructura metálica y forjados de los sectores de almacenamiento y producción, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas por el Reglamento de Seguridad contra Incendios en los Establecimientos Industriales

La estabilidad al fuego de los elementos estructurales con función portante y escaleras que sean recorrido de evacuación no tendrán un valor inferior al indicado en la Tabla 2.2, que se concretan en nuestro caso:

Nivel de riesgo	Tipo A	Tipo B	Tipo C	Naves en estudio
Alto	R 120 (EF-120)	R 90 (EF-90)	R 90 (EF-90)	EF-90
Medio	R 120 (EF-120)	R 90 (EF-90)	R 60 (EF-60)	----
Bajo	R-90 (EF-90)	R-60 (EF-60)	R-30 (EF-30)	EF-60**

** Al sector de incendios nº 5 (producción) se le considera de riesgo bajo, teniendo en cuenta que la mayoría de los productos combustibles se van a almacenar en los sectores de almacenamiento nº 4 (almacén de cartón), nº 6 (cámara de congelados) y nº 7 (silos de harina)..

** No obstante, aun considerando al sector de incendios nº 5 (producción) como de riesgo bajo, a la estructura del edificio y elementos delimitadores de este sector de incendio se le aplicarán exigencias para riesgo Medio.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

A los sectores de incendio de riesgo alto del establecimiento industrial regulados por el RSCIEI, se le exigirá una EF-90, y a los sectores de riesgo bajo regulados por el RSCIEI se les exigirá una EF-60 (equiparándolos a riesgo medio).

En la fachada posterior del edificio (fachada norte a calle Barranc Pascual) y en el lateral del edificio medianero con la parcela vecina (lateral este), las líneas de pilares de la nave quedan por fuera de los cerramientos frigoríficos PIR tipo HI-QUADCORE 2.0 FK-DUAL con resistencia a fuego EI-90 (de espesor 200 mm), aislados del fuego por estos paneles, por lo que no precisarán ser ignifugados.

El resto de los pilares, las cerchas de cubierta, y las vigas de los forjados, serán ignifugados, bien con pintura intumescente o bien con mortero de perlita, hasta la resistencia a fuego R-60, R-90 ó R-120, en función del riesgo intrínseco de incendios del sector.

A la estructura metálica y forjados del sector de sala de máquinas, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas en el DB-SI del CTE para uso "salas de máquinas frigoríficas", el cual en la tabla 2.1 "Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en los edificios", tipifica a las salas de máquinas con potencia P > 400 KW como locales de riesgo "especial medio". Y en la tabla 2.2 "Condiciones de las zonas de riesgo especial integradas en edificios", condiciona a que estos locales tengan una EI-120 y una R-120.

A la estructura metálica y forjados del sector de oficinas y vestuarios, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas en el DB-SI del CTE para uso administrativo. En la tabla 1.2 "Resistencia al fuego de las paredes, techos y puertas que delimitan sectores de incendio", para uso administrativo con altura de evacuación inferior a 15 m, condiciona a una EI-60.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025

17.2.- CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS

SECTOR	CONSTRUCCIÓN	ESTRUCTURA	SEGÚN NORMA (RF)	SOLUCIÓN ADOPTADA (RF)
Sector 4	Almacenamiento	Estructura nave 2	R-90	R-90**
Sector 5	Producción	Estructura nave 2	R-30	R-60
		Forjado nº 6	R-30	R-60
Sector 6	Almacenamiento	Estructura nave 2	R-90	R-90
Sector 7	Almacenamiento	Estructura nave 2	R-90	R-90
Sector 8	Sala máquinas	Forjado nº 7	R-120	R-120
Sector 9	Oficinas - vestuarios	Forjados nº 4 y nº 5	R-60	R-60

** Salvo los pilares del cerramiento lateral este y de la fachada posterior, que quedan protegidos del fuego por los paneles PIR QUADCORE 2.0 FK DUAL EI-90.

VESTÍBULO	CONSTRUCCIÓN	CERRAMIENTO	SEGÚN NORMA (RF)	SOLUCIÓN ADOPTADA (RF)
Vestíbulo 4	Escalera 1	Tabique panel	EI-120	EI-180
Vestíbulo 5	Escalera 2	Tabique panel	EI-120	EI-180
Vestíbulo 6	Vado SAS	Tabique panel	EI-120	EI-120



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

17.3.- SOLUCIONES CONSTRUCTIVAS Y SU ESTABILIDAD A FUEGO

ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS	SOLUCIÓN CONSTRUCTIVA	RESISTENCIA FUEGO
SECTOR Nº 4 (ALMACENAMIENTO CARTÓN)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados con pintura intumescente R-90	R-90
SECTOR Nº 5 (PRODUCCIÓN)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados a R-60 con pintura intumescente o perlita	R-60
Estructura del forjado nº 6	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-60 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-60
SECTOR Nº 6 (ALMACENAMIENTO CÁMARA DE PRODUCTOS CONGELADOS)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados a R-90 con pintura intumescente o perlita	R-90
SECTOR Nº 7 (ALMACENAMIENTO SILOS HARINA)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados con pintura intumescente R-90	R-90
SECTOR Nº 8 (SALA DE MÁQUINAS)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados con pintura intumescente R-120	R-120
Estructura del forjado nº 7	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-120 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-120
Estructura del forjado terraza	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-120 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-120
SECTOR Nº 9 (OFICINAS Y VESTUARIOS)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados a R-60 con pintura intumescente o perlita	R-60
Estructura del forjado nº 4	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-60 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-60
Estructura del forjado nº5	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-60 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-60





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

18.- JUSTIFICACIÓN DE LA RESISTENCIA AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS DELIMITADORES DE LOS SECTORES DE INCENDIO

18.1.- REQUISITOS REGLAMENTARIOS

RESISTENCIA A FUEGO DE LOS ELEMENTOS DELIMITADORES DE SECTORES DE INCENDIO REGULADOS POR EL RSCIEI

Se aplicará la estabilidad a fuego exigida en la tabla 2.1.2 del Anexo 2 del R.S.C.I.E.I., para los elementos constructivos con función portante delimitadores del sector de incendio.

Nivel de riesgo	Tipo Av	Tipo AH	Tipo B	Tipo C
Bajo	EI-120	EI-120	EI-60	EI-30
Medio	EI-120	EI-120	EI-90	EI-60
Alto	No admitido	EI-180	EF-120	EI-90



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

RESISTENCIA A FUEGO DE LAS MEDIANERIAS CON OTROS ESTABLECIMIENTOS

Resistencia al fuego de medianerías o muros colindantes	Según RSCIEI		Nave en estudio
	Sin función portante	Con función portante	
Riesgo Bajo	EI 120**	REI 120 (FR-120)	No aplica
Riesgo Medio	EI 180**	REI 180 (RF-180)	No aplica
Riesgo Alto	EI 240**	REI 240 (RF-240)	No aplica

** El establecimiento industrial es tipo C, exento en todo su perímetro, sin medianerías. No es aplicable la anterior tabla. Los retranqueos del edificio son siempre superiores a 3,0 m.



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

RESISTENCIA A FUEGO DE LOS ELEMENTOS DELIMITADORES DE LA SALA DE MÁQUINAS

A los elementos delimitadores del sector de sala de máquinas, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas en el DB-SI del CTE para uso “salas de máquinas frigoríficas”, el cual en la tabla 2.1 “Clasificación de los locales y zonas de riesgo especial integrados en los edificios”, tipifica a las salas de máquinas con potencia P > 400 KW como locales de riesgo “especial medio”. Y en la tabla 2.2 “Condiciones de las zonas de riesgo especial integradas en edificios”, condiciona a que estos locales tengan una EI-120 y una R-120.

RESISTENCIA A FUEGO DE LOS ELEMENTOS DELIMITADORES DE LAS OFICINAS Y VESTUARIOS

A los elementos delimitadores del sector de oficinas y vestuarios, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas en el DB-SI del CTE para uso administrativo. En la tabla 1.2 “Resistencia al fuego de las paredes, techos y puertas que delimitan sectores de incendio”, para uso administrativo con altura de evacuación inferior a 15 m, condiciona a una EI-60.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

18.2.- CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS

TABLA DE RESISTENCIAS A FUEGO DE LOS CERRAMIENTOS DELIMITADORES DEL ESTABLECIMIENTO, Y DE LOS CERRAMIENTOS DELIMITADORES DE SECTORES DE INCENDIO

SECTOR / SECTOR	TIPO	RIESGO / RIESGO	R exigible	R proyecto
Sector 4 / Exterior – Cerramientos	C / --	A / ---	EI-0	EI-90
Sector 4 / Sector 5 – Cerramientos	C / C	A / B	EI-90	EI-90
Sector 4 / Sector 8 – Cerramientos	C / C	A / B	EI-120	EI-180
Sector 5 / Exterior – Cerramientos	C / --	B / ---	EI-0	EI-90
Sector 5 / Sector 6 – Cerramientos	C / C	B / A	EI-90	EI-90
Sector 5 / Sector 7 – Cerramientos	C / C	B / A	EI-90	EI-90
Sector 5 / Sector 8 – Cerramientos	C / C	B / B especial	EI-120	EI-180
Sector 5 / Sector 9 – Cerramientos	C / C	B / B DB-SI	EI-60	EI-60
Sector 5 / Sector 1 – Edificio 1 / prod. – Cerramientos	C / C	B / M	EI-60	EI-90
Sector 5 / Sector 2 – Edificio 1 / taller – Cerramientos	C / C	B / B	EI-30	EI-90
Sector 6 / Sector 5 – Cerramientos	C / C	A / B	EI-90	EI-90
Sector 6 / Sector 9 – Cerramientos	C / C	A / B DB-SI	EI-90	EI-90
Sector 6 / Sector 1 – Edificio 1 / prod. – Cerramientos	C / C	A / M	EI-90	EI-90
Sector 7 / Exterior – Cerramientos	C / --	A / ---	EI-0	EI-90
Sector 7 / Sector 9 – Cerramientos	C / C	A / B DB-SI	EI-90	EI-90
Sector 8 / Exterior – Cerramientos	C / --	B especial / ---	EI-0	EI-0
Sector 8 / Sector 2 – Edificio 1 / taller – Cerramientos	C / C	B especial / B	EI-120	EI-180
Sector 9 / Exterior – Cerramientos	C / --	B DB-S / --I	EI-0	EI-180
Sector 9 / Sector 3 – Edificio 1 / oficin – Cerramientos	C / --	B DB-S / B DB-SI	EI-60	EI-90





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

18.3.- SOLUCIONES CONSTRUCTIVAS Y SU RESISTENCIA A FUEGO

La empresa HUURRE, fabricante de los paneles HI QUADCORE 2.0 FK DUAL de espesor 200 mm, acredita la resistencia a fuego de estos paneles aislantes frigoríficos, en disposición vertical, mediante informe de clasificación de resistencia a fuego nº 23205 C de WARRINGTON FIRE de fecha 17-04-2.024, siempre y cuando el sistema de montaje vertical de éstos sea sobre una estructura portante resistente a fuego dispuesta como a continuación se indica:

- Con soportes horizontales dispuestos cada 4,00 m..... EI-90
- Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m..... EI-60
- Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m..... EI-45

La empresa HUURRE, fabricante de los paneles HI QUADCORE 2.0 FK DUAL de espesor 150 mm, acredita la resistencia a fuego de estos paneles aislantes frigoríficos, en disposición vertical, mediante informe de clasificación de resistencia a fuego de WARRINGTON FIRE, siempre y cuando el sistema de montaje vertical de éstos sea sobre una estructura portante resistente a fuego dispuesta como a continuación se indica:

- Con soportes horizontales dispuestos cada 4,00 m..... EI-60
- Con soportes horizontales dispuestos cada 7,50 m..... EI-45

Envoltente exterior del edificio

La envoltente exterior del edificio nº 2 se lleva a cabo con paneles verticales aislantes sandwich autoportantes de plancha metálica con espuma PIR tipo HI-QUADCORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 200 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m.

La estructura metálica portante de estos paneles, a criterio del proyectista y dirección facultativa, no precisa ser ignifugada, dado que quedando la estructura protegida del fuego por el panel, esta estructura no va a estar expuesta a la acción del fuego.

Cerramientos delimitadores entre sectores de incendio

- Los cerramientos los 3 sectores de incendio de almacenamiento de riesgo alto (sectores nº 4, nº 6 y nº 7), se llevan a cabo con los anteriores paneles PIR tipo HI-QUADCORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 200 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m, e ignifugados hasta una resistencia a fuego EI-90.
- Los cerramientos de los sectores de riesgo bajo (sectores nº 2 y nº 9), se llevan a cabo con los anteriores paneles PIR tipo HI-QUACORE 2.0 FK DUAL de HUURRE de espesor 150 mm, arriostrados horizontalmente con perfiles metálicos HEA-160 cada 4,0 m, e ignifugados hasta una resistencia a fuego EI-60.
- Los cerramientos del sector nº 8 (sala de máquinas), se llevan a cabo con tabiques de obra a base de bloque hueco de hormigón, con una EI-180.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Cerramientos delimitadores de los vestíbulos de independencia

- Los vestíbulos nº 4 y nº 5 (escaleras nº 4 y nº 5): con tabique de ladrillo cerámico panel con resistencia a fuego > EI-120.
- El vestíbulo nº 6 (vado sanitario SAS): con tabique de ladrillo cerámico panel con resistencia a fuego > EI-120

Bandas cortafuegos entre sectores de incendio:

Protección pasiva contra el fuego de BANDA PERIMETRAL CORTAFUEGOS de 1 m de ancho, sobre cubierta en su encuentro con la pared medianera (entre sectores, 1 metro a cada lado), mediante la colocación de sistema de doble placa PPF, para alcanzar una EI-60.

19.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DE LA EVACUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

19.1.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN DE CADA UNO DE LOS SECTORES DE INCENDIO

Para determinar la ocupación total de los sectores de incendio, se deducirá de las expresiones dispuestas en el punto 2 de la Sección Tercera “Evacuación de ocupantes” del Anexo 2 del RSCI en Establecimientos Industriales:

$$P = 1,10 \times p, \quad \text{cuando } p < 100$$

Siendo: P = Ocupación del sector de incendio
p = número de personas que ocupa el sector

En el edificio industrial:

Sector 4 (almacén cartón) = 1,10 x 2 personas.....	3 personas
Sector 5 (producción) = 1,10 x 33 personas.....	37 personas
Sector 6 (cámara congelados) = 1,10 x 2 personas.....	3 personas
Sector 7 (silos de harina) = 1,10 x 2 personas	3 personas
<u>Sector 8 (sala máquinas) = 1,10 x 2 personas</u>	<u>3 personas</u>
Total producción + almacenamiento.....	49 personas

En la planta de oficinas (según CTE DB-SI):

Zonas de oficinas	12 personas
Aseos y vestuarios	52 personas
<u>Comedor</u>	<u>47 personas</u>
Total sector nº 9	111 personas





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

19.2.- CÁLCULO DEL AFORO EN LA PLANTA DE OFICINAS Y VESTUARIOS SEGÚN DB-SI DEL CTE

CÁLCULO DEL AFORO EN EL SECTOR Nº 9 (EDIFICIO Nº 2) SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Uso previsto	Densidad Ocupación (m ² /persona)	Superficie (m ²)	Ocupación (nº personas)
Uso oficinas administrativas planta primera			
Uso administrativo. zonas de oficinas	10	37,50	4
Pasillos de oficinas	0	57,50	0
RAC	0	13,30	0
Botiquín, Almacén	0	14,00	0
Uso vestuarios y comedor de fábrica			
* Aseos y vestuarios de la fábrica	3	90,00	30
* Comedor de la fábrica	1,5	44,80	30
Recinto de escalera y hall	0	81,40	0
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		338,50	64

* Superficies útiles y pisables una vez deducidas mobiliario y taquillas

CÁLCULO DEL AFORO EN EL SECTOR Nº 3 (EDIFICIO Nº 1) SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Uso previsto	Densidad Ocupación (m ² /persona)	Superficie (m ²)	Ocupación (nº personas)
Uso oficinas administrativas planta primera			
Uso administrativo. zonas de oficinas	10	80,00	8
Aseos de las oficinas	0	7,70	0
Archivo + RAC	0	8,61	0
Vestíbulos / pasillos	0	57,41	0
Accesos: hall + escalera	0	34,76	0
Uso vestuarios y comedor de fábrica			
Aseos y vestuarios de la fábrica	3	64,70	22
Comedor de la fábrica	1,5	24,27	17
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		277,45	47

AFOROS RESULTANTES

1. Aplicando las densidades de ocupación según DB-SI el CTE, el aforo de cálculo en vestuarios, comedor y oficinas es de 64 + 47 = 111 trabajadores.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

Densidades de ocupación en función de configuraciones específicas (DB-SI del CTE)

“Cuando la configuración no sea típica, por ejemplo porque la planta contenga grandes archivos, muchas salas de reuniones de gran superficie, grandes zonas de circulación, etc., la aplicación de dichas densidades globales de planta o zona puede conducir a ocupaciones poco realistas, tanto por exceso como por defecto, por lo que en tales casos se debe calcular la ocupación de la planta diferenciando zonas y teniendo en cuenta que algunas de ellas es posible que no aporten ocupación propia: archivos, vestíbulos y zonas de circulación, almacén, etc”

Según la interpretación del Ministerio de Industria, los archivos, vestíbulos y zonas de circulación no aportan ocupación propia en las oficinas administrativas.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

19.3.- JUSTIFICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA EVACUACIÓN

EN LOS SECTORES 4, 5, 6, 7 Y 8 (PRODUCCIÓN + ALMACENAMIENTO):

La justificación de los elementos de evacuación se realizará conforme a las prescripciones del apartado 3 de la Sección 3ª “Evacuación de ocupantes” del Anexo 2 del RSCI en Establecimientos Industriales.

Número y disposición de las salidas y recorridos de evacuación

Las distancias máximas de los recorridos de evacuación no superarán los indicados en el cuadro siguiente:

Tabla 2.3.1.

Longitud del recorrido de evacuación según el número de salidas y el nivel de riesgo intrínseco del sector de incendio

Nivel de riesgo intrínseco	Una salida	Dos o más salidas alternativas	
	Distancia a la salida	Distancia del recorrido Sin alternativa	Distancia a la salida más próxima
Riesgo bajo	50 m	50 m	65 m
Riesgo medio	35 m	35 m	50 m
Riesgo alto	20 m	20 m	35 m

a) La salida de planta desde un sector a otro sector de incendio alternativo no precisará de vestíbulo de independencia siempre y cuando el sector de origen tenga una ocupación (P) de hasta 25 personas (en su caso, incluyendo también a aquellos ocupantes provenientes de otras zonas que deban utilizar el paso por dicho sector para alcanzar la salida), o bien, cuando la altura libre de planta en ambos sectores sea igual o mayor de 5 metros.

b) En las zonas de los sectores cuya actividad impide la presencia de personal (por ejemplo, en almacenes operados automáticamente), los requisitos de evacuación serán de aplicación solamente a las zonas donde pueda existir presencia habitual de personas. Esta particularidad deberá estar justificada.

c) Los requisitos de esta sección no son aplicables a las condiciones de evacuación de zonas de uso exclusivo por personal especializado en mantenimiento, reparaciones, controles o actividades similares, cuyo acceso y evacuación son particulares, como pueden ser un foso de ascensor, una galería de instalaciones, una cubierta de uso restringido, entre otros, ni a los elementos destinados a dicho personal, tales como escalas o accesos. La regulación de las condiciones de evacuación de dichas zonas y elementos corresponde a la reglamentación de seguridad en el trabajo o bien a la específica de las instalaciones y equipos de que se trate.

El sector nº 4 (almacenamiento cartón), habilitado para riesgo alto, dispone de 2 salidas alternativas, con recorridos de evacuación inferiores a 35 m. Una salida a la fachada posterior, a través del recinto protegido de la escalera nº 4, y una segunda salida al foso del muelle de cartón.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

El sector nº 5 (producción), es de riesgo Bajo (las cargas térmicas se concentran en los 3 sectores de almacenamiento). Este sector dispone de 5 salidas alternativas:

- 2 salidas al frente de fachada principal: una en el muelle de expediciones, y otra al recinto de la escalera nº 6 a oficinas y exterior.
- 1 salida a la fachada posterior: al recinto protegido de la escalera nº 4.
- 2 salidas alternativas al patio lateral este.

Los recorridos de evacuación en el sector nº 5 (producción) pueden ser de hasta 65 m, los cuales cumplen este requisito.

El sector nº 6 (almacenamiento de congelados), habilitado para riesgo alto, dispone de 4 salidas alternativas, con recorridos de evacuación inferiores a 35 m.

- Una salida al obrador de masas de panadería en el sector nº 5 (producción).
- Una salida a la sala de cocción en el sector nº 5 (producción).
- Las otras 2 salidas alternativas son las puertas correderas frigoríficas a uno y otro lado del almacenamiento.

Ninguno de los recorridos de evacuación supera los 35 m.

En las puertas de evacuación de la cámara de congelados no se precisan vestíbulos de independencia, porque el aforo en la cámara frigorífica es inferior a 25 personas, y también porque la altura libre de planta de los sectores de incendio es igual o superior a los 5 m

El sector nº 7 (almacenamiento silos), habilitado para riesgo alto, dispone de 1 salida al recinto de la escalera nº 6 en el sector de incendios nº 9 (oficinas). Este sector va a ser un recinto de aforo nulo, con acceso restringido únicamente para trabajos puntuales de mantenimiento. El recorrido es inferior a 20 m, y la altura libre de planta tanto en el sector nº 8 (silos) como en el sector nº 9 (recinto de las escaleras de vestuarios y oficinas) es igual o superior a los 5 m.

El sector nº 8 (sala de máquinas), habilitado para riesgo “especial medio”, dispone de 1 salida al recinto protegido de la escalera nº 4 (vestíbulo de independencia), a través del cual se accede directamente a la calle en la fachada posterior. Al igual que el anterior sector nº 7, es un sector de aforo nulo con acceso restringido a personal cualificado para los trabajos puntuales de mantenimiento. El recorrido es inferior a 20 m.

EN EL SECTOR 9 (OFICINAS Y VESTUARIOS):

El DB-SI del CTE, en uso administrativo, cuando la planta o recinto dispone de más de una salida de planta, condiciona a que los recorridos alternativos no tengan una longitud superior a los 50 m.

El sector nº 3+9 de uso administrativo y vestuarios, dispone de 3 salidas. Una primera salida por la escalera nº 6 con acceso directo hacia la calle en la fachada principal. Una segunda salida en el vestíbulo de independencia nº 6 (vado sanitario) pasando al sector nº 5 (producción). Y una tercera salida alternativa a través de la escalera nº 1 con acceso directo a la calle en la fachada principal. Todos los recorridos de evacuación son inferiores a 50 m.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Las escaleras de las oficinas tienen una altura 4,95 m, inferior a 14,00 m (altura máxima permitida en escaleras no protegidas para uso administrativo y docente).

Salidas de planta: El recorrido de evacuación hasta el arranque de estas escaleras es inferior a 25 m. Estas escaleras conducen hasta la salida del edificio, en la planta baja.

Aforo del sector	111 personas
Nº de recorridos de evacuación	3
Longitud del recorrido de evacuación	< 50 m
Altura de evacuación descendente planta 1ª	4,95 m < 14 m
Altura de evacuación descendente planta 2ª	8,25 m < 14 m

EN LAS ESCALERAS Y VESTÍBULOS DE INDEPENDENCIA:

Vestíbulos de independencia

Los vestíbulos de independencia nº 4 y nº 5, son a su vez los recintos protegidos de las escaleras nº 4 y nº 5.

El vestíbulo nº 4 es salida de planta y de edificio, a la fachada posterior. En su interior, la escalera nº 4 permite la evacuación en sentido descendente desde la sala de máquinas y la terraza técnica por encima de ésta. La terraza técnica superior, permite el acceso seguro a las cubiertas inclinadas del edificio, para operaciones de mantenimiento

El vestíbulo nº 5 se halla en el centro geométrico del edificio. En su interior, la escalera nº 5 permite la evacuación en sentido descendente de la planta superior del sector de producción (forjado nº 6 / fermentación).

Altura de evacuación descendente planta 1ª	5,65 m < 14 m
--	---------------

En ambos vestíbulos, las puertas abren hacia el interior de estos. Las puertas son resistentes a fuego EI-60. Los tabiques son de fábrica de ladrillo cerámico panel de 12 cm, guarnecidos por las 2 caras, con una resistencia a fuego EI-180 > 120.

Escaleras

La altura útil por debajo de los tramos de escalera que son recorridos de evacuación, es igual o superior a 2,25 m.

EN LOS PATIOS VALLADOS:

En los patios de los dos frentes de fachada, en las cancelas (verjas metálicas) del vallado de la parcela, se practicarán puertas peatonales batientes de 1 hoja, de ancho 0,80 / 1,00 m. para permitir el libre acceso de las personas hasta la calle.

En el acceso desde la fachada trasera al patio lateral, en la cancela (verja metálica) se practicará una puerta peatonal batientes de 1 hoja, de ancho 0,80 / 1,00 m., también para permitir el libre acceso de las personas hasta la calle.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

19.4.- JUSTIFICACIÓN Y CÁLCULO DEL NÚMERO Y DISPOSICIÓN DE LAS SALIDAS DEL EDIFICIO

Se resumen en los dos siguientes cuadros, las puertas de salida del edificio nº 2.

PUERTAS DE SALIDA A ESPACIO EXTERIOR SEGURO				
SECTOR	Nº PUERTAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIONES	UBICACIÓN
Vestíbulo 4	1	PE.1	1,00 x 2,00 m.	Vestíbulo / Escalera 4
Sector 4	1	PE.2	1,00 x 2,00 m.	Fachada trasera
Sector 5	3	PE.3	1,00 x 2,00 m.	Patio lateral derecho
		PE.4	1,00 x 2,00 m.	Patio lateral derecho
		PE.5	0,80 x 2,00 m.	Fachada delantera
Sector 9	1	PE.6	0,80 x 2,00 m.	Fachada delantera

HUECOS DE PASO ENTRE SECTORES			
SECTOR / SECTOR	Nº PUERTAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIONES
Sector 3 / Sector 4	3	P.1	2,90 x 3,00 m.
		P.2	1,00 x 1,00 m.
		P.3	1,80 x 2,50 m.
Sector 4 / Vestíbulo escalera 4	1	P.4	1,00 x 2,00 m.
Sector 4 / Sector 5	2	P.5	2,50 x 3,30 m.
		P.6	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo 4	1	P.7	1,00 x 2,00 m.
		P.8	2,60 x 3,30 m.
Sector 5 / Sector 6	8	P.9	2,60 x 3,30 m.
		P.10	1,00 x 2,00 m.
		P.11	1,00 x 2,00 m.
		P.12	2,60 x 3,30 m.
		P.13	2,60 x 3,30 m.
		P.14	1,00 x 2,00 m.
		P.15	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo escalera 5	2	P.16	1,00 x 2,00 m.
		P.17	1,00 x 2,00 m.
Sector 5 / Vestíbulo 6	1	P.18	1,80 x 2,00 m.
Sector 5 / Sector 8	1	P.19	1,80 x 2,40 m.
Sector 5 / Sector 9	1	P.20	0,80 x 2,00 m.
Sector 7 / Sector 9	1	P.21	1,20 x 2,00 m.
Sector 8 / Vestíbulo escalera 4	1	P.22	1,00 x 2,00 m.
Sector 9 / Vestíbulo 6	1	P.23	1,00 x 2,00 m.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

19.5.- DIMENSIONAMIENTO DE LAS PUERTAS, ESCALERAS, ESCALERAS PROTEGIDAS, ASCENSORES Y RAMPAS

PUERTAS Y PASOS

En los recorridos de evacuación, existen puertas batientes de 1 hoja, con mecanismo de apertura antipánico en las puertas de emergencia, distribuidas estratégicamente por la planta, de modo que ningún recorrido de evacuación supere los 25 / 35 / 50 m. de longitud, bien hasta espacio exterior seguro, bien hasta un vestíbulo previo de independencia entre sectores.

Ancho de puertas y pasos	0,80 m / 1,00 m
Ancho de pasillos	≥ 1,00 m
Ancho de rampas no accesibles.....	≥ 1,00 m
Ancho de escaleras	1,00 m

ESCALERA Nº 4 / VESTÍBULO DE INDEPENDENCIA Nº 4

Esta escalera de uso general comunica en sentido descendente a la terraza de máquinas en el nivel superior, a la sala de máquinas en planta primera, y a la planta baja en su encuentro con la fachada posterior.

El recinto de esta escalera se diseña como vestíbulo de independencia entre la terraza de máquinas, la sala de máquinas, y los sectores nº 4 (almacén de cartón) y nº 5 (producción) en la planta baja.

Esta escalera puede considerarse como “escalera protegida”, porque es “salida de edificio” a espacio exterior seguro, y porque cuenta con protección frente al humo por ventilación natural mediante ventanas practicables o huecos abiertos al exterior con una superficie de ventilación de al menos 1 m² en cada planta

Altura de evacuación descendente planta terraza	10,70 m
Altura de evacuación descendente planta primera	5,70 m
Ancho de paso útil	1,00 m
Altura máxima de cada tramo	≤ 2,25 m
Longitud de las mesetas.....	≥ 1,00 m
Pasamanos.....	Sí

La resistencia mínima a fuego de este recinto según requisitos del RSCIEI es EI-120. Siendo los elementos delimitadores de este recinto de escalera de tabiquería de ladrillo cerámico panel de 12 cm, la resistencia a fuego es EI-180.

La escalera dentro del recinto protegido, no está expuesta a ningún riesgo de incendio, por lo que no le es exigible ninguna resistencia a fuego. No obstante, ejecutándose la escalera mediante losa de hormigón armado de 15 cm de espesor, la resistencia a fuego de esta losa es R-180.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ESCALERA Nº 5 / VESTÍBULO DE INDEPENDENCIA Nº 5

Esta escalera de uso general se halla en el centro del edificio. Comunica en sentido descendente la planta primera del sector de incendios nº 5 (producción) con la planta baja.

El recinto de esta escalera se diseña con criterios de vestíbulo de independencia, aunque en principio no comunica a sectores de fuego independientes.

Altura de evacuación descendente planta primera.....	5,65 m
Ancho de paso útil	1,00 m
Altura máxima de cada tramo	≤ 2,25 m
Longitud de las mesetas	≥ 1,00 m
Pasamanos	Sí

La resistencia mínima a fuego de este recinto según requisitos del RSCIEI es EI-120. Siendo los elementos delimitadores de este recinto de escalera de tabiquería de ladrillo cerámico panel de 12 cm, la resistencia a fuego es EI-180.

La escalera dentro del recinto, no está expuesta a ningún riesgo de incendio, por lo que no le es exigible ninguna resistencia a fuego. No obstante, ejecutándose la escalera mediante losa de hormigón armado de 15 cm de espesor, la resistencia a fuego de esta losa es R-180.

ESCALERA Nº 6 / OFICINAS Y VESTUARIOS

Esta escalera de uso general es una de las dos vías de evacuación en sentido descendente de la planta de oficinas y vestuarios. Al estar junto a la fachada principal del edificio, es “salida de planta” y “salida de edificio”. Comunica la planta segunda de oficinas y la planta primera de oficinas y vestuarios con la planta baja.

Dentro del recinto de esta escalera se halla integrado un ascensor accesible, con paradas en la planta primera y planta segunda.

La resistencia a fuego exigible a esta escalera, para uso administrativo, según DB-SI del CTE, tanto en los cerramientos como en la zanca de la escalera, es R-60.

Altura de evacuación descendente planta segunda	8,25 m ≤ 14 m
Altura de evacuación descendente planta primera.....	4,95 m ≤ 14 m
Ancho de paso útil	1,00 m
Altura máxima de cada tramo	≤ 2,25 m
Longitud de las mesetas	≥ 1,00 m
Pasamanos	Sí

La resistencia a fuego exigible a esta escalera, para uso administrativo, según DB-SI del CTE, tanto en los cerramientos como en la zanca de la escalera, es R-60.

Ejecutándose la escalera mediante losa de hormigón armado de 15 cm de espesor, la resistencia a fuego de esta losa es R-180.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

RAMPA ACCESIBLE EN EL PATIO DEL FRENTE DE FACHADA PRINCIPAL

Esta rampa salva el desnivel de 1,46 m existente entre el patio de aparcamiento de vehículos y el desembarque en planta baja de la escalera nº 6 del recinto de oficinas y vestuarios.

Pendiente	4,27 % y 6 % ≤ 6 %
Longitud tramo recto nº 1	21,00 m > 6 m
Longitud tramo recto nº 2	8,90 m > 6 m
Ancho útil	2 m ≥ 1,20 m
Longitud de la meseta	3,36 m ≥ 1,20 m

ASCENSOR ACCESIBLE

A instalar en el recinto de la escalera nº 6, en el edificio representativo de oficinas y vestuarios, formando parte del itinerario accesible desde la planta baja a las plantas primera y segunda.

- Norma UNE EN 81-70:2022 + A1:2.022
- Con una puerta enfrentada y 3 paradas (plantas baja, primera y segunda)
- Dimensiones mínimas : 1,10 x 1,40 m
- Botonera con caracteres en Braille y en alto relieve

20.- SISTEMA DE EVACUACIÓN DE HUMOS

Sistema de evacuación de humos:

Según el RSCIEI, dispondrán de sistemas de evacuación de humos, los sectores de incendio de los establecimientos industriales, si:

“Dispondrán de sistema de evacuación de humos, los sectores con actividad de producción, de riesgo intrínseco medio y superficie construida ≥ 2.000 m², y los de riesgo alto de superficie construida ≥ 1.000 m².”

Sector 5	Riesgo bajo	No se precisa
Sector 8	Riesgo bajo	No se precisa

“Dispondrán de sistema de evacuación de humos, los sectores con actividad de almacenamiento, de riesgo intrínseco medio y superficie construida ≥ 1.000 m², y los de riesgo alto de superficie construida ≥ 800 m².”

Sector 4	Riesgo alto / S = 354 m ² < 800 m ²	No se precisa
Sector 6	Riesgo alto / S = 789 m ² < 800 m ²	No se precisa
Sector 7	Riesgo alto / S = 68 m ² < 800 m ² ..	No se precisa

La ventilación y eliminación de humos, se ha resuelto mediante aireadores lineales instalados en la cumbre de las cubiertas de la nave industrial.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Evacuación de humos

SECTOR	RIESGO	EXIGIBLE SEGÚN RSCIEI / CTE	PROYECTADO
Sector 4 / Almacenamiento	Alto	No por superficie < 800 m ²	NO
Sector 5 / Producción	Bajo	No, para riesgo bajo	NO
Sector 6 / Almacenamiento	Alto	No por superficie < 800 m ²	NO
Sector 7 / Almacenamiento	Alto	No por superficie < 800 m ²	NO
Sector 8 / Sala máquinas	Bajo	No, para riesgo bajo	NO
Sector 9 / Oficinas	Bajo	No aplica. Regulado por DB SI	NO

Ventilación (superficie aerodinámica de ventilación)

Sector	Actividad	Situación	Riesgo	Superficie Sector (m ²)	Valor mínimo superficie RSCIEI (m ²)	Superficie Aerodinámica Ventilación (m ²)
Sector 4	Almacén	Sobre rasante	Alto	331,00	0,5 / 150	1,10
Sector 5	Producción	Sobre rasante	Bajo		----	----
Sector 6	Almacén	Sobre rasante	Alto	763,00	0,5 / 150	2,54
Sector 7	Almacén	Sobre rasante	Alto	61,00	0,5 / 150	0,20
Sector 8	Sala máquinas	Sobre rasante	Bajo	Regulado por el RSIF**		
Sector 9	Oficinas	Sobre rasante	Administrativo	Sin definir por el CTE		

** RSIF = Reglamento Seguridad para instalaciones frigoríficas

Estas condiciones se cumplen con los aireadores estáticos de cubierta en los sectores de producción y almacenamiento, y con las ventanas en las oficinas y vestuarios:

- Sector 4 - Almacén: 2 aireadores lineales x 2,00 m. x 0,30 m. = 1,20 m²
- Sector 5 – Producción: 5 aireadores lineales x 2,00 m. x 0,30 m = 3,00 m²
- Sector 6 – Almacén: 5 aireadores lineales x 2,00 m. x 0,30 m = 3,00 m²
- Sector 7 – Almacén: 1 aireador lineal x 2,00 m. x 0,30 m = 0,60 m²
- Sector 8 – Sala máquinas: (regulado por el RSIF)
- Sector 3 - Oficinas 5 ventanas x 1,70 m. x 1,00 m. = 8,50 m²
4 ventanas x 1,70 m. x 0,50 m. = 3,40 m²
Total superficie huecos ventilación = 11,90 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

21.- INSTALACIONES DE PROTECCIÓN ACTIVA CONTRA INCENDIOS

En función de la configuración tipo C del establecimiento, de la categorización de los sectores como actividad de producción o actividad de almacenamiento, de su superficie y de su riesgo intrínseco de incendios, el RSCIEI regula qué instalaciones de protección activa se precisan en cada uno de los sectores de incendio.

	Dotación de instalaciones PCI según RSCIEI				
	Sector 4	Sector 5	Sector 6	Sector 7	Sector 8
Extintores	X	X	X	X	X
Bocas de incendios	--	--	X	--	--
Pulsadores manuales de alarma	X	X	X	X	X
Detección	--	--	--	--	--
Rociadores	--	--	--	--	--
Hidrantés	--	--	--	--	--
Comunicación de alarma	--	--	--	--	--

No es preceptiva la instalación de BIEs en los sectores de incendio nº 4, nº 5, nº 7 y nº 8.

Tampoco es preceptiva la instalación de detección automática en ninguno de los sectores de incendio de la ampliación de la fábrica en proyecto.

No obstante, por decisión de la propiedad y buscando la mayor seguridad frente a incendios del establecimiento industrial se dotará de bocas de incendio equipadas, y de cobertura total de detección de incendios a todos los sectores de incendio del establecimiento industrial.

	Dotación de instalaciones PCI según proyecto				
	Sector 4	Sector 5	Sector 6	Sector 7	Sector 8
Extintores	X	X	X	X	X
Bocas de incendios	X	X	X	X	X
Pulsadores manuales de alarma	X	X	X	X	X
Detección	X	X	X	X	X
Rociadores	--	--	--	--	--
Hidrantés	--	--	--	--	--
Comunicación de alarma	--	--	--	--	--

En el documento PLANOS se grafican las instalaciones de protección activa a instalar en cada uno de los recintos de los sectores de incendio, dando una cobertura total a todo el establecimiento industrial.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

22.- SISTEMAS DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA

Se instalarán pilotos de alumbrado de emergencia y señalización, asociados a los cuadros eléctricos de protección del alumbrado del establecimiento industrial.

El alumbrado de emergencia estará previsto para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de los alumbrados generales o cuando la tensión de éstos baje a menos del 70 por 100 de su valor nominal.

El alumbrado de señalización se dispondrá asociado a las vías de evacuación, y a los equipos de protección contra incendios.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

23.- SEÑALIZACIÓN

Se procederá a la señalización de las salidas de uso habitual o de emergencia, así como la de los medios de protección contra incendios de utilización manual, cuando no sean fácilmente localizables desde algún punto de la zona protegida.

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palací Tomás

DNI 24.318.069-P

Colegiado Nº 1.094 – Levante



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 5

JUSTIFICACIÓN DEL CTE DB-SI EN LA PLANTA DE VESTUARIOS Y OFICINAS



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 151 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

ÍNDICE

1.- OBJETO	1
2.- TIPO DE ESTABLECIMIENTO	1
3.- CONFIGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	1
4.- PROPAGACIÓN INTERIOR	2
4.1.- COMPARTIMENTACIÓN EN SECTORES DE INCENDIO	2
4.2.- RESISTENCIA AL FUEGO DE LAS PAREDES, TECHOS Y PUERTAS QUE DELIMITAN EL SECTOR DE INCENDIO	4
4.3.- LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL.....	5
4.4.- ESPACIOS OCULTOS. PASO DE INSTALACIONES A TRAVÉS DE ELEMENTOS DE COMPARTIMENTACIÓN DE INCENDIOS	5
4.5.- REACCIÓN AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS, DECORATIVOS Y DE MOBILIARIO.....	6
5.- PROPAGACIÓN EXTERIOR	6
5.1.- MEDIANERÍAS Y FACHADAS	6
5.2.- CUBIERTAS	7
6.- EVACUACIÓN DE OCUPANTES	7
6.1.- COMPATIBILIDAD DE LOS ELEMENTOS DE EVACUACIÓN	7
6.2.- CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN EN EL SECTOR Nº 9	7
6.3.- NÚMERO DE SALIDAS Y LONGITUD DE LOS RECORRIDOS DE EVACUACIÓN	9
6.4.- DIMENSIONADO DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN	9
6.5.- PROTECCIÓN DE LAS ESCALERAS	10
6.6.- PUERTAS SITUADAS EN RECORRIDOS DE EVACUACIÓN	10
6.7.- SEÑALIZACIÓN DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN.....	10
6.7.1.- SISTEMAS DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA	10
6.7.2.- SEÑALIZACIÓN	10
6.8.- CONTROL DEL HUMO DE INCENDIO.....	11
7.- INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS	11
7.1.- CONDICIONES DE APROXIMACIÓN Y ENTORNO	11
7.2.- ACCESIBILIDAD POR FACHADA.....	11
8.- RESISTENCIA A FUEGO DE LA ESTRUCTURA	12
9.- DETECCIÓN, CONTROL Y EXTINCIÓN	13
9.1.- DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.....	13
9.2.- SEÑALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES MANUALES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.....	15
9.3.- EXTINTORES DE INCENDIO PORTÁTILES. NÚMERO, TIPO DE AGENTE EXTINTOR, CLASE DE FUEGO Y EFICACIA	15
9.4.- SISTEMAS DE BOCAS DE INCENDIO EQUIPADAS. TIPO Y NÚMERO. DESCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LA RED DE TUBERIAS	16
9.5.- SISTEMA DE DETECCIÓN AUTOMÁTICA DE INCENDIOS	17
9.5.1.- DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN PROYECTADA.....	17
9.5.2.- ELEMENTOS COMPONENTES DEL SISTEMA PROYECTADO.....	19





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

1.- OBJETO

En este Anexo a Proyecto se justifica lo preceptuado por el DB SI “Seguridad en caso de incendio” del CTE, en el sector de incendios nº 3 + nº 9: “planta de oficinas, vestuarios y comedor” del establecimiento industrial.

2.- TIPO DE ESTABLECIMIENTO

El edificio proyectado es una nave industrial. Al tratarse de un establecimiento industrial, le es de aplicación el Reglamento de Seguridad contra Incendios en los Establecimientos Industriales, en los sectores de incendio nº 4, nº 5, nº 6, nº 7 y nº 8 (de uso producción y almacenamiento), y le es de aplicación el DB SI del CTE en el sector de incendios nº 9 /planta de oficinas y vestuarios de uso administrativo con superficie construida superior a los 250 m².

En el edificio nº 1, las oficinas y vestuarios se hallan en el sector de incendios nº 3. En el nuevo edificio nº 2, las oficinas y vestuarios se hallan en el sector nº 9. Una vez construido el edificio nº 2, amplias plantas de oficinas se comunicarán abriendo un hueco de paso entre ambas, momento en el cual el sector de incendio resultante será la suma de ambos.

En el edificio nº 1 Sector nº 3..... 306,00 m²
 En el edificio nº 2 Sector nº 9..... 715,00 m²

Tipo de establecimiento: INDUSTRIAL con un sector de uso ADMINISTRATIVO en el edificio nº 2 de superficie 306 m² + 715,0 m², = 1021 m² superior a los 250 m²

3.- CONFIGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

La configuración del establecimiento es:

ESTABLECIMIENTO	EDIFICIOS	CONFIGURACIÓN
Fábrica nº 1 + Fábrica nº 2	Edificio nº 1 + Edificio nº 2	C

El establecimiento industrial es una edificación de tipo C (edificación aislada separada de otras naves o edificaciones en más de 3 metros), compuesta actualmente por un primer edificio (fábrica nº 1), al cual se va a incorporar un segundo edificio (fábrica nº 2).



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.- PROPAGACIÓN INTERIOR

4.1.- COMPARTIMENTACIÓN EN SECTORES DE INCENDIO

SUPERFICIES TOTALES CONSTRUIDAS EDIFICIO Nº 1 + EDIFICIO Nº 2	PLANTA BAJA (m²)	PLANTA PRIMERA (m²)	PLANTA SEGUNDA (m²)
EDIFICIO Nº 1 / FÁBRICA			
Producción y almacenamiento	2.099,00	0,00	0,00
Forjado nº 1: vestuarios y oficinas		284,00	0,00
Forjado nº 2: sala control calidad + sala ACS		112,00	0,00
Forjado nº 3: taller mantenimiento		164,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 1.....	2.099,00	560,00	0,00
TOTAL SUPERFICIE EDIFICIO Nº 1.....	2.659,00 m²		
EDIFICIO Nº 2 / AMPLIACIÓN DE FÁBRICA			
Producción y almacenamiento	3.564,00	0,00	0,00
Forjado nº 4: planta primera de vestuarios y oficinas	0,00	522,00	0,00
Forjado nº 5: planta segunda de oficinas	0,00	0,00	175,00
Forjado nº 6: producción (sala fermentación)	0,00	527,00	0,00
Forjado nº 7: producción (taller / sala de máquinas)	0,00	209,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	3.564,00	1.258,00	175,00
TOTAL SUPERFICIES EDIFICIO Nº 2.....	4.997,00 m²		
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	7.656,00 m²		





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

El nuevo edificio nº 2, se compone de seis sectores de incendios y 3 vestíbulos de independencia. Según el CTE DB SI, la superficie del sector de uso administrativo no puede exceder de 2.500 m². El Sector nº 9 de Uso Administrativo tiene una superficie de 677 m², inferior a 2.500 m². Una vez se comuniquen el Sector nº 3 con el Sector nº 9, la superficie del Sector resultante nº 3+9, será de 306 + 677 = 983 m², también inferior a 2.500 m².

SUPERFICIES CONSTRUIDAS DE LOS EDIFICIOS	SUPERFICIES DE LOS SECTORES				
	SUP. CONST.	SUP. ÚTIL	TIPO CONFIG.	USO	RIESGO INTRÍNSECO
Sector nº 1: Naves industriales 1 y 2 + lavadero + almacén cartón + obrador pan pita	2.120 m ²	1.998 m ²	C	Industrial	MEDIO 5
Sector nº 2: Taller / Sala de máquinas	164 m ²	157 m ²		Industrial	BAJO 1
Sector nº 3: Nave industrial 2 + oficinas fábrica	309 m ²	306 m ²		Administrativo	BAJO 2
Sector nº 4: Almacén de cartón	354 m ²	331 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 5: Producción	2.784 m ²	2.665 m ²		Industrial	BAJO 2
Sector nº 6: Almacén cámara de congelados	789 m ²	763 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 7: Almacén silos de harina	72 m ²	61 m ²		Industrial	ALTO 8
Sector nº 8: Sala de máquinas	208 m ²	196 m ²		Industrial	ESPECIAL MEDIO
Sector nº 9: Oficinas ampliación fábrica	715 m ²	677 m ²		Administrativo	BAJO 2
Total superficie construida.....	7.515 m²				
Total superficie útil sectores de incendio.....		7.154 m²			

Vestíbulos de independencia	
Vestíbulo nº 1	8 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 2	17 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 3	10 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 4	47 m ²
Vestíbulo / Escalera nº 5	34 m ²
Vestíbulo nº 6	25 m ²
TOTAL SUPERFICIES.....	7.656 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.2.- RESISTENCIA AL FUEGO DE LAS PAREDES, TECHOS Y PUERTAS QUE DELIMITAN EL SECTOR DE INCENDIO

A los elementos delimitadores del sector de oficinas y vestuarios, les serán de aplicación las condiciones de estabilidad y resistencia a fuego reguladas en el DB-SI del CTE para uso administrativo. En la tabla 1.2 “Resistencia al fuego de las paredes, techos y puertas que delimitan sectores de incendio”, para uso administrativo con altura de evacuación inferior a 15 m, condiciona a una EI-60.

Tabla 1.2. Resistencia al fuego de las paredes, techos y puertas que delimitan sectores de incendio

Elemento	Sector sobre rasante en edificio con altura de evacuación		
	h ≤ 15 m	15 < h ≤ 28 m	h > 28 m
Uso administrativo	EI 60	EI 90	EI 120
Puertas de paso entre sectores de incendio	Resistencia a fuego la mitad que se requiere a la pared en que se encuentra, o bien la cuarta parte cuando el paso se realiza a través de un vestíbulo de independencia		

Las alturas de evacuación son de 4,95 m en la planta primera y de 8,25 m en la planta segunda, ambas menores de 15 m.

SOLUCIONES DE CERRAMIENTO Y DE IGNIFUGACIÓN

Envolvente exterior del sector nº 9

La envolvente exterior del sector se lleva a cabo con cerramientos de bloque hueco de hormigón, más tabiquería interior trasdosada de cartón yeso tipo “pladur”. La resistencia a fuego de la envolvente exterior ≥ EI-180.

Cerramientos delimitadores entre sectores de incendio

Conforme a la anterior Tabla 1.2, los cerramientos del sector de oficinas han de ser EI-60.

El sector de oficinas y vestuarios delimita con el sector nº 5 (producción), con el sector nº 6 (almacén cámara congelados), y con el sector nº 7 (almacén silos).

El sector nº 5 (producción) se habilita para riesgo intrínseco de incendios de nivel Medio. Los cerramientos para este sector nº 5 de riesgo medio, según RSCIEI, deben ser EI-60, al igual que la exigencia de la Tabla 1.2. para uso administrativo.

Los sectores nº 6 (almacén cámara de congelados) y nº 7 (almacén silos) se habilitan para riesgo intrínseco de incendios de nivel alto. Los cerramientos para estos 2 sectores nº 6 y nº 7 de riesgo alto, según RSCIEI, deben ser EI-90, superior a la exigencia de la Tabla 1.2. para uso administrativo.

- Los cerramientos delimitadores de los 2 sectores de incendio de almacenamiento de riesgo alto (sectores nº 6 y nº 7), se llevan a cabo con paneles tipo Quad-Core de espesor 200 mm, certificados con una resistencia a fuego EI-90.
- Los cerramientos del sectores de producción (sector nº 5), se llevan a cabo con los anteriores paneles tipo Quad-Core de espesor 150 mm, certificados con una resistencia a fuego EI-60.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Bandas cortafuegos entre sectores de incendio:

Protección pasiva contra el fuego de BANDA PERIMETRAL CORTAFUEGOS de 1 m de ancho, sobre cubierta en su encuentro con la pared medianera (entre sectores, 1 metro a cada lado), mediante la colocación de sistema de doble placa PPF, para alcanzar una EI-60.

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS REGLAMENTARIOS

SECTOR / SECTOR	TIPO	RIESGO / RIESGO	R exigible	R proyecto
Sector 5 / Sector 9				
- Cerramientos	C / C	B / B DB-SI	EI-60	EI-60
Sector 6 / Sector 9				
- Cerramientos	C / C	A / B DB-SI	EI-90	EI-90
Sector 7 / Sector 9				
- Cerramientos	C / C	A / B DB-SI	EI-90	EI-90
Sector 9 / Exterior				
- Cerramientos	C / --	B DB-S / --I	EI-0	EI-180
Sector 9 / Sector 3 – Edificio 1 / oficin				
- Cerramientos	C / --	B DB-S / B DB-SI	EI-60	EI-90

4.3.- LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL

No existen locales y zonas de riesgo especial en el sector nº 9 (oficinas).

4.4.- ESPACIOS OCULTOS. PASO DE INSTALACIONES A TRAVÉS DE ELEMENTOS DE COMPARTIMENTACIÓN DE INCENDIOS

“La resistencia al fuego requerida a los elementos de compartimentación de incendios se debe mantener en los puntos en los que dichos elementos son atravesados por elementos de las instalaciones, tales como cables, tuberías, conducciones, conductos de ventilación, etc.”

Elementos pasantes:

- ✓ Cableado eléctrico entre sectores
- ✓ Tuberías de agua entre sectores

Solución adoptada en los huecos de paso de los elementos pasantes:

Sellado de penetración de cables y tuberías, en posición vertical (muro) y/o horizontal (forjado) mediante la colocación de lana de roca y revestimiento intumescente, suficiente para obtener una clasificación de Resistencia al fuego de 60 minutos, EI-60 según DITE-11/0429.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.5.- REACCIÓN AL FUEGO DE LOS ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS, DECORATIVOS Y DE MOBILIARIO

Clases de reacción a fuego de los elementos constructivos:

Zonas ocupables:

- Suelos..... E_{FL}
- Paredes y techos..... C-s2,d0

Zonas ocupables:

- Falsos techos..... B-s3,d0

Los productos situados en el interior de falsos techos o suelos elevados, tanto los utilizados para aislamiento térmico y para acondicionamiento acústico como los que constituyan o revistan conductos de aire acondicionado o de ventilación, etc, deben de ser de clase C-s3d0 (M1) o más favorable

Los cables eléctricos en el interior de falsos techos serán de tipo no propagador de la llama, libres de halógenos.

5.- PROPAGACIÓN EXTERIOR

5.1.- MEDIANERÍAS Y FACHADAS

“Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior horizontal del incendio a través de la fachada entre dos sectores de incendio, entre una zona de riesgo especial alto y otras zonas o hacia una escalera protegida o pasillo protegido desde otras zonas, los puntos de sus fachadas que no sean al menos El 60 deben estar separados la distancia d en proyección horizontal que se indica a continuación, como mínimo, en función del ángulo a formado por los planos exteriores de dichas fachadas. Para valores intermedios del ángulo a, la distancia d puede obtenerse por interpolación lineal.”

α	0°	45°	60°	90°	135°	180°
d (m)	3,00	2,75	2,50	2,00	1,25	0,50

El edificio es un establecimiento industrial exento en todo su perímetro, de configuración tipo C. NO existen medianerías con otros establecimientos.

Riesgo de propagación exterior horizontal del incendio a través de las fachadas entre los sectores nº 5 (producción), nº 7 (almacén silos) y nº 9 (oficinas y vestuarios):

Los encuentros entre las fachadas del sector nº 9 (oficinas y vestuarios) y los sectores nº 5 (producción) y nº 7 (almacén silos), tienen un ángulo de 180 °. Es suficiente una distancia entre huecos de ventana de 0,50 m.

La distancia de los huecos de ventana de los vestuarios al sector nº 5 (producción) es de 1,35 m > 0,50 m.

La distancia de los huecos de ventana de los vestuarios al sector nº 7 (almacén silos) es de 6,00 m > 0,50 m.



C/. Alcira, nº 2A – pta. 23 – 46989 – Terramelar (Paterna) – Valencia
Tfno. 961370818 - www.aipingenieros.com - e-mail info@aipingenieros.com





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

5.2.- CUBIERTAS

“Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior del incendio por la cubierta, ya sea entre dos edificios colindantes, ya sea en un mismo edificio, esta tendrá una resistencia al fuego REI 60, como mínimo, en una franja de 0,50 m de anchura medida desde el edificio colindante, así como 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 o de un local de riesgo especial alto. Como alternativa a la condición anterior puede optarse por prolongar la medianería o el elemento compartimentador 0,60 m por encima del acabado de la cubierta.”

Entre el sector nº 9 (oficinas y vestuarios) y los sectores nº 5 (producción) y nº 6 (almacén cámara de congelados) media una banda cortafuegos de 1,00 m + 1,00 m de ancho por debajo de la cubierta, con una resistencia a fuego EI-60.

No existe por tanto riesgo de propagación exterior del incendio por la cubierta del edificio.

6.- EVACUACIÓN DE OCUPANTES

6.1.- COMPATIBILIDAD DE LOS ELEMENTOS DE EVACUACIÓN

NO APLICA. Tras la comunicación de las 2 plantas de vestuarios y oficinas, se tratará de un sector de incendios de uso administrativo integrado en una industria, de superficie $306 \text{ m}^2 + 677 \text{ m}^2 = 983 \text{ m}^2 < 1.500 \text{ m}^2$.

6.2.- CÁLCULO DE LA OCUPACIÓN EN EL SECTOR Nº 9

Tabla 2.1. Densidades de ocupación

Uso previsto	Zona, tipo de actividad	Ocupación (m ² /persona)
Administrativo	Plantas o zonas de oficinas	10

CÁLCULO DEL AFORO EN EL SECTOR Nº 9 (EDIFICIO Nº 2) SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Uso previsto	Densidad Ocupación (m ² /persona)	Superficie (m ²)	Ocupación (nº personas)
Uso oficinas administrativas planta primera			
Uso administrativo. zonas de oficinas	10	37,50	4
Pasillos de oficinas	0	57,50	0
RAC	0	13,30	0
Botiquín, Almacén	0	14,00	0
Uso vestuarios y comedor de fábrica			
* Aseos y vestuarios de la fábrica	3	90,00	30
* Comedor de la fábrica	1,5	44,80	30
Recinto de escalera y hall	0	81,40	0
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		338,50	64

* Superficies útiles y pisables una vez deducidas mobiliario y taquillas





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

CÁLCULO DEL AFORO EN EL SECTOR Nº 3 (EDIFICIO Nº 1) SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Uso previsto	Densidad Ocupación (m ² /persona)	Superficie (m ²)	Ocupación (nº personas)
Uso oficinas administrativas planta primera			
Uso administrativo. zonas de oficinas	10	80,00	8
Aseos de las oficinas	0	7,70	0
Archivo + RAC	0	8,61	0
Vestíbulos / pasillos	0	57,41	0
Accesos: hall + escalera	0	34,76	0
Uso vestuarios y comedor de fábrica			
Aseos y vestuarios de la fábrica	3	64,70	22
Comedor de la fábrica	1,5	24,27	17
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		277,45	47

Densidades de ocupación en función de configuraciones específicas (DB-SI del CTE)

“Cuando la configuración no sea típica, por ejemplo porque la planta contenga grandes archivos, muchas salas de reuniones de gran superficie, grandes zonas de circulación, etc., la aplicación de dichas densidades globales de planta o zona puede conducir a ocupaciones poco realistas, tanto por exceso como por defecto, por lo que en tales casos se debe calcular la ocupación de la planta diferenciando zonas y teniendo en cuenta que algunas de ellas es posible que no aporten ocupación propia: archivos, vestíbulos y zonas de circulación, almacén, etc”

“En el cálculo de la ocupación total de todo un establecimiento, los aseos y los vestuarios no añaden ocupación propia”

Según la interpretación del Ministerio de Industria, los archivos, vestíbulos y zonas de circulación no aportan ocupación propia en las oficinas administrativas.

AFOROS RESULTANTES

1. Aplicando las densidades de ocupación según DB-SI el CTE, el aforo de cálculo en vestuarios, comedor y oficinas es de 64 + 47 = 111 trabajadores.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.3.- NÚMERO DE SALIDAS Y LONGITUD DE LOS RECORRIDOS DE EVACUACIÓN

La Tabla 3.1. “Número de salidas de planta y longitud de los recorridos de evacuación” del DB SI del CTE, para plantas o recintos que disponen de más de una salida de planta, permite recorridos de evacuación de longitud hasta 50 m.

Una vez se implante la actividad de fabricación de panadería en la nave nº 2, los sectores de oficinas y vestuarios de ambos edificios, los sectores nº 3 y nº 9, se unificarán en un único sector de incendios tras la demolición de un tabique divisorio. El sector resultante de oficinas y vestuarios contará entonces con 2 escaleras de evacuación a salida de edificio, con 1 ascensor accesible, y con 1 baño accesible.

Longitud recorrido de evacuación hasta la escalera nº 1 en edificio nº 122,50 m < 50 m

Longitud recorrido de evacuación hasta la escalera nº 6 en edificio nº 2 40,40 m < 50 m

Con la unificación en un único sector, el recinto resultante de oficinas y vestuarios contará con 2 escaleras de evacuación, una en el edificio nº 1 y otra en el edificio nº 2. Los 2 recorridos de evacuación alternativos son inferiores cada uno de ellos a 50 m. Ambas escaleras cumplen con los criterios de salida de planta y de salida del edificio.

6.4.- DIMENSIONADO DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN

La planta total de oficinas y vestuarios tras la anterior unificación, dispondrá de 2 escaleras con salida a la calle, y con 1 vestíbulo de independencia con salida hacia el sector de incendios nº 5 (producción / edificio nº 2).

Salidas de edificio:

Escalera nº 1 Oficinas en edificio nº 1

Escalera nº 6 Oficinas en edificio nº 2

Salidas de planta:

Vestíbulo 6..... Recinto entre oficinas y sector producción en planta 1ª

DIMENSIONADO DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN

Puerta y pasos

$A \geq P/200 \geq 0,80 \text{ m}$

$A \geq 111 \text{ personas} / 200 = 0,56 \text{ m} \geq 0,80 \text{ m}$

Anchos de las puertas y pasos

Las puertas de salida a espacio exterior 1,00 m

Las puertas del vestíbulo de independencia nº 6 0,80 m

Escaleras no protegidas, para evacuación descendente:

$A \geq P/160$

$A \geq 111 \text{ personas} / 160 = 0,69 \text{ m}$

Anchos de las escaleras

Escalera hasta espacio exterior 1,00 m





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.5.- PROTECCIÓN DE LAS ESCALERAS

La escalera de acceso a las oficinas es una escalera “no protegida”, con una altura de evacuación descendente de 4,95 m en la planta primera, y una altura de evacuación descendente de 8,25 m en la planta segunda.

6.6.- PUERTAS SITUADAS EN RECORRIDOS DE EVACUACIÓN

Las puertas previstas como salida de planta y de edificio, son abatibles con eje de giro vertical, con dispositivo de apertura mediante manilla, para la evacuación de personas familiarizadas con la puerta (personal de administración, y personal de producción).

No existen puertas giratorias, ni puertas automáticas.

6.7.- SEÑALIZACIÓN DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN

Se procederá a la señalización de las salidas de uso habitual o de emergencia, así como la de los medios de protección contra incendios de utilización manual, cuando no sean fácilmente localizables desde algún punto de la zona protegida.

Salida de recinto. Tendrá una señal con el rótulo “SALIDA”.

Señales indicativas de los recorridos de evacuación. Visibles desde todo origen de evacuación desde el que no se perciban directamente las salidas o sus señales indicativas.

Tamaño de las señales:

210 x 210 mm cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 m

420 x 420 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 10 y 20 m

594 x 594 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30 m

6.7.1.- SISTEMAS DE ALUMBRADO DE EMERGENCIA

Se instalarán pilotos de alumbrado de emergencia y señalización, asociados a los cuadros eléctricos de protección del alumbrado del establecimiento industrial.

El alumbrado de emergencia estará previsto para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de los alumbrados generales o cuando la tensión de éstos baje a menos del 70 por 100 de su valor nominal.

El alumbrado de señalización se dispondrá asociado a las vías de evacuación, y a los equipos de protección contra incendios.

6.7.2.- SEÑALIZACIÓN

Se procederá a la señalización de las salidas de uso habitual o de emergencia, así como la de los medios de protección contra incendios de utilización manual, cuando no sean fácilmente localizables desde algún punto de la zona protegida.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**6.8.- CONTROL DEL HUMO DE INCENDIO**

NO APLICA.

7.- INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS**7.1.- CONDICIONES DE APROXIMACIÓN Y ENTORNO**

El espacio de maniobra debe mantenerse libre de mobiliario urbano, arbolado, jardines, mojones u otros obstáculos.

Las tapas de registro de las canalizaciones deben tener una resistencia al punzonamiento de 10 t sobre Ø20 cm.

7.2.- ACCESIBILIDAD POR FACHADA

Los huecos de la fachada cumplen las condiciones siguientes:

- *Facilitar el acceso a cada una de las plantas del edificio, de forma que la altura del alfeizar respecto del nivel de la planta a la que accede no sea mayor que 1,20 m.*
- *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 25,00 m., medida sobre la fachada.*
- *No se deben instalar en fachada elementos que impidan o dificulten la accesibilidad al interior del edificio a través de dichos huecos, a excepción de los elementos de seguridad situados en los huecos de las plantas cuya altura de evacuación no exceda de 9,00 m.*

Las 2 fachadas de este establecimiento industrial son accesibles por los vehículos de servicio de extinción de incendios.

Aproximación a los edificios:

Los viales de aproximación a los espacios de maniobra tienen una anchura mínima libre de:

- 1 carril por sentido de 3,5 m, más espacio para aparcamiento de 2,5 m. Considerando los 2 sentidos de circulación: $2 \times (3,5 + 2,5) = 14 \text{ m} > 3,5 \text{ m}$.
- Sin ninguna limitación de la altura libre.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Entorno de los edificios:

La altura de evacuación descendente del edificio es:

- Planta primera oficinas 4,95 m
- Planta segunda oficinas..... 8,25 m

El espacio de maniobra está libre de mobiliario urbano, arbolado, jardines, mojones u otros obstáculos. En fachada, no existen elementos tales como cables eléctricos aéreos o ramas de árboles que puedan interferir con las escaleras de los bomberos.

El edificio no está equipado con columna seca.

No existen vías de acceso sin salida.

No existen áreas forestales limítrofes.

8.- RESISTENCIA A FUEGO DE LA ESTRUCTURA

Las exigencias de comportamiento ante el fuego de un elemento constructivo portante se definen por el tiempo en minutos, durante el que dicho elemento debe mantener la estabilidad mecánica o capacidad portante, en ensayo conforme a UNE 23093.

Tabla 3.2. Resistencia al fuego suficiente de los elementos estructurales

Uso del sector	Sector sobre rasante en edificio con altura de evacuación		
	h ≤ 15 m	15 < h ≤ 28 m	h > 28 m
Uso administrativo	R 60	R 90	R 120

Siendo las alturas de evacuación descendente del sector = 4,95 m y 8,25 m < 15 m, se precisa una resistencia a fuego de la estructura de 60 minutos.

ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS	SOLUCIÓN CONSTRUCTIVA	RESISTENCIA FUEGO
SECTOR N° 9 (OFICINAS Y VESTUARIOS)		
Estructura de la nave	Pilares y pórticos metálicos inclinados a 2 aguas, ignifugados con pintura intumescente R-60	R-60
Estructura del forjado nº 4	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-60 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-60
Estructura del forjado nº5	Vigas metálicas ignifugadas con pintura intumescente R-60 Forjados de placas alveolares de hormigón armado de canto 20 cm	R-60

*** Ignifugación de la estructura metálica con pintura intumescente hasta conseguir una R 60.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

9.- DETECCIÓN, CONTROL Y EXTINCIÓN

Tras la apertura de hueco de paso en planta primera entre las oficinas y vestuarios de ambos edificios, el sector resultante tendrá la superficie de 983,00 m².

Este apartado de la memoria se desarrolla para la situación más restrictiva, que será cuando la superficie del sector sume 983,00 m².

Edificio nº 1.....	Sector nº 3.....	306,00 m ²
Edificio nº 2.....	Sector nº 9.....	677,00 m ²
Total superficie		983,00 m ²

9.1.- DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Extintores portátiles:

Un extintor de eficacia 21A-113 B cada 15 m de recorrido en planta, como máximo, desde todo origen de evacuación.

Bocas de incendio:

Se han de instalar bocas de incendio, si la superficie del sector excede de 2.000 m².

NO es preceptiva la instalación de BIEs en este sector, con superficie 1.021 m², inferior a 2.000 m². No obstante, por decisión de la propiedad y buscando la mayor seguridad frente a incendios del establecimiento industrial, SI se dotará de bocas de incendio equipadas al sector de oficinas.

Columna seca:

Se ha de instalar columna seca si la altura de evacuación excede de 24 m.

NO procede, dado que la máxima altura de evacuación en la planta segunda = 8,25 m < 24 m.

Sistema de alarma:

Se ha de instalar un sistema de alarma, si la superficie construida excede de 1.000 m².

NO procede, dado que la superficie del sector = 983 m² < 2.000 m². No obstante, por decisión de la propiedad y buscando la mayor seguridad frente a incendios del establecimiento industrial se dotará de sistema de alarma al sector de oficinas.

Sistema de detección de incendios:

Se ha de instalar un sistema de detección de incendios en las zonas de riesgo alto, si la superficie construida del sector excede de 2.000 m²., y en todo el sector si la superficie de éste excede de 5.000 m².

NO procede, dado que la superficie del sector = 983 m² < 2.000 m². No obstante, por decisión de la propiedad y buscando la mayor seguridad frente a incendios del establecimiento industrial, SI se dotará de sistema de detección de incendios al sector de oficinas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

Hidrantes exteriores:

Se ha de instalar un hidrante, si la superficie del sector está comprendida entre 5.000 m² y 10.000 m². Y un hidrante más por cada 10.000 m² adicionales o fracción.

NO procede, dado que la superficie del sector = 983 m² < 5.000 m².

Ascensor de emergencia:

Se ha de instalar un ascensor de emergencia, en las plantas cuya altura de evacuación exceda de 50 m.

NO procede, dado que la máxima altura de evacuación del sector, en la planta segunda, es de 8,25 m. < 50 m.

Instalación automática de extinción:

Se ha de instalar una instalación automática de extinción, en todo edificio cuya altura de evacuación exceda de 80 m.

NO procede, dado que la máxima altura de evacuación del sector, en la planta segunda, es de 8,25 m. < 80 m.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

INSTALACIONES	SECTOR 3 + 9 Instalaciones PCI	
	Exigibles por DB SI	A instalar
Extintores	X	X
Bocas de incendios	--	X
Columna seca	--	--
Sistema de alarma	--	X
Sistema de detección de incendios	--	X
Hidrantes exteriores	--	-
Ascensor de emergencia	-	-
Instalación automática de extinción	--	-



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
No de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

9.2.- SEÑALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES MANUALES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

Los medios de protección contra incendios de utilización manual (extintores, bocas de incendio, pulsadores manuales de alarma y dispositivos de disparo de sistemas de extinción) se deben señalar mediante señales definidas en la norma UNE 23033-1 cuyo tamaño sea:

210 x 210 mm cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 m

420 x 420 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 10 y 20 m

594 x 594 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30 m

9.3.- EXTINTORES DE INCENDIO PORTÁTILES. NÚMERO, TIPO DE AGENTE EXTINTOR, CLASE DE FUEGO Y EFICACIA

El emplazamiento de los extintores portátiles de incendio 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 hasta el extintor, no supere los 15 m.

Clases de fuego existentes en los sectores de fuego:

Los combustibles existentes son materiales sólidos: mobiliario de oficina, papel, y cableado eléctrico (libre de halógenos). Son, por tanto, combustibles de clase A.

- Extintores de clase polivalente ABCE, conforme a los anteriores criterios de emplazamiento, y la dotación de estos será acorde a la dotación mínima establecida en el DB SI del CTE.
 - ✓ Un extintor de eficacia 21A-113 B cada 15 m de recorrido en planta, como máximo, desde todo origen de evacuación.
- Extintores de CO₂ próximos a los cuadros eléctricos principales de protección y maniobra.

Dotación de extintores en el establecimiento en estudio

DOTACIÓN DE EXTINTORES PORTÁTILES EN EL ESTABLECIMIENTO		
Sector	Superficie	Número
Sector Nº 9 – Uso administrativo	677, 00 m ²	5 extintores ABCE - 6 Kg. 3 extintor CO ₂ - 5 Kg.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

9.4.- SISTEMAS DE BOCAS DE INCENDIO EQUIPADAS. TIPO Y NÚMERO. DESCRIPCIÓN Y CÁLCULO DE LA RED DE TUBERIAS

SOLUCIONES ADOPTADAS:

En el sector de incendios nº 3 + nº 9 (oficinas):

- BIEs de Ø25 mm con racor adicional de Ø45 mm

Red de distribución interior de agua para el sistema de BIEs:

Montante principal de tubería de acero sin soldadura de Ø 2½”, colector de distribución de tubería de acero de Ø 2”, y ramales de acceso a cada BIE en tubería de acero de Ø 1½”.

DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACION

Según el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios el número y distribución de las BIEs en un sector de incendio o espacio diáfano será tal que la totalidad de la superficie del sector quede cubierta por una BIE, considerando como radio de acción de ésta la longitud de su manguera incrementada en 5 m.

Con el fin de lograr una cobertura total del riesgo a proteger se precisa la instalación de una BIE en la planta de vestuarios del edificio 2. En la planta de vestuarios del edificio nº 1 ya existe una boca de incendio.

El caudal de servicio previsto para cada BIE de 25 mm es de 100 litros/min, con una presión dinámica mínima a la entrada de 3,5 Kg/cm². El tipo de BIE que se instalará cumplirá norma UNE EN 671-2 certificada AENOR, con manguera de 45 mm de diámetro y 20 metros de longitud, o con manguera de 25 mm de diámetro con racor adicional de 45 mm de diámetro.

Las BIEs estarán conectadas a la red principal de incendios mediante tubería de acero estirado de 2 1/2”, 2” y 1 ½” de diámetro.

La red estará conectada a la toma facilitada por el servicio de suministro de aguas de la zona, disponiendo de una válvula de retención y una válvula de corte al inicio de la red.

Según el Reglamento de Protección Contra Incendios, las BIE deberán montarse sobre un soporte rígido de forma que la boquilla y la válvula de apertura manual y el sistema de apertura del armario, quede como máximo 1,50 metros del nivel del suelo

BOCAS DE INCENDIO EQUIPADAS



Armario horizontal

De dimensiones A=630, H=550, F=150 mm. En chapa de acero de 1.0 mm. Puerta ciega pintada y marco en acero pintado RAL 3000, bisagra, cierre empotrado de resbalón con precinto de seguridad. Con rejilla lateral para ventilación, entrada troquelada para toma de agua y taladros en la parte inferior para desagüe.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

Devanadera

De radios de aluminio, de diámetro 385 mm., con ángulo de giro superior a 90°.

Manguera

Plana RYLJET-2000 de diámetro 25 mm. y 20 m. de longitud, fabricada según Norma UNE 23.091/3A y con marca “N” de AENOR

Válvula de bola

Con volante reductor desmultiplicador, disminuye el esfuerzo y evita el golpe de ariete, fabricada 100 % en latón forjado con salida a 110°.

Lanza

De tres efectos, Variomatic de 25 mm de diámetro, construida en ABS.

Válvula antirretorno

Montada a la entrada del manómetro, evita la salida del agua durante las tareas de mantenimiento, no siendo necesario cortar el suministro de agua, ni vaciar la instalación para la sustitución del manómetro.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

9.5.- SISTEMA DE DETECCIÓN AUTOMÁTICA DE INCENDIOS

La instalación se realizará conforme a las prescripciones de:

- Documento Básico DB SI “Seguridad en caso de incendio” del Código Técnico de la Edificación.
- Real Decreto 513/2.017 de 22 de mayo. Instalaciones de protección contra incendios.

9.5.1.- DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN PROYECTADA

El sistema automático de detección y alarma de incendios analógico es un sistema totalmente bidireccional a través del lazo de comunicación, de tal forma que la central envía y recibe órdenes del detector analógico (o cualquier otro equipo auxiliar) y da órdenes de acción a los mismos en función de la lógica programada. Su principal ventaja frente al convencional es que permite que cada equipo sea identificable por si mismo.

Los sistemas de detección analógica, además de disponer de identificación puntual de alarma, indican adicionalmente la evaluación analógica de las condiciones ambientales de la zona protegida. Existe la posibilidad de seleccionar la sensibilidad del detector si es preciso, dependiendo de las condiciones ambientales que se detecten, reduciendo en gran medida la posibilidad de alarmas intempestivas y desapareciendo las falsas alarmas.

El lazo permite conectar además de detectores analógicos, módulos direccionales para señales de control de entrada y salidas, pulsadores manuales, sirenas, módulos con detectores convencionales, etc.



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Las instalaciones de detección y alarma deberán cumplir las siguientes condiciones:

- ✓ Los equipos de control y señalización tendrán un dispositivo que permita la activación manual y automática de los sistemas de alarma.
- ✓ Se instalarán detectores automáticos adecuados al riesgo y pulsadores manuales de alarma, de tal forma que todo el edificio esté protegido.
- ✓ La activación de los sistemas de alarma deberá poderse graduar de tal forma que la activación de las sirenas tenga lugar 3 minutos después de la activación de un detector o un pulsador.

Parámetros programables que incrementan la seguridad de las instalaciones

- ✓ Programación de control por evento; se trata de un método que permite proporcionar una variedad de salidas basado en las diversas condiciones de salida.
- ✓ Sensibilidad Día/Noche; con ello se fuerza a los detectores a sensibilidad alta o baja, incrementando la vigilancia por la noche con niveles de disparo de alarma más bajos y subiéndolos por el día para evitar alarmas intempestivas.
- ✓ Compensación por suciedad; que permite el mantenimiento de la sensibilidad de un detector de humo debido a los componentes del entorno y otros factores.
- ✓ El detector analógico evalúa el nivel ambiental del área a proteger con una escala entre el 0 y el 150%.
- ✓ La evaluación de un detector analógico en un ambiente normal oscila entre el 30 y el 45%.

Según el Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios la instalación de detección de incendios debe cumplir con la norma UNE 23.007.

Locales de inclinación del techo inferior a 20º

Se instalarán la cantidad suficiente de detectores para que se cumplan entre otras las siguientes premisas:

DETECTORES DE HUMOS		SUPERFICIE VIGILADA	DISTANCIA MAX. A CUALQUIER PUNTO
$S_{local} \leq 80 \text{ m}^2$	Altura local ≤ 12	80	6,30
$S_{local} > 80 \text{ m}^2$	Altura local ≤ 6	60	5,50
	$6 < \text{Altura local} \leq 12$	80	6,30
DETECTORES TÉRMICOS		SUPERFICIE VIGILADA	DISTANCIA MAX. A CUALQUIER PUNTO
$S_{local} \leq 30 \text{ m}^2$	Altura local $\leq 7,5$	30	3,90
$S_{local} > 30 \text{ m}^2$	Altura local $\leq 7,5$	20	3,20





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**9.5.2.- ELEMENTOS COMPONENTES DEL SISTEMA PROYECTADO****Elementos comunes del establecimiento industrial**

- ✓ 1 Central analógica de detección de incendios de 2 lazos, con 250 direcciones por lazo: detectores, módulos, sirenas o pulsadores). Función de auto búsqueda y autodiagnóstico. 250 zonas programables, 20 zonas de visualización de alarma y avería mediante leds, registro histórico de 6.000 eventos, configuración mediante puerto USB, 2 salidas supervisadas de sirenas y 2 salidas de relés libres de tensión configurables en placa. Display gráfico LCD. Salida auxiliar de 24V 500 mA. Cabina de plástico ABS con posibilidad de empotrar. Teclado multilingüe. Conectable a red (F-Network o S-Network) de 32 centrales y repetidores mediante RS485 o fibra óptica. Salida Modbus para integraciones y Contact ID para conexión a CRA (opcionales). Telemantenimiento y control remoto a través de la tarjeta TED-151-CL (Detnov Cloud). [Certificado CPR EN54-2, EN54-4 y EN54-13](#). Precisa de 2 baterías.
- ✓ 1 Fuente de alimentación de 24 V cc, 5 A. Con cargador de baterías, y salida de 24 V protegida por fusible. Montada en caja metálica. Dispone de relé de avería energizado en red del estado de las baterías, entrada de red, fusibles y derivación a tierra. Precisa de 2 baterías.
- ✓ 4 Baterías 12 V cc 7,2 Ah. Baterías de AGM, diseñadas para ofrecer altas descargas en periodos cortos de tiempo.

Elementos específicos del sector de vestuarios y oficinas en el edificio nº 2

- ✓ 4 Pulsadores analógicos manuales de alarma de incendio en la planta de vestuarios y oficinas del edificio nº 2. Rearmables con aislador incorporado, para montaje en superficie. Incorporan led indicador de estado y llave de prueba. Color rojo. Certificados CPR EN54-11 y EN54-17. Con tapas basculantes de protección de plástico, para la protección de los pulsadores. Fabricadas en plástico ABS transparente.
- ✓ Carteles de señalización “Pulsador”, fotoluminiscentes, conforme a la norma UN 23.033, contruidos en lámina de PVC de dimensiones 420 x 594 mm.
- ✓ 2 sirenas interiores con flash direccionable con aislador incorporado para conexión directa al lazo. Bajo consumo. 32 tonos y 3 volúmenes configurables (Bajo, Medio, Alto). Potencia acústica 76 dBA a 117 dBA dependiendo del tono seleccionado. Ocupa una dirección en el lazo. Color rojo. Uso de interior y exterior. IP65. Base alta para entrada de tubo visto.
- ✓ 1 sirena exterior de alarma con flash de exterior bitonal. Alimentación a 24 v cc/200 mA. Color rojo rotulada “Fuego”. Carcasa de policarbonato.
- ✓ Detectores puntuales analógicos ópticos en los locales con atmósfera libre de polvo y de vahos. 22 detectores ópticos en los vestuarios del edificio 2.
- ✓ 1 detector puntual convencional termovelocimétrico de seguridad intrínseca ATEX en el recinto de cernedores de harina.

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palací Tomás

DNI 24.318.069-P

Colegiado Nº 1.094 – Levante





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 6

ESTUDIO ACÚSTICO



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 172 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1.- FINALIDAD	1
2.- REQUISITOS SEGÚN LA LEY 7/2.002	2
3.- DESCRIPCIÓN DEL LOCAL ESPECIFICANDO LOS LOCALES COLINDANTES Y SU SITUACIÓN CON RESPECTO A VIVIENDAS	3
3.1.- PARCELA.....	3
3.2.- NAVE INDUSTRIAL	3
3.3.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS.....	5
3.4.- COLINDANTES	5
4.- RELACIÓN DE LAS FUENTES SONORAS Y VIBRATORIAS	6
5.- NIVELES ESTIMADOS DE EMISIÓN ACÚSTICA DE LAS FUENTES INTERIORES.....	6
5.1.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL INTERIOR DE LA FÁBRICA DE PANADERÍA.....	7
6.- CÁLCULO JUSTIFICATIVO DE LOS NIVELES DE AISLAMIENTO	7
6.1.- AISLAMIENTO DE RUIDO AL EXTERIOR A TRAVÉS DE LAS FACHADAS	9
6.2.- AISLAMIENTO ACÚSTICO A TRAVÉS DE LOS CERRAMIENTOS INTERIORES FRIGORÍFICOS Y/O RESISTENTES AL FUEGO.....	11
6.3.- TOTAL AISLAMIENTO ACÚSTICO (FACHADAS + CERRAMIENTOS INTERIORES FRIGORÍFICOS)	12
6.4.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 7/2.002 EN CUANTO A NIVELES DE AISLAMIENTO ACÚSTICO	12
7.- ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA.....	13
8.- NIVELES DE PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR	13
8.1.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LAS FUENTES INTERIORES.....	13
8.2.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LAS FUENTES EXTERIORES.....	14
8.2.1.- ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA DE LAS FUENTES DE EMISIÓN EXTERIORES.....	15
8.2.2.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LA FÁBRICA DE PANADERÍA DE LAS FUENTES EXTERIORES.....	15
8.3.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA TOTALES EN EL AMBIENTE EXTERIOR.....	16
9.- RUIDOS DE FONDO. NIVEL DE RUIDO EN EL EXTERIOR EN EL ESTADO PREOPERACIONAL.....	17
10.- EVALUACIÓN DE LA INFLUENCIA PREVISIBLE DE LA ACTIVIDAD. IMPACTO ACÚSTICO GENERADO	17
11.- MEDIDAS CORRECTORAS A ADOPTAR	19
12.- CONCLUSIONES.....	19





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

1.- FINALIDAD

El presente estudio acústico, forma parte del **proyecto de solicitud de Licencia Ambiental para la ampliación de la industria de panadería congelada**.

Se pretende justificar el cumplimiento de las condiciones acústicas exigibles a los diversos elementos que componen la edificación de este establecimiento industrial, para el cumplimiento de las determinaciones de:

- Ley 7/2.002 de 3 de diciembre de la Generalitat Valenciana, de Protección contra la Contaminación Acústica con respecto a las condiciones acústicas de las actividades comerciales, industriales y de servicios.
- Decreto 266/2.004, de 3 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen normas de prevención y corrección de la contaminación acústica en relación con actividades.
- Documento Básico DB-HR del Código Técnico de la Edificación.

El objeto del presente anexo es poner de manifiesto la no influencia acústica de la actividad que nos ocupa sobre el entorno, mediante:

1. Determinación del nivel de ruido en el estado preoperacional, mediante elaboración de un informe de los niveles sonoros expresados como LAeq,t en el ambiente exterior del entorno de la actividad, infraestructura o instalación, en **periodo diurno** y en **periodo nocturno**.
2. Nivel de ruido en el estado de explotación, mediante la predicción de los niveles sonoros en el ambiente exterior, durante el **periodo diurno**, y durante el **periodo nocturno**.
3. Evaluación de la influencia previsible de la actividad mediante comparación del nivel acústico en los estados preoperacional y operacional, con los valores límite definidos en la Ley 7/2.002 para las zonas o áreas acústicas que sean aplicables.
4. Definición de las medidas correctoras de la transmisión de ruidos o vibraciones a implantar en la nueva actividad, en caso de resultar necesarias como consecuencia de la evaluación efectuada y previsión de los efectos esperados de estas medidas correctoras.

En el presente documento se detallan los resultados teóricos de aislamiento acústico de los cerramientos del local (fachadas y cerramientos), así como la estimación de los niveles de emisión sonora de la actividad, y los niveles de recepción sonora en zonas colindantes al local.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

2.- REQUISITOS SEGÚN LA LEY 7/2.002

La mínima diferencia estandarizada de niveles DnT,w exigible a los locales situados en edificios de uso residencial o colindantes con edificios de uso residencial y destinados a cualquier actividad con un nivel de emisión superior a 70 dB(A) será de:

- 50 dB para elementos constructivos horizontales y verticales de separación con espacios destinados a uso residencial, si la actividad funciona sólo en horario diurno, y 60 dB si ha de funcionar en horario nocturno, aunque sea sólo de forma limitada.
- 30 dB para elementos constructivos horizontales y verticales de cerramiento exterior, fachadas y cubiertas.

En cualquier caso, el nivel de aislamiento acústico deberá garantizar que los niveles transmitidos al exterior o locales colindantes en las condiciones más desfavorables no excedan los máximos permitidos por la Ley 7/2.002.

Los niveles de recepción en el ambiente exterior, expresados como nivel sonoro continuo equivalente $LA_{eq,T}$, en función del uso dominante de cada zona y del periodo de funcionamiento de la actividad que no deben ser excedidos, son los establecidos en la siguiente tabla:

USO DOMINANTE	$LA_{eq,T}$ (dBA)	
	DÍA	NOCHE
Sanitario y docente	45	35
Residencial	55	45
Terciario	65	55
Industrial	70	60





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

3.- DESCRIPCIÓN DEL LOCAL ESPECIFICANDO LOS LOCALES COLINDANTES Y SU SITUACIÓN CON RESPECTO A VIVIENDAS

3.1.- PARCELA

La parcela donde se encuentra la nave industrial tiene fachadas a C/. Llauradors y a C/. Barranc Pascual. Tiene una superficie de 7.608,00 m², un frente de fachada de 91,80 m en la calle Llauradors, y 75,60 m en la calle Barranc Pascual, y una profundidad media de 100 m. Todo el recinto de la parcela se halla vallado perimetralmente.

El patio del frente de fachada a la calle LLauradors tiene forma trapezoidal con una profundidad media de 18 m. En éste se hallan el foso y muelle de expediciones de productos terminados, un aparcamiento para vehículos con capacidad para 15 turismos (7 de ellos cubiertos con una marquesina), la boca de carga para los camiones cisterna de harina, una EDAR enterrada de capacidad 80.000 l, y un depósito enterrado de agua de capacidad 30.000 l.

El patio del frente de fachada posterior a la calle Barranc Pascual es rectangular con una profundidad de 5 m. En éste se hallan el foso y muelle cubierto del almacén de cartón, un compactador de residuos orgánicos, y 5 plazas de aparcamiento para turismos.

3.2.- NAVE INDUSTRIAL

La nueva nave industrial (edificio nº 2) es de estructura metálica independiente, a base de 2 pórticos inclinados a 2 aguas cada uno, compartiendo la línea de pilares centrales.

Las vigas inclinadas de cubierta son cerchas metálicas.

El edificio está estructurado en 4 bloques constructivos, y cada uno de ellos tiene una altura diferente. El bloque representativo de oficinas y vestuarios tiene fachada a C/. Llauradors. Los otros 3 bloques tienen como fachada la calle Barranc Pascual.

	Altura (m)**
El bloque representativo de oficinas y vestuarios	12,00
La cámara silo de congelados	12,90
El bloque de producción y almacenamiento	12,00
La sala de máquinas y terrazas	11,10

**Las anteriores alturas son respecto a la cota media de la acera

Las cubiertas son de tipo ligero, a base de paneles tipo PIR QUADCORE de 35 mm apoyadas sobre las correas.

Salvo en el frente de fachada representativa, a la que encaran las oficinas y vestuarios, los cerramientos del resto del edificio son paneles frigoríficos autoportantes tipo sandwich de plancha metálica lisa lacada en color blanco, con alma interior de espuma aislante PIR tipo "Quad-Core" de espesor 200 mm.

La estructura metálica del edificio queda desnuda a la vista desde el exterior, disponiendo los cerramientos verticales por dentro de la estructura.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Los cerramientos de las oficinas y vestuarios son de bloque hueco de hormigón de 20x20x40 cm, con revestimiento de paramentos exteriores con mortero monocapa, acabado con piedra proyectada.

La nueva edificación (nave nº 2) se presenta como 2 bloques constructivos.

Bloque constructivo nº 3:

Este bloque constructivo encara a la calle Llauradors. Este primer bloque es un bloque representativo de oficinas y vestuarios en las plantas superiores.

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 12,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a solera del edificio = 11,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la cota media de la acera = 12,00 m
- ✓ La altura de coronación = 14,40 m

En su planta baja se hallan el muelle de expediciones de pan congelado, el lavadero de utillaje, la sala de micronutrientes, la escalera y el hall de acceso al edificio, el almacén de harina, y la cámara de masas madres.

En la planta primera se hallan las oficinas, vestuarios, comedor, RAC, botiquín, sala de ACS y agua fría, y curto ATEX para las soplantes y cernedores de los silos de harina.

La planta segunda es un espacio diáfano, que queda libre a la espera de futuras ampliaciones de las oficinas.

Bloque constructivo nº 4:

El segundo bloque constructivo encara a la calle Barranc Pascual. Este segundo bloque no representativo, está constituido a su vez por otros 2 sub bloques. El sub bloque nº 2.1 es el silo para la cámara de congelados. El resto del edificio es el sub bloque nº 2.2.

Sub bloque nº 4.1 - Silo cámara de congelados

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 20,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la solera del edificio = 12,50 m
- ✓ La altura de cornisa del silo respecto a la cota media de la acera = 12,90 m < 20,00 m
- ✓ La altura de coronación = 15,20 m

Todo este bloque constructivo está constituido por la cámara de productos congelados.

Sub bloque nº 4.2 – Resto del edificio

- ✓ La altura máxima construible según planeamiento = 12,00 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la solera del edificio = 11,60 m
- ✓ La altura de cornisa respecto a la cota media de la acera = 12,00 m
- ✓ La altura de coronación = 14,40 m

En la planta baja se hallan el obrador de masas, la sala de cocción, la sala de enfriado y congelado, la sala de encajado y el almacén de cartón.

En la planta primera se hallan la sala de fermentación, la sala de máquinas, y una terraza plana por encima de la sala de máquinas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

3.3.- SUPERFICIES CONSTRUIDAS

Las superficies construidas afectas a la actividad son:

SUPERFICIES TOTALES CONSTRUIDAS EDIFICIO Nº 1 + EDIFICIO Nº 2	PLANTA BAJA (m ²)	PLANTA PRIMERA (m ²)	PLANTA SEGUNDA (m ²)
FÁBRICA			
Producción y almacenamiento	2.099,00	0,00	0,00
Forjado nº 1: vestuarios y oficinas		284,00	0,00
Forjado nº 2: sala control calidad + sala ACS		112,00	0,00
Forjado nº 3: taller mantenimiento		164,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES FÁBRICA.....	2.099,00	560,00	0,00
TOTAL SUPERFICIE FÁBRICA.....	2.659,00 m²		
AMPLIACIÓN FÁBRICA			
Producción y almacenamiento	3.564,00	0,00	0,00
Forjado nº 4: planta primera de vestuarios y oficinas	0,00	522,00	0,00
Forjado nº 5: planta segunda de oficinas	0,00	0,00	175,00
Forjado nº 6: producción (sala fermentación)	0,00	527,00	0,00
Forjado nº 7: producción (sala de máquinas)	0,00	209,00	0,00
TOTAL SUPERFICIES AMPLIACIÓN FÁBRICA.....	3.564,00	1.258,00	175,00
TOTAL SUPERFICIE AMPLIACIÓN FÁBRICA.....	4.997,00 m²		
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA.....	7.656,00 m²		

3.4.- COLINDANTES

Los colindantes del establecimiento, son los siguientes:

Frente.....	C/. Llauradors
Derecha.....	Solar sin edificar
Izquierda.....	Hispalco S.A.
Fondo.....	C/. Barranc Pascual

Al tratarse de naves industriales, en el contexto de un Polígono Industrial, no existe ningún uso de tipo residencial, sanitario, docente, cultural, recreativo, comercial, administrativo o de oficinas, afectado acústicamente por la actividad a desarrollar.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.- RELACIÓN DE LAS FUENTES SONORAS Y VIBRATORIAS

Las principales fuentes sonoras provocadas en la 2 naves de la ampliación de la actividad serán las producidas por:

De día:

- Las instalaciones frigoríficas en la terraza técnica.
- Otras instalaciones auxiliares en el taller de la primera planta.
- La maquinaria de producción en los obradores de panadería.
- Los vehículos industriales utilizados para el transporte de mercancías y productos (en los momentos puntuales de entrada o salida del establecimiento para la carga o descarga de mercancías y productos).
- Las producidas en las oficinas de administración (teléfonos, ordenadores, fotocopiadoras, impresoras, etc).

De noche:

- Las instalaciones frigoríficas en la terraza técnica.
- Otras instalaciones auxiliares en el taller de la primera planta.
- La maquinaria de producción en los obradores de panadería.

5.- NIVELES ESTIMADOS DE EMISIÓN ACÚSTICA DE LAS FUENTES INTERIORES

El **proceso industrial (fabricación de panadería)**, se realiza en el interior de las naves del establecimiento industrial.

Los cerramientos de las naves de la ampliación de la actividad, están realizados con paneles aislantes frigoríficos Quadcore autoportantes de 20 cm. de espesor, y/o con bloques huecos de hormigón de 20x20x40 cm., y la tabiquería interior es de paneles aislantes frigoríficos Quadcore autoportantes, de espesores variables según la temperatura del recinto.

Los cerramientos de la zona delantera de oficinas están realizados con bloques huecos de hormigón de 12x20x40 cm. y/o 20x20x40 cm.

El taller de mantenimiento está realizado con bloques huecos de hormigón de 20x20x40 cm, en su fachada lateral, y de panel aislante fonoacústico perforado de lana de roca de 10 cm. de espesor en su fachada frontal.

Los cerramientos de las nave en la zona delantera de oficinas, están realizados con bloques huecos de hormigón de 20x20x40 cm., revestidos interiormente de paneles aislantes frigoríficos Quadcore autoportantes en la zona de obradores, y revestidos interiormente con un trasdosado autoportante de 60,5 mm de espesor, compuesto por placa de yeso laminado de 12,5 mm de espesor en la zona de oficinas.

Se realiza por tanto el estudio de emisión acústica del **proceso industrial de fabricación de panadería**, en las ampliación de la actividad, evaluando los niveles sonoros en el exterior, una vez atenuados a través de las fachadas y de los tabiques aislantes que compartimentan interiormente el establecimiento.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

5.1.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL INTERIOR DE LA FÁBRICA DE PANADERÍA

FUENTES DE EMISIÓN ACÚSTICA	UBICACIÓN	dB(A) emitidos*
De día:		
Arrastre de objetos	Interior nave	65,00
Evaporadores cámara congelados y túnel congelación	Interior nave	87,00
Evaporadores cámaras fermentación y climatización	Interior nave	70,00
Maquinaria en obradores	Interior nave	70,00

* Valores aproximativos

FUENTES DE EMISIÓN ACÚSTICA	UBICACIÓN	dB(A) emitidos*
De noche:		
Evaporadores cámara congelados y túnel congelación	Interior nave	87,00
Evaporadores cámaras fermentación y climatización	Interior nave	70,00
Maquinaria en obradores	Interior nave	70,00

* Valores aproximativos

El nivel total por la acción de todos los elementos del proceso industrial, funcionando simultáneamente, tanto en periodo diurno como en periodo nocturno, es:

$$L = 10 \log \sum 10^{L_i/10}$$

De día:

$$L_1 = 10 \times \log (10^{65/10} + 10^{87/10} + 10^{70/10} + 10^{70/10}) = 10 \times 7,54 = \mathbf{87,19 \text{ dB(A)}} > 70 \text{ dB(A)}$$

De noche:

$$L_1 = 10 \times \log (10^{87/10} + 10^{70/10} + 10^{70/10}) = 10 \times 7,54 = \mathbf{87,17 \text{ dB(A)}} > 60 \text{ dB(A)}$$

6.- CÁLCULO JUSTIFICATIVO DE LOS NIVELES DE AISLAMIENTO

No existe uso residencial en las parcelas medianeras, por lo que, en principio, no procede la justificación del punto 2 del artículo 35 de la Ley 7/2.002 de protección contra la contaminación acústica.

“La mínima diferencia estandarizada de niveles DnT,w exigible a los locales situados en edificios de uso residencial o colindantes con edificios de uso residencial y destinados a cualquier actividad con un nivel de emisión superior a 70 dB(A) será de:

- 50 dB para elementos constructivos horizontales y verticales de separación con espacios destinados a uso residencial, si la actividad funciona sólo en horario diurno, y 60 dB si ha de funcionar en horario nocturno, aunque sea sólo de forma limitada
- 30 dB para elementos constructivos horizontales y verticales de cerramiento exterior, fachadas y cubiertas.”





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

Se estudian a continuación, para uso dominante industrial, el nivel de aislamiento de los cerramientos del recinto industrial de la actividad, para comprobar la transmisión de ruido al exterior, que en ningún caso superará:

- Según Ley 7/2.002, para uso industrial: 70 dB(A) de día, y 60 dB(A) de noche

Dado que la actividad objeto de este proyecto, se realizará tanto de día como de noche, se justificará la transmisión durante el periodo diurno y durante el periodo nocturno.

La ampliación de la fábrica de panadería, objeto de este proyecto, dispone de tres fachadas al exterior, encarada la fachada principal a la calle Llaurador, la fachada trasera a la calle Barranc Pascual, y la fachada lateral derecha a un vecino colindante.

- Fachada principal a la C/. Llauradors
- Fachada derecha a solar sin edificar
- Fachada trasera a la C/. Barranc Pascual

La estimación teórica de los valores del aislamiento a ruido aéreo de los elementos constructivos verticales y horizontales, se realiza por contraste con los valores fijados en las tablas de la Norma NBE-CA-88, tablas del DB-HR del CTE, o tablas de manuales básicos de PLADUR/ISOVER y paneles sandwich de PERFRISA.

Se determina para la presente actividad, un nivel interior de ruido aéreo L de:

	L (dB(A))	
	De día	De noche
Edificio nº 1 / Fábrica panadería	87,19	87,17



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

6.1.- AISLAMIENTO DE RUIDO AL EXTERIOR A TRAVÉS DE LAS FACHADAS

Para calcular el aislamiento acústico global a ruido aéreo de este tipo de particiones, se tendrá en cuenta las superficies ciegas y la de ventanas y huecos de puertas de las naves:

SUPERFICIES CIEGAS, DE VENTANAS Y DE PUERTAS

En Edificio ampliación actividad:

• **Cerramientos de la fachada a la Calle Llauradors:**

Cerramientos de bloques huecos de hormigón de 20x20x40 cm., enfoscados de cemento.

“Tabiques bloque hueco de hormigón de 20 cm. de espesor, revestidos, masa unitaria 500,00 Kg./m² y aislamiento acústico 57,00 dB(A)”

$$R \approx 57,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a Calle Llauradors

Superficie = 657,00 m²

Cerramientos de bloques huecos de hormigón de 12x20x40 cm., enfoscados de cemento.

“Tabiques bloque hueco de hormigón de 12 cm. de espesor, revestidos, masa unitaria 210,00 Kg./m² y aislamiento acústico 43,00 dB(A)”

$$R \approx 43,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a Calle Llauradors

Superficie = 54,00 m²

• **Puertas metálicas de la fachada a la Calle Llauradors:**

Puertas de chapa metálica, espesor 1,20 mm., masa unitaria 9,50 Kg/m², con aislamiento acústico R = 8 dB(A)

$$R \approx 8,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a Calle Llauradors

Superficie = 17,00 m²

• **Ventanas acristaladas de la fachada a la Calle Llauradors:**

Puertas y ventanas de carpintería sin clasificar (nos basamos, por aproximación, en el Anexo 3 de la NBE-CA-88, punto 3.2.4.2. “Ventanas simples”, para realizar la estimación del aislamiento acústico):

“Ventanas de carpintería A-1, y cualquier tipo de acristalamiento, con aislamiento acústico R ≤ 15 dBA.

$$R \approx 15,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a Calle Llauradors

Superficie = 62,00 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

• **Cerramientos de la fachada al solar sin edificar:**

Cerramientos de paneles sándwich frigoríficos autoportantes tipo Quad Core de 20 cm. de espesor.

$$R \approx 22,17 \text{ dB(A)}$$

Fachada a solar sin edificar

Superficie = 968,00 m²

• **Puertas metálicas de la fachada al solar sin edificar:**

- Puertas de chapa metálica, espesor 1,20 mm., masa unitaria 9,50 Kg/m², con aislamiento acústico R = 8 dB(A)

$$R \approx 8,00 \text{ dB(A)}$$

- Fachada a solar sin edificar

Superficie = 35,00 m²

• **Ventanas acristaladas de la fachada al solar sin edificar:**

Ventanas de carpintería sin clasificar (nos basamos, por aproximación, en el Anexo 3 de la NBE-CA-88, punto 3.2.4.2. "Ventanas simples", para realizar la estimación del aislamiento acústico):

"Ventanas de carpintería A-1, y cualquier tipo de acristalamiento, con aislamiento acústico $R \leq 15 \text{ dBA}$."

$$R \approx 15,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a solar sin edificar

Superficie = 4,00 m²

• **Cerramientos de la fachada a la Calle Barranc Pascual:**

Cerramientos de paneles sándwich frigoríficos autoportantes tipo Quad Core de 20 cm. de espesor.

- $R \approx 22,17 \text{ dB(A)}$

Fachada a la Calle Barranc Pascual

Superficie = 305,00 m²

Cerramientos de paneles sándwich autoportantes de lana de roca fisurados acústicos de 10 cm. de espesor.

$$R \approx 37,00 \text{ dB(A)}$$

Fachada a la Calle Barranc Pascual

Superficie = 71,00 m²

• **Puertas metálicas de la fachada a la Calle Barranc Pascual:**

- Puertas de chapa metálica, espesor 1,20 mm., masa unitaria 9,50 Kg/m², con aislamiento acústico R = 8 dB(A)

$$R \approx 8,00 \text{ dB(A)}$$

- Fachada a la Calle Barranc Pascual

Superficie = 28,00 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

- **Ventanas acristaladas de la fachada a la Calle Barranc Pascual:**
- Ventanas de carpintería sin clasificar (nos basamos, por aproximación, en el Anexo 3 de la NBE-CA-88, punto 3.2.4.2. “Ventanas simples”, para realizar la estimación del aislamiento acústico):

“Ventanas de carpintería A-1, y cualquier tipo de acristalamiento, con aislamiento acústico $R \leq 15$ dBA.

$$R \approx 15,00 \text{ dB(A)}.$$

- Fachada a la Calle Barranc Pascual Superficie = 4,00 m²

AISLAMIENTO ACÚSTICO TOTAL DE LAS FACHADAS

El aislamiento acústico global de las fachadas viene dado por:

$$A_g = 10 \times \log \frac{\sum S_i}{\sum \frac{S_i}{10^{a_i/10}}}$$

donde S_i y a_i son las superficies y aislamientos de las zonas ciegas, ventanas y huecos de puerta, respectivamente.

Tenemos que el aislamiento resultante de las fachadas es:

UBICACIÓN FACHADA	AISLAMIENTO RESULTANTE dB(A)
Fachada a Calle Llauradors	22,29
Fachada a solar sin edificar	19,50
Fachada a Calle Barranc Pascual	18,03

6.2.- AISLAMIENTO ACÚSTICO A TRAVÉS DE LOS CERRAMIENTOS INTERIORES FRIGORÍFICOS Y/O RESISTENTES AL FUEGO

El aislamiento acústico proporcionado por particiones simples constituidas por materiales homogéneos es función casi exclusiva de su masa, siendo aplicables las ecuaciones siguientes que determinan el aislamiento R valorado en dBA, en función de la masa por unidad de superficie m, expresada en Kg/m².

$$m \leq 150 \text{ Kg/m}^2 \dots\dots\dots R = 16,6 \log m + 5,0; \text{ en dBA}$$

$$m \geq 150 \text{ Kg/m}^2 \dots\dots\dots R = 36,5 \log m - 38,5; \text{ en dBA}$$

Los cerramientos frigoríficos utilizados en esta industria son paneles sándwich aislantes autoportantes, constituidos por 2 planchas de acero de 0,5 mm de espesor, con alma interior de espuma rígida Quad Core. Aplicando las anteriores fórmulas, el aislamiento acústico proporcionado por estos paneles, en función de su espesor, será el siguiente:

Panel de 60 mm	18,97 dBA
Panel de 100 mm	20,03 dBA
Panel de 150 mm	21,39 dBA
Panel de 200 mm	22,17 dBA



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

El aislamiento acústico proporcionado por estos tabiques de paneles aislantes, en la nave del establecimiento, será:

Fachada la Calle LLauradorspaneles 60 mm. 18,97 dBA
paneles 100 mm. 20,03 dBA

6.3.- TOTAL AISLAMIENTO ACÚSTICO (FACHADAS + CERRAMIENTOS INTERIORES FRIGORIFICOS)

El aislamiento total acústico proporcionado por estos tabiques de paneles aislantes, en cada una de las naves del establecimiento, será:

PUNTO Nº	UBICACIÓN FACHADA	Aislamiento fachadas dB(A)	Aislamiento cerramientos interiores dB(A)	AISLAMIENTO RESULTANTE dB(A)
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	22,29	20,03	44,32
2	Fachada Calle LLauradors - lavader	22,29	18,97	41,26
3	Fachada Calle LLauradors - silos	22,29	20,03	44,32
4	Fachada solar – silos y obrador	19,50	0,00	19,50
5	Fachada solar – cocción y enfriam.	19,50	0,00	19,50
6	Fachada Calle Barranc - muelle	18,03	0,00	18,03
7	Fachada Calle Barranc - taller	18,03	0,00	18,03

6.4.- CUMPLIMIENTO DE LA LEY 7/2.002 EN CUANTO A NIVELES DE AISLAMIENTO ACÚSTICO

Veamos a modo de resumen si los niveles estimados de aislamiento acústico a ruido aéreo (uso dominante industrial), cumplen con lo establecido en la Ley 7/2.002.

AISLAMIENTO ACÚSTICO				
Punto Nº	Elemento constructivo	Nivel teórico de aislamiento	Nivel exigible (Ley 7/2.002)	¿Cumple?
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	44,32	---- dBA*	Sí
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	41,26	---- dBA*	Sí
3	Fachada Calle LLauradors - silos	44,32	---- dBA*	Sí
4	Fachada solar – silos y obrador	19,50	---- dBA*	Sí
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	19,50	---- dBA*	Sí
6	Fachada Calle Barranc - muelle	18,03	---- dBA*	Sí
7	Fachada Calle Barranc - taller	18,03	---- dBA*	Sí

* No queda reflejado en la Ley 7/2.002 el nivel de aislamiento mínimo exigido a actividades NO COLINDANTES CON USO RESIDENCIAL.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

7.- ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA

Cuando un sonido es emitido desde una fuente de sonido (fuente de sonido puntual) el sonido se esparce sobre un espacio en forma de esfera, por lo que (onda de superficie esférica) el nivel de presión sonora será inversamente proporcional al cuadrado de la distancia. En otras palabras, cada vez que se duplica la distancia el nivel de presión sonora es atenuado en 6 dB.

Para los cálculos, la relación entre una cierta distancia cualquiera y distancia tomada como referencia, afectada esta relación por el operador logarítmica multiplicada por 20 da por resultado la atenuación del nivel de presión sonora.

$$P_s = 20 \log (r_2 / r_1) \text{ (dB)}$$

Donde:

- r₁: Distancia tomada como referencia (generalmente 1 metro)
- r₂: Distancia a la cual se quiere calcular la atenuación

ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA				
Punto N°	Pieza contigua	r ₁ (m.)	r ₂ (m.)	P _s dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	1,00	17,00	24,61
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	1,00	14,00	22,92
3	Fachada Calle LLauradors - silos	1,00	22,00	26,85
4	Fachada solar – silos y obrador	1,00	3,00	9,54
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	1,00	3,00	9,54
6	Fachada Calle Barranc - muelle	1,00	5,00	13,98
7	Fachada Calle Barranc - taller	1,00	5,00	13,98

8.- NIVELES DE PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR

8.1.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LAS FUENTES INTERIORES

El nivel máximo de recepción exterior, sin considerar el ruido de fondo, lo cual nos da un porcentaje de seguridad en los cálculos, será:

$$N_{TR} = N_{IR} - N_T - P_s$$

Donde:

- N_{IR}: Nivel interior de ruido en aéreo en dBA
- N_T: Nivel teórico de aislamiento de los cerramientos en dBA
- P_s: Nivel de atenuación de la presión sonora en dBA
- N_{TR}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior en dBA





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

De día:

PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR					
Punto Nº	Pieza contigua	NIR dBA	NT dBA	PS dBA	N _{TR} dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	87,19	44,32	24,61	18,26
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	87,19	41,26	22,92	23,01
3	Fachada Calle LLauradors - silos	87,19	44,32	26,85	16,02
4	Fachada solar – silos y obrador	87,19	19,50	9,54	58,15
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	87,19	19,50	9,54	58,15
6	Fachada Calle Barranc - muelle	87,19	18,03	13,98	55,18
7	Fachada Calle Barranc - taller	87,19	18,03	13,98	55,18

De noche:

PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR					
Punto Nº	Pieza contigua	NIR dBA	NT dBA	PS dBA	N _{TR} dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	87,17	44,32	24,61	18,24
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	87,17	41,26	22,92	22,99
3	Fachada Calle LLauradors - silos	87,17	44,32	26,85	16,00
4	Fachada solar – silos y obrador	87,17	19,50	9,54	58,13
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	87,17	19,50	9,54	58,13
6	Fachada Calle Barranc - muelle	87,17	18,03	13,98	55,16
7	Fachada Calle Barranc - taller	87,17	18,03	13,98	55,16

8.2.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LAS FUENTES EXTERIORES

FUENTES DE EMISIÓN ACÚSTICA	UBICACIÓN	dB(A) emitidos*
De día: <i>Instalaciones frigoríficas en terraza exterior</i>	<i>Exterior nave</i>	<i>75,00</i>

* Valores aproximativos

FUENTES DE EMISIÓN ACÚSTICA	UBICACIÓN	dB(A) emitidos*
De noche: <i>Instalaciones frigoríficas en terraza exterior</i>	<i>Exterior nave</i>	<i>75,00</i>

* Valores aproximativos





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

8.2.1.- ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA DE LAS FUENTES DE EMISIÓN EXTERIORES

- **En la terraza exterior para instalaciones frigoríficas**

De día y noche:

ATENUACIÓN DEL NIVEL DE PRESIÓN SONORA				
Punto N°	Pieza contigua	r ₁ (m.)	r ₂ (m.)	P _s dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	1,00	90,00	39,08
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	1,00	100,00	40,00
3	Fachada Calle LLauradors - silos	1,00	110,00	40,83
4	Fachada solar – silos y obrador	1,00	83,00	38,38
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	1,00	46,00	33,26
6	Fachada Calle Barranc - muelle	1,00	23,00	27,23
7	Fachada Calle Barranc - taller	1,00	11,00	20,83

8.2.2.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA EN EL EXTERIOR DE LA FÁBRICA DE PANADERÍA DE LAS FUENTES EXTERIORES

El nivel máximo de recepción exterior, sin considerar el ruido de fondo, lo cual nos da un porcentaje de seguridad en los cálculos, será:

$$N_{TR} = N_R - P_S$$

Donde:

- N_R: Nivel de ruido en aéreo en dBA
- P_S: Nivel de atenuación de la presión sonora en dBA
- N_{TR}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior en dBA

- **En la terraza exterior para instalaciones frigoríficas**

De día y noche:

PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR				
Punto N°	Pieza contigua	NR dBA	PS dBA	N _{TR} dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	75,00	39,08	35,92
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	75,00	40,00	35,00
3	Fachada Calle LLauradors - silos	75,00	40,83	34,17
4	Fachada solar – silos y obrador	75,00	38,38	36,62
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	75,00	33,26	41,74
6	Fachada Calle Barranc - muelle	75,00	27,23	47,77
7	Fachada Calle Barranc - taller	75,00	20,83	54,17





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

Niveles de emisión acústica en el exterior de la fábrica de panadería

El nivel total por la acción de todos los elementos del proceso industrial, funcionando simultáneamente, tanto en periodo diurno como en periodo nocturno, es:

$$L = 10 \log \sum_i 10^{L_i/10}$$

Donde:

N_{TR1}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior de la terraza exterior

PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR			
Punto Nº	Pieza contigua	N _{TR1} dBA	N _{TR} dBA
1	Fachada Calle LLauradors – Muelle	48,08	48,08
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	45,46	45,46
3	Fachada Calle LLauradors - silos	47,77	47,77
4	Fachada solar – silos y obrador	42,96	42,96
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	49,44	49,44
6	Fachada Calle Barranc - muelle	48,08	48,08
7	Fachada Calle Barranc - taller	49,89	49,89

8.3.- NIVELES DE EMISIÓN ACÚSTICA TOTALES EN EL AMBIENTE EXTERIOR

El nivel total por la acción de todos los elementos interiores y exteriores del proceso industrial, funcionando simultáneamente, tanto en periodo diurno como en periodo nocturno, es:

$$L = 10 \log \sum_i 10^{L_i/10}$$

Donde:

N_{TRI}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior de las emisiones interiores
 N_{TRE}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior de las emisiones exteriores
 N_{TR}: Nivel teórico de recepción en el ambiente exterior total

De día y noche:

PERTURBACIÓN SONORA EN EL ESTADO DE EXPLOTACIÓN EN EL AMBIENTE EXTERIOR				
Punto Nº	Pieza contigua	N _{TRI} dBA	N _{TRE} dBA	N _{TR} dBA
1	Fachada Calle LLauradors – muelle	35,92	48,08	48,34
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	35,00	45,46	45,83
3	Fachada Calle LLauradors - silos	34,17	47,77	47,96
4	Fachada solar – silos y obrador	36,62	42,96	43,87
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	41,74	49,44	50,12
6	Fachada Calle Barranc - muelle	47,77	48,08	50,94
7	Fachada Calle Barranc - taller	54,17	49,89	55,55

Según Ley 7/2.002: Los niveles teóricos de recepción en el exterior son inferiores a los 70 dB(A) en periodo diurno, e inferiores a 60 dB(A) en periodo nocturno.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

9.- RUIDOS DE FONDO. NIVEL DE RUIDO EN EL EXTERIOR EN EL ESTADO PREOPERACIONAL

En el entorno de la actividad, estimamos los siguientes niveles sonoros de fondo en el ambiente exterior, en ambiente diurno/nocturno:

Calles asfaltadas, tráfico poco denso, con paso de vehículos pesados.	48 dB(A)
---	----------



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

10.- EVALUACIÓN DE LA INFLUENCIA PREVISIBLE DE LA ACTIVIDAD. IMPACTO ACÚSTICO GENERADO

En este apartado, trataremos de evaluar la diferencia de niveles de ruido entre el estado de explotación y el estado preoperacional. Se trata de estimar la variación del nivel sonoro entre el estado de “actividad parada” y el estado “actividad en explotación”, para comprobar si dicho incremento va a repercutir de una manera negativa en el entorno. Para ello tendremos en cuenta los niveles de recepción sonora en el exterior en zonas próximas a la actividad en estudio.

Para poder comparar ambos estados, a los valores estimados en estado de explotación (niveles precedidos), añadiremos el ruido de fondo estimado en estado preoperacional, que es de 48 dB(A).

De día:

1.- *Fachada Calle Llauradors - Muelle – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{48,34/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,118 = 51,18 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

2.- *Fachada Calle Llauradors - Lavadero – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{45,83/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,006 = 50,06 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

3.- *Fachada Calle Llauradors - Silos – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{47,96/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,099 = 50,99 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

4.- *Fachada Solar sin edificar – Silos y obrador – Pieza contigua solar sin edificar:*

$$L = 10 \times \log (10^{43,87/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 4,942 = 49,42 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

5.- *Fachada Solar sin edificar – Cocción y enfriamiento – Pieza contigua solar sin edificar:*

$$L = 10 \times \log (10^{50,12} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,220 = 52,20 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

6.- *Fachada Calle Barranc Pascual – Muelle – Pieza contigua C. Barranc Pascual:*

$$L = 10 \times \log (10^{50,94/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,272 = 52,72 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$

7.- *Fachada Calle Barranc Pascual – Taller – Pieza contigua C. Barranc Pascual:*

$$L = 10 \times \log (10^{55,55/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,625 = 56,25 \text{ dBA} < 70,00 \text{ dBA}$$



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

PUNTO Nº	PIEZA CONTIGUA	RUIDO EN ESTADO EXPLOTACIÓN dBA	RUIDO DE FONDO dBA	IMPACTO ACÚSTICO dBA
1	Fachada Calle LLauradors – muelle	51,18	48,00	3,18
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	50,06	48,00	2,06
3	Fachada Calle LLauradors - silos	50,99	48,00	2,99
4	Fachada solar – silos y obrador	49,42	48,00	1,42
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	52,20	48,00	4,20
6	Fachada Calle Barranc - muelle	52,72	48,00	4,72
7	Fachada Calle Barranc - taller	56,25	48,00	8,25

De noche:

1.- *Fachada Calle Llauradors - Muelle – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{48,34/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,118 = 51,18 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

2.- *Fachada Calle Llauradors - Lavadero – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{45,83/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,006 = 50,06 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

3.- *Fachada Calle Llauradors - Silos – Pieza contigua Calle Llauradors:*

$$L = 10 \times \log (10^{47,96/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,099 = 50,99 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

4.- *Fachada Solar sin edificar – Silos y obrador – Pieza contigua solar sin edificar:*

$$L = 10 \times \log (10^{43,87/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 4,942 = 49,42 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

5.- *Fachada Solar sin edificar – Cocción y enfriamiento – Pieza contigua solar sin edificar:*

$$L = 10 \times \log (10^{50,12} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,220 = 52,20 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

6.- *Fachada Calle Barranc Pascual – Muelle – Pieza contigua C. Barranc Pascual:*

$$L = 10 \times \log (10^{50,94/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,272 = 52,72 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

7.- *Fachada Calle Barranc Pascual – Taller – Pieza contigua C. Barranc Pascual:*

$$L = 10 \times \log (10^{55,55/10} + 10^{48/10}) = 10 \times 5,625 = 56,25 \text{ dBA} < 60,00 \text{ dBA}$$

PUNTO Nº	PIEZA CONTIGUA	RUIDO EN ESTADO EXPLOTACIÓN dBA	RUIDO DE FONDO dBA	IMPACTO ACÚSTICO dBA
1	Fachada Calle LLauradors – muelle	51,18	48,00	3,18
2	Fachada Calle LLauradors - lavadero	50,06	48,00	2,06
3	Fachada Calle LLauradors - silos	50,99	48,00	2,99
4	Fachada solar – silos y obrador	49,42	48,00	1,42
5	Fachada solar – cocción y enfriamiento	52,20	48,00	4,20
6	Fachada Calle Barranc - muelle	52,72	48,00	4,72
7	Fachada Calle Barranc - taller	56,25	48,00	8,25





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

De los resultados obtenidos, podemos concluir que los niveles de ruido producidos por la actividad en estudio apenas aportan una contribución de ruido, nunca superior en 8,25 dB(A) sobre el nivel de ruido de fondo estimado, resultando un nivel de ruido en el estado de explotación no superior a 70 dB(A) en periodo diurno, y no superior a 60 dB(A) en periodo nocturno.

11.- MEDIDAS CORRECTORAS A ADOPTAR

“A la hora de aplicar medidas correctoras, se tendrá en cuenta la localización de los puntos más sensibles al ruido, teniendo en cuenta que la actividad en estudio se ubica en un suelo industrial.”

“Se recomienda como medida preventiva, la limpieza habitual de la maquinaria, y su correcto mantenimiento, así como unos anclajes adecuados para evitar vibraciones que aumenten el nivel generado por dicha maquinaria. Estos anclajes deberán tener en cuenta las características de la maquinaria, así como el peso y las frecuencias críticas de cada una de ellas.”

En principio, en base a los resultados de este estudio, cabría no adoptar ninguna medida correctora, dado que los niveles de recepción acústica en el ambiente exterior estarán comprendidos entre 49,42 dB(A) y 56,25 dB(A) tanto de día como de noche, ambos inferiores a los niveles máximos admisibles para uso industrial de 70 dBA en periodo diurno, y 60 dB(A) en periodo nocturno, según la Ley 72.002

Los equipos frigoríficos en la terraza de máquinas, disponen en sus apoyos de amortiguadores de termo caucho acelerado. Estos amortiguadores reducen considerablemente las vibraciones de la maquinaria, por lo que evitan transmisiones de ruido por vía estructural

12.- CONCLUSIONES

Una vez realizados los cálculos, se estima que los niveles teóricos obtenidos aseguran que en ningún momento se superarán los límites establecidos para zonas de uso industrial, según la Ley 7/2.002 de 3 de diciembre de protección contra la contaminación acústica, que estipula dicho valor en 70 dB(A) para horario diurno, y 60 dB(A) para horario nocturno.

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palaci Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado nº 1.094 – Levante



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 7

CUMPLIMIENTO DEL CTE- DB SUA EN OFICINAS, VESTUARIOS Y COMEDOR



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 193 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1.- OBJETO.....	1
2.- DEFINICIÓN DE LA OBRA PROYECTADA EN LOS VESTUARIOS, COMEDOR Y OFICINAS... 1	1
3.- EXIGENCIA BÁSICA SUA 9: ACCESIBILIDAD	2
4.- ELEMENTOS ACCESIBLES EN ITINERARIO ACESIBLE	3





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

1.- OBJETO

El presente Anexo a la Memoria, tiene por objeto justificar el DB SUA 9 “Accesibilidad” del CTE de los vestuarios y servicios sanitarios en el edificio nº 2 proyectado para la ampliación de la industria

La actual planta de vestuarios y oficinas en el edificio nº 1, no cumple con criterios de accesibilidad.

La solución de accesibilidad a la planta de vestuarios y oficinas del edificio nº 2, dará solución de accesibilidad a la planta de vestuarios y oficinas del edificio nº 1, tras la apertura de un hueco de paso entre ambos recintos.

2.- DEFINICIÓN DE LA OBRA PROYECTADA EN LOS VESTUARIOS, COMEDOR Y OFICINAS

Patio en fachada principal:

Rampa accesible hasta puerta de entrada al edificio.

Planta baja:

Escalera y ascensor accesible con desembarques en la planta primera y planta segunda.

Planta primera:

La planta primera se estructura en 2 zonas. Una zona para uso administrativo, y otra zona para vestuarios y comedor del personal de producción.

En la zona administrativa: 1 cuarto botiquín y 1 cuarto para el RAC. El resto de espacio, para despachos administrativos a realizar con mamparas divisorias modulares.

En la zona de vestuarios y comedor: 1 aseo accesible, 1 vestuario para hombres, 1 vestuario para mujeres, 1 comedor, y un vestíbulo de independencia con paso a la sala de fermentación (sector nº 5 / producción).

Planta segunda:

La planta segunda es un espacio diáfano sin distribución interior, salvo unos servicios sanitarios. Este espacio servirá para futuras ampliaciones en función de las necesidades de la fábrica: sala de ensayos de cocción, sala show room de productos terminados, laboratorio de calidad, etc.

SUPERFICIES CONSTRUIDAS

Uso	Vestuarios, comedor y oficinas
Superficie en planta baja	46 m ²
Superficie en planta primera.....	522 m ²
Superficie en planta segunda	175 m ²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada

3.- EXIGENCIA BÁSICA SUA 9: ACCESIBILIDAD

Crterios generales de aplicación del Decreto 65/2.019 de 26 de abril, del Consell, de regulación de accesibilidad en la edificación

Artículo 16. Accesibilidad entre plantas del edificio

Los edificios dispondrán de ascensor accesible o rampa accesible que comunique las plantas de entrada accesible al edificio con las plantas que no sean de ocupación nula en los siguientes casos:

- a) Cuando haya que salvar más de 2 plantas desde alguna entrada principal accesible al edificio.
- b) Cuando la suma de las superficies útiles (ver definición nel anejo SI A del DB SI) de todas las plantas distintas a las de entrada accesible al edificio sea superior a 200 m², excluida la superficie de las zonas de ocupación nula.
- c) Cuando las plantas tengan elementos accesibles, tales como plazas de aparcamiento accesibles, alojamientos accesibles, o plazas reservadas.
- d) Cuando las plantas distintas a las de entrada accesible al edificio tengan zonas de uso público.

No hay que salvar más de 2 plantas, pero las plantas primera y segunda precisan de un ascensor accesible, por el criterio b)., considerando que la suma de superficies útiles supera los 200 m², excluida la superficie de las zonas de ocupación nula.

Superficies útiles con ocupación:

Uso administrativo planta primera	37,50 m ²
Uso administrativo planta segunda	129,30 m ²
Aseos y vestuarios de fábrica	126,60 m ²
Vestuario accesible	6,10 m ²
Comedor de fábrica	61,40 m ²
Total superficies con ocupación.....	360,90 m² > 200 m²

Superficies útiles sin ocupación (ocupación nula):

Botiquín.....	9,50 m ²
RAC	13,30 m ²
Almacén	4,40 m ²
SAS.....	22,30 m ²
Pasillos zona vestuarios	81,40 m ²
Pasillos zona oficinas.....	57,50 m ²
Sala ACS + agua fría + cernedores harina	40,15 m ²
Total superficies con ocupación.....	228,55 m²





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Artículo 18. Dotación de elementos accesibles

- a) *Servicios higiénicos accesibles: siempre que sea exigible la existencia de aseos o de vestuarios por alguna disposición legal de obligado cumplimiento, existirá la dotación de servicios higiénicos accesibles que se indica en la tabla 4 y se dispondrá al menos un servicio higiénico accesible en cada núcleo de servicios higiénicos (incrementando la dotación indicada en la tabla 4 si fuera preciso)*

Tabla 4. Número de servicios higiénicos accesibles.

Aseos	1 aseo accesible por cada 10 unidades o fracción de inodoros instalados, pudiendo ser de uso compartido por ambos sexos.
En cada vestuario	1 cabina de vestuario accesible, 1 aseo accesible y 1 ducha accesible por cada 10 unidades o fracción de los instalados En el caso de que el vestuario no esté distribuido en cabinas individuales, se dispondrá al menos 1 cabina accesible

Se habilitará un aseo o vestuario accesible por cada 10 inodoros:

Número de inodoros 4 Ud.
Número de vestuarios accesibles..... 1 Ud.

4.- ELEMENTOS ACCESIBLES EN ITINERARIO ACESIBLE

RAMPA ACCESIBLE EN EL PATIO DEL FRENTE DE FACHADA PRINCIPAL

Esta rampa salva el desnivel de 1,46 m existente entre el patio de aparcamiento de vehículos y el desembarque en planta baja de la escalera nº 6 del recinto de oficinas y vestuarios.

Pendiente 4,27 % y 6 % ≤ 6 %
Longitud tramo recto nº 1 21,00 m > 6 m
Longitud tramo recto nº 2 8,90 m > 6 m
Ancho útil..... 2 m ≥ 1,20 m
Longitud de la meseta 3,36 m ≥ 1,20 m

ASCENSOR ACCESIBLE

A instalar en el recinto de la escalera nº 6, en el edificio representativo de oficinas y vestuarios, formando parte del itinerario accesible desde la planta baja a las plantas primera y segunda.

- Norma UNE EN 81-70:2022 + A1:2.022
- Con una puerta enfrentada y 3 paradas (plantas baja, primera y segunda)
- Dimensiones mínimas : 1,10 x 1,40 m
- Botonera con caracteres en Braille y en alto relieve





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

VESTUARIO ACCESIBLE

Situado en la planta primera. El vestuario accesible debe de cumplir con los siguientes requisitos (entre otros):

- Está comunicado con un itinerario accesible
- Espacio de circulación
 - Anchura libre de paso $\geq 1,20$ m
 - Espacio para giro de diámetro $\emptyset 1,50$ m libre de obstáculos
 - Anchura libre de paso de la puerta $\emptyset 0,80$ m
- Duchas accesibles, vestuarios accesibles
 - Dimensiones de la plaza de usuarios de silla de ruedas $0,80 \times 1,20$ m
 - Dispone de barras de apoyo, mecanismos, accesorios y asientos de apoyo diferenciados cromáticamente del entorno

Paterna, noviembre de 2.025

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palací Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado nº 1.094 – Levante





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 8

MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS ALIMENTOS



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 199 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1.- OBJETO.....	1
2.- RTS DE FABRICACIÓN DE PANADERÍA	1
3.- RTS DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS.....	1
4.- CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO Y DEL MATERIAL.....	2
5.- LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA	4
5.1.- EQUIPOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	4
5.2.- HIGIENE DEL PERSONAL.....	5
5.3.- DESINSECTACION.....	5
5.4.- ELIMINACION DE ROEDORES	6





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

1.- OBJETO

Justificación de cumplimiento de todas las exigencias recogidas en la legislación vigente en materia de medidas higiénico-sanitarias de los alimentos.

2.- RTS DE FABRICACIÓN DE PANADERÍA

Por Real Decreto 176/2.013 de 8 de marzo, queda derogado el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales, y los apartados 3.20.36 a 3.20.45 de la sección 4.^a del capítulo XX del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Normativa de aplicación

- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan

La norma de calidad para el pan no regula las condiciones técnico sanitarias de los locales para la producción del pan.

3.- RTS DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS

Queda derogado el Real Decreto 168/1.985 de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre las condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

Normativa de aplicación

- Reglamento N° 37/2.005 de 12 de enero de 2.005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1.109/1.991, de 12 de julio de 1.991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

Equipos técnicos:

“El proceso de preparación de los productos y la congelación rápida deberán efectuarse lo antes posible con ayuda de un equipo técnico adecuado para reducir al mínimo las modificaciones químicas, bioquímicas y microbiológicas, así como las físicas no deseadas”.

La congelación se realiza en túneles de congelación a -25 °C / -35 °C, con ciclos de congelación de 40 minutos, entrando el producto a + 25 °C y saliendo a -14 °C en el interior de la masa.

Temperaturas y tolerancias:

“La temperatura de los alimentos ultracongelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18° C o menos, salvo fluctuaciones en el transporte de +3° C como máximo durante breves períodos de tiempo.”

La cámara de productos congelados mantiene la temperatura a – 22 °C.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025**Almacenamiento, transporte y distribución:**

“Los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento deberán disponer durante su utilización de instrumentos de registro adecuados para controlar, de modo automático y a intervalos regulares y frecuentes, la temperatura del aire a que están sometidos los alimentos ultracongelados destinados al consumo humano”.

La cámara de productos congelados (-22 °) y las cámaras de fermentación controlada (+22 °C) están equipadas con un sistema de medición y registro informatizado de las temperaturas de cada una de las cámaras, a disposición de cualquier inspección sanitaria.

Envasado y etiquetado:

“El etiquetado de los alimentos ultracongelados no destinados a su suministro al consumidor final ni a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares, incluirán únicamente las siguientes indicaciones obligatorias.”

- a) *La denominación de venta deberá ser completada con las mencionadas «ultracongelado» o «congelado rápidamente».*

Sólo podrán utilizar las menciones «ultracongelado» o «congelado rápidamente» los productos definidos en el artículo 2.º

- b) *La cantidad neta expresada en unidad de masa.*
c) *Una mención que permita identificar el lote.*
d) *El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, o el de un vendedor establecidos en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos casos, su domicilio.*

Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos

4.- CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO Y DEL MATERIAL

La ampliación de la industria se ha diseñado de modo que no haya nunca cruzamientos en los flujos del proceso productivo, siempre siguiendo un sentido hacia adelante.

Dispone de un muelle de recepción de entrada de cartón y envases, y de un muelle de expedición de los productos terminados, cada uno dispuesto en frentes de fachada opuestos. Los envases y cartón se reciben en el muelle de la fachada posterior, donde se almacenan en el almacén de cartón posicionado junto a la sala de envasado y encajado.

El muelle de expedición de productos, y el almacén de harina (recinto cerrado con 2 2 silos de capacidad 60 Tm cada uno), se hallan situados en el frente de fachada principal, junto al patio de aparcamiento de vehículos.

A continuación del recinto de los silos de harina, en el obrador de amasado y formación se producen las baguettes de pan, desde donde una torre las eleva a la planta superior con las cámaras de fermentación de las masas.

Una vez las barras de pan han finalizado su fermentación, un sistema de transporte elevado de cintas las transporta hasta los hornos de cocción, equipados con cargadores y descargadores automáticos.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

Tras la cocción, el descargador de pan vacía el contenido del horno y transfiere las baguettes cocidas a la cinta espiral de enfriamiento en continuo, donde el pan cede al aire su exceso de calor.

El siguiente paso es la congelación del pan y su encajado. La cinta espiral de enfriamiento entrega el pan a la cinta espiral de congelación, y la cinta espiral de congelación entrega el pan al sistema de encajado y paletizado automático.

Los palets formados con cajas de pan congelado se introducen en la cámara de productos congelados.

La cámara cuenta con una puerta de entrada conexasionada con la sala de encajado y con una segunda puerta de salida conexasionada con la sala y muelle de expediciones.

Previo al acceso a los obradores, un vado sanitario obliga a los trabajadores a pasar por un torno para el lavado y desinfección de manos y pies.

Muelles de carga y descarga:

Son muelles cubiertos, equipados con puertas seccionales frigoríficos con abrigos que envuelven la caja isoterma de los camiones frigoríficos. Disponen de plataformas hidráulicas con labios que salvan el desnivel entre la caja isoterma del camión y la sala de recepción o expedición.

Pavimentos:

En el lavadero, son pavimentos de baldosas de gres antiácido. En el resto de los obradores de la industria, son pavimentos de mortero de poliuretano o de resina epoxi. Los tres tipos de suelos son impermeables, resistentes, lavables, ignífugos y de fácil conservación.

El pavimento del suelo de la cámara de productos congelados es de mortero de cemento, con acabado en el pasillo central de poliuretano: liso, impermeable, antideslizante, resistente a las cargas y a la acción degradante de las ruedas de las carretillas elevadoras.

Desagües:

Los sumideros son de acero inoxidable de tipo sifónico, con cestilla para una primera separación de sólidos.

Revestimientos de paredes:

En cámaras frigoríficas, obradores, salas, almacenes y resto de dependencias, son de paneles tipo sandwich de doble chapa metálica lacada con alma interior de espuma tipo Quad-Core. En el lavadero y cámaras de fermentación, el lacado está revestido de una lámina de PVC. Estos revestimientos son lavables, de modo que su limpieza y desinfección queden plenamente garantizadas.

Las uniones de paredes y suelos se ha resuelto con juntas de media caña redondeadas, para evitar la acumulación de suciedad.

Las puertas de las cámaras son isotermas y de cierre hermético, con un revestimiento anticorrosión y protegidas contra choques.

Recintos separados de los obradores alimentarios:

La sala de máquinas y taller de repuestos y mantenimiento, están aislados del resto de instalaciones (recintos alimentarios). Se dispone de un almacén separado para el almacenamiento de envases y embalajes.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)**Vestuarios y servicios sanitarios:**

Los vestuarios y servicios sanitarios están separados por sexos, uno para hombres y otro para mujeres. Disponen de agua caliente y ventilación. Los vestuarios están dotados con taquillas individuales, de materiales inoxidables y con techo inclinado para evitar la acumulación de polvo.

El acceso a estos vestuarios y comedor es previo al acceso a los recintos alimentarios de la industria.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025**5.- LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA**

La higiene debe contemplarse dentro de una perspectiva global como una etapa básica del proceso productivo, encajando dentro del sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos, ya que el objetivo principal de la limpieza es el control de los microorganismos.

Un plan de sanitización tiene que evaluar las necesidades higiénicas de cada zona, y establecer un programa de limpieza y desinfección eficaz según los requerimientos de cada etapa de producción de la industria.

Para producir alimentos sanos y conservables deben observarse una serie de normas higiénicas:

- Seleccionar materias primas de buena calidad.
- Limpiar y desinfectar el material que estará en contacto con el alimento.
- Asegurar una buena higiene ambiental.
- Asegurar una buena higiene del personal.
- Respetar las normas de manipulación y conservación de los alimentos.

La limpieza pretende eliminar los restos de alimentos que quedan sobre las superficies y que, por una parte favorecerán el crecimiento microbiano y, por otra, dificultarán la acción de los desinfectantes al neutralizar y diluir el compuesto germicida.

El proceso de detergencia comprende una serie de reacciones físico-químicas que permiten liberar la suciedad de una superficie. Una vez la superficie se halla visualmente limpia, debe procederse a la desinfección. Es imprescindible realizar una limpieza previa correcta eliminando el máximo de suciedad si se quiere conseguir una desinfección eficaz.

Con la aplicación de un desinfectante se quiere destruir la película de gérmenes residual, disminuyendo el número de microorganismos hasta niveles aceptables según las zonas de riesgo.

5.1.- EQUIPOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Se utilizan máquinas de cepillos barredoras-aspiradoras con o sin detergente, para limpiar pasillos, cámaras, muelles y zonas en las que no puede realizarse una limpieza húmeda.

La aspiración de polvo de harina se realiza en seco con un aspirador tipo ATEX.



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

5.2.- HIGIENE DEL PERSONAL

La dirección y gerencia de la empresa, ha de tener el firme objetivo de "higiene permanente", siendo sus miembros los que den ejemplo continuado.

Todo el personal que sea contratado deberá pasar un examen médico por consideraciones epidemiológicas, por la naturaleza de los alimentos a tratar; así como aceptar las normas de higiene que imponga la empresa a la hora de ser contratado.

Todo empleado deberá dar conocimiento inmediato de cualquier proceso patológico que sufra, siendo el médico de la empresa el que indique si dicho empleado es apartado de la cadena de producción temporalmente y cuándo podrá retornar a ella. Si hubiere lesiones cutáneas el médico certificará la adecuación a la cadena del trabajador y en caso de permanencia en la cadena se tapanán lo más posible dichas lesiones.

Se han de seguir unos hábitos higiénicos que comprenderán la limpieza de brazos, antebrazos y manos al principio y fin de la jornada, así como las manos una vez cada dos horas y después de todas las visitas a los servicios. Para dicha limpieza se utilizará jabón y para el secado toallas de papel de un solo uso.

Se utilizarán para manipular alimentos guantes de plástico de un solo uso. Deberá usarse ropa limpia cada día, con el mínimo de costuras y con sólo los bolsillos necesarios que no deberán estar en la parte superior de la cintura.

Estará totalmente prohibido beber, fumar, masticar chicle así como comer en las zonas de producción.

5.3.- DESINSECTACION

Existen tres formas de eliminar los insectos:

a) Utilización de insecticidas:

Son venenos físicos, los cuales sólo se podrán utilizar después de una jornada de trabajo o al final de periodos parciales o totales de maduración, ya que no se pueden aplicar cuando estén presentes los alimentos. Los compuestos a utilizar son:

- Compuestos organoclorados: aldrín, dieldrín, lindano, etc.
- Compuestos organofosforados: paratión, malatión, diclorvos, fentión, fenitrotión.
- Carbamatos: carbarilo, baygon, temik y zectran.
- De origen vegetal: piretroides.
- De origen mineral: sulfato de cobre, acetoarsenito de cobre, fósforo, azufre.

b) Modificación de la atmósfera:

Consiste en la sustitución de la atmósfera inicial de un determinado local por dióxido de carbono o nitrógeno.

c) Utilización de trampas:

Son las trampas de luz las de más interés. Constan de un foco emisor de luz ultravioleta que atrae a los insectos y un sistema para matar y eliminar a estos. El único inconveniente es que sólo sirve para insectos voladores.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

No sólo con la desinsectación se consigue el control de los insectos. Para poder controlarlos perfectamente se han de seguir unas determinadas medidas como son:

- Cubrir ventanas y salidas de ventiladores con malla fina.
- Control del ciclo biológico del insecto.
- Máxima limpieza en el suelo, paredes y techos.
- Evitar almacenar enseres, cajas en suelos, rincones, etc., que pueden servir como refugio a insectos.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025

5.4.- ELIMINACION DE ROEDORES

Existen dos métodos para la eliminación de roedores:

a) **Métodos de control directo:**

- Métodos químicos.
- Venenos agudos: fósforo de zinc, arsénico, sulfato de talio.
- Venenos crónicos: Warfarina, plaswarfarina, fumarina, pival, valone.
- Métodos físicos: Empleo de trampas. De muelle, jaula y de caja.

La colocación de venenos como trampas en la industria, supone la existencia de un plano en el que figuren perfectamente detallados los lugares donde han sido colocados, además de existir una memoria donde se especifique los productos químicos que han sido utilizados.

b) **Métodos de control indirecto:**

- Los locales deben estar contruidos de materiales resistentes que impidan a los roedores poder hacer galerías en ellas.
- Los cimientos deben tener una profundidad mínima de 0,90 m. e incluso disponerlos en forma de "L" para evitar la entrada de roedores.
- Eliminación de hierbas, pastos, acúmulos de basura en los alrededores de la industria.
- Eliminación de focos de almacenamiento de cajas, cartones y otros enseres en los distintos locales de procesamiento de la industria.

Paterna, noviembre de 2.025.

El Ingeniero Agrónomo:

Fdo.- Enrique G. Palaci Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado nº 1.094 – Levante



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ANEJO N° 9

JUSTIFICACIÓN DEL RITE EN OFICINAS, VESTUARIOS Y COMEDOR



AYUNTAMIENTO DE PUÇOL

Código Seguro de Verificación: J4AA AXV4 YLCR HAXT 74LR

12.01. Proyecto LA CAB 2.025 - Tomo 1

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://pucol.sede.dival.es/>

Pág. 207 de 216



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN. DATOS PREVIOS.....	1
2. CÁLCULO DEL AFORO SEGÚN DB-SI DEL CTE.....	1
3. VENTILACIÓN. RENOVACIÓN DEL AIRE.....	2
3.1.- VESTUARIOS.....	2
3.2.- COMEDOR.....	3
3.3.- OFICINAS.....	4
4. INSTALACIONES.....	6
4.1.- COMEDOR.....	6
4.1.1.- VENTILACIÓN.....	6
4.1.2.- CLIMATIZACIÓN.....	6
4.2.- VESTUARIOS.....	6
4.2.1.- VENTILACIÓN.....	6
4.2.2.- CLIMATIZACIÓN.....	7
4.3.- OFICINAS.....	7
4.3.1.- VENTILACIÓN.....	7
4.3.2.- CLIMATIZACIÓN.....	7
4.4.- RAC.....	8
4.4.1.- CLIMATIZACIÓN (EQUIPO SPLIT PARTIDO).....	8
4.5.- SERVICIO SANITARIO ACCESIBLE.....	8
4.5.1.- VENTILACIÓN:.....	8





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

1.- INTRODUCCIÓN. DATOS PREVIOS.

En la planta primera, las superficies a climatizar y ventilar son las oficinas, el pasillo de oficinas, el RAC, los vestuarios y el comedor.

La planta segunda se reserva para futuras ampliaciones de las oficinas.

2.- CÁLCULO DEL AFORO SEGÚN DB-SI DEL CTE

CÁLCULO DEL AFORO SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Uso previsto	Densidad Ocupación (m ² /persona)	Superficie (m ²)	Ocupación (nº personas)
Uso oficinas administrativas planta primera			
Uso administrativo. zonas de oficinas	10	37,50	4
Pasillos de oficinas	0	57,50	0
RAC	0	13,30	0
Botiquín, Almacén	0	14,00	0
Uso vestuarios y comedor de fábrica			
* Aseos y vestuarios de la fábrica	3	90,00	30
* Comedor de la fábrica	1,5	44,80	30
Recinto de escalera y hall	0	81,40	0
TOTAL SUPERFICIE ÚTIL		338,50	64

* Superficies útiles y pisables una vez deducidas mobiliario y taquillas

AFOROS RESULTANTES SEGÚN DB SI DEL CTE

Aplicando las densidades de ocupación según DB-SI el CTE, el aforo de cálculo en vestuarios es de 30 personas, en el comedor de 30 personas, y en oficinas es de 4 personas.

Los aseos, vestuarios y comedor para la industria, van a ser utilizados por el personal de producción y mantenimiento de la fábrica. El número real de trabajadores por turno de trabajo se estima en 30 personas (10 personas para cada una de las 3 líneas de producción y por turno de trabajo), coincidiendo el aforo real estimado con el aforo de cálculo en el comedor y vestuarios según el DB SI del CTE

El aforo de cálculo total del Sector de Incendios es de 64 trabajadores < 100 trabajadores por lo que se admite un único recorrido de evacuación con una longitud máxima de 25 m. hasta la salida de planta.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

En representación de la persona interesada





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

CRITERIOS PARA EL CÁLCULO DEL AFORO SEGÚN DB-SI DEL CTE:

Densidades de ocupación en función de configuraciones específicas (DB-SI del CTE)

“Cuando la configuración no sea típica, por ejemplo porque la planta contenga grandes archivos, muchas salas de reuniones de gran superficie, grandes zonas de circulación, etc., la aplicación de dichas densidades globales de planta o zona puede conducir a ocupaciones poco realistas, tanto por exceso como por defecto, por lo que en tales casos se debe calcular la ocupación de la planta diferenciando zonas y teniendo en cuenta que algunas de ellas es posible que no aporten ocupación propia: archivos, vestíbulos y zonas de circulación, almacén, etc”

“En el cálculo de la ocupación total de todo un establecimiento, los aseos y los vestuarios no añaden ocupación propia”

Según la interpretación del Ministerio de Industria, los archivos, vestíbulos y zonas de circulación no aportan ocupación propia en las oficinas administrativas.

3.- VENTILACIÓN. RENOVACIÓN DEL AIRE

3.1.- VESTUARIOS

Método de cálculo de caudal aire exterior por nº de renovaciones/hora

Aforo de cálculo.....	30 personas
Superficie.....	90 m ²
Altura	2,70 m
Volumen	243,00 m ³
Volumen aire/persona	29 m ³ /hora.persona
Total volumen de aire a renovar.....	29 x 30 = 870 m ³ /h

Como el volumen total de aire a renovar = 870 m³/h < 1.008 m³/h, no se precisa sistema de recuperación de calor.

EXIGENCIAS DE BIENESTAR E HIGIENE

Aforo:

Aforo de cálculo..... 30 personas

Programa de necesidades:

Las exigencias de bienestar se calcularán para un aforo de 30 personas.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

Exigencia de bienestar e higiene

El caudal mínimo del aire exterior de ventilación se calcula por el método indirecto de caudal de aire exterior por persona, aplicando los valores de la tabla 1.4.2.1 de la instrucción técnica IT.1 del RITE “Exigencia de bienestar e higiene”.

Condiciones interiores de diseño

Estación	Temperatura operativa °C	Humedad relativa %
Verano	23 / 25	45 / 60
Invierno	21 / 23	40 / 50

Calidad mínima del aire interior

Calidad del aire interior IDA.....	IDA-3
Caudal de aire exterior	0,24 m³/s < 0,28 m³/s
Nº personas simultáneas	30 personas
Caudal por persona	8,0 dm³/s y persona
Tipo de aire de extracción	AE-2
Calidad del aire exterior (ODA).....	ODA-1
Está permitido fumar.....	No
Tipo de prefiltro / filtro	F 5 / F7

Siendo el caudal de aire expulsado al exterior 0,24 m³/s, inferior a 0,28 m³/s (1.008 m³/h), no se precisa instalar un sistema de recuperación de energía.

3.2.- COMEDOR

Método indirecto de caudal de aire exterior por persona

Aforo de cálculo.....	30 personas
Superficie	44,80 m²
Altura	2,70 m
Volumen	120,96 m³
Volumen aire/persona	29 m³/hora.persona
Total volumen de aire a renovar.....	29 x 30 = 870 m³/h

Como el volumen total de aire a renovar = 870 m³/h < 1.008 m³/h, no se precisa sistema de recuperación de calor.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

EXIGENCIAS DE BIENESTAR E HIGIENE

Aforo:

Aforo de cálculo..... 30 personas

Programa de necesidades:

Las exigencias de bienestar se calcularán para un aforo de 30 personas.

Exigencia de bienestar e higiene

El caudal mínimo del aire exterior de ventilación se calcula por el método indirecto de caudal de aire exterior por persona, aplicando los valores de la tabla 1.4.2.1 de la instrucción técnica IT.1 del RITE “Exigencia de bienestar e higiene”.

Condiciones interiores de diseño

Estación	Temperatura operativa °C	Humedad relativa %
Verano	23 / 25	45 / 60
Invierno	21 / 23	40 / 50

Calidad mínima del aire interior

Calidad del aire interior IDA IDA-3
Caudal de aire exterior..... 0,24 m³/s < 0,28 m³/s

Nº personas simultáneas 30 personas
Caudal por persona..... 8,0 dm³/s y persona

Tipo de aire de extracción..... AE-2
Calidad del aire exterior (ODA)..... ODA-1
Está permitido fumar No
Tipo de prefiltro / filtro F 5 / F7

Siendo el caudal de aire expulsado al exterior 0,24 m³/s, inferior a 0,28 m³/s (1.008 m³/h), no se precisa instalar un sistema de recuperación de energía.

3.3.- OFICINAS

Método indirecto de caudal de aire exterior por persona

Aforo de cálculo..... 2 x 4 personas = 8 personas**
Superficie..... 95 m²
Altura 2,70 m
Volumen 256,50 m³
Volumen aire/persona 45 m³/hora.persona
Total volumen de aire a renovar..... 45 x 8 = 360 m³/h



C/. Alcira, nº 2A – pta. 23 – 46989 – Terramelar (Paterna) – Valencia
Tfno. 961370818 - www.aipingeneros.com - e-mail info@aipingeneros.com





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)

** Se sobredimensionará el aforo al doble de personas, teniendo en cuenta el posible tránsito de personas por el corredor de oficinas.

Como el volumen total de aire a renovar = 360 m³/h < 1.008 m³/h, no se precisa sistema de recuperación de calor.

EXIGENCIAS DE BIENESTAR E HIGIENE

Aforo:

Aforo de cálculo en la planta primera..... 2 x 4 personas = 8 personas

Programa de necesidades:

Las exigencias de bienestar se calcularán para un aforo mayorado de 8 personas.

Exigencia de bienestar e higiene

El caudal mínimo del aire exterior de ventilación se calcula por el método indirecto de caudal de aire exterior por persona, aplicando los valores de la tabla 1.4.2.1 de la instrucción técnica IT.1 del RITE “Exigencia de bienestar e higiene”.

Condiciones interiores de diseño

Estación	Temperatura operativa °C	Humedad relativa %
Verano	23 / 25	45 / 60
Invierno	21 / 23	40 / 50

Calidad mínima del aire interior

Calidad del aire interior IDA..... IDA-2
 Caudal de aire exterior planta primera 0,10 m³/s < 0,28 m³/s
 Nº personas simultáneas 8 personas
 Caudal por persona 12,5 dm³/s y persona
 Tipo de aire de extracción AE-1
 Calidad del aire exterior (ODA)..... ODA-1
 Está permitido fumar..... No
 Tipo de prefiltro / filtro F 7 / F8

Siendo el caudal de aire expulsado al exterior inferior a 0,28 m³/s (1.008 m³/h), no se precisa instalar un sistema de recuperación de energía.



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.- INSTALACIONES

4.1.- COMEDOR

4.1.1.- VENTILACIÓN

Caja de impulsión de aire con filtro + conducto de distribución de aire y rejillas a instalar en la sala de ACS y depósitos de agua fría, con rejilla de admisión de aire en la cara este del edificio.

Caudal aire $\geq 870 \text{ m}^3/\text{h} < 1.008 \text{ m}^3/\text{h}$

Caja de extracción de aire + conducto de retorno y rejillas a instalar en la sala de ACS y depósitos de agua fría, con rejilla de salida del aire en la cara este del edificio.

Caudal aire $\geq 870 \text{ m}^3/\text{h} < 1.008 \text{ m}^3/\text{h}$

Sin recuperación de calor.

4.1.2.- CLIMATIZACIÓN

Equipo inverter split partido tipo bomba de calor

Superficie a climatizar 61,40 m²

Cargas frigoríficas/m² 120 frig/m²

Capacidad a instalar 7.368 frig/h

Unidad exterior, a instalar en la terraza.

Unidad interior tipo cassette para distribución de aire frío/caliente, a instalar por encima del falso techo del comedor.

4.2.- VESTUARIOS

4.2.1.- VENTILACIÓN

Caja de impulsión de aire con filtro + conducto de distribución de aire y rejillas a instalar en la sala de ACS y depósitos de agua fría, con rejilla de admisión de aire en la cara este del edificio.

Caudal aire $\geq 870 \text{ m}^3/\text{h} < 1.008 \text{ m}^3/\text{h}$

Caja de extracción de aire + conducto de retorno y rejillas a instalar en la sala de ACS y depósitos de agua fría, con rejilla de salida del aire en la cara este del edificio.

Caudal aire $\geq 870 \text{ m}^3/\text{h} < 1.008 \text{ m}^3/\text{h}$

Sin recuperación de calor.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.2.2.- CLIMATIZACIÓN

2 equipos inverter split partido tipo bomba de calor

Superficie a climatizar 2 x 63,30 m²

Cargas frigoríficas/m² 120 frig/m²

Capacidad a instalar 2 x 7.632 frig/h

2 unidades exteriores, a instalar en la terraza.

2 unidades interiores tipo cassette, a instalar por encima del falso techo de los 2 vestuarios.

4.3.- OFICINAS

4.3.1.- VENTILACIÓN

Caja de impulsión de aire con filtro + conducto de distribución de aire y rejillas por encima de los despachos, a instalar por encima del falso techo del botiquín, con rejilla de admisión de aire en la terraza

Caudal aire ≥ 360 m³/h

Caja de extracción de aire más conducto de retorno y rejillas por encima del falso techo del corredor, a instalar por encima del falso techo del botiquín, con rejilla de salida del aire en la terraza.

Caudal aire ≥ 360 m³/h

Sin recuperación de calor.

4.3.2.- CLIMATIZACIÓN

Equipo inverter partido tipo bomba de calor por conductos.

Superficie a climatizar 95 m²

Cargas frigoríficas/m² 120 frig/m²

Capacidad a instalar 11.400 frig/h

Unidad exterior, a instalar en la terraza.

Unidad interior para distribución de aire frío/caliente, por encima de los despachos, a instalar por encima del falso techo del botiquín.





FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
27/11/2025 (según el firmante)



SELLO

Registrado el 27/11/2025 a las 16:45
Nº de entrada 19728 / 2025



FIRMADO POR

ENRIQUE GERARDO PALACI TOMAS
NIF 24318069P
En representación de la persona interesada
CAMPO ANIBAL BAKERY S.L.U.
NIF B98383805
27/11/2025

4.4.- RAC

4.4.1.- CLIMATIZACIÓN (Equipo split partido)

1 equipo inverter split partido

Superficie a climatizar	13,30 m ²
Cargas frigoríficas/m ²	120 frig/m ²
Capacidad a instalar.....	1.596 frig/h

1 unidad exterior a instalar en la terraza.

1 unidad interior de pared a instalar en el interior del recinto del RAC

4.5.- SERVICIO SANITARIO ACCESIBLE

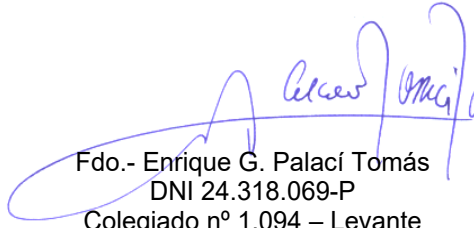
4.5.1.- VENTILACIÓN

Extractor de aire con descarga de aire canalizada al exterior

Superficie	6,10 m ²
Volumen	16,46 m ³
Nº renovaciones/hora	12
Caudal aire	≥ 197,52 m ³ /h < 1.008 m ³ /h

Paterna, noviembre de 2.025.

El Ingeniero Agrónomo:


Fdo.- Enrique G. Palaci Tomás
DNI 24.318.069-P
Colegiado nº 1.094 – Levante

