PROYECTOS DE BARES – CAFETERÍAS – RESTARURANTES Y SIMILARES

GUÍA PRÁCTICA

CAATIE VALENCIA

PROYECTOS DE BARES – CAFETERÍAS – RESTARURANTES Y SIMILARES

Este tipo de actividades, consideradas de Pública Concurrencia (apartado 2.8. del Anexo Ley 14/2010, de 3 de diciembre de la Generalitat), lo que lleva consigo en la CV a una tramitación específica según la Ley 14/2010 y el Decreto 143/2015 de Regulación y desarrollo de la citada Ley. Ambos documentos de obligado estudio para este tipo de actividades.

Es importante diferenciar en este tipo de actividades el servicio que pueden ofrecer al usuario y las instalaciones que precisan para ello. La potencia de fuego de la cocina, la evacuación de los humos, la necesidad de cámaras frigoríficas, la instalación o no de equipos de reproducción sonora como amenización o ambientación musical, la necesidad de espacios adecuados para la recogida de residuos, etc., son muchas variantes que influirán y de forma importante en el diseño de nuestro proyecto y en la posterior ejecución de las obras.

Pensemos también que estos tipos de establecimientos están calificados como "ruidosos", es decir que prácticamente siempre tendremos que realizar trabajos de insonorización y una posterior auditoria acústica para obtener la licencia. Por supuesto este aspecto también nos condicionará en gran medida nuestro diseño.

Al ser una actividad calificada y de pública concurrencia, el Ayuntamiento por la propia tramitación administrativa de este tipo de actividades, pondrá en conocimiento de la Comunidad de propietarios su establecimiento. Por ello, es más que aconsejable que podamos comprobar que tanto en los estatutos de la comunidad como en el registro de la propiedad no figura expresamente que nuestra actividad está prohibida.

En la mayoría de los casos y para locales de ocupación baja o moderada, deberemos de redactar un Plan de Actuación ante emergencias conforme lo establecido en el artículo 235 del Decreto 143/2015.

La ubicación de terrazas siempre vendrá determinada por la obtención previa de la licencia de apertura de nuestro local. Se encuentra regulada esta situación por el artículo 21 de la Ley 14/2010

Los horarios de estos establecimientos vienen regulados por el artículo 35 de la Ley 14/2010

En muchas ocasiones nos vamos a encontrar con locales no habilitados para este tipo de actividades y además, generalmente en edificios que por su edad de construcción no cumplen los mínimos que la Normativa actual establece para obra nueva. Ubicación, tipología estructural, altura del establecimiento, accesibilidad, instalaciones o ahorro energético, son condicionantes muy importantes a la hora de nuestro diseño, a la hora de poder o al menos intentar ajustar ese local con sus características específicas a las exigencias actuales. Por todo ello, En las hojas siguientes se pasan algunas recomendaciones importantes para la elaboración de proyectos de actividad de estos establecimientos, además y puesto que es muy común la realización de los mismos como de obra + actividad se resumen algunas consideraciones importantes a tener en cuenta.

Tramitación administrativa:

a. **Por Declaración responsable:**
   Se encuentra regulada a través del Título I, Capítulo II, artículo 9., de la Ley 14/2010, así como por el Titulo II, Capítulo II, artículos 12 y 13 a 23, ambos inclusive del Decreto 143/2015.
b. **Por Autorización administrativa.**
   Se encuentra regulada a través del Título I, Capítulo II, artículo 10 de la Ley 14/2010, así como por el Título II, Capítulo III, artículos 12 y 24 a 31, ambos inclusive

Contenidos mínimos del proyecto técnico:

Muchos Ayuntamientos disponen de impresos propios donde nos indican ese "contenido mínimo" exigible, no obstante esos "mínimos" se encuentra ya regulados por el artículo 26 del Decreto 143/2015 , sirviéndonos de paso como un "check list" perfecto para desarrollar nuestro trabajo.
En los proyectos de habilitación (obra + actividad), podemos presentar la documentación de manera conjunta.

Guion general.

De manera muy general y, dependiendo siempre de las "particularidades" de cada servicio técnico municipal, podemos seguir este guion para la elaboración de nuestros proyectos (en este caso, obra + actividad).

1. Memoria *(podemos seguir la Instrucción 2/83 que, aunque derogada nos ofrece un buen guion a seguir)*
    a. Descriptiva.
    b. Constructiva.
2. Cumplimiento de la Normativa de aplicación.
    a. Urbanística (compatibilidad, ubicación, suelo, patrimonio, etc.).
    b. Técnica (desarrollar el cumplimento de toda la normativa de aplicación).
3. Pliego de Condiciones.
4. Estudio de Gestión de Residuos.
5. Estudio / Estudio Básico de Seguridad y Salud
6. Mediciones y Presupuesto (desglosado por partidas y resumen final con I.V.A aparte).
7. Planos
    a. Todos los necesarios (Situación- Emplazamiento, Planos de estado actual, Planos de estado definitivo). Especial atención a aquellos de "Medidas Correctoras" y de "Instalaciones" (ventilación, clima, etc.).
8. Otros.
    a. Podríamos incluir desde fotografías del estado actual hasta copias de las circunstancias urbanísticas, inclusión o no de nuestro local en zonas de protección patrimonial, plano de catastro, características de equipos o de soluciones constructivas empleadas, o cualquier otra documentación que particularmente nos soliciten los Servicios Técnicos Municipales.

Otros.

Junto a nuestro proyecto de obra y actividad, a nuestro cliente le requerirán:

- Declaración responsable/Solicitud de licencia de obras y actividad.
- Documentación administrativa común. (circunstancias urbanísticas, de ubicación, solicitud por declaración responsable o licencia urbanística, pago de tasas, etc.).
- Proyecto eléctrico según el R.E.B.T. y sus I.T.C., sobre todo el cumplimiento de la I.T.C.28
- Estudio acústico, conforme a los mínimos requeridos por la legislación en vigor.
- Otra documentación que pudiera requerir particularmente cada Servicio Técnico Municipal en base a las características específicas de nuestra actividad o su ubicación específica (Técnico municipal, web de cada Ayuntamiento, etc.).

Junto con el final de obra:

- Declaración responsable/Solicitud de licencia de apertura de la actividad.
- Certificados de final de obra y final de instalaciones.
- Contrato de mantenimiento de las instalaciones de protección contra incendios.
- Contrato de seguro de responsabilidad civil.
- Contrato con empresa acreditada por la Consellería de Medio Ambiente de la retirada y reciclaje de aceites.
- Memoria / proyecto de las instalaciones de climatización. R.I.T.E.
- Auditoria acústica realizada por empresa homologada por la Consellería de Medio Ambiente.
- Pago de tasas.
- Otra documentación que pudiera requerir particularmente cada Servicio Técnico Municipal en base a las características específicas de nuestra actividad. (Técnico municipal, web de cada Ayuntamiento, etc.).

CAATIE VALENCIA

A TENER EN CUENTA EN EL DISEÑO Y REDACCIÓN DE ESTE TIPO DE PROYECTOS:

General

Como puntos generales a tener en cuenta en el diseño y realización de nuestros proyectos y, según la reglamentación en vigor:

- SIEMPRE tendremos que tener en cuenta, además de las prescripciones técnicas / administrativas de Normativa general, las Ordenanzas Municipales y el P.G.O.U. de cada municipio.
- El cálculo de la ocupación lo realizaremos según el CTE DB SI -3. Ojo con la ocupación que resulte de nuestro plano de distribución (número de sillas + número de trabajadores). Tomar siempre la más desfavorable.
- En el caso de que necesitemos instalar cámaras frigoríficas. Esta instalación viene regulada por el R.D. 252 / 2019. Ojo a los desagües que necesitan y a la instalación de su climatización que nunca deberá de verter al interior de nuestro establecimiento.
- Si diseñamos un almacén, tengamos en cuenta si por sus dimensiones o cara de fuego podríamos considerarlo como un local de riesgo especial. (ver DB SI – 1).
- Puerta de salida con abertura hacia el exterior o corredera automática y de anchura según ocupación. (ver DB SI-3 y artículos 192 – 197 del Decreto 143/2015). Se tendrá que inscribir un círculo de 150 cms., libre de obstáculos a cada lado de la puerta de entrada.
- Altura mínima de zonas de permanencia constante de personas: 250 cms. Aseos: 230 cms.
- Iluminación según zonas. Ver DB SUA 4, R.D. 486/1997 y Norma UNE- EN -12464-1
- Cuidado con la salida de humos. Características según Ordenanzas municipales y DB SI – 1.
- Prácticamente en todas las ocasiones deberemos de insonorizar el local (cuidado con la altura que necesitaremos). La emisión menor se establece en 80 dB(A), para locales sin ambientación musical. Cuidado con los pequeños equipos de música y los televisores, aumentarían la exigencia y consecuentemente la insonorización, incluso la posibilidad o no de la implantación de la actividad (zonas Z.A.S., distancias por ubicación, etc.).
- Materiales de cocina de fácil limpieza y desinfección (paredes chapadas, techos lisos, iluminación estanca y empotrada, suelo antideslizante, mobiliario de acero inoxidable, alambores ente paramentos verticales y horizontales, etc.).
- Los residuos en recipientes estancos y su vertido diario. En el caso de gran producción de residuos, espacio específico para ello con instalación de aire acondicionado solo frio; recogida diaria.

Insonorización

Todos estos establecimientos van a necesitar de un aislamiento acústico. Muy adecuado el realizar un estudio previo por una empresa autorizada que nos asesorará de las mejores soluciones constructivas. Además, podemos incorporar ese informe a nuestro proyecto. Por otra parte, a la finalización de la obra nos van a requerir una auditoria acústica. En algunos Ayuntamientos, los requerimientos acústicos pueden ser más exigentes que la Norma general de aplicación.

Consejo:
Cuando diseñemos el interior del local, dibujar una polilínea de todo su contorno (incluidos elementos sueltos como pilares, falseados, etc.), a una distancia no menor de 15 cms.

CAATIE VALENCIA

Maquinaria y demás medios

Dentro del apartado de la memoria debemos especificar la maquinaria prevista para la realización de nuestra actividad con sus características técnicas (potencia, emisión acústica, etc.). Además, podemos incluir la potencia de iluminación, la de climatización, etc., con el fin de averiguar la potencia eléctrica total del local.

Consejo:

Es muy importante que nuestro cliente nos aporte y oriente en este punto. Aunque no conozcamos exactamente que maquinaria se va a instalar, podremos saber de que tipo, y consecuentemente estimar sus características técnicas, tan necesarias como para poder saber la potencia eléctrica total o las emisiones acústicas, valores necesarios para la realización de los informes correspondientes.

Accesibilidad

Para proporcionar la accesibilidad adecuada a nuestro local, tendremos que ajustarnos a lo dispuesto en el Decreto 65/2019 del Consell; al CTE, en especial al DB SUA y al Decreto 143/2015 del Consell.

A tener en cuenta:

- Nuestro establecimiento siempre deberá disponer de la accesibilidad requerida en TODOS los servicios que proporcione la actividad, incluida la barra.
- Aseo accesible / Vestuario accesible: Espacio de transferencia a ambos lados del inodoro en el aseo accesible de 80 cms. Circulo (cilindro) de 150 cms., libre de obstáculos. Puerta corredera o abatible hacia el exterior de hueco mínimo 80 cms. Características de sanitarios, barras de apoyos, griferías, etc., según DB SUA. Mecanismo de llamada de asistencia accesible (ver DB SUA – 3). Mecanismos eléctricos accesibles.

Consejo:

El mejor consejo en este caso es que nos pongamos en el lugar de la persona que lo necesite. Empatía.

Servicios higiénicos

- Siempre al menos dos, separados por sexos y con vestíbulo previo. Al menos uno debe ser accesible.
- Los servicios sanitarios de la zona o los técnicos municipales nos pueden requerir la disposición de vestuarios y aseos para el personal (no existe ninguna normativa de obligado cumplimiento que nos especifique este punto con claridad; tan solo el R.D. 486/1997 apunta que serán necesarios en el caso de que en los trabajos se produzca un exceso de sudoración, en ambientes con mucho polvo, humos, etc.). Se recomienda disponer estas instalaciones cuando el volumen de trabajo sea importante (asadores por ejemplo).
- Las dotaciones higiénicas mínimas son las que aparecen en el Capitulo V., del Decreto 143/2015 del Consell. (artículos 218 a 228 inclusive) en cuanto al número de aparatos sanitarios necesarios. La altura mínima será de 230 cms., en las zonas de aseos y de 250 cms., en vestuarios públicos (art. 190. Decreto 143/2015).
- Necesario siempre un botiquín, en casos de mucha ocupación, zonas destinadas a los servicios médicos (ver Decreto 143/2015).

Consejo:

Intentar disponer siempre los núcleos de aseos y las zonas de cocina cerca de las bajantes existentes. En el caso de locales con sótano inferior si fuera necesaria la perforación en ese forjado para una toma de desagüe, comprobar antes la ubicación de los colectores. Nunca verter los desagües a la red de aguas limpias.

La instalación de piletas – lavamanos en zonas concretas de cocina, contra – barra, etc. Es una muy buena medida.

Instalaciones

Las instalaciones con las que más a menudo podemos tener problemas son las de climatización (aire acondicionado, ventilación forzada y ACS). Por otra parte, pensemos que la instalación eléctrica nos vendrá dada por el proyecto que bien nosotros, bien otro profesional cualificado debe redactar; en este último caso es conveniente una buena coordinación con el fin de compartir ciertos puntos de interés (potencia de las máquinas, esquema unifilar, etc.). Del resto de instalaciones como fontanería, desagües, gas, etc., deberemos de contar siempre con buenos profesionales con formación acreditada.
MUY IMPORTANTE: En nuestros proyectos SIEMRE deberemos de justificar estas instalaciones, incluidos los cálculos (sobre todo de ventilación forzada) y los planos donde aparezcan la ubicación de máquinas, conductos, etc.

Aire acondicionado

- Su instalación viene regulada por el R.I.T.E.
- La altura de rejillas exteriores a más de 3´00 m de la cota de acera, si no fuera posible por temas estructurales, las lamas deberemos orientarlas de forma que la salida de aire no produzca molestias a los viandantes.
- Si disponemos de un conducto de impulsión en cocina, NUNCA retorno.

Ventilación forzada.

- Su instalación viene regulada por el R.I.T.E.
- El cálculo de esta instalación va directamente relacionado con la ocupación, con la calidad de aire interior y la exterior. Es muy común establecer para este tipo de establecimientos una calidad de aire interior IDA 3 (Tabla 4. R.I.T.E.), y una calidad de aire exterior ODA 2 (Tabla 5, R.I.T.E.), lo que se traduce en proporcionar a nuestro local una renovación de aire de 8 l/seg/persona.(Tabla A.11, R.I.T.E.). Para un caudal total superior a 5 l/seg., será necesaria la instalación de un recuperador de calor. En algunos casos de alta eficiencia, los recuperadores de calor pueden suplir a la instalación de aire acondicionado.
- Mucho cuidado con las dimensiones de los recuperadores de calor, suelen tener dimensiones muy importantes y a veces resulta muy difícil el disponerlos en nuestro local.
- Todo el aire que entre o salga del local debe de estar filtrado. En nuestro caso, según la Tabla 1.2.4.5 del R.I.T.E., deberemos disponer filtros del tipo F5+F7 (para IDA 3 – ODA 2).
- La ventilación de los baños debe de ser independiente del resto, al igual que la de la cocina u otras zonas cuya calidad del aire sea distinta (ver R.I.T.E.).
- Muy importante la extracción de la cocina. Se encuentra regulada por DB SI-1 y las Ordenanzas municipales. Lo más conveniente es poder llevarla hasta la cubierta del edificio. Siempre con filtros. Y con un sistema de extinción automática con el fin de evitar considerar el recinto como un local de riesgo especial (Tabla 2.1. DB SI-1).

Consejos:
Mucho cuidado en el diseño de las cocinas, sobre todo en lo referente a la extracción de humos y potencia de fuego, así como la ubicación y recorrido de los conductos de extracción. El estudio del DB SI en su Sección SI-1 es fundamental. Al igual que ciertas Ordenanzas Municipales.
No es descabellado pensar en instalación de aerotermia en ciertos locales. Pueden suplir a instalaciones como las de ACS, y climatización. muy importante que nuestro cliente nos aporte y oriente en este punto. Aunque no conozcamos exactamente que maquinaria se va a instalar, podremos saber de que tipo, y consecuentemente estimar sus características técnicas, tan necesarias como para poder saber la potencia eléctrica total o las emisiones acústicas, valores necesarios para la realización de los informes correspondientes.

NORMATIVA RESTAURANTES, BARES, CAFETERIAS Y SIMILARES

Descripción:

En la Comunidad Valenciana se consideran establecimientos de Pública Concurrencia, regulados directamente por la Ley 14/20210 y el Decreto 143/2015.

Normativa de aplicación:

- **Ordenanzas Municipales de aplicación. Plan General de Ordenación del Municipio. Catastro**
  De conocimiento indispensable para poder averiguar las circunstancias urbanísticas, la consulta de ubicación, el uso actual de nuestro local, etc. Pueden existir ordenanzas municipales más restrictivas que otra normativa de aplicación (acústica, protección contra incendios, etc.).

- **Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de espectáculos públicos.**
  Regula estos tipos de establecimientos, estableciendo un listado de este tipo de actividades en su Anexo.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2010/BOE-A-2010-20014-consolidado.pdf

- **Decreto 143/2015, de 11 de septiembre, desarrollo de la Ley 14/2010.**
  Desarrolla la Ley 14/2010, estableciendo parámetros tan importantes como el contenido mínimo del proyecto, el número de aseos, alturas, aforos, etc., con mención constante al CTE.
  http://dogv.gva.es/auto/dogv/docvpub/rlgv/2015/D_2015_143_ca_D_2018_131.pdf

- **Real Decreto 486/1997. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.**
  Establece parámetros mínimos de iluminación (Norma UNE 12464) y ventilación en las zonas de trabajo, vestuarios, botiquines, etc.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/1997/BOE-A-1997-8669-consolidado.pdf

- **Código Técnico de Edificación y sus Documentos Básicos.**
  En sus Documentos Básicos se articulan aspectos tan importantes como la seguridad contra incendios, accesibilidad, seguridad y utilización, ahorro energético, etc. Imprescindible su cumplimento, sobre todo en cambios de uso donde es obligatoria su justificación.
  https://www.codigotecnico.org/DocumentosCTE/DocumentosCTE.html

- **Ley 7/2002. Protección contra la contaminación acústica.**
  Establece los valores de aislamiento acústico en locales cerrados, regula las ZAS, en su Anexo II, apunta los niveles de recepción interno y externo en diferentes tipos de establecimientos.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-613-consolidado.pdf

- **Decreto 266/2004. Normas de prevención y corrección de la contaminación acústica.**
  Desarrolla la Ley 7/2002, estableciendo valores límite de recepción sonora y vibraciones, En su capítulo II, apunta las condiciones acústicas de las actividades comerciales, industriales y de servicios. Estudios acústicos. Auditorias.
  http://dogv.gva.es/auto/dogv/docvpub/rlgv/2004/D_2004_266_ca_D_2006_104.pdf

- **Decreto 65/2019 de regulación de la accesibilidad en la edificación y espacios públicos.**
  Aunque se apoya constantemente en los DB SI y SUA, establece nuevos parámetros como las anchuras de las puertas de entrada, el índice de resbaladicidad de pavimentos en baños, etc., además hace suyos los Documentos de Apoyo del DB SUA, importantísimos para la ejecución de obras en nuestros locales.
  http://dogv.gva.es/datos/2019/05/16/pdf/2019_5000.pdf

- **Real Decreto 842/2002. R..E.B.T.**
  Siempre de obligado cumplimiento. En la ITC 28 articula todos los mínimos para establecimientos considerados de Pública Concurrencia. Apunta la obligación de la realización de un proyecto eléctrico para este tipo de actividades.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2002/BOE-A-2002-18099-consolidado.pdf

- **Real Decreto 1027/2007. R.I.T.E. y Norma UNE – EN 13779**
  De aplicación cuando tengamos instalaciones de climatización, ventilación forzada y agua caliente sanitaria. Muy importante su justificación en todo lo referente a la ventilación forzada y sus equipos e instalaciones. Según la potencia de los equipos, establece la necesidad de la realización de una memoria técnica o un proyecto para poder legalizar la instalación.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2007/BOE-A-2007-15820-consolidado.pdf

- **Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo. Reglamento de protección contra incendios.**
  Aunque generalmente no se justifica (pues si se hace el DB SI), este Real Decreto establece las medidas mínimas de ubicación de equipos de detección y extinción de incendios en nuestros locales. Junto con el DB SI del CTE abarca todas las características mínimas necesarias para ese tipo de instalación.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2017/BOE-A-2017-6606-consolidado.pdf

- **Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, prevención y control de la legionelosis.**
  Es necesario su justificación en todos nuestros proyectos para confirmar la inexistencia de legionela en nuestros equipos de climatización o agua caliente sanitaria.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-14408-consolidado.pdf

- **Ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados.**
  En este tipo de actividades nos deberemos de acoger a las especificaciones indicadas para "residuos comerciales". Además, si realizamos obras de acondicionamiento, deberemos de incorporar a nuestro proyecto el Estudio correspondiente de Gestión de Residuos en base a esta Ley.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-13046-consolidado.pdf

- **Real Decreto 3484/2000. Normas higiénicas comidas preparadas.**
  Establece las condiciones mínimas de los establecimientos, de las máquinas expendedoras de comidas preparadas, condiciones de almacenamiento, etc. Y aunque es un documento que habla de estos temas de forma generalista, deberemos de justificarlo.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2001/BOE-A-2001-809-consolidado.pdf

- **Reglamento CE nº. 852 de 2004. Higiene de los productos alimenticios.**
  De obligado cumplimiento cuando exista manipulación de alimentos, sobre todo lo expuesto en los anexos II y III de este Reglamento.
  https://www.boe.es/doue/2004/139/L00001-00054.pdf

- **Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre. Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.**
  Si nuestro establecimiento dispone de cámaras frigoríficas, deberemos de justificar este Real Decreto y especialmente la Instrucción IF-11.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2019/BOE-A-2019-15228-consolidado.pdf

- **Real Decreto 393/2007. de 23 de marzo, Planes de emergencia y auto protección.**
  Establece que este tipo de establecimientos deberán de elaborar un plan de emergencia y disponer de una organización de auto protección. Este Plan de emergencia puede ser un documento anexo a nuestro proyecto de actividad o incorporarlo en el mismo.
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2007/BOE-A-2007-6237-consolidado.pdf

A tener en cuenta:

- Medidas para la reducción de contagio por el coronavirus. Servicios de restauración. Ministerio de Industria.
  https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/turismo/GuiasSectorTurismo/Restaurantes.pdf

- Catálogo de elementos constructivos del CTE
  https://itec.cat/cec/

- Bares y restaurantes accesibles para todas las personas. Fundación ONCE.
- https://www.discapnet.es/sites/default/files/areas-tematicas/docs/baresyrestaurantes1_0.pdf

- Plan de Seguridad alimentaria de la Comunidad Valenciana.
- http://publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/PLAN_SEGURIDAD_ALIMENTARIA.PDF

- Guía para la acción preventiva en Restaurantes, Bares y Cafeterías.
  https://www.insst.es/documents/94886/743580/gap_011.pdf/1ce37c67-9a9b-4535-bec9-4460944edd6a?t=1593556690388

- Medidas preventivas en trabajos en cocina, hostelería y restauración.
  https://www.insst.es/documents/94886/160177/N%C3%BAmero+31.+TRABAJOS+EN+COCINAS.+HOSTELER%C3%8DA+Y+RESTAURACI%C3%93N

- Norma UNE 100165:2004. Climatización. Extracción de humos y ventilación de cocinas.

- Guía para diseñar una cocina industrial. Expomaquinaria
  https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2020/01/14/guia-para-disenar-una-cocina-industrial/

- Real Decreto 1376/2003
  https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-20838-consolidado.pdf

CAATIE VALENCIA