

RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LA AGENCIA PÚBLICA ANDALUZA DE EDUCACIÓN EN RELACIÓN A LAS INFRAESTRUCTURAS NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, define los principios y fines de la educación, así como la composición y funcionamiento del sistema educativo. A su vez, la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía tiene por objeto la regulación del sistema educativo andaluz, en el marco de las bases establecidas para el sistema educativo español. En su artículo 2 recoge la Programación general de la enseñanza, en la que queda incluido el conjunto de actuaciones que desarrollen los centros docentes para ofrecer servicios y actividades al alumnado fuera del horario lectivo.

El artículo 50 de la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, contempla como uno de los servicios complementarios de la enseñanza el de comedor escolar, que será ofertado por los centros docentes en horario no lectivo, previa autorización de la Administración educativa de acuerdo con su planificación.

El artículo 52.1 del Estatuto de Autonomía para Andalucía establece que corresponde a la Comunidad Autónoma, en materia de enseñanza no universitaria, la competencia exclusiva en los servicios educativos y en las actividades complementarias y extraescolares. Según el Decreto 102/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación y Deporte, corresponde a la Consejería de Educación y Deporte la regulación y administración de la enseñanza no universitaria en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades y la planificación, la ordenación, la promoción y el desarrollo del deporte en la Comunidad Autónoma de Andalucía, estando adscrita a la misma, como entidad instrumental, la Agencia Pública Andaluza de Educación, orgánicamente a través de la Viceconsejería y funcionalmente a través de la Dirección General de Planificación y Centros. Así mismo, en el artículo 2 del Decreto 194/2017, de 5 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia Pública Andaluza de Educación, se recogen entre los fines generales, en el marco de la planificación y la dirección de la Consejería competente en materia de educación, la gestión de los servicios complementarios de la enseñanza, cuya competencia corresponda a la Comunidad Autónoma.

El Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar, tiene por objeto regular la organización, funcionamiento y gestión de los servicios complementarios entre los que se encuentra el de comedor escolar, contemplando en su artículo 14 distintas modalidades de prestación del servicio, siendo la modalidad a) "Contratando con una empresa del sector el suministro diario de comidas elaboradas y su distribución o la elaboración de las comidas en el propio centro, en cuyo caso la regulación contenida en este Decreto será objeto de concreción en los pliegos de prescripciones técnicas" y la modalidad b) "Gestionado por el centro directamente, sólo en los casos del artº 7.2, contando para ello con personal propio". De modo análogo se recoge en la Orden de 17 de abril de 2017

Código Seguro de Verificación: tFc2e9WN7Y6E5GKNAZFNFQM9D5TVJ. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	31/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9WN7Y6E5GKNAZFNFQM9D5TVJ	PÁGINA	1/2
			



por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

En la actualidad está generalizado el servicio de comedor escolar mediante el suministro de comidas elaboradas o catering, por lo que ha venido siendo habitual dotar a los edificios escolares de una cocina anexa al comedor escolar dimensionada y diseñada para este fin. No obstante, la comunidad educativa ha venido reclamando la preparación de las comidas directamente en el centro educativo. En atención a esta demanda, como Director General de la Agencia Pública Andaluza de Educación de la Consejería de Educación y Deporte,

RESUELVO:

A partir de la fecha de la presente resolución, las cocinas que se construyan o reformen para prestar el servicio de comedor en los centros escolares se diseñarán de manera que puedan atender tanto la elaboración de las comidas en el propio centro como el suministro de comidas elaboradas, lo cual se tendrá en cuenta en el dimensionamiento y las acometidas de instalaciones necesarias.

Fdo: El Director General de APAE
25 de octubre de 2019

Código Seguro de Verificación: tFc2e9WN7Y6E5GKNAZFNFQM9D5TVJ. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma			
FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	31/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9WN7Y6E5GKNAZFNFQM9D5TVJ	PÁGINA	2/2

CIRCULAR

D.O.C.E

011

**“ INSTRUCCIÓN
TÉCNICA PARA EL
DISEÑO DE COCINAS
ESCOLARES EN LOS
CENTROS EDUCATIVOS
DEPENDIENTES DE LA
CONSEJERÍA DE
EDUCACIÓN Y
DEPORTE ”**

04.03.2021

RECOMENDACIONES PARA EL DISEÑO DE COCINAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS EN LOS QUE ACTÚE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

RESUMEN

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía recoge en su artículo 2 la programación general de la enseñanza, en la que queda incluido el conjunto de actuaciones que desarrollen los centros docentes para ofrecer servicios y actividades al alumnado fuera del horario lectivo. El artículo 50 contempla como uno de los servicios complementarios de la enseñanza el de comedor escolar.

El Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar, contempla en su artículo 14 distintas modalidades de prestación del servicio de comedor, siendo la modalidad a) “Contratando con una empresa del sector el suministro diario de comidas elaboradas y su distribución o la elaboración de las comidas en el propio centro” y la modalidad b) “Gestionado por el centro directamente, sólo en los casos del artº 7.2, contando para ello con personal propio”

Según el Decreto 102/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación y Deporte, se encuentra adscrita a la misma, como entidad instrumental, la Agencia Pública Andaluza de Educación (APAE). En el artículo 2 del Decreto 194/2017, de 5 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia Pública Andaluza de Educación, se recogen entre sus fines generales, en el marco de la planificación y la dirección de la Consejería competente en materia de educación, la gestión de los servicios complementarios de la enseñanza, cuya competencia corresponda a la Comunidad Autónoma.

En la actualidad, está generalizado el servicio de comedor escolar mediante el suministro de comidas elaboradas o “catering”, por lo que ha venido siendo habitual dotar a los edificios escolares de una cocina anexa al comedor dimensionada y diseñada para este fin. No obstante, la comunidad educativa ha venido reclamando la preparación de las comidas directamente en el centro educativo. Esta demanda ha sido atendida por la Consejería de Educación y Deporte, por lo que, con fecha 31 de octubre de 2019, el Director General de APAE emite resolución indicando que las cocinas que se construyan o reformen para prestar el servicio de comedor en los centros escolares, se diseñen de manera que puedan atender tanto la elaboración de las comidas en el propio centro como el suministro de comidas elaboradas, lo cual se tendrá en cuenta en el dimensionamiento de la misma y en la previsión de las acometidas de las instalaciones necesarias. Las presentes instrucciones vienen a realizar recomendaciones técnicas en este sentido.

04 de marzo de 2021

Fdo: La Directora de Obras y Construcciones Educativas y la Administradora de Diseño y Normalización

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 1/1
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eJMY9LCP2TFNUS39T306RTTJUP	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			



INSTRUCCIÓN TÉCNICA PARA EL DISEÑO DE COCINAS ESCOLARES EN LOS CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

INTRODUCCIÓN

Según la reglamentación vigente, en los nuevos centros de educación infantil y primaria que se proyecten se diseñará un comedor escolar dotado de cocina para la prestación del servicio en la modalidad a) en sus dos versiones, según se recoge en el Decreto 6/2017, de 16 de enero. No se incluirá en general en los centros de enseñanza secundaria, salvo que haya una indicación expresa al efecto.

Con carácter general los comedores se dimensionarán en función de lo que se establezca en el correspondiente Programa de Necesidades. Así mismo, las cocinas se dimensionarán según se indique en el Programa de Necesidades de la actuación, y el diseño atenderá a las recomendaciones de la presente Instrucción Técnica.

Esta Instrucción deberá ser tenida en cuenta en todos los proyectos de nueva redacción, en las obras que se encuentren en ejecución y, en la medida de lo posible, en todos aquellos casos en que sea necesaria la adaptación de la cocina existente.

1. OBJETO

El objeto de las presentes instrucciones es realizar recomendaciones para el diseño de las cocinas de los centros educativos, tanto las nuevas como las que se remodelen, para que puedan atender el servicio de comedor en las distintas modalidades contempladas en la normativa. El prestador del servicio será el que dotará del equipamiento y el mobiliario de la cocina, en función del tipo de contrato del servicio que se realice y en base al pliego de prescripciones de la licitación del servicio.

2. RECOMENDACIONES GENERALES DE DISEÑO

2.1 Tipos de cocinas

Existen dos tipos de cocinas en función de la forma de la preparación y suministro de los alimentos:

1. Suministro de comida por Línea Fría, consistente en la elaboración de la comida de forma tradicional a una temperatura de 65° C y posteriormente someterla a un enfriamiento rápido, mediante un “abatidor”, hasta llegar a una temperatura de 3° C. Alcanzada esta temperatura es envasada al vacío en “barquetas” (bandejas) de plástico y conservada en neveras a esta temperatura. Para el suministro al alumno, el proceso consiste en volver a calentar las barquetas hasta la temperatura de 65° C mediante el empleo de “baños maría” o bien de hornos regeneradores eléctricos con capacidad de hasta 20 barquetas.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 1/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6GQHNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

2. Comida producida “in situ”, consistente en la elaboración de las comidas en la misma cocina del Centro y suministro directo al alumno. Por lo tanto, estas cocinas necesitan un equipamiento más completo y en consecuencia más espacio.

Desde el año 2005 se venía dando el servicio fundamentalmente en el tipo 1, en la modalidad a) del artículo 14 del Decreto 6/2017, contratando con una empresa del sector el suministro diario de comidas elaboradas y su distribución. A partir de 2020 la Consejería de Educación y Deporte ofrece el servicio en el tipo 2, en la modalidad a) del artículo 14 del Decreto 6/2017, contratando con una empresa del sector la elaboración de las comidas en el propio centro, para lo que los nuevos proyectos que se redacten para centros de infantil y primaria, incorporarán un comedor con una cocina que pueda dar el servicio de comidas en cualquiera de las modalidades descritas.

2.2 Dimensiones

Las dimensiones previstas para las cocinas y sus anexos, según el tipo de centro más habitual de infantil y primaria, son orientativamente las siguientes:

Tabla 1. Superficies de cocina y sus anexos para cada tipo de centro

TIPO DE CENTRO	SUPERFICIE m ² (cocina y anexos)
C1	40
C2	50
C3	60

2.3 Accesos y conexión con otros espacios

Todas las cocinas tendrán acceso directo desde el exterior. El desnivel existente se salvará siempre con rampa. Se proyectará un vestíbulo de independencia en el acceso exterior.

Se tendrán en cuenta los tamaños de todos los aparatos y electrodomésticos a la hora de dimensionar los huecos de paso, para que sea posible que los aparatos puedan ser introducidos en la cocina una vez que esté el edificio terminado. Por ejemplo, las cocinas que se suministran tienen unas dimensiones de 1,20 a 1,40 de largo, 0,90 a 1,20 de ancho y 0,80 a 0,90 de alto.

La cocina estará separada físicamente del resto de zonas ajenas a este fin (comedor, cuarto de limpieza, cuarto de basuras, etc...) con paramentos alicatados.

La comunicación entre los espacios de cocina y comedor se realizará con puertas abatibles o con puertas y pasaplatos:

- Las puertas serán de vaivén sin manilla (con el fin de cumplir con la separación y no tocar ninguna superficie para no ser un agente contaminante). El material a emplear será madera revestida de melamina. La puerta estará reforzada contra los golpes (con los carros de comida, etc...), con revestimiento de acero inoxidable, al menos en la mitad inferior de la misma. Así mismo, la puerta dispondrá de un ventanillo acristalado a una altura y de dimensión suficiente como para tener visibilidad al otro lado de la misma en su apertura.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 2/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6GQHNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

- Los pasaplatos llevarán también carpintería y dispondrán de una persiana corredera de apertura vertical, ventana, o similar, que permita independizar el espacio de la cocina del comedor cuando sea necesario.

2.4 Espacios anexos

La cocina contará con los siguientes espacios anexos, de dimensiones adecuadas al tamaño del comedor y número de comensales al que preste servicio:

- Almacén con zona de frío con ventilación al exterior, con espacio y dotación de instalaciones para la zona de frío y la colocación de los armarios frigoríficos y congeladores.
- Almacén de limpieza. Se dispondrá un local de limpieza, que estará dotado de un punto de toma de agua con pileta vertedero.
- Cuarto para basuras. Tendrá una superficie de 3 m² y ventilación natural. Tendrá acceso directo desde el exterior y estará comunicado con la zona de limpieza y lavado dentro del recorrido de funcionamiento de la cocina. Este espacio será donde se dispongan los contenedores herméticos de basura de los que debe disponer la cocina. Se tendrá en cuenta que serán en número suficiente para permitir la clasificación para reciclaje.

Próximo a la cocina deberá haber un vestuario que pueda ser utilizado por el personal de la misma. Este vestuario podrá ser el del Personal No Docente (PND) existente en el Centro. Habrá un aseo masculino y otro femenino y ambos estarán adaptados. El vestuario se dimensionará para la ubicación de una taquilla, así como dispondrá de ducha, lavabo e inodoro.

2.5 Distribución interior

Como recomendaciones generales para el diseño de los locales donde se manipulen alimentos, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones en la organización del espacio y la disposición de mobiliario, que permitirá unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que no se produzcan contaminaciones cruzadas de alimentos:

- Se deberá prestar atención al flujo de alimentos desde que entran en la cocina hasta su destino final en el comedor. Deberán existir diferentes circuitos dentro de la cocina, con zonas de preparación y condimentación, zona de entrega de comida al comedor, entrega de sucio en la cocina y circuito de limpio. Se deberá evitar, en la medida de lo posible, que existan cruces entre los distintos circuitos y la ubicación final de los diferentes elementos que forman el equipamiento de la cocina se hará de forma que favorezca este sistema de trabajo.
- Dispondrán de zonas o superficies de trabajo diferenciadas para manipular las distintas materias primas (verduras frescas, carne cruda y pescado) y los productos elaborados bajo tratamiento térmico (verdura, carne cocinada, pescado, etc), de forma que no puedan producirse manipulaciones cruzadas entre ellos. Se recomienda que haya 3 zonas de trabajo diferenciadas (verdura, carne y pescado).
- Las cocinas dispondrán de una zona para la limpieza de útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 3/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6GQHNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

- El prestador del servicio deberá tener en cuenta que los materiales de útiles, superficies de manipulación, mesas y superficies de trabajo y aparatos, serán de fácil limpieza y desinfección, impermeables, inoxidable y resistentes a la corrosión (pe acero inoxidable). Está terminantemente prohibido el uso de madera. Se recomienda el acero inoxidable.

3. ACABADOS Y REVESTIMIENTOS

3.1 Suelos

En general serán antideslizantes no atacables por los ácidos. No se autorizan las solerías porosas y/o absorbentes. Se recomiendan los pavimentos de gres. Se cumplirá en cualquier caso con lo establecido en el CTE DB-SU respecto a las características y resbaladicidad.

En el encuentro con los paramentos horizontales y verticales se colocará una caña sanitaria en todo el perímetro, incluido los almacenes, cuarto de limpieza y cuarto de basuras.

3.2 Paramentos verticales

En las cocinas, almacenes, cuarto de limpieza y cuarto de basuras, los paramentos verticales se alicatarán hasta el techo con material liso y de fácil limpieza. Se evitarán los azulejos de tamaño pequeño, de tal manera que el número de llagas (punto de acumulo de la suciedad), sean los menos posibles.

En la cocina se preverá una rejilla de ventilación en la zona inferior y otra en la zona superior de uno de los paramentos que sea fachada directamente al exterior, para garantizar una ventilación mínima constante del espacio, de superficie aproximada 25x25 cm² cada una de ellas.

Dado que la campana podrá ser del tipo compensada, con admisión y expulsión de aire, se dejarán previstos en la fachada dos orificios circulares con pasatubos, que permitan la fácil conexión de la misma en caso de ser necesario. El diámetro libre, una vez colocado el pasatubo, será de 350 mm para la admisión y de 550 mm para la expulsión. Se dejará esta preinstalación fácilmente accesible, por lo que se identificará adecuadamente en los planos y se dejará terminado en obra con una rejilla desmontable.

3.3 Techos

Se construirán de manera que no se acumule polvo, ni vapores de condensación. Deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos de alimentación.

3.4 Ventanas

Todas las ventanas serán practicables y permitirán la ventilación natural del espacio. En todas las ventanas, se colocarán mosquiteras que puedan limpiarse con facilidad. El material podrá ser de tela metálica o material plástico de malla fina.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 4/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6GQHNNZU2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

4. INSTALACIONES Y PREVISIÓN DE ELEMENTOS A TENER EN CUENTA EN EL DISEÑO DE LA COCINA

En todos los diseños se incluirán las instalaciones y acometidas necesarias para dar servicio a ambas modalidades.

4.1 Instalaciones

4.1.1 Electricidad

La instalación eléctrica de la cocina deberá ser la adecuada para la potencia instalada y en general deberá cumplir con el REBT (Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión).

Se proyectará un cuadro eléctrico independiente para la cocina y el comedor, para una potencia total acorde a los aparatos previstos y el número de tomas de corriente proyectado para otros usos. Se dispondrá dentro de la cocina en una zona protegida y suficientemente accesible. El cuadro será metálico y dispondrá de cerradura.

Se garantizará una iluminación media de 500 Lux.

Las luminarias serán estancas y estarán fijadas o empotradas en el techo, nunca colgadas del mismo. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura, los restos no caigan sobre los alimentos. La fijación a la pared o techo se hará de forma que permita su limpieza.

Se dispondrán 3 tomas de fuerza en cada una de las zonas de trabajo y elaboración (verdura, carne y pescado) (16 A con TT).

Se dispondrán tomas de electricidad en el techo en cada una de las puertas de salida al exterior para la colocación de electrocutores de insectos sobre cada una de ellas.

Además, se dispondrán las tomas de fuerza necesarias para la instalación de los aparatos que puedan tener que utilizarse en la cocina, recogidos en la Tabla 2.

4.1.2 Gas

Se realizará la previsión de que en el caso de cocinar “in situ” pueda instalarse una cocina que funcione con gas. Para ello se incluirá la preinstalación de gas para el funcionamiento de la misma.

En aquéllos centros escolares donde exista a pie de parcela la infraestructura urbana de gas natural, se dejará previsto el punto de consumo del mismo. En caso de no existir red urbana de gas, se preverá en el exterior una zona donde se pueda ubicar el habitáculo para las botellas de propano o butano, así como la acometida desde el mismo al punto de suministro de la cocina.

4.1.3 Fontanería y ACS

Se dispondrá de una red de abastecimiento de agua a la cocina, con previsión de puntos de suministro a los elementos previstos en el cuadro (Tabla 2), además de los que correspondan a los locales anexos y a los aseos de personal, en su caso.

Además, se dotará de ACS al lavamanos de cocina, a los fregaderos y a las duchas del personal en su caso. La dotación se calculará a razón de 1 litro/comensal (del comedor) y día.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 5/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6G0HNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

Las canalizaciones irán empotradas en los paramentos verticales, ocultas en el falso techo, cuando lo haya) en los trazados horizontales.

Todos los aparatos llevarán llave de corte.

4.1.4 Saneamiento

En la cocina, en el almacén de limpieza y en el cuarto de basuras, se proyectarán sumideros sifónicos antimúridos en el suelo.

En la cocina se dispondrá además una rejilla corrida, con las pendientes adecuadas para la limpieza del suelo de la misma por baldeo.

Se proyectará una arqueta separadora de grasas exclusiva de la cocina en cualquier caso y además de lo que al respecto indique la normativa municipal y de la compañía correspondiente.

El desagüe del lavavajillas se situará próximo al suelo, a una distancia no superior a 20 cm del mismo.

4.1.5 Telecomunicaciones

Se incluirá una toma URD (unidad tipo de resto de dependencias), tal como se describe en las “INSTRUCCIONES TÉCNICAS PARA DOTAR A LOS CENTROS EDUCATIVOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LAS INFRAESTRUCTURAS NECESARIAS PARA EL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIONES (TIC) E INSTALACIONES ESPECIALES”..

4.1.6 Protección Contra Incendios y señalización

Dentro de la cocina debe existir señalización y medidas contra incendio, según lo especificado en el CTE (Código Técnico de la Edificación), RIPCI (Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios) y las Ordenanzas municipales. Se dotará de alumbrado de emergencia y señalización de evacuación, independientemente y además de lo que al respecto indique la normativa correspondiente.

A los efectos de consideración de la cocina como local de riesgo, deberá tenerse en cuenta que en caso de tener cocina, esta contará con una campana extractora que deberá incluir un sistema automático de extinción, lo cual evita, según el CTE, tener que considerar la cocina como local de riesgo.

4.2 Previsión de elementos a tener en cuenta en el diseño de la cocina

En la Tabla 2 se indican todos los aparatos que podrán ser necesarios tanto para catering como para producción “in situ”. El diseño de la cocina los tendrá en cuenta a los efectos de realizar el dimensionamiento del espacio, las circulaciones y la organización de las diferentes zonas de trabajo, así como para prever la ubicación del trazado de las instalaciones y la ubicación de las tomas y desagües.

El suministro de estos equipamientos no es objeto del proyecto de obra.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 6/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6G0HNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			

Tabla 2. Previsión de elementos a tener en cuenta en el diseño de la cocina

Previsión a tener en cuenta en el diseño	Nº unidad es	Dimensiones aprox. (ancho x fondo x alto)	Electricidad		Gas	Agua - desagüe
			Cableado orientativo	Pot eléct aprox		
Mesa de cocina	3	1200x700x850 (mm)	-	-	-	-
Mesa fregadero en zona de lavado (2 cubas de 45x45)	1	1200x700x850 (mm)	-	-	-	1
Mesa fregadero en zona de trabajo y elaboración (1 seno)	3	1200x700x850 (mm)	-	-	-	1
Congelador	1	1400x640x860 (mm)	2x2,5 + TT (16 A)	100-300 W	-	-
Armario frigorífico	1	1320x850x2050 (mm)	2x2,5 + TT (16 A)	250 W	-	-
Frigorífico	1	600x660x1900 (mm)	2x2,5 + TT (16 A)	100 W	-	-
Lavavajillas industrial (de capota) (1)	1	2000x750x1500 (mm)	3x4+TT (20 A) 3x6+TT (32 A)	3,45-14,7 kW	-	1
Lavamanos (de pedal o activado por célula fotoeléctrica)	1	500x500x1000 (mm)	2x2,5 + TT (16 A)	60-100 W	-	1
Electrocutor de insectos (2)	1 por puerta	-	2x2,5 + TT (16 A)	40 W	-	-
Horno convección vapor (trifásico) (3)	1	898x867x1117 (mm)	3x10+TT (40 A)	20 kW	-	1 (4)
Hornos regeneración (3)	1	970x730x19805	3x10+TT (40 A)	17,3 kW	-	-
Cocina de seis fuegos (posición central)	1	1200x930x850 (mm)	1 (encendidos)	-	50 kW	-
Campana (anti incendios) (5)	1	4000x1500x600 (mm)	3x2,5+TT	2,5 kW	-	-
Marmita a gas	1	800x930x850 (mm)	2x2,5 + TT (16 A)-	100 W / 230 V	24 kW	-
Maquina universal	1	400x700xvariable (mm)	2x2,5 + TT (16 A)	600 W / 230 V	-	-
Otros electrodomésticos (brazo triturador, exprimidor de cítricos, batidor, licuadora, cortafiambr	9 tomas usos varios	-	2x2,5 + TT (16 A)	180 W	-	-

⁽¹⁾ Se dejarán dos bases para el lavavajillas, para poder instalarse el de mayor o menor capacidad, según necesidad. Las medidas se refieren al tren de lavado (lavavajillas con la mesa de entrada y la de salida montadas. Se puede conectar a red monofásica.

⁽²⁾ Se dispondrá uno junto a cada puerta de acceso directo al exterior.

⁽³⁾ Se dejarán las tomas para ambos tipos de horno, pero teniendo en cuenta de que se utilizará uno u otro en función del tipo de servicio de suministro de comida que se lleve a cabo.

⁽⁴⁾ El desagüe del horno de vapor debe ser de PVC de alta presión (16 atm), de 50 mm de diámetro y los cambios de sentido hay que hacerlos con codos de 45°.

⁽⁵⁾ La campana podrá ser del tipo compensada, con admisión y expulsión de aire. Por ello, se dejarán previstos en la fachada dos orificios circulares con pasatubos, que permitan la fácil conexión de la misma en caso de ser necesario. El diámetro libre, una vez colocado el pasatubo, será de 350 mm para la admisión y de 550 mm para la expulsión. Se dejará esta preinstalación fácilmente accesible, por lo que se identificará adecuadamente en los planos y se dejará terminado en obra con una rejilla desmontable.

En el proyecto se incluirán las tomas y puntos de conexión de las instalaciones que se precisen para los aparatos que se indican en la Tabla 2, pero no así los aparatos ni las mesas de trabajo, que serán suministrados por el prestador del servicio con el que se contrate y que dependerá del tipo de suministro de comida que realice. Este contrato del servicio se realizará con posterioridad a la finalización de las obras y entrega al uso del edificio.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN ROLDAN VENDRELL	04/03/2021 14:48:17	PÁGINA 8/8
	MARIA TERESA GIL BAEZ	04/03/2021 14:07:39	
VERIFICACIÓN	tFc2eLJ3JK4FD2UPRZ6G0HNNZUZ2V5	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	
			