

PROJECTE D'ACTIVITAT

# **RESTAURANT-BAR I LOCAL SOCIAL**



AJUNTAMENT DE LA VILELLA BAIXA  
Carrer Frexinals, 4  
**LA VILELLA BAIXA**

## INDEX

### MEMÒRIA GENERAL

1. Antecedents i objecte del projecte
2. Titular
3. Emplaçament
4. Dades del tècnic redactor
5. Descripció general del l'establiment
6. Descripció de l'activitat
7. Classificació de l'activitat
8. Normativa d'aplicació

### MEMÒRIA AMBIENTAL

1. Dades d'energia
  - 1.1. Tipus d'energia i procedència
  - 1.2. Instal·lacions, tipus i capacitat d'emmagatzematge de productes energètics
  - 1.3. Relació de maquinària i elements industrials o assimilats
  - 1.4. Relació de materials primeres i productes acabats
2. Medi potencialment afectat
  - 2.1. Delimitació de l'espai físic afectable
  - 2.2. Impacte de l'activitat sobre el mitjà
3. Emissions generades per l'activitat, emissions finals al mig receptor, tècniques de prevenció i reducció en origen, tècniques de correcció o tractament i mesures i tècniques de control
  - 3.1. Emissions a l'atmosfera
    - 3.1.1. Dades sobre emissions de fum i gasos en xemeneies
      - 3.1.1.1. Focus emissors
      - 3.1.1.2. Sistema de tractament dels fums i gasos originats
      - 3.1.1.3. Característiques de les emissions
      - 3.1.1.4. Autocontrol de les emissions
    - 3.1.2. Emissions de fums i gasos en torxes de seguretat
    - 3.1.3. Emissions difuses
  - 3.2. Emissions de soroll i vibracions
  - 3.3. Emissions d'aigües residuals
    - 3.3.1. Focus emissors i procés associat
    - 3.3.2. Caracterització i cabal
    - 3.3.3. Sistema de recollida i evacuació
    - 3.3.4. Balanç d'aigües
    - 3.3.5. Característiques dels efluents
    - 3.3.6. Sistemes i unitats de tractament
  - 3.4. Generació de residus
    - 3.4.1. Focus emissors i procés associat
    - 3.4.2. Instal·lacions de gestió interna de residus
4. Tècniques i mesures d'estalvi energètic

5. Justificació de la llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn

### **MEMÒRIA EN MATERIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT**

1. Subministrament d'aigua potable
2. Aigües residuals
3. Gestió de residus
4. Descripció dels materials
5. Consideracions per a la prevenció de la legionel·la
6. Qualitat de l'aire interior
7. Instal·lació de climatització
8. Condicions d'higiene i salubritat

### **ESTUDI ACÚSTIC**

1. Descripció de les zones de sensibilitat acústica de l'activitat i el seu entorn
2. Detall dels focus sonors o vibratoris
3. Atenuació sonora exterior
4. Suma de fonts
5. Avaluació de l'impacte sonor
6. Mesures correctores

### **MEMÒRIA EN MATERIA D'ACCESSIBILITAT**

1. Accessibilitat

### **MEMÒRIA EN MATERIA DE PREVENCIÓ I EXTINCIÓ D'INCENDIS**

1. Propagació interior
  - 1.1. Compartimentació en sectors d'incendis
  - 1.2. Locals de risc especial
  - 1.3. Pas d'instal·lacions a través d'elements de compartimentació d'incendis
  - 1.4. Reacció al foc dels elements constructius, decoratius i mobiliari
2. Propagació exterior
3. Evacuació dels ocupants
  - 1.1. Compatibilitat dels elements d'evacuació
  - 1.2. Càlcul de la ocupació
  - 1.3. Numero de sortides i longitud dels recorreguts d'evacuació
  - 1.4. Dimensionat dels mitjans d'evacuació
  - 1.5. Protecció de les escales
  - 1.6. Portes situades en els recorreguts d'evacuació
  - 1.7. Senyalització dels mitjans d'evacuació
  - 1.8. Control de fum d'incendis
  - 1.9. Evacuació de persones amb discapacitat en cas d'incendi
4. Instal·lacions contra incendis
  - 1.1. Extintors
  - 1.2. Boques d'incendis equipades
  - 1.3. Columna seca

- 1.4. Sistema d'alarma
- 1.5. Sistema de detecció d'incendis
- 1.6. Hidrant exterior
- 1.7. Extinció automàtica
- 1.8. Senyalitzacions de les instal·lacions manual de protecció contra incendis
5. Intervenció dels bombers
6. Resistència al foc de la estructura

#### **ESTUDI DE LA MOBILITAT GENERADA**

#### **MEMORIA DE SEURETAT**

#### **PLA D'AUTOPROTECCIÓ**

#### **PLAQUES O RÈTOLS NORMALITZATS**

#### **HORARIS**

#### **MEMÒRIA SANITARIA**

#### **ASSEGUANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL**

#### **PLÀNOLS**

1. SITUACIÓ
2. PLANTA
3. SECCIÓ

# MEMÒRIA GENERAL

## 1. OBJECTE DEL PROJECTE

Es redacta el present projecte tècnic per la descripció de l'activitat destinada a restaurant-bar i local social, d'acord amb el que estableix el Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives i d'acord amb el que estableix la Llei 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.

## 2. TITULAR

Les dades del titular de l'activitat són:

Ajuntament de La Vilella Baixa  
NIF P4317600G  
Plaça de l'Església, 2  
43374 La Vilella Baixa

## 3. EMPLAÇAMENT

La ubicació de l'establiment és:

Adreça:	Carrer Frexinals, 4
Població:	La Vilella Baixa
NCP:	43374
Comarca:	Priorat
Ref. Cad.:	2557504CF1625H0001MG

## 4. DADES DEL TÈCNIC REDACTOR

Administració:	Consell Comarcal del Priorat
Tècnic:	Josep M <sup>a</sup> Delmuns Llombart
Titulació:	Enginyer tècnic industrial
Col·legiat nombre:	13.345
Col·legi:	Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Tarragona
Adreça:	Av. Prat de la Riba, nº 33, esc B, 2-2
NCP:	43201
Localitat:	Reus
Província:	Tarragona
Telèfon:	977315087
Fax:	977315087
Email:	jdl@tinet.org

## 5. ANTECEDENTS

L'ajuntament de La Vilella Baxa el titular de l'equipament de restauració cultural corresponent al anomenat Café i local social situat al carrer Frexinals ,4.

Aquest equipament municipal te una antiguitat superior a 50 anys.

El bar s'explota en règim concessió administrativa.

Actualment aquest servei de restauració i local social no disposa de la corresponent autorització municipal per desenvolupar l'activitat.

## 6. DESCRIPCIÓ GENERAL DEL L'ESTABLIMENT

Els espais ocupats per l'activitat de corresponen als situats en la planta baixa de l'immoble.

Concretament els espais associats a l'activitat són:

SUPERFÍCIES ÚTILS ESPAIS ACTIVITAT DE BAR	
Zona clients	59,33 m <sup>2</sup>
Barra	13,70 m <sup>2</sup>
Cuina	16,40 m <sup>2</sup>
Pas	18,97 m <sup>2</sup>
Magatzem	4,13 m <sup>2</sup>
Bany 1	3,50 m <sup>2</sup>
Bany 2	3,83 m <sup>2</sup>
Oficce	3,10 m <sup>2</sup>
Cambra	3,10 m <sup>2</sup>
<b>SUPERFÍCIE TOTAL ÚTIL</b>	<b>126,06 m<sup>2</sup></b>

## 7. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

L'activitat que es desenvoluparà correspondrà, d'acord amb el catàleg d'espectacles públics, activitats recreatives i dels establiments i espais oberts al públic del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, a:

**BAR:** activitat que es realitza en un local que disposa de barra i que també pot disposar de servei de taula, si s'escau, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans

**RESTAURANT:** activitat que es realitza en un local que disposa de servei de menjador i cuina per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local.

RESTAURANT BAR: activitat que es realitza en un local que ofereix, mitjançant preu, els serveis de restaurant i de bar previstos en els dos apartats anteriors.

## 8. CLASSIFICACIÓ DE L'ACTIVITAT

D'acord amb l'article 124 del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives i la Llei 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica, es classifica l'activitat com:

**Comunicació prèvia** Epígraf I.561 Restaurants i establiments de menjar

D'acord amb la Llei 3/2010, del 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis, la present activitat no està classificada en l'Annex 1 donat que la seva superfície construïda és inferior a 500m<sup>2</sup> i la seva ocupació és inferior a 500 persones.

Per tant no es preceptiu el control preventiu mitjançant l'emissió dels informes de prevenció d'incendis per part de la Direcció General de Prevenció, Extinció d'Incendis i Salvaments

## 9. COMPATIBILITAT URBANÍSTICA

L'emplaçament de l'establiment es troba ubicat en zona classificada d'acord amb la normativa urbanística municipal, en:

Clau: E4 - Sistema d'equipaments: Cultural, social i religió

Es considerarà que l'ús de restauració està admès d'acord amb l'aprovació que en faci el consistori.

Respecte a la compatibilitat urbanística de l'activitat, s'estarà al que determini el corresponent informe urbanístic municipal, que d'ofici haurà de ser incorporat en l'expedient d'acord amb el que estableix l'article 32 del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.

## 10. NORMATIVA D'APLICACIÓ

En la redacció del present projecte s'ha tingut en consideració la següent normativa:

- Llei 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.
- Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats.
- Llei 3/2010, del 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.
- Reial Decret 314/2006, de 17 de març, pel que s'aprova el Codi tècnic de la edificació.



- Real Decret 513/2017, de 22 de maig, pel que s'aprova el Reglament de Instal·lacions de protecció contra incendis.
- Real Decreto 110/2008, de 1 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 312/2005, de 18 de marzo, 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.
- Reial Decret 485/1997, de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes en matèria de senyalització i salut en els treball
- Reial Decret 486/1997 de 14 d'abril, pel que s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball.
- Normes de planejament urbanístic municipis del Camp de Tarragona.

# MEMÒRIA AMBIENTAL

## 1. DADES D'ENERGIA

### 1.1. Tipus d'energia i procedència

Els tipus de subministraments d'energia de que disposarà l'establiment és: energia elèctrica i gas butà.

L'energia elèctrica procedirà del subministrament en baixa tensió a través de la xarxa de distribució propietat de l'empresa distribuïdora fins al comptador general en façana.

El quadre general està ubicat en la zona comú de l'edifici.

La instal·lació elèctrica interior de la zona del restaurant bar que ens ocupa, penja del quadre general indicat.

El combustibles gasós s'utilitza en els equips de cocció de la zona de la cuina.

### 1.2. Relació de maquinària i elements industrials o assimilats

L'establiment disposa de la maquinària apropiada per al funcionament d'un establiment d'aquestes característiques.

Es relacionen a continuació el equipament principal disponible.

Ut.	Equip	Potencia
1	Fogons	18200 w
1	Fry top	6000 w
1	Escalfadors ACS	12000 w
1	Fregidora 6 litres	6000 w
1	Campana extractora	2200 w
1	Cafetera	3500 w
1	Molinet	300 w
1	Tirador cervesa	200 w
1	Boteller	250 w
1	Microondes	800 w
1	Camara conservació	250 w
1	Televisor	150 w
1	Ventilador de sostre	180 w

Potència elèctrica instal·lada en equipament és de 50,3 kw

### 1.3. Relació de materials primeres i productes acabats

En la present activitat per no realitzar-se cap tipus de procés industrial no existeixen matèries primeres ni productes acabats pròpiament dits.

## 2. MEDI POTENCIALMENT AFECTAT

### 2.1. Delimitació de l'espai físic afectable

D'acord amb el mapes de capacitat i vulnerabilitat del territori (MCVT), editats pel Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya, referits a la zona 2 corresponent a les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp, Priorat i Tarragonès, es desprenen els següents valors:

Contaminant	Vulnerabilitat	Capacitat
CO	Baixa	--
PST	Baixa	Moderada
SO2	Molt baixa	Moderada

A efectes del vector soroll l'espai físic afectable es redueix als habitatges i espais més propers a l'establiment.

### 2.2. Impacte de l'activitat sobre el mitjà

Per les característiques de l'activitat, mesures correctores i de gestió que s'apliquen i control d'aquestes mesures, es considera que l'activitat de l'establiment no repercutirà en la qualitat ambiental de l'entorn.

### 3. EMISSIONS GENERADES PER L'ACTIVITAT, EMISSIONS FINALS AL MIG RECEPTOR, TÈCNiques DE PREVENCIÓ I REDUCCIÓ EN ORIGEN, TÈCNiques DE CORRECCIÓ O TRACTAMENT I MESURES I TÈCNiques DE CONTROL

#### 3.1. Emissions a l'atmosfera

##### 3.1.1. Dades sobre emissions de fum i gasos en xemeneies

###### 3.1.1.1. Focus emissors

Les sortides d'aire viciat dels equips de ventilació de la campana de la cuina, es realitzarà sobre la coberta de l'edifici.

Concretament la sortida de fums de la campanada de la cuina disposa de conducte exclusiu fins a sobre de la coberta, a una alçada superior a 2,5 m per sobre de qualsevol obertura d'habitatge veí en un radi de 10 metres al voltant o solució d'eficàcia equivalent.

Els serveis higiènics disposen de ventilació forçada per conducte vertical fins a exterior o es disposa de ventilació natural.

###### 3.1.1.2. Sistema de tractament dels fums i gasos originats

Per tal de minimitzar les afectacions a tercers la sortida d'aire de la campana d'extracció de la cuina s'ubica, com s'ha indicat, a una alçada aproximada de 2,5 m per sobre de qualsevol obertura en edifici col·lidant, per tal d'assegurar la no molèstia a veïns.

La campana disposa de filtres.

###### 3.1.1.3. Característiques de les emissions

Al tractar-se de sortides d'aire de ventilació, la qualitat de l'aire estarà tipificada com a AE1 o AE2 segons prescriu el vigent RITE en la seva IT 1.1.4.2.5.

###### 3.1.1.4. Autocontrol de les emissions

L'autocontrol de les emissions estarà format pel propi sistema de manteniment dels equips, propis per a aquest tipus d'instal·lacions.

##### 3.1.2. Emissions de fums i gasos en torxes de seguretat

Per les característiques de l'activitat no és preceptiu disposar de torxes de seguretat.

L'establiment no disposa de cap focus d'emissió classificat en el catàleg d'activitats potencialment contaminants de l'atmosfera (CAPCA).

##### 3.1.3. Emissions difuses

Per les característiques i desenvolupament propi de l'activitat no es produiran emissions difuses excepte es indicades corresponent a la sortida de fums de la campana de la cuina.

### 3.2. Emissions de soroll i vibracions

Segons estudi acústic específic adjunt en el present projecte.

### 3.3. Emissions d'aigües residuals

#### 3.3.1. Focus emissors i procés associat

En la present activitat s'estableixen tres tipus d'aigües residuals.

La primera i principal és la corresponent a l'ús dels serveis higiènics, rentamans i aigüeres de l'establiment.

Altres orígens d'aigües residuals són les generades en els processos de neteja dels locals, corresponents bàsicament a la neteja de paviments i equipaments.

Les aigües de pluja són recollides en coberta i conduïdes independentment a la xarxa de clavegueram municipal.

#### 3.3.2. Caracterització i cabal

La caracterització dels efluents serà en qualsevol cas assimilable a les d'ús domèstic, no incorporant substàncies que la seva concentració puguin ser causa de contaminació especial.

El cabal generat dependrà de l'afluència de clients a les instal·lacions.

Com a aproximació s'estima un cabal punta diari de 10 l/persona en dies de màxima activitat en ocupació punta de l'establiment.

Amb aquesta estimació tindrem un cabal punta diari de:

$$\text{Ocupació} \times \text{Consum} = 50 \text{ pers.} \times 10 \text{ l/dia} = 500 \text{ l/dia}$$

Estimant una utilització mitja equivalent de 300 dies/any tenim un consum anual total de:

$$\text{Consum anual} = 500 \text{ l/dia} \times 300 \text{ dies/any} = 150 \text{ m}^3/\text{any}$$

Es disposarà d'aigua calenta sanitària en la zona de la barra mitjançant calentador instantani a gas.

Els rentamans dels serveis higiènics per a ús dels treballadors també disposaran d'ACS.

El consum estimat mitjà diari d'ACS és de l'ordre de 40 litres dia.

#### 3.3.3. Sistema de recollida i evacuació

La recollida i canalització de les aigües residuals i de pluja es realitza mitjançant xarxa interna de sanejament, formada per baixants de PVC.

Tots els aparells disposen del seu corresponent sifó hidràulic.

Les aigües es recullen mitjançant col·lectors sota la solera de la planta baixa per a la seva connexió a la xarxa de clavegueram municipal, previ pas amb registre sifònic.

#### 3.3.4. Balanç d'aigües

En la present activitat no es realitza cap tipus de procés industrial, pel que el consum d'aigua està destinat bàsicament a consum de boca i serveis higiènics.

Del consum total anual estimat d'aigua es considera que el 80% serà destinat a serveis higiènics, un 10% a consum de boca i l'altre 10% altres serveis (instal·lacions, evaporació., ...)

150	m <sup>3</sup> /any	→ 120 m <sup>3</sup> /any (80%)	Serveis higiènics	→ Clavegueram
150	m <sup>3</sup> /any	→ 15 m <sup>3</sup> /any (10%)	Consum de boca	
150	m <sup>3</sup> /any	→ 15 m <sup>3</sup> /any (10%)	Altres	

#### 3.3.5. Característiques dels efluent

Com s'ha indicat les aigües residuals són assimilables a ús domèstic. En qualsevol cas els nivells de concentració seran inferiors als màxims permesos, assenyalats en la normativa vigent sobre abocaments a la xarxa de clavegueram pública.

Es especial es compliran el paràmetres limitatius següents, d'acord amb el Decret 130/2003, de 13 de maig, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis públics de sanejament.

Paràmetres	V	U	
T (°C)	40	°C	
PH (interval)	6-10	pH	
MES (Matèries en suspensió)	750	mg/l	
DBO5	750	mg/l	O2
DQO	1.500	mg/l	O2
Olis i greixos	250	mg/l	
Clorurs	2.500	mg/l	Cl-
Conductivitat	6.000	mS/cm	
Diòxid de sofre	15	mg/l	SO2
Sulfats	1.000	mg/l	SO42-
Sulfurs totals	1	mg/l	S2-
Sulfurs dissolts	0,3	mg/l	S2-
Fòsfor total	50	mg/l	P
Nitrats	100	mg/l	NO3-

Amoni	60	mg/l	NH4+
Nitrogen orgànic i amoniacal (1)	90	mg/l	N

Els olis procedent de la cuina seran emmagatzemats en dipòsits estanc especials i gestionats per empresa gestora d'olis usats de cuina.

#### 3.3.6. Sistemes i unitats de tractament

No es disposen d'instal·lacions pròpies de tractament de les aigües residuals.

### 3.4. Generació de residus

#### 3.4.1. Focus emissors i procés associat

Els focus emissors de residus de l'establiment són els generats per l'activitat pròpia dels usuaris de l'establiment, assimilables, en qualsevol cas, a tipus domèstic.

No es produirà cap residu del tipus industrial.

La quantitat mitja de residus generats, s'estima en 0,10 kg/persona i dia, estimant-se una utilització mitja equivalent de 300 dies anys amb una ocupació de 50 persones.

La caracterització estimada dels residus produïts és:

Tipologia dels residus:	Mitjana (%)
Matèria orgànica	45%
Paper	20%
Plàstic	10%
Cristall	5%
Metalls ferrosos	3%
Metalls no ferrosos	5%
Fusta	3%
Tèxtil	6%
Gomes i cautxús	1,8%
Piles i bateries	0,2%
Altres	6,15%

El volum de residus produïts s'estima es:

$$0,10 \text{ kg/persona/dia} \times 300 \text{ dies/any} \times 50 \text{ persones} = 1500 \text{ kg/any}$$

#### 3.4.2. Instal·lacions de gestió interna de residus

La gestió dels residus produïts es realitzarà mitjançant els contenidors de recollida selectiva municipals.



L'establiment disposa de espai destinat a emmagatzematge de residus dotat de cubells específics per la recollida selectiva.

La zona d'elaboració disposarà de cubell estanc específic, amb obertura no manual.

#### **4. TÈCNIQUES I MESURES D'ESTALVI ENERGÈTIC**

Com tècniques i mesures d'estalvi energètic s'indiquen les següents:

Es dona prioritat a la instal·lació de lluminàries amb làmpades de fluorescència tipus compacte o LEDS, per l'enllumenat general de servei, que per ésser de rendiment lumínic més elevat i vida útil més perllongada suposen un estalvi tant energètic en l'explotació de l'activitat com en origen.

Es disposa de sistema de control a distància per a l'encesa i apagat general i zones de pas. Així mateix es disposaran de sistemes d'encesa automàtic connectats a elements de detecció de persones. Aquests equips reduiran el consum energètic gestionant la utilització de les instal·lacions d'enllumenat únicament quan sigui necessari.

Donat que el consum estimat d'ACS és inferior a 50 litres/dia de mitjana anual, no es preceptiu disposar de sistemes de contribució solar mínima d'agua calenta sanitària, d'acord amb el Document Basic DB-HE.4.

#### **5. JUSTIFICACIÓ DE LA LLEI 6/2001, DE 31 DE MAIG, D'ORDENACIÓ AMBIENTAL DE L'ENLLUMENAMENT PER A LA PROTECCIÓ DEL MEDI NOCTURN**

Pel compliment de la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn, síndica el següent:

- L'activitat es troba emplaçada en zona E1
- L'enllumenat exterior de l'activitat correspondrà a aplics en la zona de la terrassa. Aquests punts de llum disposaran d'un enlluernament cap a l'hemisferi superior inferior al 1%.
- Disposaran de làmpades Tipus I.
- En horari de nit, quan no estigui oberta l'activitat la il·luminació exterior romandrà apagada.
- No existiran canons de llum ni cap tipus d'il·luminació assimilable.

# MEMÒRIA EN MATERIA DE PROTECCIÓ DE LA SALUT

## 1. SUBMINISTRAMENT D'AIGUA POTABLE

L'establiment disposa de proveïment d'aigua a través de la xarxa municipal d'abastament, quedant d'aquesta forma acreditada la potabilitat de l'aigua.

Els serveis higiènics disposen d'eixugamans d'un sol ús amb dosificador de sabó.

La zona d'elaboració, al costat del rentamans es disposarà d'un dispensador de sabó i de paper d'un sol ús.

Es disposarà d'aigua calenta sanitària en el rentamans que utilitzin els treballadors i en l'aigüera i rentamans de la zona de la barra.

## 2. AIGÜES RESIDUALS

Les aigües residuals generades a l'activitat seran abocades a la xarxa de clavegueram municipal, previ pas per arqueta sifònica.

La xarxa interior es realitzarà mitjançant les corresponents canalitzacions de PVC.

Totes els aparells sanitaris disposaran de sifó amb tancament hidràulic.

## 3. GESTIÓ DE RESIDUS

Es disposarà de contenidors de residus amb tapa i obertura no manual adequats per la recollida selectiva municipal.

Es disposaran dels següents contenidors:

- Groc - plàstics, llaunes, envasos
- Verd - Vidre
- Blau - paper i cartró
- Marró - matèria orgànica
- Gris - rebuig

Els cubells de residus s'emmagatzemaran en lloc idoni. S'indica en plànols la zona prevista d'emmagatzematge.

El cubell de la brossa situat en la zona d'elaboració disposarà de tapa estanca d'accionament no manual.

## 4. DESCRIPCIÓ DELS MATERIALS

Els materials de revestiment del terra i parets de la zona dels serveis higiènics estan enrajolats amb gres, impermeable i resistent als productes químics fins a una alçada mínima de 2,20m.

A la zona de la barra es procedirà a revestir les parets amb enrajolat ceràmic. Així mateix es procedirà a instal·lar un fals sostre registrable amb acabat vinílic, que garantitzi les condicions de neteja de la zona d'elaboració.

## 5. CONSIDERACIONS PER A LA PREVENCIÓ DE LA LEGIONELA

L'establiment complirà amb que es determina en el Decret 417/2000, de 27 de desembre, pel qual estableixen amb caràcter d'urgència les condicions tècniques sanitàries aplicables als aparells i equips de transferència de massa d'aigua en corrent d'aire amb producció d'aerosols per a la prevenció de la legionel·la, així com el Reial Decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higiènic-sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

## 6. QUALITAT DE L'AIRE INTERIOR

D'acord amb l'establert en el vigent "Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios" (RITE), la categoria d'aire interior estarà en funció de l'ús de la zona, que queda definida en la seva instrucció tècnica IT 1.1.4.2.2.

La categoria de qualitat d'aire interior (IDA) serà la següent:

Ús	Categoria de qualitat d'aire interior
Bar restaurant	IDA 3

El cabal d'aire exterior de renovació es determina en funció de la qualitat d'aire de l'activitat, que d'acord amb el RITE, és:

Categoria	dm <sup>3</sup> /s per persona
IDA 3	8

Considerant una qualitat de l'aire exterior tipus ODA 1, els filtres previstos instal·lar en les unitats de ventilació d'aire de renovació serà:

Aire exterior	IDA 3
ODA 1	F7

El cabal d'aire de ventilació serà el determinat en funció de l'ocupació real prevista de manera simultània a l'establiment en condicions normals de funcionament. Per aquets motiu es preveu una ocupació de 30 persones.

Per la zona de serveis higiènic es determina un cabal d'extracció de 90 m<sup>3</sup>/h per inodor o urinari. Aquestes dependències estaran en depressió respecte a les altres zones ocupades de l'establiment.

Amb els criteris indicats, el cabal de renovació d'aire per a cada zona serà de:

Zona	Paràmetre	Dotació	Cabal
Bar restaurant	30 persones	28,8 m <sup>3</sup> /h	864 m <sup>3</sup> /h

WC	2 aparells sanitaris	90 m <sup>3</sup> /ut	180 m <sup>3</sup> /h
----	----------------------	-----------------------	-----------------------

Per ser el cabal de ventilació inferior a 1.000 m<sup>3</sup>/h no es preceptiu disposar de recuperador de calor, d'acord amb l'establert en el vigent RITE.

Per la zona de bar restaurant s'indica que l'establiment disposa de ventilació natural creuada que garantitza un nivell de ventilació suficient en funció de la qualitat IDA.

Pel que fa als serveis higiènics, s'indica que cada estança disposa de ventilació natural directa a exterior.

## 7. INSTAL·LACIÓ DE CLIMATITZACIÓ

No se'n disposa.

## 8. CONDICIONS D'HIGIENE I SALUBRITAT

D'acord amb l'establert en l'article 47 del Decret 112/2009 i per disposar d'un aforament inferior a 50 persones, es disposarà del següent nombre de serveis higiènics:

Normativa: Fins a 50 persones d'aforament autoritzat: 1 lavabos i 2 cabines.

Previst: 2 lavabos  
2 inodors

Es disposa d'un serveis higiènic per a homes i un per a dones i compliran:

- Estaran separats de la sala
- Disposaran de ventilació i bona il·luminació
- Disposaran d'enllumenat d'emergència i senyalització
- Les parets tindran un mínim de dos metres des del sòl de material impermeable.

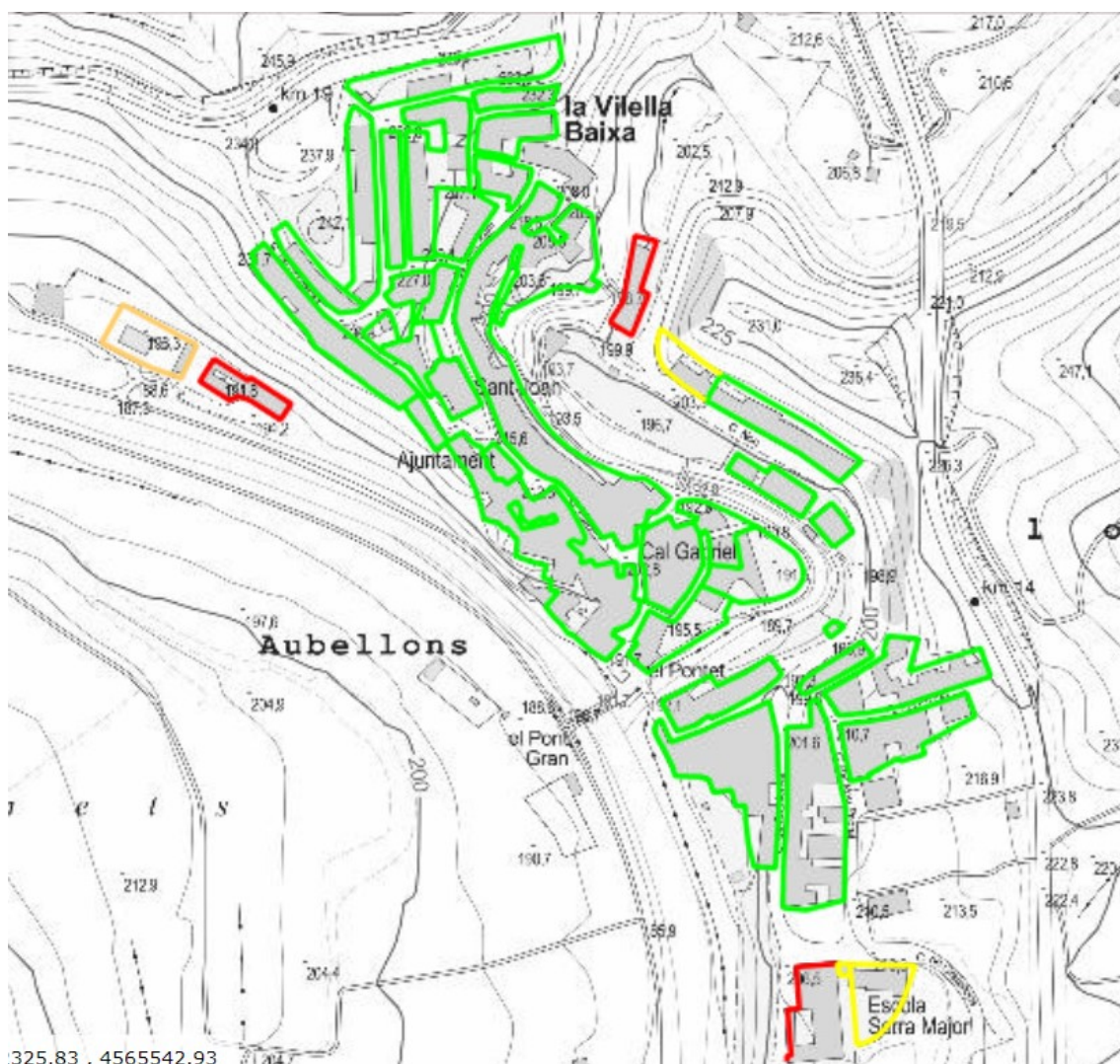
# ESTUDI ACÚSTIC

## 1. DESCRIPCIÓ DE LES ZONES DE SENSIBILITAT ACÚSTICA DE L'ACTIVITAT I EL SEU ENTORN

L'activitat es trobarà situada en zona urbana, en zona de sensibilitat acústica baixa, amb predomini d'ús industrial, d'acord amb els criteris de capacitat acústica del municipi.

D'acord amb els criteris del mapa de capacitat acústica, la zona on es preveu la implantació de l'activitat es troba classificada com a

Zona sensibilitat acústica	A4 Zona residencial
----------------------------	---------------------



D'acord amb el Decret 176/2009, de 10 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica, i se n'adapten els Annexos, els nivells màxims d'immissió en l'ambient exterior seran de:

Zona sensibilitat acústica	Ld (7h-21h)	Le(21h-23h)	Ln(23h-7h)
A4 Predomini del sòl d'ús residencial	55 dB(A)	55 dB(A)	45 dB(A)

Respecte a l'interior de les dependències sensibles al soroll, el nivell màxim d'immissió en l'ambient interior serà de:

Ús del local d'immissió	Dependències	Valors límit		
		$L_{d(7h-21h)}$	$L_{e(21h-23h)}$	$L_{n(23h-7h)}$
Habitatge o ús residencial	Sales d'estar	35	35	30
	Dormitoris	30	30	25 * *
Administratiu i d'oficines	Despatxos professionals	35	35	35
	Oficines *	40	40	40
Hospitalari	Zones d'estada	40	40	30
	Dormitoris	35	35	25 * *
Educatiu o cultural	Aules	35	35	35
	Sales de lectura, audició i exposició	30	30	30

Es considera l'horari nocturn donat que en aquest horari l'activitat pot estar oberta.

## 2. DETALL DELS FOCUS SONORS O VIBRATORIS

Els focus sonor principal de l'activitat és la pròpia parla dels clients i la música de fons ambiental definida per l'article 3 del Decret 112/2010 pròpia de l'activitat de restauració (propagació o difusió de música mitjançant elements electrònics de petit format, de baixa intensitat i potència, o en directe mitjançant la veu humana o instruments acústics sense altaveus ni amplificadors, en establiments que no tenen com a objecte principal l'ambientació musical, sempre que no se superi el nombre de decibels previstos en la normativa sobre contaminació acústica i les ordenances locals).

Per tal de determinar el nivell de so interior propi de l'ambientació musical de l'activitat fixarem el valor de 84 dB(A) definit per les Activitats de restauració que disposin d'equip de reproducció sonora amb un nivell LAeq,60s inferior o igual a 75 dB(A) a 1 metre de la font. segons la Ordenança tipus reguladora del soroll i les vibracions, editada pel Departament de Medi Ambient d'ela generalitat de Catalunya, en el seu annex l'annex 11 de Classificació de les activitats en funció del nivell d'immissió acústica dins el seu recinte.

Restaurant - Grup IV . Valor emissió interior coniserat = 84 dB(A)

## 3. AÏLLAMENT ACÚSTIC DE L'ESTABLIMENT

L'establiment es troba aïllat respecte a altres edificis, per tant no existirà transmissió sonora interior.



#### 4. AVALUACIÓ DE L'IMPACTE SONOR EXTERIOR

Per tal de determinar el nivell d'immissió acústica a l'exterior d'acord amb l'establert en el Decret 176/2009, de 10 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica, i se n'adapten els annexos, i atenent a l'aïllament acústic que suposen els tancaments de l'activitat respecte l'exterior, aplicarem la següent expressió

$$L_{AR} = L_{ps}(\text{interior}) - R_A \text{ Aïllament tancament interior}$$

On,

$L_{ps}(\text{interior})$  és el nivell sonor a l'interior de l'activitat 84 dB(A)

$R_A$  Aïllament tancament interior del forjat, és l'atenuació acústica pels tancaments interior del local que corresponen a la façana de blocs de formigó de l'edifici, amb un índex d'atenuació acústica de 49 dB(A) segons paràmetres de catàleg de solucions constructives de codi tècnic de l'edificació.

Aplicant valors tenim:

$$L_{AR} = 84 \text{ dB(A)} - 59 \text{ dB(A)} - 2 \text{ dB(A)} = 25 \text{ dB(A)}$$

Per tant el valor calculat és inferior al valor límit establert en la taula del nivells d'immissió en l'ambient exterior:

$$L_{AR} < L_{\text{limit}}$$

$$25 \text{ dB(A)} < 55 \text{ dB(A)}$$

#### 5. REQUERIMENTS TÈCNICS ESPECÍFICS

Per tal de assegurar els valors determinats anteriorment, l'activitat s'ha de portar a terme en les següents condicions:

- L'activitat es desenvoluparà amb les portes i finestres tancades.
- El nivell interior d'emissió de l'activitat no haurà de ser superior al previst en el present projecte, per lo que el titular no instal·larà equips susceptibles de produir un nivell de soroll superior al previst (televisions, equips de ventilació, equips de musica de fons ambiental,...)
- Per la prevenció de conductes incíviques a l'exterior de l'establiment el titular de l'activitat ha de:
  - a) Impedir que el públic i altres persones usuàries surtin amb begudes dels establiments, de les activitats recreatives o dels espectacles respectius.
  - b) Informar la policia de Catalunya competent de qualsevol índex de conducta incívica a l'exterior i en la proximitat dels seus

## **6. COMPROVACIÓ IN SITU DE L'ÀILLAMENT**

Atès que es tracta d'un establiment existent, del que no s'ha produït cap queixa per soroll, es considera que no correspon realitzar cap mesura de l'aïllament acústic a soroll aeri mesurat "in situ" (Dn T,W).

Quedant al que dictaminin els serveis tècnics municipals al respecte.

# **MEMÒRIA EN MATERIA** **D'ACCESSIBILITAT**

## 1. ACCESSIBILITAT

D'acord amb la normativa vigent i d'acord amb els criteris d'aplicació de la Taula d'Accessibilitat a les Activitats a Catalunya (TAAC), per tractar-se d'una activitat existent d'ús públic, sense modificacions, en la que no es realitzen obres i amb una superfície inferior a 100 m<sup>2</sup> i amb menys de 50 persones de capacitat, es considera "sense requeriments específics".

### CAMBRES HIGIÈNIQUES . CONDICIONS D'ACCESSIBILITAT EN ESTABLIMENTS D'ÚS PÚBLIC (en funció del tipus d'actuació)

(CARÀCTER TEMPORAL FINS A LA PROMULGACIÓ DE LA NORMATIVA AUTONÒMICA ACTUALITZADA)

#### ESTABLIMENTS D'ÚS PÚBLIC CONCURRÈNCIA o D'ÚS DOCENT

ACTUACIÓ	OBRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sense obres</li> <li>• Obres menors que no modifiquen la configuració de les cambres higièniques ni la distribució general</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obres que modifiquen les cambres higièniques (veure DT-1, punt 8)</li> <li>• Obres que modifiquen la distribució general (veure DT-1, punt 8)</li> <li>• Ampliacions del local</li> </ul>
ACTIVITAT	Característiques de l'establiment i de les cambres higièniques	(5)	(5)
Activitat sense modificacions o modificació sense canvi d'activitat (veure DT-1 Terminologia)	Sup < 100 m <sup>2</sup>	Sense requeriments específics	Cambrà higiènica "usable" (1) (2)
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup>	Sense requeriments específics	Segons D.135/95 - Annex 2 - (3)
	Sup > 250 m <sup>2</sup>	Sense requeriments específics	Segons DB SUA (4)
Canvi d'activitat (veure DT-1 Terminologia)	Sup < 100 m <sup>2</sup>	Cambrà higiènica "usable" (1) (2)	Cambrà higiènica "usable" (1) (2)
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup>	Segons D.135/95 - Annex 2 - (3)	Segons D.135/95 - Annex 2 - (3)
	Sup > 250 m <sup>2</sup>	Segons D.135/95 - Annex 2 -	Segons DB SUA (4)
Canvi d'ús (veure DT-1 Terminologia)	Sup < 100 m <sup>2</sup>	Cambrà higiènica "usable" (1) (2)	Cambrà higiènica "usable" (1) (2)
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup>	Segons D.135/95 - Annex 2 - (3)	Segons D.135/95 - Annex 2 - (3)
	Sup > 250 m <sup>2</sup>	Segons DB SUA (4)	Segons DB SUA (4)

#### NOTES:

- (1) Cambrà higiènica que compleix les condicions de l'annex a aquest document.
- (2) Els bars i restaurants amb capacitat > 50 places han de tenir cambrà higiènica adaptada segons Decret 135/1995
- (3) Els bars i restaurants amb capacitat ≤ 50 places poden tenir una cambrà higiènica adaptada "usable"
- (4) Es poden mantenir les cambres higièniques existents si compleixen D.135/95 i no es modifica la seva distribució (veure DT-1, punt 4).
- (5) Ateses les seves característiques, es consideren activitats amb permanència i que la cambrà higiènica té caràcter d'ús públic.

Respecte a l'accés a l'establiment, per per tractar-se d'una activitat existent d'ús públic, sense modificacions, en la que no es realitzen obres i amb una superfície inferior a 100 m<sup>2</sup> i amb menys de 50 persones de capacitat, amb planta soterrani, es considera "sense requeriments específics".

**ACCÉS . CONDICIONS D'ACCESSIBILITAT EN ESTABLIMENTS D'ÚS PÚBLIC**  
 (en funció del tipus d'actuació)

(CARÀCTER TEMPORAL FINS A LA PROMULGACIÓ DE LA NORMATIVA AUTONÒMICA ACTUALITZADA)

**ESTABLIMENTS D'ÚS PÚBLIC CONCURRÈNCIA o D'ÚS DOCENT a nivell de via pública**

ACTUACIÓ	OBRES	• Sense obres • Obres menors que no modifiquen la configuració de l'accés ni la distribució general			• Obres que modifiquen la configuració de l'accés (veure punt 8 DT-1) • Obres que modifiquen la distribució general (veure punt 8 DT-1) • Ampliacions del local		
		Edifici amb planta soterrani (1)	Edifici sense planta soterrani		Edifici amb planta soterrani (1)	Edifici sense planta soterrani	
			R = h / Sup (**)			R = h / Sup (**)	
ACTIVITAT	Característiques de l'establiment i de l'accés		R > 0,25	R ≤ 0,25		R > 0,25	R ≤ 0,25
Activitat sense modificacions o modificació sense canvi d'activitat (veure DT-1 Terminologia)	Sup ≤ 100 m <sup>2</sup> i ≤ 50 places (*)	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics (2)	Sense requeriments específics	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (4)
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup> o > 50 places (*)	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (5)	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95	Suprimir graó Rampa adap. D.135/95 (3)
	Sup > 250 m <sup>2</sup> i > 50 places (*)	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Sense requeriments específics	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	
Canvi d'activitat (veure DT-1 Terminologia)	Sup ≤ 100 m <sup>2</sup> i ≤ 50 places (*)	Sense requeriments específics (2)	Sense requeriments específics	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (4)	Sense requeriments específics (2)	Sense requeriments específics	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (4)
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup> o > 50 places (*)	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95	Suprimir graó Rampa adap. D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95	Suprimir graó Rampa adap. D.135/95 (3)
	Sup > 250 m <sup>2</sup> i > 50 places (*)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	
Canvi d'ús (veure DT-1 Terminologia)	Sup ≤ 100 m <sup>2</sup> i ≤ 50 places (*)	Sense requeriments específics (2)	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (4)		Sense requeriments específics (2)	Suprimir graó Rampa pract. D.135/95 (4)	
	100 ≤ Sup ≤ 250 m <sup>2</sup> o > 50 places (*)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)		Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	Suprimir graó Rampa adaptada D.135/95 (3)	
	Sup > 250 m <sup>2</sup> i > 50 places (*)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)		Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	Suprimir graó Rampa segons DB-SUA (3)	

## **JUSTIFICACIÓ DB-SUA**

## 1. JUSTIFICACIÓ DB.SUA. SEGURETAT D'UTILITZACIÓ I ACCESSIBILITAT

### 1.1. SUA 1 Seguretat enfront del risc de caigudes

#### 1.1.1. Relliscositat dels sòls

La resistència al lliscament dels sòls, serà de les següents classes d'acord amb la norma UNE-ENV 12633: 2003:

Localització i característiques del sòl	Classe
<i>Zones interiors seques</i>	
- Superfícies amb pendent menor que el 6%	1
- Superfícies amb pendent igual o major que el 6% i escales	2
<i>Zones interiors humides</i>	
- Superfícies amb pendent menor que el 6%	2
- Superfícies amb pendent igual o major que el 6% i escales	3
<i>Zones exteriors</i>	3

#### 1.1.2. Discontinuitats en el paviment

Excepte en zones d'ús restringit o exteriors els paviments compliran els següents condicionants:

- No tindrà juntes que presentin un ressalt de més de 4 mm. Els elements sortints del nivell del paviment, puntuals i de petita dimensió (per exemple, els tancadors de portes) no han de sobresortir del paviment més de 12 mm i el sortint que excedeixi de 6 mm en les seves cares enfrontades al sentit de circulació de les persones no ha de formar un angle amb el paviment que excedeixi de 45 °.
- Els desnivells que no excedeixin de 5 cm es resoldran amb un pendent que no excedeixi el 25%;
- En zones per a circulació de persones, el sòl no presentarà perforacions o buits pels que pugui introduir una esfera de 1,5 cm de diàmetre.

No es disposen de barreres per delimitar zones de circulació,

En zones de circulació no es disposarà podrà d'un graó aïllat, ni dos consecutius.

#### 1.1.3. Desnivells

No hi ha desnivells superior a 55 cm.

A les zones d'ús públic es facilitarà la percepció de les diferències de nivell que no excedeixin de 55 cm i que siguin susceptibles de causar caigudes, mitjançant diferenciació visual i tàctil.

#### 1.1.4. Escales i rampes

No existent trams d'escala.

El pendent de les rampes serà del 10% com a màxim per ser la seva longitud inferior a 3m.

El pendent transversal serà inferior al 2%.

La amplada mínima de la rampa és de 1,20.

Es disposarà de passamans en el tram de rampa.

#### 1.1.5. Neteja dels envidraments exteriors

No és d'aplicació.

### 1.2. SUA 2 Seguretat enfront del risc d'impacte o d'atrapament

#### 1.2.1. Impacte

L'altura lliure en zones de circulació serà de 2,20 m com a mínim.

Els llindars de les portes disposaran d'una altura mínima de 2,00m.

En zones de circulació, les parets no tindran elements sortints que no arrenquin del terra, que volin més de 15 cm a la zona d'altura compresa entre 15 cm i 2,20 m mesurada a partir del terra i que presentin risc d'impacte.

No hi ha portes que la seva obertura envaeixi el pas de passadissos o zones de circulació.

Les portes, portes grans i barreres situats en zones accessibles a les persones i utilitzades per al pas de mercaderies i vehicles tindran marcatge CE de conformitat amb la norma UNE-EN 13241-1: 2004 i la seva instal·lació, ús i manteniment es realitzaran d'acord amb la norma UNE-EN 12635: 2002 + A1: 2009.

Els elements envidrats disposaran de la classificació d'acord amb la norma UNE-EN12600: 2003

Diferència de cotes a banda i banda de la superfície envidrada	Valor del paràmetre		
	X	I	Z
Més petit que 0,55 m	1, 2 o 3	B o C	qualsevol

Les portes de vidre que no disposin d'elements que permetin identificar-les, com ara cercols o tiradors, disposaran de senyalització



### 1.2.2. Atrapament

Les portes corredisses d'accionament manual, inclosos els seus mecanismes d'obertura i tancament, la distància *a* fins a l'objecte fix més pròxim serà 20 cm, com a mínim

Els elements d'obertura i tancament automàtics disposaran de dispositius de protecció adequats al tipus d'accionament i compliran amb les especificacions tècniques pròpies.

### 1.3. SUA 3 Seguretat enfront del risc d'immobilització

Les portes dels recintes que tinguin dispositiu pel seu bloqueig des de l'interior i les persones puguin quedar accidentalment atrapades dins del mateix, disposaran d'algun sistema de desbloqueig de les portes des de l'exterior del recinte. Aquests recintes tindran il·luminació controlada des del seu interior.

En zones *d'ús públic*, els lavabos accessibles i cabines de vestidors accessibles disposaran d'un dispositiu a l'interior fàcilment accessible, mitjançant el qual es transmeti una trucada d'assistència perceptible des d'un punt de control i que permeti a l'usuari verificar que la seva crida ha estat rebuda, o perceptible des d'un pas freqüent de persones.

### 1.4. SUA 4 Seguretat enfront del risc causat per il·luminació inadequada

#### 1.4.1. Enllumenat normal

La instal·lació d'enllumenat és capaç de proporcionar una il·luminació mínima de 100 lux en zones interiors.

El factor d'uniformitat mitjana serà del 40% com a mínim.

#### 1.4.2. Enllumenat d'emergència

Es disposarà d'enllumenat d'emergència que, en cas de fallada de l'enllumenat normal, subministri la il·luminació necessària per facilitar la visibilitat als usuaris de manera que puguin abandonar l'edifici, eviti les situacions de pànic i permeti la visió dels senyals indicatius de les sortides i la situació dels equips i mitjans de protecció existents.

Comptaran amb enllumenat d'emergència les zones i els elements següents:

- Tot recinte l'ocupació sigui major que 100 persones;
- Els recorreguts des de tot *origen d'evacuació* fins a l'*espai exterior segur* i fins a les *zones de refugi*, incloses les pròpies *zones de refugi*, segons definicions en l'annex A de DB SI;
- Els aparcaments tancats o coberts la superfície construïda excedeixi de 100 m<sup>2</sup>, inclosos els passadissos i les escales que condueixin fins a l'exterior o fins a les zones generals de l'edifici;
- Els locals que alberguin equips generals de les instal·lacions de protecció contra incendis i els de risc especial, indicats en DB-SI 1;
- Els lavabos generals de planta en edificis *d'ús públic*;

- Els llocs on s'ubiquen quadres de distribució o d'accionament de la instal·lació de enllumenat de les zones abans esmentades;
- Els senyals de seguretat;
- Els *itineraris accessibles*.

Per tal de proporcionar una il·luminació adequada les lluminàries compliran les següents condicions:

- Se situaran almenys a 2 m per sobre del nivell del sòl;
- Es disposarà una a cada porta de sortida i en posicions en les que sigui necessari destacar un perill potencial o l'emplaçament d'un equip de seguretat. Com a mínim es disposaran en els següents punts:
  - En les portes existents en els recorreguts d'evacuació;
  - A les escales, de manera que cada tram d'escales rebi il·luminació directa;
  - En qualsevol altre canvi de nivell;
  - En els canvis de direcció i en les interseccions de passadissos;

La instal·lació serà fixa, estarà proveïda de font pròpia d'energia i ha d'entrar automàticament en funcionament al produir-se una fallada d'alimentació en la instal·lació d'enllumenat normal en les zones cobertes per l'enllumenat d'emergència. Es considera com a fallada d'alimentació el descens de la tensió d'alimentació per sota del 70% del seu valor nominal.

L'enllumenat d'emergència de les vies d'evacuació ha d'assolir almenys el 50% del nivell d'il·luminació requerit al cap dels 5 si el 100% als 60 s.

La instal·lació complirà les condicions de servei que s'indiquen en el DB-SUA.4

La il·luminació dels senyals d'evacuació indicatives de les sortides i dels senyals indicatius dels mitjans manuals de protecció contra incendis i dels de primers auxilis, disposaran d'il·luminació d'acord amb el DB-SUA.4.

#### **1.5. SUA 5 Seguretat enfront del risc causat per situacions amb alta ocupació**

No és d'aplicació.

#### **1.6. SUA 6 Seguretat enfront del risc d'ofegament**

No és d'aplicació.

#### **1.7. SUA 7 Seguretat enfront del risc causat per vehicles en moviment**

No és d'aplicació.

#### **1.8. SUA 8 Seguretat enfront del risc causat per l'acció del llamp**

No és d'aplicació.

### **1.9. SUA 9 Accessibilitat**

S'apliquen les Taules d'Accessibilitat de Catalunya, TAAC, segons apartat del present projecte.

# **MEMÒRIA EN MATERIA DE PREVENCIÓ I EXTINCIÓ D'INCENDIS**

## 1. PROPAGACIÓ INTERIOR

### 1.1. Compartimentació en sectors d'incendis

L'activitat de bar que ens ocupa configura un sector d'incendi indepent respecte a la resta de l'edifici.

Els sector d'incendi que correspon a l'activi de restaurant-bar es configura en un únic sector d'incendis, amb la següent superfície:

Sector	Ús	Superfície construïda
Únic	Pública concurrència	112,76 m2

La superfície del sector d'incendi és inferior a 2.500 m2.

El tancament que delimiten el sector d'incendis disposen d'una resistència al foc EI90

Sector	Ús	Resistència al foc
Únic - aïllat	Pública concurrència	EI90

### 1.2. Locals de risc especial

En la present activitat no existeixen locals de risc especial.

La zona de cuina de la barra disposa de sistema d'extinció automàtica.

La zona de magatzem disposa d'un volum inferior a 100 m3 i per tant tampoc cal que configuri un local de risc especial.

Local	Nivell de risc	Resistència al foc tancaments/ Estabilitat al foc estructura	Resistència portes
--	--	--	--

Per tant en el present establiment no existeixen locals de risc especial.

### 1.3. Pas d'instal·lacions a través d'elements de compartimentació d'incendis

Donat que tot el local forma part de l'activitat i es tracta d'un únic sector d'incendi i no existeixen locals de risc especial ni espais protegits, no correspon disposar de mitjans de sectorització en el pas de les instal·lacions.

### 1.4. Reacció al foc dels elements constructius, decoratius i mobiliari

Els materials de revestiment disposaran de la següent reacció al foc o més favorable:

Tipus de recorregut	Revestiment de terres	Revestiment de parets i sostres
Zones ocupables	E <sub>FL</sub>	C-s2,d0

## 2. PROPAGACIÓ EXTERIOR

La distància entre elements no resistents al foc de la façana de l'establiment respecte a altres elements de façanes d'establiment veïns amb una resistència al foc inferior a EI60 compleixen amb el que es determina en el DB.SI.2 del CTE.

La reacció al foc dels revestiments de façana serà com a mínim B-s3,d2.

## 3. VACUACIÓ DELS OCUPANTS

### 3.1. Compatibilitat dels elements d'evacuació

L'establiment disposa de varies sortides d'edifici, segons es grafia en els plànols adjunts.

Les sortides d'edifici donen directament a espai exterior segur (espai exterior corresponent a la via pública ).

### 3.2. Càlcul de la ocupació

El càlcul de la ocupació es realitza segons les densitats d'ocupació indicades en el DB SI..

Densitat en zona bar	1 persona cada 1,5 m2
Densitat en zona wc:	1 persona cada 3 m2.
Densitat en zona magatzems:	1 persona cada 40 m2.
Densitat en zona barra	1 persona cada 10 m2

Aplicant valors tenim:

ZONA	SUPERFICIE M2	DENSITAT m2/pers	OCUPACIÓ persones
ZONA CLIENTS	59,33	1,5	40
BARRA	13,70	10	1
CUINA	16,40	10	2
PAS	18,97	10	2
MAGATZEM	4,13	40	0
BANY 1	3,50	3	1
BANY 2	3,83	3	1
OFICCE	3,10	10	0
CAMBRA	3,10	10	0
OCUPACIÓ TOTAL BAR			48 persones

L'aforament de l'activitat de restauració és de 48 persones.

### 3.3. Numero de sortides i longitud dels recorreguts d'evacuació

L'establiment disposa de més d'una sortida d'edifici, tal i com s'indica en els plànols de planta adjunts.

Els recorreguts fins a la sortida de planta són inferiors a 25m, per tant es compleix els requeriments establerts en el DB.SI respecte a les condicions d'evacuació.

### 3.4. Dimensionat dels mitjans d'evacuació

Les amplades mínimes de les portes i les zones de pas és determinen segons la fórmula:

$$A = \text{Ocupació} / 200$$

Sortida	Edifici
Ocupació	48 presones
Amplada de càlcul	$A=48p/200=0,3 \text{ m}$
Amplada adoptada	Mínim 0,80cm

S'adjunta en els plànols corresponents la indicació dels recorreguts d'evacuació.

### 3.5. Protecció de les escales

No existeixen escales.

### 3.6. Portes situades en els recorreguts d'evacuació

Les portes de sortida de planta són del tipus manual complint l'establert en el capítol 6 del DB.SI.3.

Les portes poden obrir cap a l'interior atès de l'assignació d'ocupants és inferior a 50 persones.

### 3.7. Senyalització dels mitjans d'evacuació

Es disposarà de senyalització normalitzada de "SORTIDA" sobre les portes de recinte de més de 50m<sup>2</sup> i e les sortides de planta i edifici.

La senyalització complirà la norma UNE23034.

### 3.8. Control de fum d'incendis

No s'aplica per ser l'ocupació inferior a 1000 persones.

### **3.9. Evacuació de persones amb discapacitat en cas d'incendi**

No aplica per ser l'alçada d'evacuació inferior a 10m.

## **4. INSTAL·LACIONS CONTRA INCENDIS**

### **4.1. Extintors**

S'instal·laran extintors d'eficàcia mínima 21A-113B de pols polivalent ABC de 6 kg.

En la zona de la cuina es disposarà d'un extintor de CO2 eficàcia 89B.

Es distribuiran de tal manera que la distància entre qualsevol punt de l'activitat fins a un extintor sigui inferior a 15 m.

Estaran situats pròxims a les sortides, en llocs de fàcil visibilitat i accés. Es disposarà d'una placa de senyalització sobre cada unitat en cas que no siguin fàcilment visibles. Estaran fixats verticalment sobre els paraments a una alçada de 1,20 m. del terra com a màxim.

La seva localització en planta s'indica en els plànols adjunts.

### **4.2. Boques d'incendis equipades**

No és preceptiu disposar de boques d'incendi equipades en el bar atès que la superfície de l'activitat que ens ocupa disposa de menys de 500m<sup>2</sup>.

### **4.3. Columna seca**

No és preceptiu.

### **4.4. Sistema d'alarma**

No és preceptiu.

### **4.5. Sistema de detecció d'incendis**

No és preceptiu.

### **4.6. Hidrant exterior**

Es disposa d'hidrant exterior connectat a la xarxa municipal d'abastament d'aigua potable, ubicat a menys de 100m de la façana de l'edifici.



#### **4.7. Extinció automàtica**

Atès que la potencia instal·lada en els equips de cocció de la zona d'elaboració d'aliments del bar és superior a 20 kw, es d'un sistema d'extinció automàtica en la campana per desclassificar la cuina com a local de risc especial.

#### **4.8. Senyalitzacions de les instal·lacions manual de protecció contra incendis**

Es disposaran de plaques de senyalització per a cada extintor.

Les dimensions de la senyalització serà de 210x210mm com a mínim.

La senyalització complirà la norma UNE 23035-1:2003, UNE 23035-2:2003 i UNE 23035-4:2003

### **5. INTERVENCIÓ DELS BOMBERS**

La alçada d'evacuació de l'establiment és inferior a 9 m.

Es disposa de vial d'aproximació pels vehicles de bombers amb una amplada de més de 5m.

El pendent dels vials és inferior al 10% i resistència al punxament superior a 100kN sobre un diàmetres de 20cm.

L'espai de maniobra estarà lliure de mobiliari urbà i altres elements ornamentals o de servei.

Les façanes disposen d'obertures corresponents a les portes i finestres que permeten l'accés des de l'exterior al personal del servei d'extinció d'incendis en les condicions establertes en el DB-SI.5.2.

### **6. RESISTENCIA AL FOC DE LA ESTRUCTURA**

L'establiment disposa d'estructura de murs de càrrega de més de 30cm de gruix i forjat amb bigues de fusta.

S'ha procedit a pretegir les bigues de fusta amb pintura intumescent o fals sostre resistent al foc , amb una resistència R90.

## **ESTUDI DE LA MOBILITAT GENERADA**

D'acord amb el disposa l'article 3 del DECRET 344/2006, de 19 de setembre, de regulació dels estudis d'avaluació de la mobilitat generada, la implantació de l'activitat de restaurant bar projectada no te la consideració de singular donat que no es troba classificada en cap dels punts indicats en l'apartat 3.4:

- a) Establiments comercials, individuals o col·lectius, amb superfície de venda superior a 5.000 m<sup>2</sup>.
- b) Edificis per a oficines amb un sostre de més de 10.000 m<sup>2</sup>.
- c) Instal·lacions esportives, lúdiques, culturals, amb un aforament superior a 2.000 persones.
- d) Clíniques, centres hospitalaris i similars amb una capacitat superior a 200 llits.
- e) Centres educatius amb una capacitat superior a 1.000 alumnes.
- f) Edificis, centres de treball i complexos on hi treballin més de 500 persones.
- g) Altres implantacions que puguin generar de forma recurrent un nombre de viatges al dia superior a 5.000.

Per tant no es preceptiu la redacció d'un estudi d'avaluació de la mobilitat generada.

En qualsevol cas no es preveu cap afectació a la mobilitat donat que l'aforament de l'establiment és inferior a 150 persones i aquest disposa de sortides a una via pública peatonal.

# MEMORIA DE SEGURETAT

D'acord amb l'article 42 del Decret 112/2010 de 31 d'agost, no es preceptiu redactar una memòria de seguretat donat que l'aforament de l'establiment és inferior a 150 persones.

Tot i això s'indica el següent:

- L'establiment per disposar d'un aforament inferior a 500 persones i no tractar-se d'una activitat musical no cal que disposi de vigilant de seguretat privada.
- Així mateix no es preceptiu disposar de personal de control d'accés.
- D'acord amb l'aforament del local el control de l'aforament en cada moment es realitzarà mitjançant l'observació visual del responsable, amb la col·laboració, si s'escau, del personal les funcions del qual li permetin realitzar aquesta tasca de la manera més eficaç.

Amb la finalitat de contribuir a evitar que es produeixin conductes incíviques a l'exterior de l'establiments, les persones titulars o el seu personal han de:

- a) Impedir que el públic i altres persones usuàries surtin amb begudes dels establiments
- b) Informar la policia de Catalunya competent de qualsevol indicati de conducta incívica a l'exterior i en la proximitat dels seus establiments.

## **DISPOSITIUS D'ASSISTÈNCIA SANITÀRIA**

Projecte Tècnic Activitat  
RESTAURANT-BAR I LOCAL SOCIAL  
La Vilella Baixa

---

L'establiment disposarà d'una farmaciola amb els materials i els equips adequats per facilitar primeres cures en cas d'accident malaltia o crisi sobtada.

# PLA D'AUTOPROTECCIÓ



D'acord amb el Decret 30/2015, de 3 de març, pel qual s'aprova el catàleg d'activitats i centres obligats a adoptar mesures d'autoprotecció i es fixa el contingut d'aquestes mesures, la present activitat no es troba classificada en cap dels annexos A o B i per tant no es preceptiu redactar un Pla d'Autoprotecció (PAU).

D'acord amb l'article 46 del Decret 112 de 31 d'agost, per disposar d'un aforament inferior a 500 persones el promotor haurà redactar un pla d'autoprotecció d'acord amb el que disposa la normativa vigent sobre riscos laborals.

Aquest pla s'inclourà en la documentació pròpia de riscos laborals a redactar per recurs preventiu de l'empresa.

## PLAQUES O RÈTOLS NORMALITZATS

L'establiment disposarà de les següents plaques o rètols normalitzats.

- a) D'identificació i d'informació, col·locats a l'exterior del local o del recinte on aquests es realitzen, en un lloc visible per a tothom proper a l'entrada principal, que ha de contenir les dades següents: denominació de l'establiment; espectacles o activitats recollides a la llicència, autorització o comunicació prèvia; horari d'obertura i de tancament al públic, i aforament autoritzat del local.
- b) D'informació de l'exercici del dret d'admissió i de les condicions objectives d'accés, en el cas dels establiments i espais oberts al públic que vulguin exercir el dret d'admissió.
- c) D'informació de l'aforament.
- d) De disposició al servei del públic assistent de fulls de denúncia/reclamació.
- e) De prohibició d'entrada de menors, quan escaigui.

Així mateix, han de disposar de les plaques o rètols normalitzats previstos per la normativa en matèria de salut, pel que fa a la venda i consum de tabac i begudes alcohòliques.

# MEMÒRIA SANITARIA

1. Descripció dels espais, instal·lacions i equips (dependència d'elaboració: cuina, menjador, magatzem, zona de residus, vestidors, serveis higiènics i farmaciola):

a. Superfícies de treball destinades a entrar en contacte amb els productes alimentaris, de fàcil neteja i desinfecció.

Zona barra	13,70 m2
Zona cuina	16,50 m2

La zona de la cuina disposa de parets enrajolades i fals sostre vinílic..

Els taulells i zones espais de manipulació d'aliments són d'acer inoxidable o material equivalent.

No es disposa de tarima.

El revestiment del paviment és tipus terratzo no rrelliscable, impermeable i de fàcil neteja (no fusta).

b. Rentat d'estrís amb sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la (rentavaixel·les)

Es disposarà de rentavaixel·les en la zona de la cuina.

c. Rentamans d'accionament no manual, previst d'aigua potable freda i calenta i assecat higiènic de les mans. Nombre d'aixetes manuals i no manuals.

La zona de la cuina disposarà de pica d'ús exclusiu pels elaboradors d'accionament no manual.

Es disposa d'una aigüera de dos senos en la zona de barra d'accionament manual i una en la zona de la cuina que disposarà d'accionament no manual.

d. Equips, recipients i estrís de treball de materials de fàcil neteja i desinfecció.

Els equips, recipients i estrís de treball seran de fàcil neteja i desinfecció, prioritzant els materials d'acer inoxidable pels estrís i materials plàstics resistents a altes temperatures pels recipients.

e. Espai per productes i estrís de neteja: dispositiu o armari tancat i identificat per l'emmagatzematge de detergents, desinfectants i substàncies similars i el material de neteja i desinfecció

Es disposarà d'un armari tancat per desar els productes i estrís de neteja.

f. Il·luminació protegida

Els punts de llum de la zona de cuina disposaran de protecció contra cops (pantalles fluorescents estanques o equivalent).

g. Equips

L'establiment disposarà de com a mínim una nevera i un congelador en l'establiment, dotats de termòmetre.

En el cas de disposar de vitrina per a tapes aquesta estarà protegida i dotada de termòmetre.

Tots aquests elements estaran refrigerats.

La cuina disposa de campana d'extracció forçada fins a la coberta de l'edifici.

h. Compliment de les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda establerts.

Els equips de conservació refrigerats (nevera, congelador i vitrina per a tapes disposaran de termòmetres a la vista per verificar les temperatures de conservació.

Aquestes seran:

Congelador	-20°C / -25°C
Nevera	+4°C / +6°C
Vitrina tapes	+4°C / +8°C

i. Instal·lació elèctrica ( il·luminació) i de gas.

La instal·lació d'il·luminació de la cuina està formada per pantalles LED o fluorescents estanques.

j. Acreditació dels mitjans de transport d'aliments

L'establiment no realitzarà transport d'aliments

k. Vestidors i armaris per al personal

L'establiment, disposarà de zona habilitada per a vestuaris dels treballadors.

l. Descripció de si n'hi ha o no i com són. La instal·lació ha de servir per guardar la roba i el calçat ha d'estar tancat i evitar la contaminació.

Es disposarà de guixetes tancades.

m. Serveis higiènics

Es disposarà de dos blocs higiènics, separats per a homes i dones, dotats de:

- 2 inodors
- 2 rentamans

La ventilació dels serveis higiènics és natural fins a exterior.

Disposen de dosificador de sabó i eixugamans d'un sòl ús.

n. Farmaciola

Es disposarà de farmaciola amb el material de primers auxilis.

2. Descripció del sistema de subministrament de l'aigua

L'aigua utilitzada en l'establiment prové de la xarxa d'abastament municipal.

Per la producció de l'aigua calenta es disposa de calentador instantani.

3. Descripció del sistema d'aigües residuals

La recollida de les aigües residuals es realitza per les pigues i desguassos dels aparells sanitaris, dotats tots ells de sifons.

L'evacuació es realitza per gravetat dins a la xarxa municipal de sanejament, previ pas per arqueta sifònica general.

4. Descripció de la gestió de residus

La zona de elaboració disposarà de recipients d'acció amb el peu.

Seràn de material plàstic amb una capacitat suficient en funció de la producció.

Disposaran de tapa i seràn suficientment estanc a les olors.

Es disposarà de recipients per:

- Resta
- Orgànica
- Envasos i plàstics
- Paper i cartró
- Vidre

Es disposa de zona per a magatzem per deixar els residus fins al moment de entregar-los al gestor o a l servei de recollida comercial municipal.

Es disposarà de sistema d'emmagatzematge dels olis usats i contracte de recollida per gestor autoritzat.

5. Esquema de les instal·lacions i plànols .

S'adjunten els corresponents plànols de planta en l'apartat de plànols del present projecte.

6. Personal manipulador

El titular acreditarà respecte al personal manipulador:

- La formació formació

- L'horari treball
- L'equip de treball
- Les tasques a realitzar.

#### 7. Sistemes d'autocontrol

El titular disposarà del corresponent pla d'autocontrol que inclourà:

- Prerequisits simplificats o no simplificats depenen de les característiques de l'empresa.
- Pla control de l'aigua
- Pla neteja i desinfecció- Pla control de plagues
- Pla formació
- Pla control proveïdors i pla traçabilitat
- Pla control de temperatures
- Pla etiquetatge i al·lèrgens

#### 8. Fitxes tècniques

El titular disposarà de les fitxes tècniques de control i gestió dels paràmetres sanitaris.



## HORARIS

D'acord amb la normativa vigent, l'horari d'obertura i tancament de les activitat destinades a restaurant bar podrà ser:

- Horari màxim de tancament                      fins les 2.30 hores
- Horari d'obertura                                      a partir de les 6.00 hores.

Es podrà perllongar l'horari de tancament per un període d' 30 minuts la nit del divendres a la matinada del dissabte, la nit del dissabte a la matinada del diumenge i la nit de la vigília dels festius a la matinada dels festius.

# ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

Projecte Tècnic Activitat  
RESTAURANT-BAR I LOCAL SOCIAL  
La Vilella Baixa

---

El titular de l'activitat contractarà la corresponent assegurança de responsabilitat civil que cobreixi el risc de la finca o local on es projecta la implantació de l'activitat de restaurant-bar per l'import determinat en l'article 80 del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.

Import capital contractat mínim: 300.000€

Sublímit mínim per víctima: 150.000 €

# PLANOLS