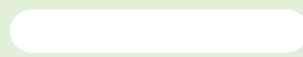
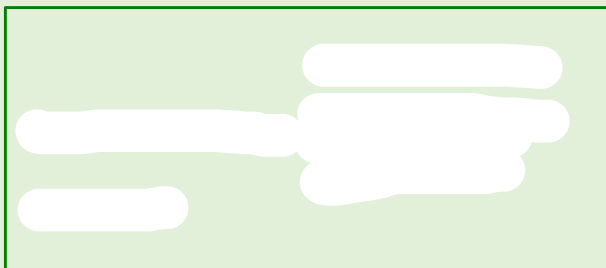




PROYECTO DE LEGALIZACIÓN DE
ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN Y TURISMO
EN LA HUERTA DE VALENCIA
POL 1 PARC 25 TM MELIANA (VALENCIA)

PROMOTOR. [Redacted]

EXPASTO210087a



Ingeniero Agroalimentario y del Medio Rural
ITA Colegiado [Redacted] COITAVC

Valencia, junio 2022

ÍNDICE

DOCUMENTO Nº 1: MEMORIA Y ANEJOS

ÍNDICE

1. ANTECEDENTES.....	3
2. DATOS DEL PROMOTOR.....	4
3. SITUACIÓN DE PARTIDA.....	4
4. EMPLAZAMIENTO.....	6
5. CONSTRUCCIONES EXISTENTES.....	7
6. OBJETO DEL PROYECTO.....	8
7. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	9
8. NORMATIVA APLICABLE.....	11
9. DESCRIPCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUPERFICIES.....	12
10.USO ACTUAL DEL LOCAL.....	13
11.FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD. HORARIO.....	15
12.EDIFICIOS COLINDANTES.....	15
13.NÚMERO DE PERSONAS. AFORO.....	16
14.SALIDAS Y VÍAS DE EVACUACIÓN.....	17
15.ELEMENTOS DE TRABAJO Y DEMÁS MEDIOS.....	18
16.COMBUSTIBLES.....	19
17.MATERIAS COMBUSTIBLES. CÁLCULO DE LA CARGA TÉRMICA.....	19
18.BARRERAS ARQUITECTÓNICAS.....	22
19.REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA.....	22
20.REPERCUSIÓN DE LA ACTIVIDAD EN EL MEDIO AMBIENTE.....	28
21.MEDIDAS CORRECTORAS.....	30
22.AUTORIZACIÓN SANITARIA.....	35
23.CONCLUSIÓN.....	35

ANEJO 1. Instalación eléctrica

ANEJO 2. Justificación del cumplimiento del CTE (RD 314/2006)

ANEJO 3. Documentos DIC

ANEJO 4. Informe regularización actividades PATHV

DOCUMENTO Nº 2. ANEJO FOTOGRÁFICO

DOCUMENTO Nº 3: PLANOS

1. ANTECEDENTES

Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural por la Universidad Politécnica de Valencia, , colegiado N° , por el Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas y Graduados de Valencia y Castellón, Ingeniero al servicio de La Unió de Llauradors i Ramaders, CIF G46143855 y domicilio C/ Marqués de Dos Aguas, 3-1º CP 46002 Valencia,

EXPONE:

A requerimiento de con NIF / domicilio en C/ se ha solicitado de LA UNIO DE LLAURADORS I RAMADERS, Organización especializada en Ingeniería y Proyectos, la realización del presente Proyecto de Actividad, que posteriormente se describirá, para su comprobación en los organismos o administraciones que soliciten dicho documento.

Para la realización del presente Proyecto de Actividad ha sido designado el Ingeniero Agroalimentario D. Ingeniero al servicio de esta empresa.

Valencia, 10 de marzo 2022

Ingeniero Agroalimentario y del Medio Rural
ITA Colegiado N COITAVC

2. DATOS DEL PROMOTOR

TITULAR

N.I.F.:

DOMICILIO:

3. SITUACIÓN DE PARTIDA

D. es propietario de un Centro de Turismo Rural en Meliana, situado, en suelo no urbanizable de protección huerta, en el polígono 1 parcela 25 de dicho municipio y conocido como "La Barraca " que, desde 1998, cuenta con una Declaración de Interés Comunitario (DIC) prorrogada sucesivamente en 2008 y en 2018, que le reconoce el uso y aprovechamiento para un establecimiento de restauración de carácter terciario, conforme recoge la resolución de la DIC que se adjunta (Anejo 3. Documentos DIC).

En dicho establecimiento, bajo la citada denominación de "centro de turismo rural", se han venido desarrollando dos actividades del sector terciario diferenciadas, por un lado, la referida a los paseos, excursiones y recorridos a caballo o en carruajes de época por la huerta valenciana y por el otro la de restauración.

Conforme se recoge en la DIC, los parámetros del proyecto presentado en 1998 cumplían con la normativa urbanística autonómica y municipal y consistían en distintas construcciones que ocupaban un total construido de 226 m², repartidos en una zona de 127 m² de cuadras y cocheras actualmente sin animales (incluida zona de exposición de elementos etnológicos de antigua utilización en la agricultura de la comarca), y otra de 35 m² destinada a oficina y comedor. Con los años, la actividad inicial fue creciendo y para dar respuesta a ese crecimiento se fueron ampliando las construcciones iniciales sin cumplir con la normativa urbanística, quedando fuera de ordenación las construcciones realizadas con posterioridad a la DIC de 1998 y antes de 2014.

Atendiendo a la voluntad de D _____ de legalizar las construcciones y la actividad que se desarrolla actualmente en "La Barraca _____", se realiza consulta al Servicio de Planificación Territorial sobre el procedimiento para proceder a dicha legalización, que nos informa de la posibilidad de legalizar la actividad ya instalada, aunque las construcciones realizadas fuera de ordenación no se puedan legalizar atendiendo a la disposición transitoria tercera del DECRETO 219/2018, de 30 de noviembre, del Consell, por el que se aprueba el Plan de acción territorial de ordenación y dinamización de la Huerta de València- PATHV- (Anejo 4. Informe regularización actividades PATHV).

En base a dicho informe, conforme a la Disposición Transitoria Tercera del PATHV:

"Tercera. Actividades existentes.

1. Las actividades agropecuarias y terciarias existentes a la entrada en vigor de la Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Huerta de València situadas en el ámbito estricto del presente Plan e implantadas al margen de la legalidad podrán ser regularizadas en los términos establecidos en la legislación vigente en materia de ordenación del territorio, urbanismo y paisaje, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- a) Que el uso sea compatible con las determinaciones del presente plan.*
- b) Que se garantice su integración en la morfología del territorio mediante la elaboración de un estudio de integración paisajística que será informado por la Conselleria competente en materia de ordenación del territorio y paisaje y por el Consejo de la Huerta de València.*
- c) Que se cumplan las determinaciones de la legislación sectorial correspondiente.*

2. La Conselleria competente en ordenación del territorio, urbanismo y paisaje verificará el cumplimiento de los requisitos anteriormente indicados emitiendo una resolución al efecto y, en caso de que sea favorable, la enviará al Consejo de la Huerta de València con el fin de fijar las compensaciones previstas en el artículo 49 de la presente normativa."

Teniendo en cuenta que, además, que la actividad que nos ocupa debe cumplir con las determinaciones de la legislación urbanística para la implantación de actividades agropecuarias y terciarias en suelo no urbanizable; y con la finalidad de legalizar la actividad que se desarrolla actualmente en" La Barraca _____ " se redacta este proyecto básico de legalización de actividad que acompañará a su solicitud de regularización ante la Dirección General de Política Territorial y Paisaje.

5. CONSTRUCCIONES EXISTENTES

5.1. CONFORME A ORDENACIÓN (DIC 1998)

Ver detalle en “Plano 3. Plano de distribución antes de ampliación”

CONSTRUCCIONES	SUPERFICIE
COCHERA-MUSEO	71,75 m ²
CUADRAS	126,43 m ²
ASEOS:	12,00 m ²
COMEDOR	30,26 m ²
COCINA	20,67 m ²
PAELLERO	10,16 m ²
TOTAL	271,27 m²

5.2. SITUACIÓN ACTUAL

Ver detalle en “Plano 4. Plano de distribución después de ampliación” y “Plano 5. Plano de comparación antes y después de ampliación”

CONSTRUCCIONES	SUPERFICIE
COMEDOR 1	71,75 m ²
COMEDOR 2	94,06 m ²
COMEDOR 3	40,85 m ²
COCINA	36,96 m ²
CÁMARA	17,64 m ²
ALMACÉN 1	11,76 m ²
CUARTO DE BASURA	12,58 m ²
ALMACÉN 2	9,78 m ²
PAELLERO	20,96 m ²
BARRACA	21,56 m ²
ZONA LIMPIEZA UTENSILIOS	25,25 m ²
ASEOS	12,00 m ²
MUSEO	238,68 m ²
ALMACÉN 3	25,14 m ²
ALMACÉN 4	13,61 m ²
ALMACÉN 5	126,43 m ²
ALMACÉN 6	78,49 m ²
TOTAL	857,50 m²

SUPERFICIE CONSTRUIDA FUERA DE ORDENACIÓN: 586,23 m²

Las construcciones en las que se desarrolla la actividad son de un estilo y estética rústica, realizadas con materiales tradicionales con acabados en fabrica mixta de mampostería y ladrillo y con revoco de mortero. Los colores son los propios del lugar, dominando los blancos, terrosos y ocre. Las cubiertas varían de unas edificaciones a otras, encontrándose tanto cubiertas de teja curva, como cubiertas planas o techados de cañizo. Y las cercas que rodean la propiedad, consisten principalmente en un vallado cubierto totalmente por vegetación. El conjunto se asimila al resto de las construcciones de la zona y por lo tanto no desentonan con sus inmediaciones a nivel de características constructivas aisladas y adecuadas al medio.

6. OBJETO DEL PROYECTO

Conforme a lo detallado en el ya citado informe y, dado que:

1. La actividad y construcciones de "La Barraca" se implantaron con anterioridad al 13/03/2018, fecha de entrada en vigor de la Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Huerta de València.
2. Consta de una parte de construcciones fuera de ordenación que no son legalizables (no se incluyen en la DIC), que la infracción por la realización de estas ha prescrito y que en ellas el uso se ha implantado al margen de la legalidad y, como ya se ha indicado en el punto 1, en 2014, por lo tanto, antes del 13/03/2018.
3. De conformidad con la Ley 16/2005, de 30 de diciembre, Urbanística Valenciana, la realización de obras en suelo no urbanizable se consideraba infracción muy grave prescribía a los 4 años, es decir, todas las obras realizadas en suelo no urbanizable y finalizadas con posterioridad al 01/02/2006 y antes del 20/08/2014, fecha de entrada en vigor de la Ley 5/2014, de 25 de julio, de Ordenación del Territorio, Urbanismo y Paisaje, de la Comunitat Valenciana, se consideran prescritas.

4. El uso y actividad desarrollado es compatible con los usos previsto en el PATHV:

“Artículo 37 Usos y actividades permitidas

*4. Los usos terciarios admitidos en la Huerta de València, con las particularidades que se especifican en el presente Plan son: **restauración, alojamiento turístico, hípica, cría de animales para uso particular o comercial, huertos de ocio o sociales, usos de disfrute de la Huerta relacionados con sistemas de movilidad no motorizada, investigación agraria o ambiental...**”*

5. La actividad cumple con lo establecido en el DECRETO LEGISLATIVO 1/2021, de 18 de junio, del Consell de aprobación del texto refundido de la Ley de ordenación del territorio, urbanismo y paisaje, art. 221 1. f) y 3.

Se redacta el siguiente Proyecto Básico de legalización de actividad en el que se exponen las condiciones técnicas que ésta reúne, de conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente que le es de aplicación, incluida la sectorial, al objeto de acompañar en el trámite para obtener la correspondiente regularización de la actividad por parte de la Conselleria de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad. El procedimiento de regularización se acompañará también del Estudio de Integración Paisajística para acreditar que se garantiza su integración en el paisaje.

7. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

En “La Barraca ” se desarrolla la actividad terciaria de servicio de restauración, que ofrece mediante elaboración en cocina y servicio en tres comedores. También cuenta con una sala-museo de exposición de elementos etnográficos propios de la huerta valenciana.

Su implantación en suelo no urbanizable de protección huerta, se justifica en cuanto a que se trata de una actividad adecuada e integrada en el medio en el que se desarrolla y que tiene por objeto el conocimiento y disfrute por el público de la Huerta de Valencia, permitiendo su conocimiento tanto del presente, como de su historia a través de la exposición de los instrumentos de la labranza, aperos y utensilios utilizados en la huerta durante la historia. En definitiva, se trata de una actividad que puede servir para valorar, dar a conocer y tomar conciencia de la huerta valenciana.

Por ello, en su momento, se consideró el emplazamiento escogido por ser el más idóneo para el desarrollo de dicha actividad y se desarrolló conforme al Plan General de Ordenación Urbana de Meliana, que permitía el desarrollo de usos terciarios en edificios tradicionales existentes con anterioridad a la aprobación de este.

La actividad de restauración se lleva a cabo como Bar-restaurante en el que se sirven principalmente comidas y bebidas.

Esta actividad, está afectada por la ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, que en el "Catálogo de Espectáculos. Establecimientos Públicos y Actividades Recreativas" (Ley 14/2010 de 3 de diciembre), la incluye dentro del grupo 2:

2. Actividades recreativas.

2.1 Actividades culturales.

Su objeto es la realización de actividades culturales, intelectuales y artísticas. Se realizarán en:

2.1.2 Museos y salas de exposiciones. Locales destinados a la exhibición y presentación al público de pintura, escultura, fotografía, libros o cualquier otro tipo de objeto mueble.

2.8. Actividades hosteleras y de restauración.

A efectos de este catálogo son actividades de hostelería y restauración las que tienen por objeto la prestación de servicio de bebidas y comida elaborada para su consumo en el interior de los locales. Se realizarán en:

2.8.2. Restaurantes. Establecimientos destinados específicamente a servir comidas al público en comedores, cualquiera que sea su denominación (asadores, casas de comidas, pizzerías, hamburgueserías) dedicadas a expedir bebidas para ser consumidas en su interior, tanto en barra como en mesas. Podrán servir tapas, bocadillos, raciones, etc., siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas.

8. **NORMATIVA APLICABLE**

La legalización de la actividad descrita viene amparada por:

- Decreto 219/2018, de 30 de noviembre, del Consell, por el que se aprueba el Plan de acción territorial de ordenación y dinamización de la Huerta de València.
- Ley 5/2018, de 6 de marzo, de la Huerta de València.

Y está afectada por:

- Ley 14/2010, de 3 de diciembre, de la Generalitat, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.
- Ley 7/2002, de 3 de diciembre, de la Generalitat Valenciana, de Protección contra la Contaminación Acústica.
- Decreto 266/2004, de 3 de diciembre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen normas de prevención y corrección de la contaminación acústica, en relación con actividades, instalaciones, edificaciones, obras y servicios.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión según R. Decreto 842/2002 de 2 de agosto.
- Real Decreto 1027/2007 por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, R.I.T.E.
- Real Decreto 178/2021, de 23 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 486/97 de 14 de abril por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Real Decreto 485/97 de 14 de abril sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Orden 26/2021, de 16 de diciembre, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública, por la que se regulan los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas, actividades socioculturales y establecimientos públicos, para el año 2022
- Decreto Legislativo 1/2021, de 18 de junio, del Consell de aprobación del texto refundido de la Ley de ordenación del territorio, urbanismo y paisaje

9. DESCRIPCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUPERFICIES

Características constructivas: las edificaciones se encuentran en perfecto estado para su uso, con estructura a base de muros de carga y forjado de revoltones cerámicos y viguetas de madera cubiertas con teja, en las construcciones más antiguas el techo está cubierto con cañizos; y estructura de hormigón armado y fachada de ladrillo cerámico revestido con pintura y carpintería exterior de madera, en la zona más actual. También existe una barraca típica valenciana con cubierta triangular de cañizo y paredes de ladrillo de adobe encaladas.

El local se desarrolla longitudinalmente con acceso desde la fachada principal que recae a un camino perpendicular al Camí del Mar y a la Calle Constitución. El resto de sus cerramientos medianeros lindan con parcelas de cultivo.

Las construcciones se distribuyen en **tres zonas** principales. La primera consta de un **salón comedor** (antigua cuadra) al que se anexan los **baños** y una zona de almacenaje. En la segunda (zona central de la parcela) se encuentran otros **dos salones comedores** con acceso directo desde la **cocina**, a la que continúa una zona con cámaras, un pequeño almacén y el cuarto de las basuras.

En el último bloque de construcciones se encuentra la **sala museo** con varios almacenes a ambos lados y una zona de limpieza de utensilios. Y entre estas dos últimas zonas, se distribuyen, de forma independiente, otro pequeño almacén, el **paellero**, un cobertizo (anteriormente era un invernadero) y una **barraca**.

Las instalaciones disponen de contador de agua y luz ya existentes, así como de puntos para desagüe de aguas residuales que vierte a la red general de alcantarillado. No precisará la actividad de suministro de gas canalizado, ya que se hará uso de bombonas de gas butano para la cocina.

La distribución y superficies de los locales se especifican en la documentación gráfica que se incorpora a este proyecto.

Los **aseos** están equipados con lavabo e inodoro, disponiendo el de caballeros de urinario. El servicio de señoras cuenta con agua caliente sanitaria, por lo cual es del que dispone el personal para su aseo propio, siendo también el aseo habilitado para discapacitados. Se accede a los aseos desde un pequeño distribuidor con entrada desde la zona exterior, independiente del salón-comedor 1.

En la zona exterior se dispone de varias zonas sombreadas al aire libre, habilitadas con sillas y mesas que se usan de terraza. También hay una zona de gallinero.

Situaciónn Urbanística: El suelo en el que se encuentra se clasifica como SNU - Suelo no urbanizable Protección Huerta. Quedando fuera de ordenación las construcciones realizadas con posterioridad a la obtención de la DIC inicial, como ya se ha descrito anteriormente.

10. USO ACTUAL DEL LOCAL

En el local objeto del presente proyecto se ha venido ejerciendo la misma actividad que se pretende legalizar en este momento. Para ello se van a aprovechar todas y cada una de las instalaciones existentes.

Los **paramentos verticales** interiores **en cocina** están revestidos de alicatado de azulejo cerámico hasta el falso techo. De la misma manera que en la zona de limpieza de utensilios y en el paellero.

Los **aseos** están alicatados con azulejo cerámico y los techos pintados con pintura lavable.

La zona de los **comedores** tiene las paredes revestidas en madera con suelo de baldosa cerámica en todo el local, el techo es de vigas de madera y cañizo.

La **entrada** al local, así como la zona de baño y los comedores, es accesible para discapacitados, en cumplimiento de la correspondiente normativa.

El local dispone techo pintados con pintura lavable en las zonas de cocina, cámaras y baños, con las instalaciones vistas.

La fontanería y la electricidad están adecuadas a lo previsto para el desarrollo de la actividad bar-restaurante y cumplen la normativa vigente. La instalación de fontanería consta con suministro de A.C.S

Los locales, todos en planta baja, tienen una superficie total de 857,50 m², y se distribuyen en las siguientes dependencias:

CUADRO DE SUPERFICIES Y ALTURAS		
DEPENDENCIAS	SUPERFICIE ÚTIL	ALTURAS
Salón comedor 1	71,75 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Salón comedor 2	94,06 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Salón comedor 3	40,85 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Cocina	36,96 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Cámara	17,64 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Cuarto basuras	12,58 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 1	11,76 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 2	9,78 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 3	25,14 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 4	13,61 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 5	126,43 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Almacén 6	78,49 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Museo	238,68 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Zona limpieza	25,25 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Paellero	20,96 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Barraca	21,56 m ²	3,50 m ≥2,5 m Normativa
Aseo de Señoras adaptado	3,57 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
Aseo de Caballeros	3,57 m ²	2,70 m ≥2,5 m Normativa
SUPERFICIE ÚTIL TOTAL	857,50 m²	

11. FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD. HORARIO

La actividad principal a desarrollar es la de BAR-RESTAURANTE donde se prestan los servicios típicos de este tipo de locales, es decir, ofrecer mediante contraprestación económica, comidas y bebidas, dentro del horario establecido, para ser consumidas en el propio local. Cuando se trate de bebidas alcohólicas, estas no podrán venderse a menores de 16 años.

En cuanto al horario de apertura al público, la actividad que nos ocupa deberá sujetarse al horario establecido por este tipo de actividad y de acuerdo con las Ordenanzas Municipales vigentes en la materia, en cuanto a los horarios según la orden de Orden 26/2021, de 16 de diciembre, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública, por la que se regulan los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas, actividades socioculturales y establecimientos públicos, para el año 2022, el **horario permitido** de la actividad será:

Artículo 2. Horario general y dentro del **grupo J**, para las actividades de ciber café, **restaurantes**, café, **bar** y cafeterías. El **horario de apertura: 6,00 horas y cierre: 01,30 h.**

A partir de la hora de cierre, no se permitirá el acceso de ningún cliente al local o establecimiento, no se expondrá consumición alguna y deberá, en su caso, quedar fuera de funcionamiento tanto la música ambiental como las máquinas recreativas, videos o cualquier aparato o máquina similar y las señales luminosas ubicadas en el exterior de estos.

Asimismo, a la hora de cierre se encenderán las luces generales del local, quedando las puertas de entrada y de emergencia expeditas y abiertas, para que se produzca el total desalojo en el plazo máximo de 30 minutos.

Con independencia de que hayan finalizado las tareas propias de recogida y limpieza del local o establecimiento, los usuarios no podrán permanecer en su interior a partir de la hora de cierre, siendo responsabilidad de los titulares de la actividad la efectividad del desalojo y el cierre del local en la forma y tiempo establecido.

12. EDIFICIOS COLINDANTES

El local linda con:

NORTE: Parcela 128 y 121 polígono 25

SUR y ESTE: Parcela 24 polígono 25

OESTE: Camino

13. NÚMERO DE PERSONAS. AFORO

El número de personal previsto para el desarrollo de la actividad será inicialmente de tres personas, con posibilidad de contratar más personal en el caso de que la actividad así lo requiera.

Considerando que se trata de un local de pública concurrencia, se aplicará una densidad de ocupación de una persona por cada 3 m² en los aseos; una por cada 1,50 m² en la zona de público sentado (comedor) y de una persona por cada 1,00 m² en la zona de público de pie (barra). Mientras que en el resto de las dependencias (que son zonas de servicio), se considerará una ocupación a razón de 1 persona por cada 10 m² y en la sala museo 1 persona por cada 2 m², etc. todo ello de acuerdo con el artículo 2 del Documento Básico SI 3 de seguridad en caso de incendio, del Código Técnico de la Edificación.

CUADRO DE AFORO TOTAL			
Dependencias	Superficie útil (m²)	Densidad de ocupación	Aforo (nº personas)
zona de comedor 1 (zona de público sentado)	71,75 m ²	1,50 m ² /persona	47 personas
zona de comedor 2 (zona de público sentado)	94,06 m ²	1,50 m ² /persona	62 personas
zona de comedor 3 (zona de público sentado)	40,85 m ²	1,50 m ² /persona	27 personas
zona de cocina	36,96 m ²	10 m ² /persona	3 personas
zona de museo	238,68 m ²	2 m ² /persona	119 personas
Aseo masculino	3,57 m ²	3 m ² /persona	1 personas
Aseo femenino	3,57 m ²	3 m ² /persona	1 personas
Almacenes	265,21 m ²	10 m ² /persona	26 personas
Cocina y zonas de servicio	109,67 m ²	10 m ² /persona	10 personas
Totales	864,32 m²		296 personas

El aforo máximo del establecimiento es de 296 personas, incluido el número de empleados. Cabe destacar que la zona museo dispone de menor espacio libre al ubicarse en ella numerosos aperos y enseres de volumen considerable, por lo que su aforo máximo es de 75 personas.

El local contará con cartel legible y visible situado en el exterior en el que se indicará el horario establecido en la Orden 26/2021, de 16 de diciembre, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administración Pública por la que se regulan los horarios de espectáculos públicos, actividades recreativas, actividades socioculturales y establecimientos públicos, para el año 2022. Así como el aforo del local.

14. SALIDAS Y VÍAS DE EVACUACIÓN

Cumpliendo con las exigencias del artículo 3 del Documento Básico SI 3 de seguridad en caso de incendio del Código Técnico de la Edificación, al ser la ocupación de nuestro local (calculado de forma independiente para cada una de las estancias) inferior a 100 personas, no existir recorridos de evacuación para más de 50 personas que precisen salvar en sentido ascendente una altura mayor de 2 m y no haber ningún recorrido de evacuación hasta la salida con una longitud mayor de 25 m; el recinto en cuestión dispone de una única salida. Así pues, la salida de evacuación será a través de la puerta de acceso al local para clientes.

En nuestro caso, la anchura mínima libre de la puerta de acceso al local (que es de dos hojas), es de 0,85 m (0,80 m hasta un aforo de 50 personas y de 1,20 m para aforos superiores, según instrucción del 11 de febrero de 1998, de la Conselleria de la Presidencia). La altura de la puerta de acceso al local es de 2,10 m. Dicha puerta abre en el sentido de la evacuación, encontrándose en todos los casos a la línea de fachada.

Así pues, nuestro local dispone de una salida en la fachada de acceso, formada por una puerta abatible de dos hojas de carpintería de madera con acristalamiento en la mayor parte de su superficie y fácilmente operables.

Las salidas de evacuación cumplen con la prescripción que el código técnico de la edificación hace en la sección SI3, es decir, la anchura A será como mínimo igual a $P/200 \geq 0,80$.

Estas puertas de acceso estarán siempre totalmente libres de pasadores, prohibiéndose cualquier tipo de mecanismo que retarde o dificulte la apertura de estas.

La SALIDA está señalizada convenientemente con rótulos y el correspondiente alumbrado de evacuación. Teniendo en cuenta que las rotulaciones son visibles desde todo origen de evacuación. Se han utilizado las señales de salida, de uso habitual o de emergencia, definidas en la norma UNE 23034:1988.

15. ELEMENTOS DE TRABAJO Y DEMÁS MEDIOS

El local cuenta con maquinaria instalada para el desarrollo de la actividad de bar-restaurante. La cocina dispone de electrodomésticos y extracción de gases, la zona de cámara de varias cámaras frigoríficas y congeladores y los salones-comedor disponen de aire acondicionado.

El equipo de aire acondicionado de los salones es de tipo partido, con bomba de calor, compuesto por una unidad interior y una unidad exterior, con salida de aire a través de rejilla al exterior, dispuesta de manera que el aire es expulsado hacia arriba evitando molestias en el acceso al local, estando los equipos provistos de sistema de recogida de aguas de condensación y de los correspondientes sistemas de sujeción anti vibratorios para evitar la transmisión de ruidos a las viviendas superiores. La potencia de estos equipos se estima en unos 5 kW.

EQUIPOS INSTALADOS EN COCINA	CANTIDAD	POTENCIA W	TOTAL W
Congelador 4 puertas	1	560	560
Refrigerador horizontal	1	220	220
Microondas	2	800	1.600
Cafetera industrial 3 tiradores	1	5200	5.200
Molinillos café	2	128	256
Cortadora de fiambre	1	150	150
Termomix	1	1500	1.500
Freidora 10 litros dos vasos	1	40	40
			9.526
OTROS EQUIPOS INSTALADOS	CANTIDAD	POTENCIA	TOTAL W
Equipo aire acondicionado	3	5000	15.000
Equipo aire acondicionado	2	2560	5.120
Equipo aire acondicionado	2	3450	6.900
Equipo aire acondicionado	2	3650	7.300
Refrigerador horizontal	1	220	220
Refrigerador horizontal pequeño	1	144	144
Lavavajillas industrial	1	2730	2.730
			37.414

En los aseos hay ventilación natural y el local cuenta con un sistema de extracción. Se comprobará que cumplen la normativa correspondiente.

Se considera que las instalaciones de las que dispone el local, como son: canalizaciones hidráulicas, acondicionamiento de aire y ventilación mecánica, no son fuente de molestias o perjuicios, tanto para el interior del local como para el exterior. En todo caso, dichas instalaciones deberán cumplir todas las normativas exigibles al efecto.

16. COMBUSTIBLES

Los electrodomésticos y maquinaria existentes son eléctricos, a excepción de la encimera y plancha que funcionan a gas butano. La instalación interior está realizada por un instalador autorizado, en base a las disposiciones y normas indicadas en:

- Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, por el que se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11.

17. MATERIAS COMBUSTIBLES. CÁLCULO DE LA CARGA TÉRMICA

A continuación se realiza el cálculo de la Carga Térmica ponderada de la actividad, teniendo como materias combustibles las siguientes:

Madera: mesas, sillas, estantes, puertas, etc.

Papel y cartón: el que pueda existir en embalajes, impresos, sobres, etc.

Plásticos: el contenido en embalajes, máquinas, artículos a la venta, etc.

Aceite: el que se pueda emplear en la preparación de alimentos.

Alcohol: el que pueda existir en las bebidas.

La **carga térmica** es el poder calorífico total de los materiales y sustancias combustibles medido en Mcal/m² de superficie en planta del sector de incendio considerado, calculada de acuerdo con la siguiente expresión :

$$Qt = \frac{\sum_{i=1}^n p_i * q_i * c_i}{S} * R$$

Siendo:

Qt= Carga térmica en Mcal/m².

Σ = sumatorio de la expresión.

S = superficie del sector de incendio en m².

pi= peso en kg. de los materiales y sustancias combustibles considerados.

qi = poder calorífico en Mcal/kg de los pi.

ci = coeficiente de peligrosidad de los productos según los niveles de riesgo intrínseco.

a) Grado de peligrosidad alto:

- Cualquier líquido o gas licuado a presión de vapor de un Kg/cm² y 23° C.
- Materiales criogénicos.
- Materiales que pueden formar mezclas explosivas en el aire.
- Líquidos cuyo punto de inflamación sea inferior a 23° C.
- Materias de combustión espontánea en su exposición al aire.
- Todos los sólidos capaces de inflamarse por debajo de 100° C.

b) Grado de peligrosidad medio:

- Los líquidos cuyo punto de inflamación esté comprendido entre 23 y 61° C.
- Los sólidos que comienzan su ignición entre los 100 y 200° C.
- Los sólidos y semisólidos que emiten gases inflamables.

c) Grado de peligrosidad bajo:

- Los productos sólidos que requieran para comenzar su ignición estar sometidos a una temperatura superior a 200° C.
- Líquidos con punto de inflamación superior a los 61° C.

Valor de ci

- **Ci**= 1,6 para grado de peligrosidad alto.
- **Ci**= 1,2 para grado de peligrosidad medio.
- **Ci**= 1 para grado de peligrosidad bajo.

R = coeficiente de ponderación del riesgo de activación de la actividad, de la siguiente

forma:

- **R**= 3 para riesgo de activación alto.
- **R**=1,5 para riesgo de activación medio.
- **R**=1 para riesgo de activación bajo.

Para la actividad de Bar-Restaurante se considera un riesgo de activación bajo ($R=1$). Los valores de cálculo previstos en el momento del inicio de la actividad son los que siguen:

PRODUCTOS COMBUSTIBLES	pi(Kg)	qi (Mcal/kg)	ci	pi*qi*ci (Mcal)
Madera	700	4,1	1	2.870
Aceite	30	11	1	330
Alcohol	100	6	1	600
Papel y cartón	150	4	1	600
Plásticos	250	11,1	1	2.775
TOTAL				7.175

Considerando el riesgo de activación bajo ($R=1$) y como sector de incendio la superficie total del local, tenemos:

$$Q_t = \frac{7.175}{213,65} \times 1 = 33,58 \text{ Mcal/m}^2$$

que la carga al fuego es $Q_t = 33,58 \text{ Mcal/m}^2$, por consiguiente, el **riesgo de incendio es BAJO**.

Esta densidad de carga de fuego está calculada sobre los valores normales de funcionamiento estimados para una actividad de estas características en el momento de desarrollo del presente proyecto.

18. BARRERAS ARQUITECTÓNICAS

De acuerdo con la Ley 1/1998, de 5 de mayo, en materia de accesibilidad en la edificación de pública concurrencia y en el medio urbano, así como en el Código Técnico de la Edificación, DB SUA 9, este local, cuyo uso es de pública concurrencia, cumple con las condiciones funcionales y de dotación de elementos accesibles exigidas para facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura a las personas con discapacidad conforme se detalla a continuación.

18.1. CONDICIONES FUNCIONALES

18.1.1. Accesibilidad en el exterior del edificio: La parcela dispone de al menos un itinerario accesible que comunica una entrada principal al edificio, con las siguientes características:

Desniveles: Los desniveles se salvan mediante rampa accesible conforme al apartado 4 del SUA 1.

Espacio para giro: Se dispone de un diámetro \varnothing 1,50 m libre de obstáculos en el vestíbulo de entrada.

Pasillos y pasos: Existe una anchura libre de paso \geq 1,20 m.

Puertas: Disponen de anchura libre de paso \geq 0,80 m; los mecanismos de apertura y cierre de palanca están situados a una altura entre 0,80 - 1,20 m. y son maniobrables con una sola mano. En ambas caras de las puertas existe un espacio horizontal libre del barrido de las hojas de diámetro \varnothing 1,20 m. La distancia desde el mecanismo de apertura hasta el encuentro en rincón \geq 0,30 m. La fuerza de apertura de las puertas de salida \leq 25 N.

Pavimento: No contiene piezas ni elementos sueltos. Los felpudos y moquetas están encastrados o fijados al suelo. Para permitir la circulación y arrastre de elementos pesados, sillas de ruedas, etc., los suelos son resistentes a la deformación.

18.1.2. Accesibilidad en las plantas del edificio: Se dispone de un itinerario accesible que comunica el acceso accesible al local con las zonas de uso público, con todo origen de evacuación de las zonas de uso privado y con los elementos accesibles, tales como: plazas de aparcamiento accesibles, servicios higiénicos accesibles, , etc.

18.2. DOTACIÓN DE ELEMENTOS ACCESIBLES

18.2.1. Plazas de aparcamiento accesibles: Se dispone de 3 plazas. Están situadas próximas al acceso peatonal al aparcamiento y comunicada con él mediante un itinerario accesible. Disponen de un espacio anejo de aproximación y transferencia, lateral de anchura $\geq 1,20$ m y trasero de longitud $\geq 3,00$ m.

18.2.2. Servicios higiénicos accesibles: Se dispone de 1 aseo accesible, comunicado con un itinerario accesible con espacio para giro de diámetro $\varnothing 1,50$ m libre de obstáculos y dispone de barras de apoyo, mecanismos y accesorios diferenciados cromáticamente del entorno

18.2.3. Mobiliario fijo: Se dispone de un punto de llamada accesible para recibir asistencia.

18.2.4 Mecanismos: Los interruptores, dispositivos de intercomunicación y los pulsadores de alarma con accesibles.

18.3. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN Y SEÑALIZACIÓN PARA LA ACCESIBILIDAD

18.3.1 Dotación: Se dispone de señalización en la entrada al edificio, en los itinerarios accesibles, en las plazas de aparcamiento accesibles, en el servicio higiénico accesible.

18.3.2 Características:

- Las entradas al edificio accesibles, los itinerarios accesibles, las plazas de aparcamiento accesibles y los servicios higiénicos accesibles están señalizados mediante SIA (Símbolo Internacional de Accesibilidad) y complementados, en su caso, con flecha direccional.
- Los servicios higiénicos de uso general están señalizados con pictogramas normalizados de sexo en alto relieve y contraste cromático, a una altura entre 0,80 y 1,20 m, junto al marco, a la derecha de la puerta y en el sentido de la entrada.

19. REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA

19.1. ASEOS

El local dispone de dos aseos para el uso de los clientes y otro para el uso del personal empleado. Siendo sus características:

Fuente de agua: de la red general.

Equipamiento: disponen de inodoro y lavabo, en el de hombres también hay un urinario.

El aseo destinado al uso de personal dispone de agua caliente sanitaria (A.C.S.).

Ventilación: para la expulsión de aire viciado y renovación en aseo, existe una extracción de aire natural suficiente.

Paredes y puertas: todos los paramentos de los aseos son continuos, lisos e impermeables, con materiales que permiten un lavado y desinfección adecuados. Las puertas disponen de sistema de cierre automático en el interior.

Accesorios: los aseos disponen de portarrollos para papel higiénico y percha. Junto al lavabo se sitúa un dispensador de jabón líquido y un dispensador de toallas de un sólo uso. El aseo de señoras dispondrá de un contenedor higiénico para recogida de compresas.

Evacuación de residuos: la evacuación de aguas fecales se realiza a la red general.

19.2. LOCAL

Paredes y suelos: las paredes tienen sus superficies lavables para una correcta higiene. Los suelos son resistentes al roce, impermeables, antideslizante, incombustibles y de fácil desinfección.

Zona de barra: las paredes de la cara interna de la barra están revestidas con material no poroso para permitir su fácil limpieza y evitar su deterioro. En el suelo, se dispone de un material antideslizante.

Los alimentos, si los hubiera, se dispondrán en la zona de detrás de la barra de forma que no sean accesibles al público y, si se exponen sobre la barra, deberán estar protegidos por la correspondiente vitrina.

Elementos de trabajo: los fregaderos son de acero inoxidable y están dotados de agua de la red general. Próximo al fregadero se dispondrá de jabón líquido, toalla de un solo uso y cepillo de uñas. El local dispone de un lavavajillas eléctrico en la zona de barra. Los botelleros dispondrán de termómetro.

Iluminación: Está adecuada en consonancia con la superficie del local y ajustada a las disposiciones vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo.

Ventilación natural: la ventilación natural y constante del local se realiza por la puerta de entrada a éste y ventanas, contando con una superficie de apertura superior a 1 m² por cada 20 m² de superficie útil de trabajo. Siendo la ventilación natural del local suficiente para garantizar el mínimo exigido, tanto en los salones, como en aseos y cocina.

Ventilación Mecánica: La ventilación del establecimiento se completa mediante la instalación de ventilación mecánica, con aporte de aire exterior para la renovación necesaria según la ocupación del local.

Para el cálculo de la exigencia de Calidad del Aire Interior se cumple con lo establecido en el RITE (Real Decreto 1027/2007 por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios). Esta normativa determina, para edificios que no sean viviendas, cuatro calidades de aire interior, exigiéndose a los locales destinados a Bar-restaurante la **categoría IDA 3: Calidad Media**.

VENTILACIÓN COCINA

La zona de cocina tiene instalada una campana extractora de categoría 1, que vierte los humos a cubierta a través de un conducto de 350 mm. de diámetro.

- Diámetro del conducto de ventilación 350 mm.
- Motor monofásico cerrado 1V.
- Caudal de extracción

$$Ce = (P \times 2 + L) \times H \times V \times 3600 \text{ s} = (0,30 \times 2 + 3,00) \times 1,00 \times 0,30 \times 3,600 = 3,888 \text{ m}^3/\text{h}$$

- **P** = Profundidad
- **L** = Longitud
- **V** = Velocidad en m/s
- **H** = Altura de aspiración
- Realizado con chapa galvanizada incluida la turbina.
- Caja insonorizada mediante espuma no inflamable.
- Motor monofásico de condensador permanente voltaje 230V 50Hz. Protección IP-44 y aislamiento clase F según DIN 40.050.

VENTILACIÓN ASEOS

En los aseos se dispone una extracción natural con caudal superior a 25 l/s, mediante conductos individuales de 100 mm. de diámetro.

Evacuación: Las aguas fecales se evacuan a la Red General.

19.3.COCINA

En la zona donde se preparan los alimentos los paramentos están revestidos con alicatado de gres para una correcta higiene. Los suelos también son de gres con el fin de permitir su limpieza correctamente.

La ventilación es combinación de natural, a través de ventanas, y artificial por depresión a través de la campana extractora que está provista de equipo de filtración y recogida de grasas y que conduce los humos a cubierta a través del correspondiente conducto dispuesto en el local, con recorrido por el interior del edificio hasta la cubierta del mismo.

La iluminación es artificial con una intensidad no menor de 350 lux. El sistema de iluminación está protegido de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos y su fijación al techo permite una fácil limpieza y evita la acumulación de polvo.

Los lavamanos son de accionamiento manual, con agua fría y caliente. Próximos a ellos se dispone de jabón líquido, toallas de un sólo uso y cepillo de uñas.

Dispone del mobiliario propio de la actividad adecuado al cumplimiento de la normativa, excluyéndose el uso de madera.

Materias a almacenar: se almacena cualquiera de los elementos propios de la actividad como la vajilla, las bebidas, etc. Los alimentos se guardarán en las cámaras frigoríficas, arcones congeladores, etc.

El almacenamiento se hace sobre estantes para aislarlo del suelo. Se separan las materias primas de los productos elaborados, los productos alimenticios de los que no lo son, los envasados de los no envasados y los productos animales del resto de alimentos que no lo son.

Para los productos que necesiten refrigeración se dispondrá un termómetro, si no están envasados se dispondrá además de un higrómetro y si se mantienen en congelación de un termógrafo.

Chimeneas y conductos: el sistema de evacuación de humos de cocina se realiza a través de una campana extractora de categoría 1, capaz de producir por depresión unas 15 renovaciones/hora del volumen del aire interior de la cocina. Se encuentra dispuesta sobre la zona de plancha y está provista de equipo de filtración y recogida de grasas que conduce los humos a cubierta a través del correspondiente conducto de 350 mm. de diámetro dispuesto en el local, con recorrido por el interior del edificio hasta la cubierta de este.

Este sistema de extracción cumple las siguientes condiciones especificadas en el DB-SI:

- La campana está separada al menos 50 cm. de cualquier material que no sea A1.
- El conducto es independiente de toda extracción o ventilación. Dispone de registros para inspección y limpieza en los cambios con ángulo superior a 30° y en tramos superiores a 3 m. en horizontal. El conducto tanto interior como exterior tendrá una clasificación EI 30.
- Los filtros están separados de los focos de calor más de 1,20 m. Son fácilmente desmontables para su limpieza, tienen una inclinación mayor de 45° y posee una bandeja de recogida de grasas que conduce a un recipiente cerrado con capacidad inferior a 3 litros.
- El ventilador cumple las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: "Especificaciones para arreadores extractores de humo y calor mecánicos".

Evacuación de residuos: para evacuar los residuos sólidos se dispondrán recipientes estancos, alejados de la zona de manipulación, dotados de cierre hermético y bolsas de plástico, que serán retiradas diariamente y depositadas en los contenedores de basuras que gestiona el Servicio Municipal de recogida de basuras. Las aguas fecales se evacuarán a la Red General.

19.4. EQUIPAMIENTO SANITARIO

En cumplimiento de la Instrucción de 11 de febrero de 1998 de la Conselleria de Presidencia, el local dispone de un botiquín con la siguiente dotación mínima:

Productos: corticosteroides tópicos solos, antisépticos y desinfectantes, excluidos apósitos, corticosteroides sistémicos solos, antiinflamatorios no esteroideos solos, otros analgésicos y antipiréticos, oftalmológicos, agua bidestilada estéril y apirógena, yoduro potásico y anestésicos locales.

Material: set de sutura desechables, algodónhidrófilo, esparadrapo, gasas estériles, guantes desechables, jeringas de 1, 2, 5 y 10 ml. desechables, mascarillas, torniquetes elásticos, vendas, bisturís desechables y tijeras.

Se revisará mensualmente y se repondrá inmediatamente lo usado. El botiquín deberá estar claramente señalizado.

19.5. INCOMPATIBILIDAD DE USO

La actividad se destina exclusivamente a la de BAR-RESTAURANTE y MUSEO SALA DE EXPOSICIÓN para la cual se solicita autorización.

Debido a la actividad en la que se manipulan y preparan alimentos, el personal dispondrá de los preceptivos carnés de manipulador de alimentos actualizados, incluso los dueños, gerentes, responsables, etc.

20. REPERCUSIÓN DE LA ACTIVIDAD EN EL MEDIO AMBIENTE

20.1. NIVEL SONORO EN EL INTERIOR DEL LOCAL

Los ruidos que puede producir el local serán fundamentalmente los de conversación, fijados de acuerdo con el tipo de negocio en unos 70 dB (A), más los que puedan producirse debido a la maquinaria propia del equipamiento del local y del aire acondicionado.

Para obtener el ruido final sumaremos el nivel acústico de los elementos más ruidosos como la conversación, (70 dB(A)) y el de las máquinas, (70 dB(A)), considerando el resto como ruido de fondo, (50 dB (A)), por lo que procederemos al cálculo del ruido total mediante la fórmula

$$R_f = 10 \log (\sum 10^{r_i/10})$$

en donde:

R_f = Ruido final

r_i = Ruido producido por cada elemento.

$$R_f = 10 \log (10^{70/10} + 10^{70/10} + 10^{50/10}) = \mathbf{73 \text{ dB (A)}}$$

por lo que sustituyendo los valores de los ruidos indicados obtenemos que el ruido estimado para esta actividad es de **73 dB (A)**, no obstante, en aplicación del art. 39 de la Ley 7/2002 de protección contra la Contaminación Acústica al tratarse de un Bar-cafetería consideraremos un nivel mínimo de emisión de **80 dB(A)**.

20.2. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

Focos emisores de humos, vapores o polvos: los únicos foco emisores son la cocina y el paellero al aire libre. En la cocina se dispone una cocina eléctrica de sobremesa, con una campana extractora con filtro de carbono, y una conducción de los humos hasta la cubierta del edificio, siendo en ambos casos, la repercusión sobre el medio ambiente prácticamente nula.

20.3. AGUAS

Se consideran las procedentes de fregaderos de la cocina y zona de limpieza y aseos públicos, de composición totalmente inocua, ya que son de carácter orgánico, o bien aguas con cierto contenido de detergentes domésticos. Los caudales previstos para los vertidos del local son asimilables a los de uso doméstico, siendo vertidos a la red general de saneamiento municipal que recoge las aguas residuales.

20.4. RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos que se generan son fundamentalmente los provenientes de cocina de carácter orgánico e inocuo, que serán retirados diariamente a los contenedores municipales dispuestos para tal fin, junto con los de carácter industrial, como cartones, embalajes, etc., para su posterior recogida por el servicio Municipal de Limpiezas mediante la recogida de los contenedores ubicados en el vial público.

Destino de los aceites usados y otros residuos, en cumplimiento de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y a la ley 10/2000 de 12 de diciembre de Residuos de la Generalitat Valenciana.

A tenor de todo lo prescrito en ambas leyes, se tiene formalizado un contrato con una empresa encargada de la gestión de estos residuos, que esté debidamente autorizada por la Generalitat Valenciana.

Esta empresa limpia los filtros de la campana extractora y recoge las grasas y aceites producto de esta limpieza para gestionarlos convenientemente. De la misma manera, esta empresa se encarga de recoger los aceites usados en la elaboración de los alimentos y gestionarlos convenientemente. Se aporta copia de dicho contrato de servicios junto a la declaración responsable.

20.5. OLORES

Los producidos en la cocina debidos al cocinado de los alimentos. Se han colocado los correspondientes filtros en la extracción de la cocina para eliminarlos.

21. MEDIDAS CORRECTORAS

21.1. CALIDAD DEL AIRE INTERIOR

Conforme se recoge en el punto REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA, al tratarse de un Bar-Restaurante según Real Decreto 1027/2007 por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, R.I.T.E. en su apartado IT 1.1.4.2.2. Categorías de calidad del aire interior en función del uso de los edificios, la calidad de aire interior del local será al menos IDA 3.

La instalación de ventilación garantiza un caudal mínimo de aire exterior de ventilación de 16 l/s x persona en cumplimiento del punto IT 1.1.4.2.3. Caudal mínimo del aire exterior de ventilación, para así garantizar la exigida calidad de aire IDA3. La instalación se dimensionó en condiciones en las que estaba permitido fumar.

Para satisfacer las necesidades de ventilación en esta zona, se instaló un sistema de ventilación mecánica con conductos y un caudal de extracción superior al exigido.

21.2. AISLAMIENTOS

Los aislamientos que proporcionan los elementos constructivos son los que se detallan, debiendo cumplir también lo establecido en horario nocturno por la actividad a desarrollar.

Fachada: El sistema constructivo está formado por un tabicón de ladrillo cerámico panel, revestido interiormente con madera y el resto de paramento enlucido de yeso y pintura plástica y exteriormente enfoscado de mortero y revestido con pintura, cerrando los huecos con carpintería de madera existente. La carpintería de las ventanas es de madera con vidrio fijo y un aislamiento al ruido aéreo de 44 dB(A).

El aislamiento de la fachada lo calculamos mediante la fórmula del aislamiento global de elementos constructivos mixtos (Anejo G. del DB HR).

$$R_{m,A} = R_{2,A} - 10 \cdot \lg [(1 - (S_2 / S)) 10^{-(R_{1,A} - R_{2,A}) / 10} + (S_2 / S)]$$

Siendo

R_{m,A}: Índice global de reducción acústica (aislamiento), ponderado A, del elemento constructivo mixto en dBA.

R_{1,A}: índice global de reducción acústica (aislamiento), ponderado A, del elemento de mayor aislamiento acústico (50 dBA).

R_{2,A}: Índice global de reducción acústica (aislamiento), ponderado A, del elemento de menor aislamiento acústico (42 dBA).

S₂: Área del elemento de menor aislamiento

S: Área total del elemento constructivo mixto

En nuestro caso tendremos:

R_{m,A} = 50,05 dBA.

Aun encontrándose la actividad en suelo no urbanizable, se cumple lo especificado en las Normas Subsidiarias de Planeamiento de Meliana que indica que ninguna actividad ubicada en zona residencial, transmitirá al ambiente exterior niveles sonoros de recepción superiores a 40 dB (A) en horario diurno y 30 dB (A) en horario nocturno, siendo en nuestro caso el nivel sonoro teórico transmitido al exterior de **29,95 dB(A)**.

Paredes Medianeras: formada por un muro de bloque de hormigón, enfoscado por ambas caras y con un aislamiento al ruido aéreo de 50 dB(A). Siendo el aislamiento superior al exigido por las Normas Subsidiarias.

Particiones entre áreas de distinto uso: la separación entre estancias interiores del local se realizará con tabique de ladrillo hueco del 7, con enlucido de yeso y alicatado en las zonas húmedas. Así como también hay particiones con muro de carga de 35 cm. Este sistema tiene un aislamiento a ruido aéreo de 37 dB (A), siendo el aislamiento del muro de carga de 54 dB. Todo ello superior al exigido de 33 dB(A).

Elementos horizontales de separación

Forjado superior: el forjado es unidireccional in situ de hormigón armado con bloque también de hormigón, sobre la que asienta un pavimento de rasilla, con un espesor total de 30 cm. y un aislamiento a ruido aéreo de 54 dB (A).

21.3. NIVELES DE RUIDO TRANSMITIDO

Dado el aislamiento que se considera, de 50 dB (A) en muros de separación con locales colindantes o con espacios comunes de la edificación, y de 54 dB (A) en techos, el aislamiento bruto conseguido por diferencia entre el local emisor y los receptores permitiría no emitir a estos niveles acústicos superiores a 30 dB(A), con lo que se cumpliría, tanto la Ordenanza Municipal como la Ley de Protección contra la Contaminación Acústica, considerando los 80 dB (A) previstos por esta Ley así como las Normas Subsidiarias de Planeamiento de Meliana.

21.4. VIBRACIONES

Todas las máquinas de la barra y de la cocina se sitúan sobre apoyos elásticos para evitar la transmisión de vibraciones.

Las máquinas de aire acondicionado cuelgan del forjado superior disponiendo 4 tirantes y una plataforma metálica, las máquinas apoyan sobre la plataforma con 4 amortiguadores tipo SE CA-25 de la casa SENOR, para evitar transmitir ruidos o vibraciones al piso superior.

21.5. JUSTIFICACIÓN CONDICIONES ACÚSTICAS DEL LOCAL

A continuación se justifica el cumplimiento de la Ley 7/2.002 de la Generalitat Valenciana de protección de la contaminación acústica y el cumplimiento de las Normas Subsidiarias de Planeamiento de Meliana.

Artículo 12. Niveles sonoros en el ambiente exterior.

1. Ninguna actividad o instalación transmitirá al ambiente exterior niveles sonoros de recepción superiores a los indicados en la tabla 1 del anexo 11 en función del uso dominante de la zona. Reglamentariamente se establecerá el procedimiento de evaluación de estos niveles.

ANEXO II

NIVELES SONOROS

Tabla 1. Niveles de recepción externos

Nivel sonoro dB(A)

Uso dominante	Día	Noche
Sanitario y Docente	45	35
Residencial	55	45
Terciario	65	55
Industrial	70	60

Teniendo en cuenta el aislamiento calculado de la fachada de 50,05 dB(A) y considerando un ruido de 80 dB (A) en el interior del local (según Ley 7/2002), el nivel sonoro transmitido al exterior será:

$$80 \text{ dB(A)} - 50,05 \text{ dB(A)} = 29,95 \text{ dB(A)}$$

Se cumple lo especificado en la Ley 7/2002 que indica que ninguna actividad ubicada en zona residencial, transmitirá al ambiente exterior niveles sonoros de recepción superiores a 55 dB (A) en horario diurno y 45 db (A) en horario nocturno. Tratándose además de una actividad en suelo no urbanizable cumple con los parámetros más restrictivos aplicados a las zonas residenciales.

Artículo 13. Niveles sonoros en el ambiente interior.

1. Ninguna actividad o instalación transmitirá al interior de los locales próximos o colindantes niveles sonoros superiores a los límites establecidos en la tabla 2 del anexo II.

Uso	Locales	Nivel sonoro dB(A)	
		Día	Noche
Residencial	(Dormitorios)	40	30
Residencial	(Zonas comunes del edificio)	50	40
Comercial	Bares y establecimientos comerciales	45	45

Teniendo en cuenta que el aislamiento de la medianera es de 50 dB(A) y de 54 dB(A) en el techo, y considerando un nivel sonoro de la actividad de 80dB(A), en ningún caso se superarían los valores de nivel sonoro transmitido que se le requieren.

$$\text{Medianeras: } 80 \text{ dB(A)} - 50 \text{ dB(A)} = 30 \text{ dB(A)}$$

$$\text{Techo: } 80 \text{ dB(A)} - 54 \text{ dB(A)} = 26 \text{ dB(A)}$$

Cumpliendo así, lo especificado en la Normativa, además de que el local no linda en ninguna de sus construcciones con locales vecinos.

Artículo 36. Estudios acústicos.

1. Los proyectos de actividades que conforme a la Ley 6/2014, de 25 de julio, de la Generalitat, de prevención, calidad y control ambiental de actividades en la Comunitat Valenciana, o norma que la sustituya, se sujeten a autorización ambiental integrada, licencia ambiental o declaración responsable por incumplimiento de la condición relativa a ruido y vibraciones establecida en el anexo III de la citada ley, se acompañarán de un estudio acústico que comprenda todas y cada una de las fuentes sonoras y una evaluación de las medidas correctoras a adoptar para garantizar que no se transmita al exterior o a locales colindantes, en las condiciones más desfavorables, niveles superiores a los establecidos en la presente ley.

2. Será suficiente la presentación del estudio acústico en el procedimiento de evaluación de impacto ambiental cuando el proyecto de actividad de que se trate esté sometido a este trámite conforme a la normativa de impacto ambiental.

Para determinar el aislamiento acústico de los distintos elementos constructivos (verticales y horizontales), se han seguido las directrices y tablas del Catálogo de Elementos Constructivos del C.T.E, redactado por el Instituto Eduardo Torroja.

21.6. CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

Tal como se ha indicado, la contaminación atmosférica será prácticamente nula, consistiendo fundamentalmente en la emisión de vahos del horno y humos de la plancha que se evacuan mediante un sistema de extracción por turbina, con el correspondiente sistema de filtro depurador, hacia cubierta, sobrepasando la altura necesaria en cumplimiento de lo especificado en la Ordenanza de Usos y Actividades.

21.7. AGUAS

Se vierten a la red general de saneamiento municipal que recoge las aguas residuales.

21.8. RESIDUOS

Se recogerán diariamente por el Servicio Municipal de Limpiezas y recogida de basuras.

Se ha contratado una empresa especializada para la retirada y gestión de los aceites.

21.9. OLORES

No se precisan medidas especiales en cuanto que su repercusión en el exterior del local es despreciable.

En el interior la cocina al disponer de sistema de extracción de humos con los correspondientes filtros, el ambiente se considera limpio.

22. AUTORIZACIÓN SANITARIA

La actividad consta con la autorización sanitaria correspondiente, que actualizará durante el actual trámite de legalización, si fuese necesario.

23. CONCLUSIÓN.

A la vista de los puntos detallados en la memoria y los anejos que la complementan el técnico que suscribe considera suficientemente definidas las características técnicas del local y las medidas correctoras aplicadas. Por lo que tienen a bien solicitar la concesión de la oportuna legalización de la actividad, quedando a su disposición para la aclaración de los puntos que se consideren necesarios.

Valencia, 09 de junio de 2022

Ingeniero Agroalimentario y del Medio Rural
ITA Colegiado N COITAVC

ANEJO 1.
Instalación eléctrica

INSTALACIÓN ELÉCTRICA. PRESCRIPCIONES DE CARÁCTER GENERAL

La instalación cumple las condiciones de carácter general que a continuación se señalan, conforme se exige a los locales de pública concurrencia:

a) El cuadro general de distribución deberá colocarse en el punto más próximo posible a la entrada de la acometida o derivación individual y se colocará junto o sobre él, los dispositivos de mando y protección establecidos en la instrucción ITC-BT-17. Cuando no sea posible la instalación del cuadro general en este punto, se instalará en dicho punto un dispositivo de mando y protección.

Del citado cuadro general saldrán las líneas que alimentan directamente los aparatos receptores o bien las líneas generales de distribución a las que se conectarán mediante cajas o a través de cuadros secundarios de distribución los distintos circuitos alimentadores. Los aparatos receptores que consuman más de 16 amperios se alimentarán directamente desde el cuadro general o desde los secundarios.

b) El cuadro general de distribución e, igualmente, los cuadros secundarios, se instalarán en lugares a los que no tenga acceso el público y que estarán separados de los locales donde exista un peligro acusado de incendio o de pánico (cabines de proyección, escenarios, salas de público, escaparates, etc.), por medio de elementos a prueba de incendios y puertas no propagadoras del fuego. Los contadores podrán instalarse en otro lugar, de acuerdo con la empresa distribuidora de energía eléctrica, y siempre antes del cuadro general.

c) En el cuadro general de distribución o en los secundarios se dispondrán dispositivos de mando y protección para cada una de las líneas generales de distribución y las de alimentación directa a receptores. Cerca de cada uno de los interruptores del cuadro se colocará una placa indicadora del circuito al que pertenecen.

d) En las instalaciones para alumbrado de locales o dependencias donde se reúna público, el número de líneas secundarias y su disposición en relación con el total de lámparas a alimentar deberá ser tal que el corte de corriente en una cualquiera de ellas no afecte a más de la tercera parte del total de lámparas instaladas en los locales o dependencias que se iluminan alimentadas por dichas líneas. Cada una de estas líneas estarán protegidas en su origen contra sobrecargas, cortocircuitos, y si procede contra contactos indirectos.

e) Las canalizaciones deben realizarse según lo dispuesto en las ITC-BT-19 e ITC-BT-20 y estarán constituidas por:

- Conductores aislados, de tensión asignada no inferior a 450/750 V, colocados bajo tubos o canales protectores, preferentemente empotrados en especial en las zonas accesibles al público.

- Conductores aislados, de tensión asignada no inferior a 450/750 V, con cubierta de protección, colocados en huecos de la construcción totalmente construidos en materiales incombustibles de resistencia al fuego RF-120, como mínimo.

- Conductores rígidos aislados, de tensión asignada no inferior a 0,6/1 kV, armados, colocados directamente sobre las paredes.

f) Los cables y sistemas de conducción de cables deben instalarse de manera que no se reduzcan las características de la estructura del edificio en la seguridad contra incendios.

Los cables eléctricos para utilizar en las instalaciones de tipo general y en el conexionado interior de cuadros eléctricos en este tipo de locales, serán no propagadores del incendio y con emisión de humos y opacidad reducida. Los cables con características equivalentes a las de la norma UNE 21.123 parte 4 o 5; o a la norma UNE 21.1002 (según la tensión asignada del cable), cumplen con esta prescripción.

Los elementos de conducción de cables con características equivalentes a los clasificados como "no propagadores de la llama" de acuerdo con las normas UNE-EN 50.085-1 y UNE-EN 61386-1:2008, cumplen con esta prescripción.

Los cables eléctricos destinados a circuitos de servicios de seguridad no autónomos o a circuitos de servicios con fuentes autónomas centralizadas, deben mantener el servicio durante y después del incendio, siendo conformes a las especificaciones de la norma UNE-EN 50.200 y tendrán emisión de humos y opacidad reducida. Los cables con características equivalentes a la norma UNE 21.123 partes 4 o 5, apartado 3.4.6, cumplen con la prescripción de emisión de humos y opacidad reducida.

g) Las fuentes propias de energía de corriente alterna a 50 Hz, no podrán dar tensión de retorno a la acometida o acometidas de la red de Baja Tensión pública que alimenten al local de pública concurrencia.

En cualquier caso, la instalación eléctrica deberá cumplir con el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión según R. Decreto 842/2002 de 2 de agosto y la Instrucción ITC - BT- 28 sobre locales de pública concurrencia.

ANEJO 2.
Justificación del cumplimiento del CTE (RD 314/2006)

JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CTE (R.D. 314/2006)

El local cumplirá lo prescrito en el RD 314/2006, de 17 de marzo por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

A continuación, se justifica el cumplimiento de los documentos básicos que afectan a la actividad a desarrollar en el local.

1. SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

1. SI 1 PROPAGACIÓN INTERIOR.

SI 1.1 COMPARTIMENTACIÓN EN SECTORES DE INCENDIO.

El local se configura como un único sector de incendios, al tratarse de una actividad de pública concurrencia con una ocupación inferior a 500 personas.

RESISTENCIA AL FUEGO DE ELEMENTOS SEPARADORES DE SECTORES DE INCENDIO.

La resistencia al fuego de los elementos, paredes y techos, que separan al sector considerado, será de **EI90** según su uso previsto (Pública Concurrencia) y su altura de evacuación (inferior a 15 m.), según tabla 1.2. Resistencia al fuego de las paredes, techos y puertas que delimitan sectores de incendio.

SI 1.2 LOCALES Y ZONAS DE RIESGO ESPECIAL.

Se considera local de riesgo especial cocinas con una potencia instalada superior a 20 KW. Se consideran para el cálculo de la potencia instalada los aparatos destinados a la preparación de alimentos. Las freidoras y las sartenes basculantes se computarán a razón de 1 KW por cada litro de capacidad, independientemente de la potencia que tengan, según DB-SI-1 en su Apartado 2, que en nuestro caso será:

EQUIPOS INSTALADOS EN COCINA	CANTIDAD	POTENCIA W	TOTAL W
Congelador 4 puertas	1	560	560
Refrigerador horizontal	1	220	220
Microondas	2	800	1.600
Cafetera industrial 3 tiradores	1	5200	5.200
Molinillos de café	2	128	256
Cortadora de fiambre	1	150	150
Termomix	1	1500	1.500
Freidora 10 litros dos vasos	1	10000	10.000
			19.486

POTENCIA A CONSIDERAR 19,48 KW

En nuestro caso la potencia instalada es inferior a 20 KW, por lo que no se considera zona de riego especial. No existe en el local ninguna zona de riego especial.

Si bien el sistema de extracción de humos cumplirá las siguientes condiciones especiales cumpliendo las especificaciones del DB-SI:

- La campana estará separada al menos 50 cm. de cualquier material que no sea A1.
- El conducto es independiente de toda extracción o ventilación. Dispone de registros para inspección y limpieza en los cambios con ángulo $>30^\circ$ y en tramos superiores a 3 m. en horizontal. El conducto tanto interior como exterior tendrá una clasificación EI 30.
- Los filtros están separados de los focos de calor más de 1,20 m. Son fácilmente desmontables para su limpieza, tienen una inclinación mayor de 45° y poseen una bandeja de recogida de grasas que conduce a un recipiente cerrado con capacidad inferior a 3 litros.
- El ventilador cumple las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: "Especificaciones para aireadores extractores de humo y calor mecánicos".

SI 1.3. ESPACIOS OCULTOS. PASO DE INSTALACIONES A TRAVES DE ELEMENTOS DE COMPARTIMENTACIÓN DE INCENDIOS.

No existen en el local espacios ocultos, tales como patinillos, cámaras, falsos techos, etc., que se comuniquen con otro sector de incendio. Los conductos de ventilación del local vierten al exterior.

SI 1.4. REACCIÓN AL FUEGO DE ELEMENTOS CONSTRUCTIVOS, DECORATIVOS Y DE MOBILIARIO.

Los elementos constructivos cumplirán las condiciones de reacción al fuego que se establece en la tabla 1 del DB-S1, siendo:

En techo y paredes: C-s2, d0

En suelos: E_{FL}

Los elementos decorativos y de mobiliario cumplirán las siguientes condiciones:

- Las butacas o asientos fijos que formen parte del mobiliario con tapizado pasan la norma UNE-EN 1021-1 y la norma UNE 1021-2. Y sin tapizado estarán realizados de material M2 conforme a la norma UNE 23727.
- Los elementos textiles suspendidos serán de la Clase 1 conforme a la norma UNE-EN 13773.

2. SI 2 PROPAGACIÓN EXTERIOR.

SI 2.1. MEDIANERAS Y FACHADA.

Las medianeras o muro colindante con otro edificio deben ser al menos EI 120.

Los puntos de la fachada del local que no sean al menos EI 60, como es el caso de la puerta de acceso al local, estarán separados de otros huecos existentes en la fachada al menos una distancia de 50 cm., encontrándose los huecos en el mismo plano.

En nuestro caso, la distancia al hueco contiguo, el del nuevo ventanal fijo, es superior a 50 cm.

Con el fin de limitar el riesgo de propagación vertical del incendio entre dos sectores de incendio, dicha fachada debe ser al menos EI 60 en una franja de 1m. de altura, como mínimo medida sobre el plano de la fachada.

Nuestro local cuenta con un solo sector de incendio.

SI 2.2. CUBIERTAS.

1. Con el fin de limitar el riesgo de propagación exterior del incendio por la cubierta, ya sea entre dos edificios colindantes, ya sea en un mismo edificio, esta tendrá una resistencia al fuego REI 60, como mínimo, en una franja de 0,50 m de anchura medida desde el edificio colindante, así como en una franja de 1,00 m de anchura situada sobre el encuentro con la cubierta de todo elemento compartimentador de un sector de incendio o de un local de riesgo especial alto. Como alternativa a la condición anterior puede optarse por prolongar la medianería o el elemento compartimentador 0,60 m por encima del acabado de la cubierta.

2. En el encuentro entre una cubierta y una fachada que pertenezcan a sectores de incendio o a edificios diferentes, la altura h sobre la cubierta a la que deberá estar cualquier zona de fachada cuya resistencia al fuego no sea al menos EI 60 será la que se indica a continuación, en función de la distancia d de la fachada, en proyección horizontal, a la que esté cualquier zona de la cubierta cuya resistencia al fuego tampoco alcance dicho valor.

d (m) ≥2,50	2,00	1,75	1,50	1,25	1,00	0,75	0,50	0	
h (m)	0	1,00	1,50	2,00	2,50	3,00	3,50	4,00	5,00

3. Los materiales que ocupen más del 10% del revestimiento o acabado exterior de las zonas de cubierta situadas a menos de 5 m de distancia de la proyección vertical de cualquier zona de fachada, del mismo o de otro edificio, cuya resistencia al fuego no sea al menos EI 60, incluida la cara superior de los voladizos cuyo saliente exceda de 1 m, así como los lucernarios, claraboyas y cualquier otro elemento de iluminación o ventilación, deben pertenecer a la clase de reacción al fuego $B_{ROOF}(t1)$.

1.3. SI 3 EVACUACIÓN DE LOS OCUPANTES.

SI 3.1. COMPATIBILIDAD DE LOS ELEMENTOS DE EVACUACIÓN.

No es de aplicación en nuestro caso, al tratarse de un único local que conforma un único sector en todo su volumen.

SI 3.2. CALCULO DE LA OCUPACIÓN

Para determinar el número de personas que pueden ocupar la actividad se toman los valores de ocupación de la tabla 2.1 de la sección SI 3.

CUADRO DE AFORO TOTAL			
Dependencias	Superficie útil (m²)	Densidad de ocupación	Aforo (nº personas)
zona de comedor 1 (zona de público sentado)	71,75 m ²	1,50 m ² /persona	47 personas
zona de comedor 2 (zona de público sentado)	94,06 m ²	1,50 m ² /persona	62 personas
zona de comedor 3 (zona de público sentado)	40,85 m ²	1,50 m ² /persona	27 personas
zona de cocina	36,96 m ²	10 m ² /persona	3 personas
zona de museo	238,68 m ²	2 m ² /persona	119 personas
Aseo masculino	3,57 m ²	3 m ² /persona	1 personas
Aseo femenino	3,57 m ²	3 m ² /persona	1 personas
Almacenes	265,21 m ²	10 m ² /persona	26 personas
Cocina y zonas de servicio	109,67 m ²	10 m ² /persona	10 personas
Totales	864,32 m²		296 personas

SI 3.3 NUMERO DE SALIDAS Y LONGITUD DE LOS RECORRIDOS DE EVACUACIÓN.

Cada salón comedor, así como la zona de exposición tienen una única salida por planta, conforme permite la legislación al ser la ocupación de cada local inferior a 100 personas.

Para plantas o recintos con una única salida la longitud del recorrido de evacuación será inferior a 25 m., cumpliéndose también este extremo. En el salón comedor 1 el máximo recorrido de evacuación es de 17,10 m.

SI 3.4. DIMENSIONADO DE LOS ELEMENTOS DE EVACUACIÓN.

En los elementos de evacuación la anchura de las puertas y pasos serán superiores a $P/200$ en m., y a 0,80 m., siendo P en número total de personas cuyo paso está previsto por el punto cuya anchura se dimensiona. La anchura de la hoja de la puerta no puede ser menor de 0,60 m. ni mayor de 1,20 m.

La puerta de salida tiene un ancho superior a 0,80 m.

SI 3.5. PUERTAS SITUADAS EN LOS RECORRIDOS DE EVACUACIÓN.

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

Abrirá en sentido de la evacuación toda puerta de salida prevista para más de 50 ocupantes.

En el caso de la puerta de salida del local cumple las especificaciones descritas no siendo necesaria su abertura hacia el exterior al tener el local una ocupación de 43 personas. Si bien se ha dispuesto con abertura hacia el exterior en cumplimiento de la Instrucción de 11 de febrero de 1998, de la Consejería de la Presidencia por la que se actualizan los criterios de aplicación de la normativa en vigor en materia de espectáculos, establecimientos públicos y actividades recreativas fijados por la Instrucción de Consejería de Administración Pública de 23 de enero de 1996, establece en su punto 3.4. Que las puertas que computarán a efectos de cálculo de evacuación deberán abrir únicamente en el sentido de esta.

SI 3.6. SEÑALIZACIÓN DE LOS MEDIOS DE EVACUACIÓN.

Se dispone una señal con el rótulo "SALIDA" en la salida del local, según los criterios de diseño definidos en la norma UNE 23034:1988,

Se disponen señales indicativas de la dirección del recorrido de evacuación, visibles desde todo origen de evacuación, desde donde no se perciban directamente la salida.

Junto a las puertas que no sean salida y puedan inducir a error en la evacuación debe disponerse la señal con el rótulo " Sin salida" en lugar fácilmente legible, pero en ningún caso sobre las hojas de las puertas. El tamaño de las señales será:

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

1.4.SI 4 DETECCIÓN, CONTROL Y EXTINCIÓN DEL INCENDIO.

SI 4.1. DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

El local dispone de los equipos e instalaciones de protección contra incendios que se citan en la Tabla 1.1 de la Sección SI 4. El diseño, la ejecución, la puesta en marcha y el mantenimiento de dichas instalaciones, así como sus materiales, componentes y equipos, deben cumplir lo establecido en el "Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios", en sus disposiciones complementarias.

Dotación de instalaciones de protección contra incendios para el local.

- Extintores portátiles de eficacia 21A-113B: Uno cada 15 m. de recorrido de evacuación como máximo desde todo origen de evacuación. Su ubicación se encuentra señalada en la documentación gráfica adjunta. Aun no siendo la cocina un local de riesgo especial se dispondrá en la misma un extintor de CO₂, ya que en este recinto está ubicado el cuadro general de distribución eléctrica.

- Bocas de incendio en zonas de riesgo especial alto, conforme al capítulo 2 de la Sección SI1, en las que el riesgo se deba principalmente a materias combustibles sólidas.

El local dispone de cinco extintores portátiles eficacia 21A-113BC de 6 Kg. y un extintor tipo CO₂ eficacia 34B de 2 Kg. También dispone de una boca de incendio de 45 mm. Que se ubica en la entrada al comedor 1. Asimismo, posee contrato de servicios con empresa instaladora y mantenedora homologada por la Conselleria de Industria-

SI 4.2. SEÑALIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES MANUALES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

Los medios de protección contra incendios de utilización manual, como son los extintores, se señalarán mediante señales definidas en la norma UNE 23033 cuyo tamaño será en este caso de 210 x 210 mm, al ser la distancia de observación de la señal no superior a 10 m.

SI 5 INTERVENCIÓN DE LOS BOMBEROS.

El establecimiento da a una calle amplia y poco transitada que permiten el estacionamiento de dos vehículos del Servicio de Extinción de Incendios en la misma puerta, no existiendo obstáculos fijos que impidan el paso a los citados vehículos. Cumple las especificaciones en cuanto a condiciones de aproximación y entorno especificadas en la Sección SI 5 del CTE.

1.5. SI 6 RESISTENCIA AL FUEGO DE LA ESTRUCTURA

La resistencia al fuego exigida a los elementos estructurales para el uso de pública concurrencia y una altura de evacuación inferior a 15 m. será R 90.

Las edificaciones poseen una estructura realizada de soportes de hormigón armado y forjado unidireccional con elementos de entrevigado de hormigón. En el local toda la estructura se encuentra revestida con enlucido de yeso y acabada en recubrimiento de madera, tiene los pilares con una sección igual o superior a 30 cm. y se presupone una distancia del eje de las armaduras a las caras expuestas al fuego superior a 25 mm. teniendo en cuenta estas características y según el Anejo C del Documento Básico SI, la estructura del local cumple la resistencia al fuego exigida de R 90.

2. DOCUMENTO BÁSICO DB-SUA "SEGURIDAD DE UTILIZACIÓN Y ACCESIBILIDAD"

2.1. SUA 1 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE CAÍDAS.

SUA 1.1.-RESBALADICIDAD DE LOS SUELOS.

Para limitar el riesgo de deslizamiento, se exige:

- Para el pavimento del local en las zonas interiores secas con una pendiente inferior al 6% (SALÓN-COMEDOR Y DISTRIBUIDOR), una clase 1 (Rd entre 15 y 35 según el ensayo de péndulo de la norma UNE -ENV 12633-2003).
- Para el pavimento en las zonas interiores secas con una pendiente superior al 6% (RAMPA DE ACCESO), una clase 2 (Rd entre 35 y 45 según el ensayo de péndulo de la norma UNE -ENV 12633-2003).
- Para el pavimento en las zonas interiores húmedas con una pendiente inferior al 6% (COCINA Y ASEOS), una clase 2 (Rd entre 35 y 45 según el ensayo de péndulo de la norma UNE -ENV 12633-2003).

SUA 1.2.- DISCONTINUIDAD EN EL PAVIMENTO.

El suelo de local cumple con las siguientes condiciones:

- No presenta imperfecciones que supongan una diferencia de nivel de más de 6 mm.
- Los desniveles que no excedan de 50 mm. se resolverán con una pendiente que no exceda del 25%.

- En zonas interiores para circulación de personas el suelo no presentara perforaciones o huecos por los que pueda introducirse una esfera de 15 mm.

Cuando se dispongan barreras para delimitar zonas de circulación, tendrá una altura de 800 mm. como mínimo.

En las zonas de circulación no se podrá disponer un escalón aislado ni dos consecutivos excepto en los casos siguientes:

- En zonas de uso restringido
- En las zonas comunes de los edificios de uso residencial.
- En los accesos a los edificios, bien desde el exterior, bien desde porches, aparcamientos, etc.
- En salidas de uso prevista únicamente para emergencia.
- En el acceso a un estrado o escenario.

Excepto en edificios de uso residencial viviendas, la distancia entre el plano de una puerta de acceso a un edificio y el escalón más próximo a ella será mayor que 1.200 mm. y que el ancho de la hoja.

El pavimento del local cumple con las condiciones citadas.

SUA 1.3.-DESNIVEL.

Protección de los desniveles.

No existen en el local desniveles superiores a 550 mm. que se deban proteger, aún con esto se ha protegido el desnivel resultante entre la rampa de entrada y el nivel de pavimento del salón-comedor (<550mm) mediante una barandilla de protección de 900 mm de altura, evitando de esta forma posibles accidente.

SUA 1.4.-ESCALERAS Y RAMPAS.

No existen escaleras, ni rampas de acceso al local.

SUA 1.5.- LIMPIEZA DE LOS ACRISTALAMIENTOS EXTERIORES.

Los acristalamientos del local son fácilmente limpiables cumplen las condiciones de este artículo.

2.2. SUA 2 SEGURIDAD FRENTE EL RIESGO DE IMPACTO O DE ATRAPAMIENTO

SUA 2.1. IMPACTO.

Impacto con elementos fijos

- La altura libre de paso en zonas de circulación será como mínimo de 2.100 mm. en las zonas de uso restringido y de 2.200 mm. en el resto de las zonas. En los umbrales de las puertas la altura libre será de 2.000 mm como mínimo.

- Los elementos fijos que sobresalgan de la fachada y que estén situados sobre la zona de circulación estarán a una altura de 2.200 mm. como mínimo.
- En las zonas de circulación, las paredes carecerán de elementos salientes que vuelen más de 150 mm. en la zona de altura comprendida entre 1000 mm. y 2200 mm. medida a partir del suelo.
- Se limitará el riesgo de impacto con elementos volados, cuya altura sea menos que 2.000 mm. tales como mesetas o tramos de escalera, rampas etc. Disponiendo elementos fijos que restrinjan el acceso hasta ellos.
 - En el aseo de señoras existe un elemento fijo a una altura inferior a 2.000 mm correspondiente a un tramo de escalera cuyo acceso está restringido.
 - Los carteles publicitarios que sobresalen de la fachada están colocados a una altura superior a 2.200 mm.

Impacto con elementos practicables

- Excepto en las zonas de uso restringido, las puertas de paso, isituadas en el lateral de los pasillos cuya anchura sea menor de 2,50 m. se dispondrán de forma que el barrido de la hoja no invada el pasillo.
- Las puertas de vaivén situadas entre las zonas de circulación tendrán partes transparentes o translucidas que permitan percibir la aproximación de las personas y que cumplan la altura comprendida entre 0,70 m. y 1,50 m. como mínimo.

Los elementos practicables del local cumplen las especificaciones citadas.

Impacto con elementos frágiles.

1. -Las superficies acristaladas situadas en las áreas de impacto indicadas en el punto siguiente, cumplirán las condiciones que les sean aplicables de entre las siguientes, salvo cuando dispongan de una barrera de protección:
 - Si la diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada está comprendida entre 0.55 m. y 12 m., esta resistirá sin romper un impacto de nivel 2 según el procedimiento descrito en la norma UNE EN 12600:2003
 - Si la diferencia de cota es igual o superior a 12 m., la superficie acristalada resistirá sin romper un impacto de nivel 1 según la norma UNE EN 12600:2003.
 - En el resto de los casos la superficie acristalada resistirá un impacto de nivel 3 o tendrá una rotura de forma segura.
- 2.- Se identifican las siguientes áreas de riesgo de impacto:
 - En puertas, el área comprendida entre el nivel del suelo, una altura de 1500 mm. y una anchura igual a la de la puerta más 3.000 mm. al lado de la puerta.

- En paños fijos, el área comprendida entre el nivel del suelo y una altura de 900 mm.

3.- Las partes vidriadas de puertas y de cerramientos de duchas estarán constituidas por elementos laminados templados que resisten sin rotura un impacto de nivel 3, conforme al procedimiento descrito en la norma UNE EN 12600:2003

Las superficies acristaladas del local cumplen con las prescripciones descritas en este punto.

Impacto con elementos insuficientemente perceptibles.

1.-Las grandes superficies acristaladas que se puedan confundir con puerta o aberturas estarán provistas en toda su longitud, de señalización situada a una altura inferior comprendida entre 850 mm. y 1100 mm. y a una altura superior comprendida entre 1500 mm. y 1700 mm. Dicha señalización no es necesaria cuando existen montantes separados a una distancia de 600 mm. como máximo o si la superficie acristalada cuenta con al menos un travesaño situado a la altura inferior antes mencionada.

2.-Las puertas de vidrio que no dispongan de elementos que permitan identificarlas, tales como cercos o tiradores dispondrán de señalización conforme al apartado 1.

SUA 2.2. ATRAPAMIENTO.

Con el fin de limitar el riesgo de atrapamiento producido por una puerta corredera de accionamiento manual, incluidos sus mecanismos de apertura y cierre, la distancia hasta el objeto fijo más próximo será de 200 mm. como mínimo.

2.3. SUA 3. SEGURIDAD FRENTE EL RIEGO DE APRISIONAMIENTO EN RECINTOS

SUA 3.1. APRISIONAMIENTO.

1.- Cuando las puertas de un recinto tengan dispositivo para su bloqueo desde el interior y las personas puedan quedar accidentalmente atrapadas dentro del mismo, existirá algún sistema de desbloqueo de las puertas desde el exterior del recinto. Excepto en el caso de lavabos o los aseos de viviendas, dichos recintos tendrán iluminación controlada desde el interior.

2.- Las disposiciones y la dimensión de los pequeños recintos y espacios serán para garantizar a los posibles usuarios de sillas de ruedas la utilización de los mecanismos de apertura y cierre de las puertas y el giro en su interior, libre del espacio barrido de las puertas.

3.- La fuerza de apertura de las puertas será de 150 N como máximo, excepto en las de los recintos a los que se refiere el punto 2 anterior, en las que será de 25 N, como máximo.

El local cumple con las condiciones descritas.

2.4. SUA 4 SEGURIDAD FRENTE EL RIEGO CAUSADO POR ILUMINACIÓN INADECUADA.

SUA 4.1. ALUMBRADO NORMAL EN LA ZONA DE CIRCULACIÓN.

En el interior del local, zona exclusiva para personas, y no existiendo escaleras, se dispondrá una instalación de alumbrado capaz de proporcionar, como mínimo, el nivel de iluminación de 50 lux. Siendo el factor de uniformidad media será del 40% como mínimo.

SUA 4.2. ALUMBRADO DE EMERGENCIA.

El local está dotado con instalación de alumbrado de emergencia, cumpliendo las especificaciones descritas en el presente Documento Básico del CTE.

DOTACIÓN.

Los edificios dispondrán de un alumbrado de emergencia que, en caso de fallo del alumbrado normal, suministre la iluminación necesaria, para facilitar la visibilidad de los usuarios de manera que puedan abandonar el edificio, evite las situaciones de pánico y permita la visión de las señales indicativas de las salidas y la situación de los equipos y medios de protección existentes, su ubicación se encuentra grafiada en planos.

Contaran con alumbrado de emergencia las zonas y los elementos siguientes:

- Todo recinto cuya ocupación sea mayor a 100 personas.
- Todo recorrido de evacuación conforme se define en el anexo A Documento básico de Seguridad frente Incendios del CTE.
- Los aparcamientos cerrados o cubiertos cuya superficie construida exceda de 100 m², incluidos los pasillos y escaleras que conduzcan hasta el exterior o hasta las zonas generales del edificio.
- Los locales que alberguen equipos generales de las instalaciones de protección contra incendios y los de riesgo especial indicados en el DB-SI 1
- Los aseos generales de planta en los edificios de uso público.
- Los lugares donde se ubican cuadros de distribución o de accionamiento de la instalación de alumbrado de las zonas antes citadas.
- Las señales de seguridad.

En el caso que nos ocupa dispone de alumbrado de emergencia:

- Todo el recorrido de evacuación.
- Los aseos.
- Los lugares donde se ubican los cuadros de distribución.
- Las señales de seguridad.

POSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS LUMINARIAS.

Con el fin de proporcionar una iluminación adecuada las luminarias cumplen las siguientes condiciones:

- Se situarán al menos a 2 m. por encima del nivel del suelo.
- Se dispondrá una en cada puerta de salida, en las que sea necesario destacar un peligro potencial o el emplazamiento de un equipo de seguridad. Como mínimo se dispondrán en los siguientes puntos.

- En las puertas existentes en los recorridos de evacuación.
- En las escaleras de modo que cada tramo de escalera reciba iluminación directa.
- En cualquier otro cambio de nivel.
- En los cambios de dirección y en las intersecciones de pasillos.

CARACTERÍSTICAS DE LA INSTALACIÓN

- La instalación será fija, estará provista de fuente propia de energía y debe entrar automáticamente en funcionamiento al producirse un fallo de alimentación en el alumbrado normal en las zonas cubiertas por el alumbrado de emergencia. Se considera como fallo de alimentación el descenso de la tensión de alimentación por debajo del 70% de su valor nominal
- El alumbrado de emergencia en las vías de evacuación debe alcanzar al menos el 50 % del nivel de iluminación requerido al cabo de los 5 segundos y el 100% al cabo de los 60 segundos.
- La instalación cumplirá las condiciones de servicio que se indican a continuación durante una hora, como mínimo, a partir del instante en que tenga lugar el fallo:
- En las vías de evacuación cuya anchura no exceda de 2 m. la iluminación horizontal en el suelo debe ser como mínimo de 1 lux a lo largo del eje central y 0.50 lux en la banda central que comprende al menos la mitad de la anchura de la vía. Las vías de evacuación con anchura superior a 2 m. pueden tratarse como varias bandas de 2 m. de anchura como máximo.
- En los puntos en los que estén situados los equipos de seguridad, las instalaciones de protección contra incendios de utilización manual y los cuadros de distribución del alumbrado, la iluminación será de 5 lux como mínimo.
- A lo largo de una línea central de una vía de evacuación, la relación entre la iluminancia máxima y la mínima no debe ser mayor de 40:1.
- Los niveles de iluminación establecidos deben obtenerse considerando nulo el factor de reflexión sobre paredes y techos y contemplando un factor de mantenimiento que englobe la reducción del rendimiento luminoso debido a la suciedad de las luminarias y envejecimiento de las lámparas.

- Con el fin de identificar los colores de seguridad de las señales, el valor mínimo del índice de rendimiento cromático Ra de las lámparas será 40.

ILUMINACIÓN DE LAS SEÑALES DE SEGURIDAD.

- La iluminación de las señales de evacuación indicativas de las salidas y de las señales indicativas de los medios manuales de protección contra incendios y de los primeros auxilios, deben cumplir los siguientes requisitos:

- La luminancia de cualquier área de color de seguridad de la señal debe ser al menos de 2 cd/m².
- En todas las direcciones de visión importantes.
- La relación de la lumínica máxima y la mínima dentro del color blanco o de seguridad no debe ser mayor de 10:1, debiéndose evitar variaciones importantes entre puntos adyacentes.
- La relación entre la luminancia blanca L blanca y la luminaria L color > 10, no será menor de 5:1 ni mayor que 15:1.
- Las señales de seguridad deben estar iluminadas al menos al 50% de la iluminación requerida, al cabo de 5 segundos y al 100% al cabo de 60 segundos.

2.5. SUA 5 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR SITUACIONES DE ALTA OCUPACIÓN.

No es de aplicación esta Sección para el local y la actividad objeto del presente proyecto.

2.6. SUA 6 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE AHOGAMIENTO.

No es de aplicación esta Sección para el local y la actividad objeto del presente proyecto.

2.7. SUA 7 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADA POR VEHÍCULOS EN MOVIMIENTO

No es de aplicación esta Sección para el local y la actividad objeto del presente proyecto.

2.8. SUA 8 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR LA ACCIÓN DEL RAYO

No es de aplicación esta Sección para el local y la actividad objeto del presente proyecto.

2.9. SUA 9 ACCESIBILIDAD

1.CONDICIONES DE ACCESIBILIDAD

Con el fin de facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de los edificios a las personas con discapacidad se cumplirán las condiciones funcionales y de dotación de elementos accesibles que se establecen a continuación.

CONDICIONES FUNCIONALES

1.- Accesibilidad en el exterior del edificio

La parcela dispondrá, al menos, de un itinerario accesible que comunique una entrada principal al edificio.

2.- Accesibilidad entre plantas del edificio

No es aplicación.

3.- Accesibilidad en las plantas del edificio

Los edificios de otros usos, diferente al residencial, dispondrán de un itinerario accesible que comunique, en cada planta, el acceso accesible a ella con las zonas de uso público, con todo origen de evacuación.

DOTACIÓN DE ELEMENTOS ACCESIBLES

6.- Servicios higiénicos accesibles

Siempre que sea exigible la existencia de aseos o de vestuarios por alguna disposición legal de obligado cumplimiento, existirá, al menos:

- a) Un aseo accesible por cada 10 unidades o fracción de inodoros instalados, pudiendo ser de uso compartido para ambos sexos.
- b) En cada vestuario, una cabina de vestuario accesible, un aseo accesible y una ducha accesible por cada 10 unidades o fracción de los instalados. En el caso de que el vestuario no esté distribuido en cabinas individuales, se dispondrá de al menos una cabina accesible.

7.- Mobiliario fijo

El mobiliario fijo de zonas de atención al público incluirá al menos un punto de atención accesible. Como alternativa a lo anterior, se podrá disponer un punto de llamada accesible para recibir asistencia.

8.- Mecanismos

Excepto en el interior de las viviendas y en las zonas de ocupación nula, los interruptores, los dispositivos de intercomunicación y los pulsadores de alarma serán mecanismos accesibles.

2.CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN Y SEÑALIZACIÓN PARA LA ACCESIBILIDAD

DOTACIÓN

Con el fin de facilitar el acceso y la utilización independiente, no discriminatoria y segura de los edificios, se señalarán los elementos que se indican en la tabla 2.1 con las características indicadas en el apartado 2.2:

Tabla 2.1 Señalización de elementos accesibles en función de su localización¹

Elementos accesibles	En zonas de uso privado	En zonas de uso público
Entradas al edificio accesibles	Cuando existan varias entradas al edificio	En todo caso
<i>Itinerarios accesibles</i>	Cuando existan varios recorridos alternativos	En todo caso
<i>Ascensores accesibles,</i>		En todo caso
Plazas reservadas		En todo caso
Zonas dotadas con bucle magnético u otros sistemas adaptados para personas con discapacidad auditiva		En todo caso

¹ La señalización de los medios de evacuación para personas con discapacidad en caso de incendio se regula en DB SI 3-7

<i>Plazas de aparcamiento accesibles</i>	En todo caso, excepto en uso <i>Residencial Vivienda</i> las vinculadas a un residente	En todo caso
<i>Servicios higiénicos accesibles</i> (aseo accesible, ducha accesible, cabina de vestuario accesible)	---	En todo caso
Servicios higiénicos de <i>uso general</i>	---	En todo caso
<i>Itinerario accesible</i> que comunique la vía pública con los <i>puntos de llamada accesibles</i> o, en su ausencia, con los <i>puntos de atención accesibles</i>	---	En todo caso

CARACTERÍSTICAS

- Las entradas al edificio accesibles, los *itinerarios accesibles*, las *plazas de aparcamiento accesibles* y los *servicios higiénicos accesibles* (aseo, cabina de vestuario y ducha accesible) se señalarán mediante SIA, complementado, en su caso, con flecha direccional.
- Los *ascensores accesibles* se señalarán mediante SIA. Asimismo, contarán con indicación en Braille y arábigo en alto relieve a una altura entre 0,80 y 1,20 m, del número de planta en la jamba derecha en sentido salida de la cabina.
- Los servicios higiénicos de *uso general* se señalarán con pictogramas normalizados de sexo en alto relieve y contraste cromático, a una altura entre 0,80 y 1,20 m, junto al marco, a la derecha de la puerta y en el sentido de la entrada.
- Las bandas señalizadoras visuales y táctiles serán de color contrastado con el pavimento, con relieve de altura 3 ± 1 mm en interiores y 5 ± 1 mm en exteriores. Las exigidas en el apartado 4.2.3 de la Sección SUA 1 para señalar el arranque de escaleras, tendrán 80 cm de longitud en el sentido de la marcha, anchura la del itinerario y acanaladuras perpendiculares al eje de la escalera. Las exigidas para señalar el *itinerario accesible* hasta un *punto de llamada accesible* o hasta un *punto de atención accesible*, serán de acanaladura paralela a la dirección de la marcha y de anchura 40 cm.
- Las características y dimensiones del Símbolo Internacional de Accesibilidad para la movilidad (SIA) se establecen en la norma UNE 41501:2002.

3. DOCUMENTO BÁSICO DB-HE "AHORRO DE ENERGÍA"

3.1. Sección HE-1. Limitación de demanda energética.

No es de aplicación en nuestro caso.

3.2. Sección HE-2. Rendimiento de las Instalaciones Térmicas.

El local dispondrá de instalaciones térmicas adecuadas destinadas a proporcionar el bienestar de sus ocupantes. Esta exigencia se desarrolla en el vigente Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, R.I.T.E. , e Instrucciones Técnicas Complementarias, I.T.C.

ANEXO DECLARATIVO DEL R.I.T.E. Y LAS I.T.E

Al presente PROYECTO, le es de aplicación el Real Decreto 102712007, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones Térmicas en los Edificios, (R.I.T.E.), y sus Instrucciones Técnicas Complementarias, (I.T.E.).

El local debe cumplir lo preceptuado en el Reglamento de Instalaciones térmicas en los edificios RITE, en cuanto a condiciones de ventilación se refiere. El sistema de ventilación forzada instalado complementa la ventilación natural del local, ya que con su configuración de fachada con ventilación constante al exterior NO garantizaba las renovaciones de aire exigidas en la ITE02.2. tal como se ha justificado en el apartado REGLAMENTACIÓN TECNICO SANITARIA del presente proyecto.

Teniendo en cuenta que la demanda de agua caliente sanitaria será en cafeterías de 1 l. al menos, y considerando un aforo de 200 personas al día, obtenemos una demanda de litros de ACS a 60° de 200 l. Para garantizar este caudal se dispone de un calentador de gas.

3.3. Sección HE-3. Eficiencia energética de las Instalaciones de Iluminación.

Caracterización y cuantificación de las exigencias.

Valor de la eficiencia energética de la Instalación.

El valor de la eficiencia energética para la instalación de iluminación del local por cada 100 lux (VEEI), será como máximo 10 (según la tabla 2.1. para zonas de representación en hostelería y restauración).

$$\mathbf{VEEI = Px 100 / S x Em}$$

Siendo:

P la potencia total instalada en lámpara más los equipos auxiliares. W

S la superficie iluminada, m².

Em la iluminancia media horizontal mantenida, lux

En el local que nos ocupa:

$$\mathbf{VEEI = (1290 x 100)/(70.67 x 200) = 9,12}$$

Inferior al valor límite de eficiencia energética de 10, por lo que la instalación de iluminación cumple con la eficiencia energética.

Sistema de control y regulación.

Las instalaciones de iluminación dispondrán, para cada zona, de un sistema de regulación y control con las siguientes condiciones:

a) toda zona dispondrá al menos de un sistema de encendido y apagado manual, cuando no disponga de otro sistema de control, no aceptándose los sistemas de encendido y apagado en cuadros eléctricos como único sistema de control. Las zonas de uso esporádico dispondrán de un control de encendido y apagado por sistema de detección de presencia o sistema de temporización;

En los aseos destinados al público se dispondrá de un sistema de temporización de la luminaria.

b) se instalarán sistemas de aprovechamiento de la luz natural, que regulen el nivel de iluminación en función del aporte de luz natural, en la primera línea paralela de luminarias situadas a una distancia inferior a 3 metros de la ventana, y en todas las situadas bajo un lucernario, en los siguientes casos;

Calculo, mantenimiento y conservación.

La instalación eléctrica actual cumple con todos los condicionantes establecidos Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión según R. Decreto 842/2002 de 2 de agosto y la Instrucción ITC - BT- 28 sobre locales de pública concurrencia, por lo que inicialmente se mantendrá. En caso de requerir nuevos cálculos se realiza un proyecto eléctrico para el local donde se incluirán también las soluciones luminotécnicas de las instalaciones de iluminación interior. Dicho proyecto incluirá un Plan de mantenimiento y conservación para garantizar en el transcurso del tiempo el mantenimiento de los parámetros luminotécnicos adecuados y la eficiencia energética de la instalación VEEI, este plan de mantenimiento contemplará, entre otras acciones, las operaciones de reposición de lámparas con la frecuencia de reemplazamiento, la limpieza de luminarias con la metodología prevista y la limpieza de la zona iluminada, incluyendo en ambas la periodicidad necesaria. Dicho plan también deberá tener en cuenta los sistemas de regulación y control utilizados en las diferentes zonas.

Productos de Construcción, equipos.

Las lámparas, equipos auxiliares, luminarias y resto de dispositivos cumplirán lo dispuesto en la normativa específica para cada tipo de material. Particularmente, las lámparas fluorescentes cumplirán con los valores admitidos por el Real Decreto 187/2011, de 18 de febrero, relativo al establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

La iluminación interior del local se realiza a base lámparas de vapor de mercurio fluorescentes compactas que llevan incorporado el balasto y el cebador. Son lámparas pequeñas con casquillo de rosca o bayoneta pensadas para sustituir a las lámparas incandescentes con ahorros de hasta el 70% de energía y unas buenas prestaciones.

Lámparas tipo Downlight clase I, IP-44 protegido contra cuerpos extraños y salpicaduras de agua.

CUERPO DE MONTAJE: Fabricado en acero estampado. REFLECTOR: Aluminio prismado plateado.

CRISTAL: de seguridad serigrafiado, mate o transparente.

EQUIPO: con reactancias electrónicas factor de potencia 0,98 BASES: (Gx-24 q2/3) 26W para lámpara compacta bajo consumo TC-DEI/TEL (4 pins).

Se comprobará que los conjuntos de las lámparas y sus equipos auxiliares disponen de un certificado del fabricante que acredite su potencia total.

3.4.- Sección HE 4. Contribución Solar mínima de agua caliente sanitaria.

No es de aplicación esta sección.

4.- DOCUMENTO BÁSICO HS "SALUBRIDAD".

4.1.- Sección HS 3. Calidad del aire interior.

Esta sección se aplica, en los edificios de viviendas, al interior de estas, los almacenes de residuos, los trasteros, los aparcamientos y garajes; y, en los edificios de cualquier otro uso, a los aparcamientos y los garajes.

Para locales de otros tipos la demostración de la conformidad con las exigencias básicas debe verificarse mediante un tratamiento específico adoptando criterios análogos a los que caracterizan las condiciones establecidas en esta sección.

A continuación, se justifica esta sección por analogía a las exigencias básicas establecidas en ella.

Caracterización y cuantificación de las exigencias.

El caudal de ventilación mínimo para los locales se obtiene en la tabla 2.1.

Tabla 2.1 Caudales de ventilación mínimos exigidos

		Caudal de ventilación mínimo exigido q_v en l/s		
		Por ocupante	Por m^2 útil	En función de otros parámetros
Locales	Dormitorios	5		
	Salas de estar y comedores	3		
	Aseos y cuartos de baño			15 por local
	Cocinas		2	50 por local ⁽¹⁾
	Trasteros y sus zonas comunes		0,7	
	Aparcamientos y garajes			120 por plaza
	Almacenes de residuos		10	

⁽¹⁾ Este es el caudal correspondiente a la ventilación adicional específica de la cocina (véase el párrafo 3 del apartado 3.1.1).

A continuación, se justifica el cumplimiento de la presente sección con la tabla indicativa de los caudales de ventilación mínimos exigidos para el local, y los caudales de ventilación a instalar en el local, calculados en el apartado **REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA** del presente proyecto.

Estancias	Caudal de ventilación en l/s		
	exigido según CTE	exigido según RITE	Mecánica real
Comedores Ocupación 136 personas	136p x 3 = 408	136 x 16 = 2.176	2.176
Aseos	25	2p x 8 = 16	25
Cocina	3p x 10 = 30	3p x 8 = 24	1.080

La calidad de aire interior del local será al menos IDA 3, al tratarse de un Bar-Restaurante según R.I.T.E. IT1.1.4.2. La instalación de ventilación garantizará una caudal mínimo de aire exterior de ventilación de 16 l/s x persona o 57,6 m³/h x persona en cumplimiento del punto IT1.1.4.2.3., para así garantizar la correspondiente calidad de aire IDA3. El local deberá incorporar un recuperador de calor, según RITE ya que se extraen más de 1800 m³/h

4.2. Sección HS 4. Suministro de agua.

La instalación del edificio se encuentra realizada con anterioridad a la entrada en vigor del C.T.E. por lo que no es de aplicación este apartado en lo que respecta a la instalación del edificio. Encontrándose en correcto funcionamiento y según la normativa en vigor cuando se realizó la solicitud de licencia de obras del edificio.