



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE D'EXPLOTACIÓ I GESTIÓ DEL BAR DE LA ZONA ESPORTIVA DE LA RIERA DE GAIÀ , EN RÈGIM DE CONCESSIÓ**

### **1. Definició del servei**

El servei municipal de Bar-Restaurant de la zona esportiva ubicada al carrer Sant Jordi s/n de La Riera de Gaià consistirà en la prestació de serveis propis del sector hostaler i, en concret, els assimilables a bar, cafeteria i restaurant, en règim de concessió.

### **2. Característiques del servei**

#### **2.1 Catàleg de serveis**

Els serveis que es prestaran seran, com a mínim, els següents :

- Elaboració , venda i servei d'entrepans i menjars cuinats.
- Venda de refrescos, productes de cafeteria i altres begudes.

#### **2.2 Prestacions específiques a càrrec de la persona o empresa concessionària**

- a) L'horari d'obertura mínim del servei serà :

Temporada d'estiu (Del 24 de juny al 15 de setembre) de dilluns a diumenge a partir de les 10.30 h. del matí fins a les 20.00 h i amb possibilitat de tancament fins a les 02.00 h. com a màxim.

La resta de l'any : Divendres tarda i dissabte i diumenge tot el dia. Aquest horari és flexible i dependrà de les activitats esportives que hi hagi durant la temporada tan ordinàries com extraordinàries.

- b) L'obertura del servei de terrassa exterior no diferenciarà el preu per consumicions a l'exterior.
- c) L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que consideri oportuns. Totes les persones que tinguin contacte directe amb productes alimentaris hauran de tenir la formació necessària pel lloc de treball que ocupen i en matèria de riscos i manipulació d'aliments. El personal haurà d'anar degudament uniformat.
- d) Compliment de la normativa legal en matèria d'higiene alimentària respecte als productes servits a l'establiment. Les empreses proveïdores d'aquests productes hauran d'estar acreditades degudament.
- e) Neteja diària de l'espai. Han de disposar d'un pla de neteja i desinfecció que inclogui les superfícies, estris i equips, freqüència, productes que utilitzin i els corresponents registres.



- f) Manteniment integral de les instal·lacions afectes, com a mínim segons normativa.
- g) Assumpció de totes les despeses de tots els subministraments de l'àmbit del servei
- h) Compliment de la normativa referida a la venda de begudes alcohòliques en recintes esportius.

### **3. Instal·lacions, béns i mitjans auxiliars que l'Ajuntament aporta a la concessió per a la gestió del servei**

L'Ajuntament de La Riera de Gaià aportarà al servei el local , l'espai de terrassa i els lavabos públics, així com les instal·lacions de llum i aigua.

Serà objecte de reversió : l'espai i les instal·lacions bàsiques existents.

### **4. Inversions que haurà de realitzar la concessió per a l'explotació del servei**

L'Ajuntament no aporta ni mobiliari ni maquinària. La mínima que es contempla és la del projecte d'activitat que s'annexa a aquest plec.

Serà a càrrec de l'adjudicatari i no seran objecte de reversió :

- a) Dotar a l'espai destinat a bar- restaurant de la zona esportiva amb l'equipament material i parament necessari pel seu funcionament o adequats als servei que ha de prestar-se.
- b) Per a la instal·lació de televisors caldrà demanar permís i presentar proposta de la seva ubicació a l'ajuntament. En tot cas el cost de l'aparell i la instal·lació l'haurà d'assumir el concessionari.

### **5.Obligacions del concessionari**

- a) La concessionària assumeix l'obligació de la utilització adequada de l'edifici, instal·lacions i béns, i d'adoptar les mesures que garanteixin l'adequada conservació i manteniment dels béns, així com la generació de consums racionals dels subministraments. Totes les despeses de manteniment ordinari del bar, maquinària, instal·lacions i el mobiliari, així com la contractació i el consum dels subministraments i serveis seran per seu compte i càrrec exclusiu.
- b) En el cas que la concessionària vulgui fer alguna obra o intervenció sobre les instal·lacions, haurà de formular la proposta a l'ajuntament que ho haurà d'aprovar prèviament.
- c) Explotar el servei de bar de forma eficient, comptant en tot moment amb els elements industrials i amb el personal necessari per assegurar una gestió adient.





AJUNTAMENT DE  
LA RIERA DE GAIÀ

- d) Adequar el bar, així com la resta d'elements objecte de la concessió per a l'inici de l'activitat per complir les condicions tècnic-sanitàries i l'aplicació dels autocontrols establerts en la normativa sanitària vigent. Si existeixen costos per l'adequació aniran a càrrec exclusiu del concessionari
- e) Aportar tot el material necessari pe a l'inici del servei objecte d'aquest Plec.
- f) Satisfer el cànon en termini i forma que s'estableix en aquest plec.
- g) Conservar les instal·lacions del bar i el seu entorn en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.
- h) El concessionari està obligat a indemnitzar qualsevol perjudici que es causi a l'Ajuntament per deixar de complir amb alguna de les obligacions establertes.
- i) Les instal·lacions de seguretat i videovigilància aniran a càrrec de l'adjudicatari del servei.
- j) Assumir totes les responsabilitats que es puguin derivar, tant penalment com civilment, de l'execució del servei concedit i acreditar l'existència de la cobertura suficient per emparar aquest risc, mitjançant l'oportuna pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil.
- k) Permetre la intervenció i facilitar la documentació que se li sol·liciti per part de l'ajuntament.
- l) Informar a l'ajuntament del funcionament del servei.
- m) Prestar el servei per si mateix sense possibilitat de traspassar-lo ni subarrendar-lo en cap cas i respondre davant l'ajuntament dels danys que es derivin del funcionament del mateix.
- n) Vetllar pel bon ordre del servei, podent dictar les oportunes instruccions per a la conservació de les instal·lacions així com el manteniment i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene de l'espai.
- o) No emmagatzemar material, productes ni mercaderies fora del local destinat especialment a aquesta finalitat.
- p) Admetre a gaudir del servei a tota persona que compleixi els requisits disposats reglamentàriament respectant el principi de no discriminació.
- q) La concessionària està obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria fiscal, laboral , de seguretat socials , de seguretat i higiene en el treball derivades de l'explotació del servei, presentar anualment la documentació acreditativa de complir les seves obligacions socials, laborals , impositives, etc..En aquest sentit l'ajuntament no és en cap cas responsable de la falta de pagament als proveïdors , ni dels deterioraments o robatoris que es puguin cometre en el bar.
- r) El personal de la concessionària no s'integrarà a la plantilla de l'ajuntament sota cap concepte.
- s) Tenir a disposició de tots els usuaris del servei el full de reclamacions que estableix la legislació vigent. Les queixes justificades i reiterades referents a la deficient qualitat dels productes o del servei, així com la mala prestació del



servei, podran ser causa de resolució de la concessió així com la mala prestació del servei sense cap dret a cap tipus d'indemnització a favor del concessionari

## 6. Prohibicions

Al concessionari li està expressament prohibit :

- a) No es podran instal·lar màquines recreatives i d'atzar.
- b) La venda d'altres productes i serveis, fora dels autoritzats, ni propis, ni oferts per altres, encara que el seu comerç sigui legal.
- c) No es podrà vendre ni instal·lar màquina de tabac.
- d) No es poden treure les consumicions fora del recinte del bar i terrassa.

## 7. Obligacions i facultats de l'Ajuntament de La Riera de Gaià

A banda de les restants atribucions que es preveuen en aquest plec i en el de clàusules administratives particulars són facultats de l'Ajuntament :

- a) Interpretar el contracte i resoldre dubtes que es presentin pel seu compliment.
- b) Ordenar discrecionalment el servei establir modificacions en els eu contingut que aconselli d'interès públic.
- c) Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari, inspeccionar el serveis, les obres i les instal·lacions, així com la documentació relacionada amb l'objecte del contracte, i dictar, si s'escau, les disposicions oportunes per a l'adequada prestació del servei.

Son obligacions :

- a) Posar a disposició del concessionari l'immoble del bar perquè pugui desenvolupar el servei.
- b) Tramitar les llicències corresponents pel funcionament del servei.
- c) Mantenir la concessió durant el temps de vigència del contracte, sense perjudici de les modificacions que per motius d'interès públic es puguin imposar.
- d) Informar puntualment i amb suficient antelació al concessionari de la programació i horaris previstos de les diferents activitats programades.
- e) Fer-se càrrec del pagament de les despeses dels treballs i obres de manteniment de caràcter excepcional, no imputables a una mala gestió del contractista i a un mal ús que sigui considerades com a tals per l'Ajuntament.

## 8. Imatge i comunicació

A fi i efecte de donar a conèixer el servei, la concessionària promourà accions de difusió i comunicació i s'haurà de tenir present :





La imatge corporativa de l'Ajuntament de la Riera de Gaià haurà de ser present en tots els suports gràfics que utilitzi.

El servei tindrà la següent denominació **BAR L'ESPORTIU**. Es podrà proposar una imatge gràfica i l'haurà d'aprovar l'ajuntament.

### 9. Clàusula lingüística

La concessionària haurà d'utilitzar el Català en rètols, publicacions, avisos i altres comunicacions que tinguin relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte.

### 10. Clausula ambiental

La concessionària està obligada a aplicar les mesures de reducció, selecció i reciclatge de residus. Les matèries primeres hauran de ser, en la mesura d'allò que permeti el mercat, respectuoses amb el medi ambient.

### 11. Cànon

**Cànon econòmic** : 300 €/mes+IVA de gener a desembre que s'abonarà mensualment i de manera anticipada pel concessionari entre els dies 1 i 5 de cada mes.

**Cànon en forma de prestació del servei** : manteniment zona enjardinada de la piscina i voltants amb un mínim de 590 € /mensual +IVA en la que inclourà durant els mesos de juny a setembre 3 intervencions setmanals i de gener a maig i d'octubre a l'abril 1 cop per setmana i també s'inclou productes sanitaris i adobs en el cost mínim.

El cànon establert en l'adjudicació del contracte es podrà revisar cada cinc anys, d'acord amb la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola.

### 12. Durada del contracte

Atès que s'ha considerat que s'ha d'amortitzar la inversió en maquinària tenint en compte que l'ajuntament no dota l'espai de maquinària ni material d'hosteleria i d'acord amb el que determina l'article 29.6.b) de la LCSP la durada del contracte de concessió serà de 15 anys.



### 13. Resolució del contracte i efectes

Són causes de resolució del contracte de concessió de serveis, a més de les que assenyalava l'article 211 de la LCSP amb l'excepció de les que preveuen les lletres d i e, les següents:

- a) L'execució hipotecària declarada deserta o la impossibilitat d'iniciar el procediment d'execució hipotecària per falta d'interessats autoritzats per a això en els casos en què així escaigui, d'acord amb el que estableix LCSP.
- b) La demora superior a sis mesos per part de l'Administració en el lliurament al concessionari de la contraprestació o dels mitjans auxiliars a què es va obligar segons el contracte.
- c) El rescat del servei per part de l'Administració per gestionar-lo directament per raons d'interès públic. El rescat de la concessió requereix, a més, que s'acrediti que la gestió directa esmentada és més eficaç i eficient que la concessional.
- d) La supressió del servei per raons d'interès públic.
- e) La impossibilitat d'explotar el servei com a conseqüència d'acords adoptats per l'Administració amb posterioritat al contracte.
- f) El segrest o la intervenció de la concessió per un termini superior a l'establert de conformitat amb l'apartat 3 de l'article 263, sense que el contractista hagi garantit l'assumpció completa de les seves obligacions.

Els efectes de la resolució són els establerts en l'article 295 de la LCSP.

Annex : Projecte activitats BAR-RESTAURANT

La Riera de Gaià a data de la signatura electrònica  
L'Alcalde-President  
Joan Casas Torras



# PROJECTE PER LLICÈNCIA D'ACTIVITAT

*Activitat:* **BAR-RESTAURANT**

*Sol·licitant:* **AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIÀ**

*Emplaçament:* Zona Esportiva Municipal  
43762 La Riera de Gaià (Tarragona)

*Tècnic redactor:* Daniel Vidal i Domènech  
Arquitecte Tècnic – Col. Núm. 1366 (COAATT)

**DANIEL VIDAL**  
**DOMENECH -**  
**DNI 47757818C**

Firmado digitalmente por  
DANIEL VIDAL DOMENECH  
- DNI 47757818C  
Fecha: 2024.06.05 23:40:13  
+02'00'



# PROJECTE TÈCNIC PER LA SOL·LICITUD DE LLICÈNCIA D'ACTIVITAT

## ÍNDEX

- 1.- Dades bàsiques de l'empresa i del centre o l'establiment
- 2.- Memòria justificativa
- 3.- Justificació compliment DB SI Seguretat contra incendis
- 4.- Justificació compliment DB HR Protecció enfront del soroll
- 5.- Justificació compliment DB SUA Seguretat d'utilització i accessibilitat
- 6.- Justificació compliment DB HS 3 Qualitat de l'aire interior
- 7.- Justificació compliment DB HE 3 Eficiència energètica de les instal·lacions d'il·luminació.
- 8.- Justificació compliment Codi accessibilitat.
- 9.- Justificació compliment Real Decreto 3484/2000 i 2207/1995.
- 10.- Informació gràfica.





## 1.- DADES BÀSIQUES DE L'EMPRESA I DEL CENTRE O L'ESTABLIMENT

### 1.1.- Objecte

L'objecte principal d'aquest projecte és la descripció de l'activitat i les instal·lacions, i la justificació del compliment de la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats, i la Llei 16/2015, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat, per tal de procedir a la comunicació de l'activitat de BAR RESTAURANT, a l'ajuntament de La Riera de Gaià.

### 1.2.- Agents

#### Dades del sol·licitant

Nom sol·licitant: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIÀ

Domicili: PLAÇA MAJOR, 1

Representant legal: JOAN CASAS TORRAS

DNI: P4312800H

#### Dades del tècnic redactor

Non: DANIEL VIDAL I DOMÈNECH

DNI: 47.757.818-C

Titulació: ARQUITECTE TÈCNIC, col·legiat número 1366

## 2.- MEMÒRIA JUSTIFICATIVA:

### 2.1.- Descripció de l'activitat projectada

Tal i com s'indica a dalt, l'activitat consistirà en un BAR RESTAURANT.

L'activitat que es projecta exercir ha estat classificada, segons Llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica, com a annex I en el règim de Declaració responsable.

I segons el Decret 137/2008, de 8 de juliol, pel qual s'aprova la Classificació catalana d'activitats econòmiques 2009 (CCAEE- 2009), al grup 561.

L'Ajuntament de La Riera de Gaià disposa d'una Zona Esportiva Municipal en la que hi ha construït un camp de futbol, uns vestidors i unes pistes de paddle, i recentment dues piscines i un edifici de serveis.

Aquest edifici de serveis amb nous vestidors permetran molta més flexibilitat amb la seva ocupació i gaudi tant per a les piscines com per a la resta d'instal·lacions esportives. Disposa de vestidors i zona



d'acollida o petita cafeteria/restauració al costat del camp de futbol existent. El present projecte es centra en l'activitat de bar i/o restaurant d'aquest espai d'acollida a la zona esportiva.

És un edifici aïllat en planta baixa, amb accés directe des del carrer i la zona esportiva. Disposa d'espai exterior al voltant tal i com es pot observar en la documentació gràfica.

El local destinat a bar disposa d'una superfície construïda de 90,77 m2.

La superfície útil total és de 79,95 m2, distribuïts, segons es detalla a continuació en el quadre de superfícies útils del local:

ESTANÇA	Superfície útil M2	Ocupació	Aforament
Cuina	17,74		5
Bar. Públic de peu	25,44	1 m2/pers.	26
Restaurant. Públic sentat	16,87	1,5 m2/pers.	12
Serveis	12,50	3 m2/pers.	5
Passadís	7,40	10 m2/pers.	1
<b>TOTAL</b>	<b>79,95</b>		<b>49</b>

### Personal i horari

El local disposarà d'una dotació variable de personal per al desenvolupament de les tasques específiques de l'activitat descrita, en funció dels horaris i el volum de treball, amb un mínim d'1 depenent fins a un màxim determinat pels límits d'ocupació.

L'horari d'obertura del local serà:

#### EN PERÍODE D'OBERTURA DE LA PISCINA:

Del 24 juny al 15 setembre (segons determini anualment l'Ajuntament)

De dilluns a diumenge a partir de les ~~10'00 hores fins les 1'00 hores~~.

#### FORA DEL PERÍODE D'OBERTURA DE LA PISCINA:

Horari flexible adaptat a les necessitats esportives programades.

Orientatiu: divendres tarda, dissabte matí i tarda, i diumenges segons partits.



### 2.1.1.- Instal·lacions

La potència total elèctrica a contractar, l'esquema unifilar i composició del quadre de comandament es realitzarà segons el projecte elèctric específic encarregat pel sol·licitant i que requereix el tipus d'instal·lació.

La maquinària prevista al local és la següent:

DESCRIPCIÓ	POTÈNCIA (KW)
Fregidora elèctrica 8L 1 cistella	6,00
Planxa Fry top 1 zona	4,80
Cuina de fogons elèctrica	4,00
Forn	2,50
Campana extractora	1,10
Nevera 1 de refrigeració de 60cm de fons i 3 portes	0,16
Nevera 2 de refrigeració de 60cm de fons i 3 portes	0,16
Rentaplats	3,40
Congelador	0,30
Cafetera	2,70
TPV	0,15
TV 1	0,15
<del>Màquina escurabutxaques 1</del>	0,13
Sortidor cervesa	0,36
Microones	1,10
Expositor tapes	0,10
Luminàries flourescents LED 2x18W	0,22
Punts de llum 20W	0,20
1 Extractors ventilació local	0,04
<b>TOTAL</b>	<b>27,56</b>



### 2.1.2.- Consums d'aigua

La instal·lació de sanejament del local està connectada a la xarxa de clavegueram existent a l'edificació on s'ubica.

Es generen aigües residuals al servei i cuina.

L'activitat està ubicada en un local que disposa de subministrament d'aigua potable, que es realitza des de la xarxa pública municipal d'abastament d'aigua potable, amb comptador situat a l'exterior.

### 2.1.3.- Combustible i energia

El subministrament d'electricitat es realitza des d'un comptador contractat amb la companyia, amb una potència contractada segons maquinària detallada anteriorment.

No es preveu subministrament de gas. En cas d'utilització de maquinària a gas el condicionament del local es regirà segons el projecte específic de gas encarregat pel sol·licitant.

## 2.2.- Focus emissors

### 2.2.1.- Generació de residus

Els residus que es generen són: restes de matèria orgànica, cartró, envasos, ampolles de vidre, ... assimilables al consum domèstic. El destí d'aquest residus serà als contenidors de recollida municipal situats als vials propers, prèvia selecció de reciclatge pels treballadors de l'activitat en contenidors tancats específics.

DECRET 152/2017, de 17 d'octubre, sobre la classificació, la codificació i les vies de gestió dels residus a Catalunya.

L'activitat objecte del present projecte produirà residus orgànics de tipus domèstics, aquests seran classificats i dipositats als diferents contenidors que l'Ajuntament te col·locats al carrer.

Per tot el que s'ha descrit es pot considerar a l'activitat com no contaminant.

Es calcula una quantitat de residus generats de:

Matèria orgànica 10kg/dia .....	1.760 kg/any
Olis 0,5 l/dia .....	88 l/any
Vidre 4 kg/dia .....	704 kg/any



Els olis els recollirà periòdicament l'empresa amb autorització de la Junta de Residus.

Atmosfèrica.- L'activitat es considera com a no contaminant degut a que no aboca cap residu industrial a l'atmosfera.

Aigües.- L'activitat objecte d'estudi no es contaminant de les aigües ni de forma efectiva ni potencial ja que els residus a la xarxa general de clavegueram son assimilables als domèstics.

El volum anual d'aigües residuals provinent dels serveis i la cuina s'estima en 88 m<sup>3</sup>/any. No es preveu el tractament de depuració d'aquestes aigües degut a les seves característiques. La instal·lació de sanejament del local està connectada a la xarxa de clavegueram existent a l'edificació on s'ubica i connectada a la xarxa municipal.

### **2.2.2.- Emissions de gasos i fums a l'atmosfera**

Els fums i les olors provenen de la combustió de la cuina, la planxa i la fregidora.

Pel tipus de combustió i característiques de la campana, la opacitat dels fums serà inferior a 1 segons l'escala de Ringelmann o al 2 de l'escala de Bacharach corresponent al màxim del 20% d'opacitat.

### **2.2.3.- Conductes d'evacuació**

Els conductes d'evacuació de fums (xemeneies) seran del grup A tipus A.0 complint la condició d'estar situats a una alçada que supera els 2 metres de qualsevol edificació inscrita en un radi de 20 metres.

A l'interior de la cuina es col·locarà una campana extractora que cobreixi la totalitat dels focus emissors amb una capacitat de 5.000 m<sup>3</sup>/h i conducte independent fins a coberta de xapa galvanitzada de 30 cm de diàmetre.

### **2.2.4.- Instal·lacions de climatització**

Es preveu que el local disposi d'instal·lació de climatització.



### 3.- REGLAMENTACIONS I NORMATIVES OBSERVADES:

- Ordenances municipals
- Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats.
- Llei 11/2009, del 6 de juliol, de regulació administrativa dels espectacles públics i les activitats recreatives
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives
- Llei 3/2010, del 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.
- Decret 143 / 2003, de 10 de juny, de modificació del Decret 136/1999, de 18 de maig, pel qual s'aprova el reglament general de desplegament de la Llei 3/1998, de 27 de febrer, de la intervenció integral de l'administració ambiental, i se n'adopten els annexos.
- Correcció d'Errades, del Decret 143/2003, classificació d'activitats.
- Llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica.
- Decret 137/2008, de 8 de juliol, pel qual s'aprova la Classificació catalana d'activitats econòmiques 2009 (CCAE- 2009).
- Catàleg de residus de Catalunya (CRC). Decret 92/1999
- Reial Decret 314/2006, del 17 de març, pel qual s'aprova el Codi Tècnic de la Edificació CTE
- DB SI Seguretat en cas d'incendi
- DB SUA Seguretat d'utilització i accessibilitat.
- DB HE Estalvi d'energia
- DB HR Protecció en front del soroll
- Llei 16 / 2002. Protecció contra la contaminació acústica.
- Reial Decret 312/2005, del 18 de març, classificació dels productes de construcció.
- Reial Decret 1942/1993, de 5 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament d'instal·lacions de protecció contra incendis .
- Decret 135/1995, de 24 de març, de desplegament de la Llei 20/1991, de 25 de novembre, de promoció de l'accessibilitat i de supressió de barreres arquitectòniques, i d'aprovació del Codi d'accessibilitat
- Reial Decret 1027/2007, de 20 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament d'Instal·lacions tèrmiques en els edificis, RITE, i les seves modificacions i Instruccions Tècniques Complementàries
- Reial Decret 842/2002 , de 2 d'agost , pel qual s'aprova el Reglament electrotècnic per a baixa tensió, i les seves modificacions i Instruccions Tècniques Complementàries
- Reial Decret 2060/2008, de 12 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament d'equips a pressió i les seves instruccions tècniques complementàries



- Reial Decret 1420/2006, sobre la prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o col·lectivitats.
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, Annex II.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.



### 3.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT DB SI. SEGURETAT CONTRA INCENDIS

#### SI 1 Propagació interior

##### Compartimentació en sectors d'incendi

Segons la taula 1.1 l'activitat de bar-restaurant correspon a l'ús pública concurrència i tot l'edifici dels vestuaris de la piscina forma un sector d'incendi.

##### Locals i zones de risc especial

La potència instal·lada a la cuina dels aparells destinats a preparar aliments i susceptibles de provocar ignició és la següent:

DESCRIPCIÓ	POTENCIA (KW)
Fregidora (8L x 1KW / litre)	8
Planxa	4,8
Cuina de fogons	4
<b>TOTAL POTÈNCIA CUINA</b>	<b>16,8</b>

Per tant la cuina no correspon, segons la taula 2.1, a local de risc especial.

Per tant la cuina no ha de complir amb els requisits de local de risc, tot i així el sistema d'extracció de fums de la cuina ha de complir a nivell preventiu amb:

- La campana estarà separada 50 cm de qualsevol material que no sigui A1.
- Els conductes seran independents de tota extracció o ventilació. Tindran registres per neteja als canvis de direcció.
- Els filtres estaran separats més d'1,2 metres dels aparells de cocció de gas. Seran accessibles, netejables, inclinats >45° i tindran una safata de recollida de greixos fins un recipient tancat menor de 3 litres.
- Els ventiladors tindran una classificació F<sub>400</sub> 90 segons UNE 12101-3: 2002.

Segons la taula 1.2 la resistència al foc de les parets, sostres i portes que delimiten el sector d'incendi serà EI 90.

El sostre es preveu enguixat i serà REI 90.

Les portes de pas entre sectors complirà amb la condició EI<sub>2</sub> 45-C5.





## Espais ocults. Pas d'instal·lacions a través d'elements compartimentadors d'incendis.

No existeixen passos d'instal·lacions que travessin sectors d'incendi.

### Reacció al foc dels elements constructius, decoratius i de mobiliari

El revestiment de sostres i parets seran B-s1,d0, i el terra B<sub>FL</sub>-s1. Les parets estan formades per maó ceràmic perforat de 30 cm revestit per ambdues cares segons les zones amb morter de ciment pòrtland o enrajolat de gres. El sostre és enguixat i en combinació a la zona de bar amb fals sostre. El terra és de formigó acabat amb resines epoxi.

Els cables elèctrics seran no propagadors d'incendi i amb emissió de fums i opacitat reduïda.

El mobiliari serà no tapissat conforme UNE 23727:1990. Les taules i cadires seran de plàstic. Al local no hi haurà cortines ni altra decoració tèxtil.

## SI 2 Propagació exterior

### Mitgeres i façanes

L'edifici disposa de quatre façanes a espai exterior segur sense cap mitgera.

Tabla F.1. Resistencia al fuego de muros y tabiques de fábrica de ladrillo cerámico o sílico-calcareo

Tipo de revestimiento	Espesor e de de la fábrica en mm							
	Con ladrillo hueco			Con ladrillo macizo o perforado		Con bloques de arcilla aligerada		
	40≤e<80	80≤e<110	e≥110	110≤e<200	e≥200	140≤e<240	e≥240	
Sin revestir	(1)	(1)	(1)	REI-120	REI-240	(1)	(1)	
Enfoscado	Por la cara expuesta	(1)	EI-60	EI-90	EI-180	REI-240	EI-180	EI-240
	Por las dos caras	EI-30	EI-90	EI-120	REI-180	REI-240	REI-180	REI-240
	Por la cara expuesta	EI-60	EI-120	EI-180	EI-240	REI-240	EI-240	EI-240
Guarnecido	Por las dos caras	EI-90	EI-180	EI-240	EI-240	REI-240	EI-240	REI-240
							RE-240	REI-240
							REI-180	

Les façanes dels edificis del voltant estan separades més de 3 metres en horitzontal.

La reacció al foc dels materials de façana compleix amb B-s3,d2.

## SI 3 Evacuació d'ocupants

### Compatibilitat dels elements d'evacuació



L'establiment del bar-restaurant està integrat dins l'edifici dels vestuaris de la piscina. La superfície construïda és 192 m<sup>2</sup>, menor a 500 m<sup>2</sup>. Disposa de 4 sortides habituals, dos de les quals corresponen al bar directament a l'exterior.

### Càlcul de l'ocupació

Per calcular l'ocupació tenim en compte els valors de la taula 2.1 i la superfície útil del local:

ESTANÇA	Superfície útil M2	Ocupació	Aforament
Cuina	17,74		5
Bar. Públic de peu	25,44	1 m <sup>2</sup> /pers.	26
Restaurant. Públic sentat	16,87	1,5 m <sup>2</sup> /pers.	12
Serveis	12,50	3 m <sup>2</sup> /pers.	5
Passadís	7,40	10 m <sup>2</sup> /pers.	1
<b>TOTAL</b>	<b>79,95</b>		<b>49</b>

### Nombre de sortides i longitud dels recorreguts d'evacuació

L'ocupació del local no excedeix de 50 persones.  
El recinte disposa de dues sortides tal i com es grafien als plànols.  
La longitud dels recorreguts d'evacuació és menor a 25 metres.

### Dimensionat dels mitjans d'evacuació

L'evacuació dels ocupants i la dimensió de portes, passos i escales es calcula suposant la inutilització d'una de les dues sortides que disposa el local.

ELEMENT	NORMA	PROJECTE	SORTIDA 1	SORTIDA 2
Porta sortida del bar a exterior	A >= 50/200 o mínim 80 cm	1x80 cm	compleix	-
Porta sortida del bar a exterior	A >= 50/200 o mínim 80 cm	1x80 cm	-	compleix

### Protecció de les escales

L'edifici no disposa d'escales.



## Portes situades en recorreguts d'evacuació

Les portes previstes per evacuació són abatibles d'eix vertical i el sistema de tancament no actuarà mentre hi hagi activitat. El sentit d'obertura de la porta es indistint ja que l'ocupació és menor a 50 persones.

## Senyalització dels mitjans d'evacuació

S'utilitzaran les senyals d'evacuació definides a la norma UNE 23034:1988 visibles amb fallada del subministrament d'il·luminació normal.

Les dues sortides tindran el rètol de "SORTIDA". Cada punt de possible evacuació i canvi de direcció estarà correctament senyalitzat, podent veure's el següent punt del recorregut d'evacuació o directament l'exterior.

El local disposarà d'enllumenat d'emergència en el recorregut d'evacuació de manera que en cas de tall de subministre elèctric sigui possible l'evacuació.

La instal·lació serà fixa, amb font d'energia pròpia que entrarà automàticament en funcionament al produir-se un descens de la tensió d'alimentació, segons la norma UNE 23034:1998. La potència de les lluminàries serà de 65 lúmens com a mínim.

## Control de fum d'incendi

No és necessari ja que l'ocupació no excedeix de 1000 persones.

## SI 4 Instal·lacions de protecció contra incendis

### Dotació d'instal·lacions de protecció contra incendis

Segona la taula 1.1 el local tant sols s'ha de dotar d'extintors portàtils cada 15 metres de recorregut, grafiats als plànols, i seran d'eficàcia 21A-113B. Seran fàcilment visibles i accessibles amb el rètol "EXTINTOR" de 210 x210 mm segons UNE 23033-1 i fotoluminiscent segons normes UNE 23035-1/-2/-3/-4:2003.

## SI 5 Intervenció dels bombers i Decret 241/1994

### Intervenció dels bombers

L'edifici disposa dels espais d'intervenció, els vials d'accés i forats de façana necessaris per l'accés dels bombers definits en aquest apartat del DB SI i del Decret 241/1994.

A menys de 100 m de la façana hi ha un hidrant emplaçat a la via pública.



## SI 6 Resistència al foc de l'estructura

### Elements estructurals principals

L'estabilitat al foc de la estructura principal ha de complir amb la condició R 90 tal i com defineix la taula 3.1 per l'ús pública concurrència, i per una alçada d'evacuació de l'edifici < a 15 metres.

El sostre unidireccional de biguetes de formigó i revoltó ceràmic amb revestiment inferior de guix compleix, segons la taula C.4 i el punt C.2.3.5, obtenint una REI 90.

### Càrrega de foc ponderada

Pel càlcul de la càrrega de foc hem considerat els materials combustibles que formen part de la construcció, així com els que s'utilitzen en el procés de fabricació i que puguin ser emmagatzemats. El càlcul de la càrrega de foc ponderada  $Q_p$  s'expressa:

$$Q_p = \frac{\sum P_i \times H_i \times C_i}{A} \times R_a \text{ (Mcal/m}^2\text{)}$$

On:

$P_i$  = pes en kg de cadascuna de les diferents matèries combustibles.

$H_i$  = poder calorífic de les diferents matèries combustibles en Mcal/kg.

$C_i$  = coeficient adimensional que reflexa la perillositat dels productes, que en el nostre cas és igual a 1 ja que els productes sòlids comencen la ignició a una temperatura superior a 200°C i els líquids a 61°C.

$A$  = Superfície construïda del local en m<sup>2</sup>

$R_a$  = coeficient adimensional que pondera el risc d'activació inherent a l'activitat. En aquest cas el risc d'activació per un bar-restaurant és baix i correspon a 1.



MATERIA	Pi (kg)	Hi (Mcal/kg)	Ci	SUBTOTAL
Cadires	50	16	1	800
Taula de cuina	1	80	1	80
Paper i cartrons	50	4	1	200
Oli vegetal	10	10	1	100
Café	25	4	2	200
Plàstics	300	4	1,2	1440
Detergents	50	9	1	450
Licors	108	6	1	648
			$\Sigma$	3918

$$A = 150 \text{ m}^2$$

$$Ra = 1$$

$$Qp = 26,12 \text{ Mcal/m}^2$$

La càrrega de foc està dins el nivell intrínsec baix ja que es menor a 100 Mcal/m<sup>2</sup>.



#### 4.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT DB HR PROTECCIÓ ENFRONT EL SOROLL

Els focus emissors de soroll provenen de la cuina i del circuit de Tv del local. No es preveu l'emissió de música ni actuacions en viu, tret d'autorització expressa.

No es sobrepassaran els següents nivells d'emissió:

A l'exterior:

Dia de 8 a 22 h..... 70 db

Nit de 22 a 8 h ..... 50 db

A l'interior:

Dia i nit ..... 55 db

#### 5.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT DB SU SEGURETAT D'UTILITZACIÓ

##### SU 1 Seguretat front el risc de caiguda

###### Lliscament del terra

El paviment interior en zones seques ha de complir amb l'exigència de classe 1 (resistència al lliscament  $15 < R_d \leq 35$ ), mentre que el paviment d'exterior, serveis i cuines ha de complir amb l'exigència de classe 2 (resistència al lliscament  $35 < R_d \leq 45$ ). Les zones interiors humides seran de classe 3 (resistència al lliscament  $R_d > 45$ ).

###### Discontinuitats al paviment

A les zones de circulació no hi ha cap esglaó aïllat ni dos consecutius.

###### Desnivells

Per tal d'evitar el risc de caigudes els desnivells es troben protegits per baranes.

###### Escales i rampes

L'edifici és en planta baixa i no disposa d'escales i rampes.

###### Neteja dels vidres exteriors

Tots els vidres exteriors són fàcilment netejables.

##### SU 2 Seguretat front el risc d'impacte o quedar enganxat



## Impacte

L'alçada lliure de les zones de circulació superan els 210 cm i els 200 cm per a portes.

Les parts vidriades de portes seran laminats o temperats que resisteixin sense trencament un impacte de nivell 3 segons la norma UNE EN 12600:2003.

## Quedar enganxat

Els mecanismes d'obertura i tancament de la porta corredissa d'accionament manual ha de garantir una distància de 20 cm al final del recorregut per evitar quedar enganxat.

## SU 3 Seguretat front el risc de quedar tancat en recintes

### Quedar tancat

Les portes dels serveis que tinguin un dispositiu de bloqueig des de l'interior i on les persones puguin quedar-se tancades, han de disposar d'un sistema de desbloqueig des de l'exterior.

## SU 4 Seguretat front el risc causat per il·luminació inadequada

### Il·luminació normal en zones de circulació

A les zones de circulació dels edificis l'enllumenat ha de proporcionar com a mínim el nivell d'il·luminació de 75 lux per escales interiors i 50 lux per la resta de zones interiors, enfront els 5 lux per zones exteriors i 10 lux per escales exteriors.

### Enllumenat d'emergència

L'edifici ha de disposar d'enllumenat d'emergència que en cas d'interrupció del subministre elèctric faciliti la visibilitat als usuaris per tal que puguin abandonar l'edifici, eviti situacions de pànic i permeti la visió de les senyals indicatives de sortides i la situació dels mitjans de protecció existents. La posició i característiques compliran amb aquest apartat del DB.



## 6.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT DB HS 3 QUALITAT DE L'AIRE INTERIOR I RITE.

Segons l'apartat 1.1 del DB HS 3, pel local en qüestió es considera que compleix amb les exigències bàsiques si s'observen les condicions establertes al RITE.

La qualitat de l'aire correspon a mitja (IDA 3) i s'han de renovar 8 dm<sup>3</sup>/s per persona. Si considerem a l'interior del bar-restaurant una ocupació de 50 persones, necessitem una renovació de 400 dm<sup>3</sup>/s = 1440 m<sup>3</sup>/h.

La ventilació del local es realitza per aportació natural mitjançant les portes, finestres i balconeres, i extracció forçada de l'aire viciat amb extractors.

A la cuina s'hi col·locarà un extractor per l'aire viciat amb conducte independent fins a coberta i aportació mitjançant la finestra existent.

La ventilació dels serveis es realitza independentment del local i també per ventilació natural.

## 7.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT DB HE 3 EFICIÈNCIA ENERGÈTICA DE LES INSTAL·LACIONS D'IL·LUMINACIÓ

En els plànols s'indica la distribució de la instal·lació d'il·luminació, dissenyada per un nivell lumínic aproximat de 350 lux segons projecte elèctric específic. El valor límit d'eficiència energètica és inferior als 10 que defineix la taula 2.1. Els sistemes de control i regulació, així com el manteniment i conservació compliran amb aquest DB.

$$VEEI = \frac{P \cdot 100}{S \cdot E_m}$$

siendo

P la potencia total instalada en lámparas más los equipos auxiliares [W];

S la superficie iluminada [m<sup>2</sup>];

E<sub>m</sub> la iluminancia media horizontal mantenida [lux]

$$VEEI = [(6 \times 18W) + (10 \times 20W)] \times 100 / 80 \text{ m}^2 \times 350 \text{ lux} = 1,1 < 10$$





## 8.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT CODI D'ACCESSIBILITAT

Serà d'aplicació el Codi d'accessibilitat de Catalunya.

### **Mobilitat horitzontal entre espais, instal·lacions o serveis comuns**

- ✓ La mobilitat o comunicació horitzontal entre espais, instal·lacions o serveis comunitaris és adaptat o practicable.
- ✓ Hi ha un itinerari interior, adaptat o practicable, que possibilita l'apropament als elements d'ús públic.
- ✓ Els desnivells se salven mitjançant rampes adaptades.

### **Passadissos i portes adaptades**

- ✓ No hi ha cap escala ni graó aïllat. El desnivell a l'accés de l'edifici és inferior a 2 cm, i s'arrodoneix o s'aixamfrana el cantell a 45 graus. Té una amplada mínima de 0,90 m i una alçada lliure d'obstacles en tot el recorregut de 2,10 m.
- ✓ A cada planta l'itinerari adaptat disposa d'un espai lliure de gir on es pot inscriure un cercle de diàmetre superior a 1,50 m. En els canvis de direcció, l'amplada de pas permet inscriure un cercle d'1,20 m de diàmetre com a mínim.
- ✓ L'amplada mínima de les portes és de 0,80 m i l' alçada mínima, de 2 m. Les portes de dues o més fulles, una d'elles té una amplada de 0,80 m.
- ✓ A les dues bandes d'una porta, existeix un espai lliure, sense ser escombrat per l'obertura de la porta, on es pot inscriure un cercle d'1,50 m de diàmetre (excepte a l'interior de la cabina d'ascensor).
- ✓ Les manetes de les portes s'accionen mitjançant mecanismes de pressió o de palanca.
- ✓ Les portes de vidre, llevat que sigui de seguretat, tenen un sòcol inferior de 30 cm d'alçada, com a mínim. Tenen una franja horitzontal de 5 cm d'amplada, com a mínim, col·locada a 1,50 m d'alçada i amb marcat contrast de color.

### **Cambres higièniques adaptades**

- ✓ Les portes tenen una amplada mínima de 0,80 m, obren cap a fora o són corredisses.
- ✓ Les manetes de les portes s'accionen mitjançant mecanismes de pressió o palanca.
- ✓ Hi ha entre 0 i 0,70 m d'alçada respecte a terra, i un espai lliure de gir d'1,50 m de diàmetre.
- ✓ L'espai d'apropament lateral al wàter, la banyera, la dutxa i el bidet i frontal al rentamans, és de 0,80 m com a mínim.
- ✓ Els rentamans no disposen de peu ni mobiliari inferior que destorbi el seu ús.
- ✓ Es disposa de dues barres de suport a una alçada entre 0,70 m i 0,75 m, perquè permeti agafar-s'hi amb força en la transferència



lateral a wàters i bidets. La barra situada al costat de l'espai d'apropament és batent.

- ✓ Els miralls tenen col·locat el cantell inferior a una alçada de 0,90 m del terra.
- ✓ Tots els accessoris i mecanismes es col·loquen a una alçada no superior a 1,40 m i no inferior a 0,40 m.
- ✓ Les aixetes s'accionen mitjançant mecanismes de pressió o palanca.
- ✓ Les aixetes de les banyeres es col·loquen al centre, i no als extrems.
- ✓ El paviment és no lliscant.
- ✓ Hi ha indicadors de serveis d'homes i de dones que permeten la lectura tàctil, amb senyalització "Homes-Dones" sobre la maneta, mitjançant una lletra "H" (homes) o "D" (dones) en alt relleu.

### Mobiliari adaptat

- ✓ Els elements sortints i/o volats que siguin superiors a 0,15 m de volada i que limitin amb itineraris tindran com a mínim un element fix i perimetral entre 0,00 i 0,15 m d'alçada perquè puguin ser detectats per invidents, o
- ✓ bé se situaran a una alçada igual o superior a 2,10 m.
- ✓ Els elements de comandament (pulsadors, bronzidors, alarmes i porters electrònics) se situen entre 1,00 m i 1,40 m d'alçada.
- ✓ El mobiliari d'atenció al públic té, totalment o parcialment, una alçada màxima respecte al terra de 0,85 m. Si disposa solament d'apropament frontal, la part inferior, entre 0,00 m i 0,70 m d'alçada, en una amplada de 0,80 m com a mínim, queda lliure d'obstacles per permetre l'apropament d'una cadira de rodes.
- ✓ La taula té una alçada màxima de 0,80 m. La part inferior, entre 0,00 i 0,70 m d'alçada, i en una amplada de 0,80 m com a mínim, està lliure d'obstacles per permetre l'apropament d'una cadira de rodes.
- ✓ L'element més alt manipulable dels aparells telefònics està situat a una altura màxima d'1,40 m. En el cas que l'aparell telefònic se situï dins d'una cabina locutori, aquesta ha de tenir unes dimensions mínimes de 0,80 m d'amplada i 1,20 m de fondària lliures d'obstacles i el terra ha de quedar enrasat amb el paviment circumdant.
- ✓ L'espai d'accés a la cabina té una amplada mínima de 0,80 m i una alçada mínima de 2,10 m.
- ✓ La plaça d'espectador per a usuari amb cadira de rodes té unes dimensions mínimes de 0,80 m d'amplada i d'1,20 m de fondària.



## 9.- JUSTIFICACIÓ COMPLIMENT REAL DECRETO 3484/2000 I 2207/1995

Es complirà tot l'articulat als decrets pels que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats així com a les normes d'higiene relatives a productes alimentaris. Es tindrà especial menció i cura referent a:

- Els materials dels revestiment a la zona de cuina seran enrajolats ceràmics i portes fàcils de netejar i desinfectar.
- Els aparells i estris de treball seran resistents a la corrosió i fàcils de netejar.
- Es preveu la col·locació d'un rentamans d'accionament no manual.
- El mobiliari de cuina serà d'acer inoxidable en la major quantitat possible.



## 10.- INFORMACIÓ GRÀFICA

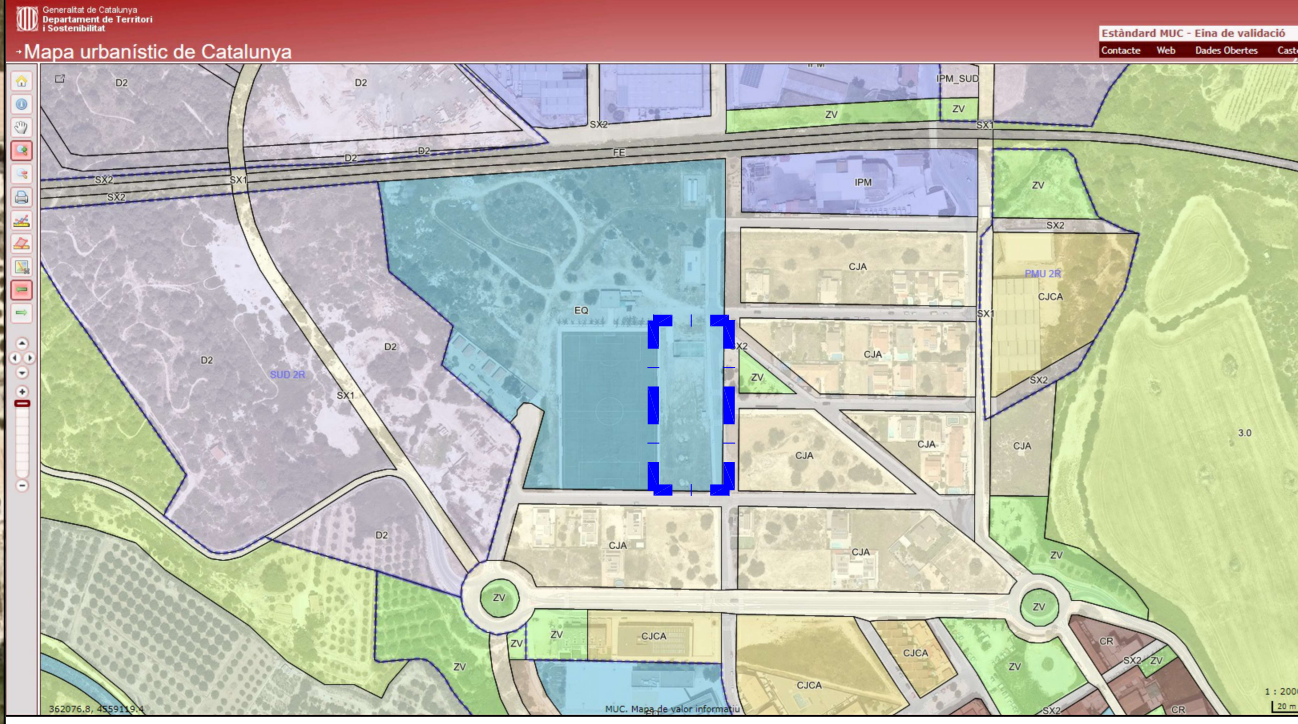




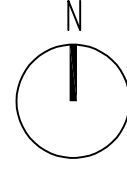
EMPLAÇAMENT



Codi Validació: APFJM6HN4FC6YGGQWLGXQGQWH  
 Verificació: <https://ajuntament.lariera.cat/verificacio/est/>  
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 29 de 33



SITUACIÓ



ÀMBIT D'ACTUACIÓ



PROJECTE D'ACTIVITAT DE BAR-RESTAURANT DE LA PISCINA MUNICIPAL

SITUACIÓ: Zona Esportiva Municipal, carrer Sant Jordi, s/n

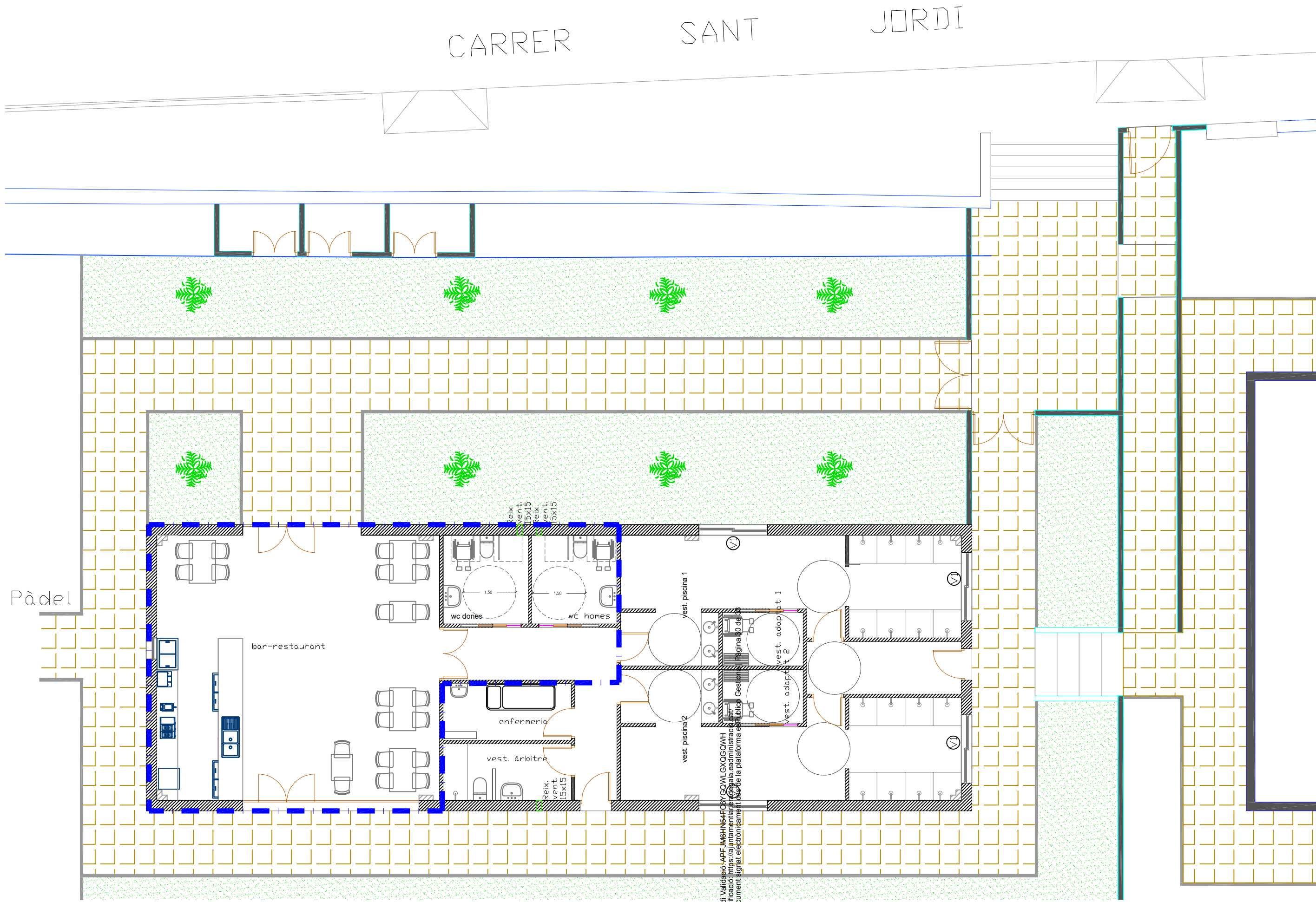
PROMOTOR: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIA

DANIEL VIDAL I DOMÈNECH  
 ARQUITECTE TÈCNIC

[dani.lariera@gmail.com](mailto:dani.lariera@gmail.com)  
 Telèfon 654598122

SITUACIÓ I EMLAÇAMENT

01



CARRER SANT JORDI

Pàdel

bar-restaurant

enfermeria

vest. àrbitre

wc dones

wc homes

vest. piscina 1

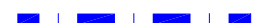
vest. adapt. 1

vest. adapt. 2

Codi Validat: APF JM6HN64F0Y GQWLGXQGGWH  
 Verificació: <https://ajuntament.gub.cat/verificacio>  
 Document signat electrònicament des de la plataforma es.adm@gub.cat



ÀMBIT D'ACTUACIÓ



PROJECTE D'ACTIVITAT DE BAR-RESTAURANT DE LA PISCINA MUNICIPAL

SITUACIÓ: Zona Esportiva Municipal, carrer Sant Jordi, s/n

PROMOTOR: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIA

DANIEL VIDAL I DOMÈNECH  
 ARQUITECTE TÈCNIC

dani.riera@gmail.com  
 Telèfon 654598122

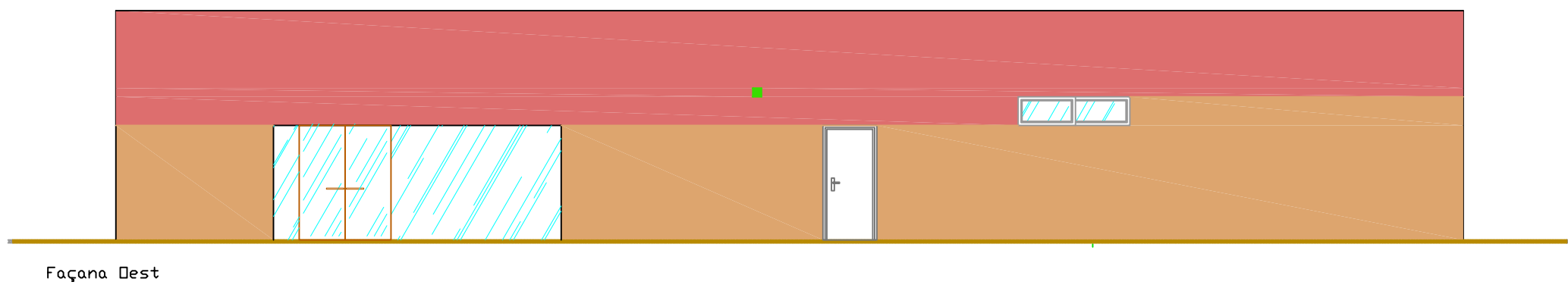
PLANTA BAXA. DISTRIBUCIÓ

02

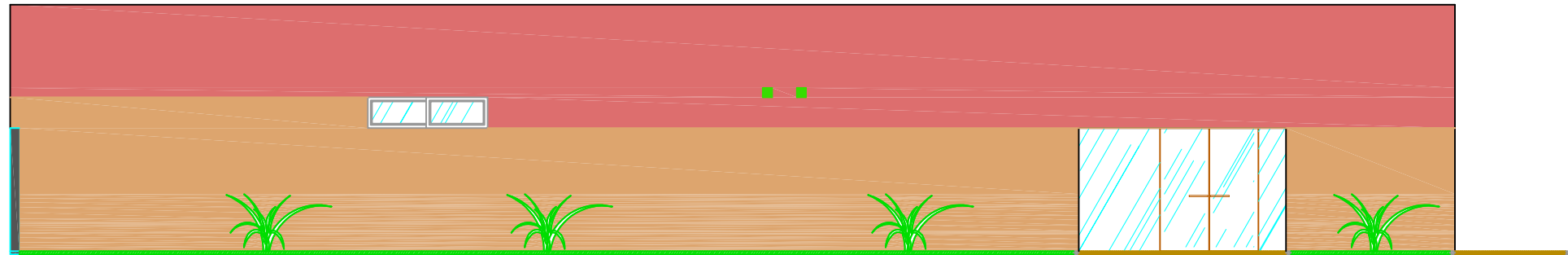
JUNY 2024

ESCALA 1:100

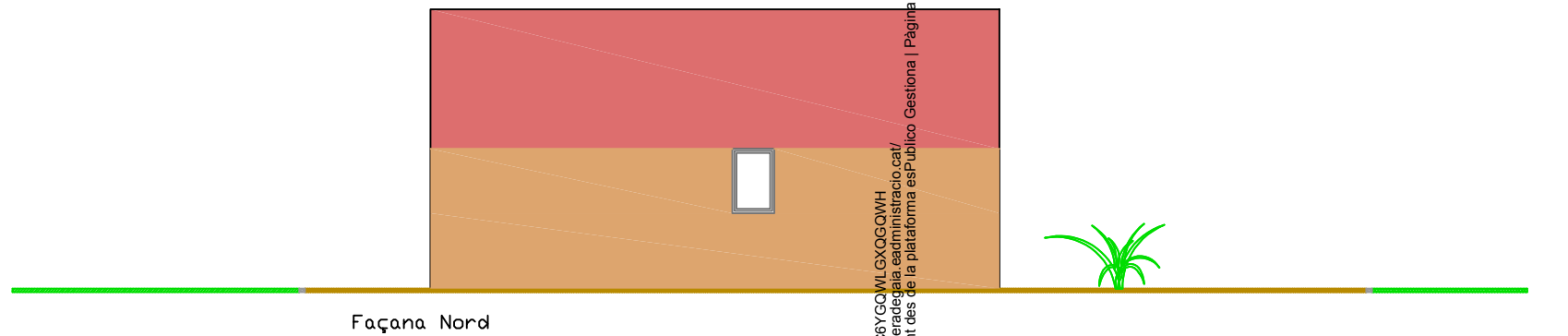




Façana Dest



Façana Est



Façana Nord



Codi Validació: APFJM6HN64FC6YGGQMLGXQGGQWH  
 Verificació: https://ajuntament.lariera.cat/verificacio/est/  
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 31 de 33

PROJECTE D'ACTIVITAT DE BAR-RESTAURANT DE LA PISCINA MUNICIPAL

SITUACIÓ: Zona Esportiva Municipal, carrer Sant Jordi, s/n

PROMOTOR: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIA

DANIEL VIDAL I DOMÈNECH  
 ARQUITECTE TÈCNIC  
 dani.lariera@gmail.com  
 Telèfon 654598122

FAÇANES

03

ELECTRICITAT	CONTRAINCENDIS	FONTANERIA
 Quadre comandament i protecció	 Recorregut d'evacuació/origen	 Clau General de pas
 Interruptor	 Boca d'incendis equipada 25mm(l=20m)	 Contador
 Commutador	 Indicador sortida d'emergència	 Xarxa aigua freda/muntant
 Commutador creuament	 Indicador sense sortida	 Xarxa aigua calenta/muntant
 Endoll / Endoll estanc	 Enllumenat permanent amb bateria	 Clau de pas
 Polsador /Polsador estanc	 Extintor CO2	 Vàlvula antiretorn
 Polsador timbre	 Extintor de pols polivalent 21A-113B	 Grup de pressió
 Timbre	 Polsador alarma contraincendis	 Punt de consum AFS
 Aplic de paret/ Aplic estanc	 Centraleta contraincendis	 Punt de consum ACS
 Punt de llum	 Detector iònic	 Punt de consum amb aixeta seccionadora
 Halogen	 Detector tèrmic	 Acumulador elèctric
 Fluorescent 1x18W	 Sirena	 Caldera
 Fluorescent 1x58W	<b>GAS</b>	 Radiador
 Fluorescent 2x58W	 Canalització gas	 Conducció impulsió
 Enllumenat emergència	 Clau de pas	 Conducció retorn
 Detector de presència.	 Clau general edifici	
 Videoporter	 Contador	
 Cable de coure 35mm	<b>SANEJAMENT</b>	
 Registre connexió presa a terra	 Baixant fecals	
 Pica circuit posada a terra	 Baixant pluvials	
<b>TELECOMUNICACIONS</b>	 Punt desguàs aparell	
 Arqueta entrada	 Col.lector enterrat fecals/pluvials	
 Registre entrada (20x20x20cm)	 Col.lector penjat fecals/pluvials	
 Canalització d'enllaç i secundàries	 Pericó de connexió	
 RITI/RITS (mín. 70x60x35cm)	 Pericó sifònic	
 Rpl Registre planta (mín. 20x20x12cm)	 Bunera / bunera sifònica	
 Rp Registre pas (cada 15m o canvi direc.)	<b>VENTILACIÓ</b>	
 PAU Registre Accés Usuari (50x30x6cm)	 Entrada d'aire	
 TF Presa Telefon	 Extractor mecànic	
 TV Presa antena VHF, UHF i FM	 Conducte estàtic	
	 Xemeneia fums combustió	

Codi Validació: APFJM6HNS4FC6YGGQWLGXQGQWH  
 Verificador: https://ajuntament.gub.cat/verificador-administracio.es/



PROJECTE D'ACTIVITAT DE BAR-RESTAURANT DE LA PISCINA MUNICIPAL

SITUACIÓ: Zona Esportiva Municipal, carrer Sant Jordi, s/n

PROMOTOR: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIA

INSTALLACIONS

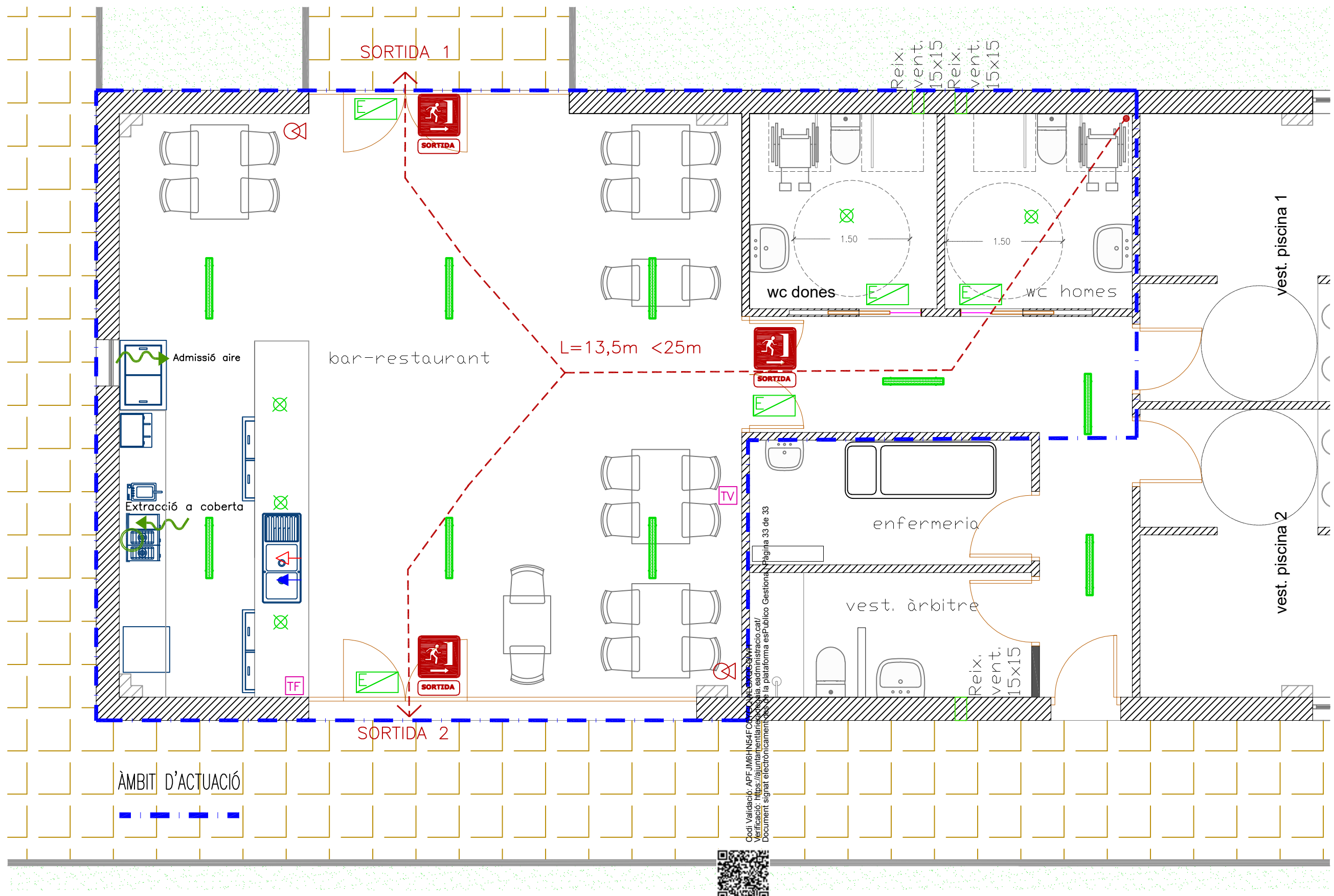
JUNY 2024

04

DANIEL VIDAL I DOMÈNECH  
 ARQUITECTE TÈCNIC

dani.riera@gmail.com  
 Telèfon 654598122





SUPERFÍCIE ÚTIL	
CUINA	17,74 m2
BAR. Públic de peu	4,05 m2
RESTAURANT. Públic sentat	16,87 m2
SERVEIS	12,50 m2
PASSADIS	7,40 m2
TOTAL	79,95 m2
SUPERFÍCIE CONSTRUÏDA	
TOTAL	90,77 m2

ÀMBIT D'ACTUACIÓ

Codi Validació: APFJM6HN64FC...  
 Verificació: https://sede.ajuntament.gub.cat/verificacio/...  
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona. Pàgina 33 de 33

PROJECTE D'ACTIVITAT DE BAR-RESTAURANT DE LA PISCINA MUNICIPAL

SITUACIÓ: Zona Esportiva Municipal, carrer Sant Jordi, s/n

PROMOTOR: AJUNTAMENT DE LA RIERA DE GAIA

DANIEL VIDAL I DOMÈNECH  
 ARQUITECTE TÈCNIC

dani.vidalero@gmail.com  
 Telèfon 654598122

PLANTA BAXA. INSTAL·LACIONS

05

JUNY 2024

ESCALA 1:50

