



AJUNTAMENT
d'Olèrdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DE LA GESTIÓ DE L'ESPAI DESTINAT A BAR –RESTAURANT DEL LOCAL SANT JAUME DE MOJA – OLÈRDOLA. X2025001601.

SUMARI

1) JUSTIFICACIÓ DE LA CONCESSIÓ

2) ESPAIS DEL BAR I DEL CONJUNT DE L'EQUIPAMENT

Gestió del Bar del Local Sant Jaume

- a) Definició
- b) Gestió de l'activitat
- c) Neteja, manteniment i consums
- d) Horaris atenció al públic del Bar- Restaurant
- e) Personal de les instal·lacions del Bar- Restaurant

3) INSPECCIÓ

4) REGLAMENT D'ÚS DE LA INSTAL·LACIÓ

5) UTILITZACIÓ PRIVATIVA

ANNEX I: Plànol del Local i el Bar Sant Jaume.

ANNEX II: Material i equipament bar i cuina

ANNEX III: Descripció de les instal·lacions i subministraments

1) JUSTIFICACIÓ DE LA CONCESSIÓ

L'Ajuntament d'Olèrdola, en exercici de les seves competències en matèria de gestió del patrimoni municipal i foment de l'activitat econòmica local, ha considerat oportú impulsar una nova concessió administrativa per a l'explotació del servei de bar-restaurant ubicat al local Sant Jaume, amb l'objectiu d'optimitzar-ne l'ús, millorar-ne la qualitat del servei i garantir-ne la viabilitat econòmica.

Aquesta decisió es fonamenta en la voluntat municipal d'aconseguir una millora substancial en la gestió de l'espai destinat a restauració, atenent tant a les necessitats de la ciutadania com a les oportunitats que ofereix l'entorn. En aquest sentit, mitjançant procediment obert i amb subjecció als principis de publicitat, transparència, lliure concurrència i igualtat, es convoca la licitació per a l'adjudicació d'aquesta concessió.



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

L'objectiu principal és seleccionar una proposta de gestió que respongui als criteris d'interès públic establerts en els plecs, i que incorpori els següents elements considerats estratègics per al municipi:

- Màxim aprofitament dels recursos, mitjançant una ampliació i flexibilització dels horaris i calendaris de servei, per tal de garantir una oferta continuada que doni resposta tant a les activitats pròpies de l'equipament com a les demandes ciutadanes.
- Rendibilitat econòmica i sostenibilitat, de manera que es maximitzin els ingressos derivats de l'explotació, assegurant alhora el correcte manteniment i conservació de les instal·lacions municipals. Aquest criteri es valora tant des del punt de vista de l'oferta econòmica com del compromís de cura i millora de l'espai.
- Professionalitat en la gestió, amb especial atenció a la capacitat tècnica i organitzativa de l'adjudicatari, l'experiència prèvia en el sector, i el grau de compromís amb les obligacions de manteniment, neteja, prevenció de riscos i qualitat del servei.
- Servei acurat i de qualitat, que prioritzi la utilització de productes de proximitat, el respecte als preus de mercat per no generar competència deslleial amb la resta d'establiments del municipi, i que garanteixi una experiència satisfactòria per a l'usuari.

2) ESPAIS DEL BAR I DEL CONJUNT DE L'EQUIPAMENT

Les instal·lacions objecte de la concessió són les especificades a l'Annex II d'aquest plec tècnic i disposen dels espais diferents següents:

- Gestió del Bar del Local Sant Jaume

a) Definició

Descripció de les instal·lacions del BAR- RESTAURANT

Cuina 15,6 m2
Magatzem (interior).....10,3 m2
Restaurant.....129 m2
Lavabos públics33,4 m2

A més, l'adjudicatari gaudirà d'uns espais comuns a la resta de les instal·lacions del local Sant Jaume:

Zona de terrassa per a instal·lar-hi taules/cadires (que delimitarà l'Ajuntament).
Lavabos públics adaptats.
Vestíbul i accessos.

S'adjunta com a Annex II relació de tot el material de la instal·lació bar-restaurant amb la corresponent valoració.

b) Gestió de l'activitat



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

1.- Condicions del Servei de Bar

- Caldrà comunicar l'inici de l'activitat a l'Ajuntament.
- Abonar el cànon corresponent.
- Serà l'únic responsable de la qualitat i caducitat dels aliments consumibles i la seva manipulació.
- El concessionari/ària haurà de disposar d'un compte de correu electrònic, que consulti diàriament, a través del qual l'Ajuntament pugui trametre-li totes les informacions i indicacions necessàries per a una òptima coordinació de la globalitat de l'equipament.
- Haurà de facilitar un mínim de dos telèfons de contacte, on l'Ajuntament pugui localitzar al responsable tant en els horaris d'obertura, com en els horaris en que la instal·lació estigui tancada.
- Seran a càrrec del/la concessionari/ària les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).
- El concessionari/ària haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança a la qual consti com a beneficiari l'Ajuntament, que cobreixi els riscos d'incendi robatori i qualsevol altre sinistre que pugui afectar les instal·lacions i els béns municipals objecte de cessió. En el cas que la pòlissa no cobreixi totalment el sinistre, el concessionari/a haurà d'assumir la diferència.
- Així també, haurà de subscriure una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil en relació als béns municipals i de tercers que puguin ésser afectats per l'activitat del bar i que haurà de tenir una cobertura mínima de 300.000€.
- El concessionari/a haurà d'acreditar anualment davant l'Ajuntament la vigència i el pagament de les pòlisses.
- Indemnitzar a tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis del concessionari o dels seus treballadors, amb total indemnitat per a l'Ajuntament.
- Destinar les dependències objecte de la concessió, a l'ús específic del servei de bar-restaurant, sense aplicar-les a altres usos, ni cedir-les, ni alienar-les o gravar-les.
- El/la concessionari/ària i les persones contractades tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.
- En el cas de les activitats que organitzen entitats sense ànim de lucre del municipi al Local Sant Jaume, que incloguin la necessitat de comptar amb un servei de bar, aquestes hauran d'arribar a un acord amb el concessionari/ària per tal d'oferir el servei conjuntament. En tot cas, l'Ajuntament pot intervenir per preservar els interessos d'ambdues parts.
- Es podrà vendre tabac complint tota la normativa vigent al respecte.
- El/la concessionari/ària haurà de complir amb la normativa laboral i de seguretat social vigent respecte dels seus treballadors i, així també, a complir la normativa vigent sobre prevenció de riscos laborals. L'adjudicatari designarà un interlocutor amb l'Ajuntament en matèria de prevenció de riscos. L'Ajuntament en qualsevol moment podrà comprovar el compliment d'aquestes obligacions.
- L'adjudicatari/a no podrà fer ús del "dret de reserva d'admissió" menys en el supòsit d'alteració de l'ordre públic.
- Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del recinte, objecte de la llicència, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
- El concessionari/ària haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques a les persones menors d'edat.



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

- Demanar la llicència corresponent, si així ho desitja, i permís per a fer ús de terrassa exterior, i assumir les taxes corresponents que es meritin per la utilització de la terrassa, en el seu cas.
- Anirà al seu càrrec la instal·lació de terminal TPV o caixa registradora, televisió, canals de pagament i altra maquinària complementària i serveis, així com el seu manteniment.
- El concessionari/ària disposarà de totes les autoritzacions sanitàries d'acord amb la normativa d'aplicació vigent.
- L'adjudicatari/a podrà utilitzar l'espai objecte del concessió i les instal·lacions, així com els elements descrits a l'annex II del plec de prescripcions tècniques, amb l'única finalitat d'oferir al públic el servei de bar-restaurant, conforme a les prescripcions i limitacions assenyalades en el plec de prescripcions tècniques.
- Tampoc li estarà permès emmagatzemar, fora dels límits de les dependències objecte de la concessió, productes, caixes, o mobiliari, tinguin o no relació directa amb el servei objecte de la concessió.

2.- Oferta gastronòmica

- El concessionari/ària al menys oferirà una carta de vins/ caves de productes locals.
- L'oferta gastronòmica al menys haurà d'incloure entrepans freds i calents, varietat de tapes i carta amb plats variats de cuina de mercat.

c) Neteja, manteniment i consums

1.- Neteja

Totes les instal·lacions objecte de la concessió estaran en perfecte estat de neteja diàriament. En serà responsable del seu compliment el concessionari/ària, havent de complir amb les obligacions següent:

- La neteja s'haurà de fer diàriament i comportarà que el recinte estigui en perfectes condicions.
- L'adjudicatari haurà de realitzar la neteja de la zona establerta com a bar-cuina i magatzem interior.
- Neteja dels serveis que es troben a la planta principal del Local i al seu vestíbul.
- Neteja de la terrassa.
- El concessionari/ària es farà càrrec dels productes de neteja, paper higiènic, assecadors de mans, etc. Els productes de neteja han de ser ecològics.
- Diàriament es buidaran les papares, s'escombrarà i es traurà la brossa del terra i es separaran els residus. Els residus produïts per l'explotació restaran a lloc no visible i es separaran segons tipologia.
- Als lavabos hi haurà un document on constarà el dia i hora en què s'ha netejat l'espai.
- Les tasques de desinsectació i desratització les realitzarà l'ajuntament a càrrec propi. En cas que aquestes actuacions s'haguessin de fer de forma extraordinària per causes imputables al concessionari/ària, l'ajuntament gestionarà les actuacions a realitzar i el concessionari/ària es farà càrrec dels costos de les mateixes. El concessionari/ària donarà



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

les màximes facilitats perquè es puguin realitzar les actuacions de desinsectació i desratització corresponents.

2.- Manteniment

- Seran a càrrec del concessionari/ària les obres de conservació i d'adaptació, diferents a les descrites a l'annex II del plec de prescripcions tècniques, que consideri necessàries per a l'adequada explotació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals, sotmetent-se, en el que es refereix a l'execució de les obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament i sotmetent-se a la seva autorització. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització per part del concessionari/ària.
- Així també, l'adjudicatari/a haurà de dotar el local dels elements i mobiliari necessaris per a l'explotació del servei. Sempre que aquests elements aportats pel concessionari/ària no s'incorporin permanentment al local, s'entendrà que la seva aportació serà únicament pel temps de durada de la concessió i, una vegada finalitzada la seva vigència, podran ser retirats pel concessionari/ària.
- El concessionari/ària no podrà fer construccions, instal·lacions ni edificacions, amb caràcter permanent o provisional, dins del recinte, ni tampoc en la zona exterior del local, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. En aquest cas, l'administració respondrà en un termini màxim d'un mes de la presentació de la sol·licitud en el registre de l'Ajuntament. El compliment de la resolució de l'Ajuntament serà obligatòria pel concessionari/ària.
- El concessionari/ària vetllarà perquè el bar-restaurant estigui en perfectes condicions de neteja i manteniment.
- El concessionari/ària està obligat a conservar en perfectes condicions els locals, instal·lacions, mobles, estris i aparells, propietat de l'Ajuntament i que es posen a la seva disposició, de conformitat amb l'estipulat en aquest plec. Així també, el concessionari/ària està obligat a abonar els desperfectes que s'observin al termini de la concessió i que excedeixin del deteriorament normal derivat de l'ús correcte. Donarà coneixement de les reparacions a efectuar, que seran a càrrec seu, presentant les factures corresponents a les mateixes, un cop satisfetes, a l'Ajuntament.
- La falta de conservació adequada es considerarà causa suficient per a la resolució de la concessió.
- Conservar les instal·lacions, el mobiliari i els estris en perfecte estat, essent al seu càrrec l'execució de les obres de conservació i manteniment necessàries.
- L'adjudicatari/a serà responsable de la neteja de l'espai del previstes en el plec de prescripcions tècniques.

3.- Consum d'aigua, electricitat i gas

- El concessionari/ària assumirà el 100 % de despeses d'aigua, electricitat i neteja del bar-restaurant
- Seran també a càrrec del/la concessionari/ària les despeses corresponents al subministrament de telèfon i qualsevol altra que pugui derivar-se de la utilització i explotació del servei de bar-restaurant, mesurable per comptador individualitzat. Un cop finalitzada la concessió, l'adjudicatari haurà de realitzar el canvi de nom de tots els subministraments del bar-restaurant a favor de l'Ajuntament, no podent-se donar de baixa aquests subministraments. En cas contrari, el concessionari/ària haurà d'assumir el cost que comportaria per l'Ajuntament tornar-los a donar d'alta.



AJUNTAMENT
d'Olèrdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

d) Horaris atenció al públic del Bar- Restaurant

- Complir els horaris mínims d'obertura de les instal·lacions, i ampliar-los a requeriment de l'Ajuntament si és necessari per a les activitats programades pel propi Ajuntament o les entitats que utilitzen les instal·lacions. En aquests casos, l'Ajuntament informará a la concessionari/ària amb una antelació mínima de dues setmanes, a excepció feta de les urgències.
- El concessionari/ària també complirà l'establert a l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, sobre horaris.
- Horaris d'obertura:

S'estableix el següent horari d'obertura mínim:

- Dijous de 18:00 a 22:00h.
- Divendres de 16:00 a 24:00
- Dissabte 9:00 a 24:00h
- Diumenge de 9:00 a 22:00 h.
- Es respectarà l'horari mínim d'acord amb la normativa d'horaris vigent.
- S'estableix un dia de descans setmanal (preferiblement els dilluns)
- **Vacances:** El concessionari/ària podrà fer un període de vacances d'un màxim de 30 dies naturals a l'any, prèviament consensuat amb l'Ajuntament. No es podran realitzar més de 15 dies seguits de vacances: 15 dies es realitzaran a l'agost i els altres 15 dies repartits durant l'any i consensuats amb l'Ajuntament. **Serán festius: el dia de Nadal 25 de desembre i 1 de gener.**
- No obstant, l'Ajuntament es reserva el dret a canviar l'horari del servei de bar-restaurant en funció de les necessitats del servei i sempre que obeeixi a criteris interès públic, ja sigui de forma puntual o permanent.

e) Personal de les instal·lacions del Bar- Restaurant

- És necessari que el bar compti amb el personal necessari per a la seva atenció, correctament format i degudament uniformat.
- El concessionari/ària haurà de demanar les llicències d'obres i d'activitats que siguin preceptives segons la legislació vigent.
- El concessionari/ària farà les actuacions, obres i reformes necessàries, al seu càrrec, pel condicionament del bar-restaurant a la normativa, en cas que això fos necessari.
- Abans de fer qualsevol obra o reforma, penjar cartells o qualsevol decoració a les parets a la vista del públic el concessionari/ària haurà de sol·licitar-ho a l'ajuntament, que el respondrà en un termini màxim d'un mes des de la petició i el compliment del que determini serà preceptiu i vinculant. La retolació i cartellera serà com a mínim en català.
- Qualsevol obra/instal·lació restarà en benefici de la finca en acabar la concessió sense que l'adjudicatari tingui dret a indemnització per aquest concepte.
- Serà a càrrec seu, qualsevol reparació/conservació d'útils i maquinària i tot el que precisi pel seu bon funcionament.



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

3) INSPECCIÓ

Periòdicament personal de l'Ajuntament inspeccionarà el local per comprovar el compliment de l'establert en la normativa de la concessió. El concessionari/ària facilitarà la inspecció al personal mostrant tot el que el mateix requereixi. En cas d'obstaculització de l'activitat inspectora serà causa d'expedient disciplinari.

4) REGLAMENT D'ÚS DE LA INSTAL·LACIÓ

S'haurà de respectar el Reglament per a l'ús de l'equipament que s'aprovin pel Ple de l'Ajuntament i els Règims interns de funcionament establerts per l'ajuntament d'Olerdola.

5) UTILITZACIÓ PRIVATIVA

Si l'adjudicatari utilitza el local Sant Jaume per fer una activitat de caràcter privat amb accés restringit al públic haurà de fer efectiva la seva petició d'utilització a l'ajuntament i haurà d'abonar la taxa corresponent.

Codi Segur de Verificació: c9546041-b6c7-44c1-956e-0bc8536313e4
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01081000_2025_25556004
Data d'impressió: 29/10/2025 09:20:31
Pàgina 8 de 22

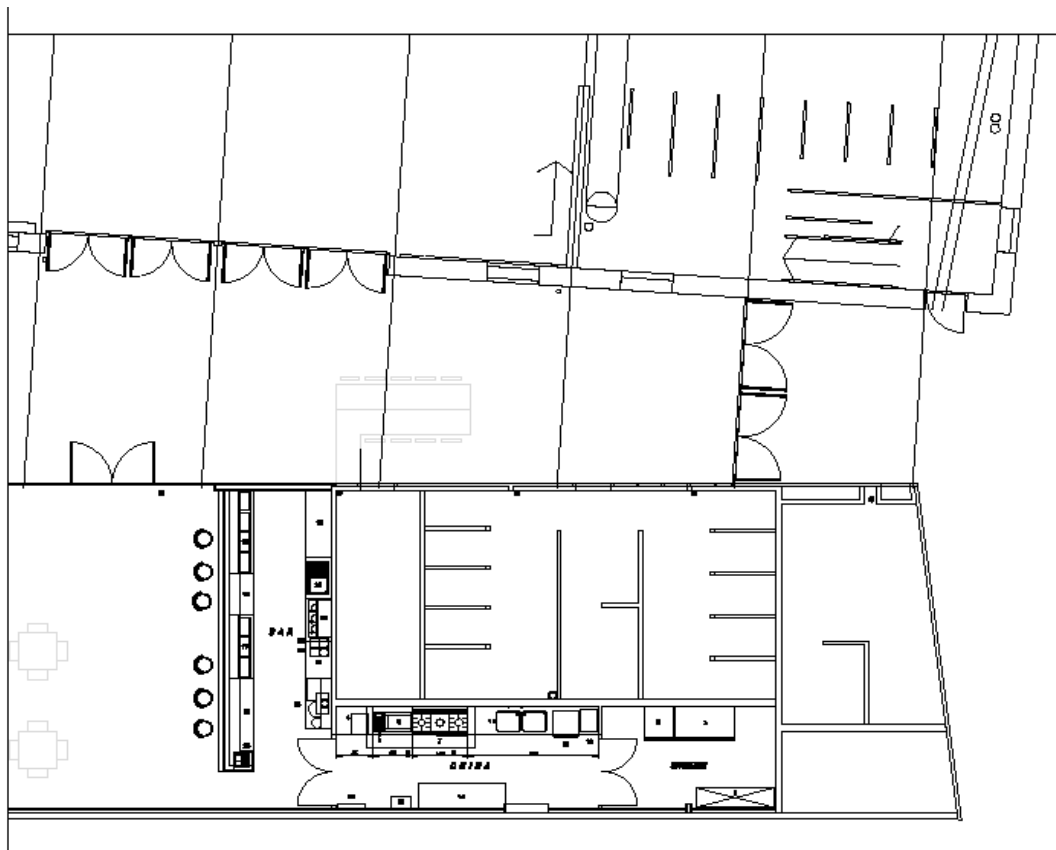
SIGNATURES
1.- MIREIA MARIN TALARN (TCAT) (TAG), 21/10/2025 12:49



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

ANNEX I. PÀNOL DEL LOCAL I DEL BAR SANT JAUME





**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

ANNEX II. MATERIAL I EQUIPAMENT BAR I CUINA

CUINA

4. TAULA MURAL, 1 CALAIX

Dimensions: 85x70x90 cm

Amb prestatge inferior

Amb plastró posterior de (85) i lateral esquerra de 15cm d'alçada, amb punt sanitari rodó.

Calaix amb guies telescòpiques totalment extensibles i reforçades d'acer inoxidable.

Potes regulables d'acer inoxidable

Damuntera de treball construïda en xapa inox. De 1,50 mm de gruix.

Xassís compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

5. FREGIDORA ELÈCTRICA DE SOBRETAULA

Dimensions: 27,5 x 43 x 31 cm

Capacitat: 7/9 litres

Potència: 3.750 W a 230 v II

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

6. PLANXA CROM DUR DE SOBRETAULA ELÈCTRICA

Dimensions: 60 x 45 x 20 cm

Dotat de placa llisa al crom dur.

Potència: 33900 W a 230 v II

Construïda en acer inoxidable

6.01 BASE OBERTA

Dimensions: 90 X 70 X 55

Amb prestatge inferior

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

7.01 CUINA A GAS

Dimensions: 130 x 62 x 85 cm

Dotada de 3 focs sobre forn sense grill i armari portabombones amb planxa central

Potència: 19.694 Kcal/hora

Construïda en acer inoxidable

8. XAPA DE PROTECCIÓ PARET D'ACER INOXIDABLE

Dimensions: 250 x 120 cm

Dotada de 3 focs sobre forn sense grill i armari portabombones amb planxa central

Potència: 19.694 Kcal/hora

Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304

9. CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS MURAL

Campana mural fabricada en acer inox. Polit fi, amb col·lector mural i tap de drenatge amb unes dimensions de 2500 x 800 x 600 mm, motor incorporat trifàsic 400º/2h. 10/10 1/3cv

4 Filtres lamas inox 490 x 490 x 50 mm

2 Pantalles encastrables inox 36w amb unes dimensions: 46 x 10 x 10

Elements de fixació i segellat

Fins a conducte existent



AJUNTAMENT
d'Olerdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

10. TAULA MURAL DE PREPARACIONS AMB 2 SINES I AIXETES

Dimensions: 300 x 70 x 90 cm

Dimensions sines: 55x50x30 cm

1 aixeta monomando Roca dutxa extensible, cromat

Prestatge inferior

Plastró posterior de (300) i lateral de 15 cm, d'alçada amb punt sanitari rodó i perfil salva aigües en tot el seu perímetre.

Espai inferior obert sense prestatge per col·locar-hi rentavaixelles i descalcificador a l'extrem de la taula.

Potes regulables d'acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Xàssis compost de passamà i omegues totalment amb acer inoxidable

11. PULSADOR A PEDAL 2 AIGÜERES SIMPLE

Amb "canyo", sistema rentamans automàtic

BAR

15. BOTELLER FRIGORÍFIC

Dimensions: 199 x 55 x 85 cm

Dotat amb 4 portes corredisses

Potència: 396 W a 230 v II.

Construït interior i exterior en acer inoxidable 18/10 AISI 304

16. TAULA SOTA BARRA DE BAR

Dimensions: 100 x 56 x 85 cm

Amb plastró posterior de 8 cm i marc de reforç

Xàssis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Potes regulables totalment en acer inoxidable

17. BOTELLER FRIGORÍFIC

Dimensions: 150 x 55 x 85

Dotat amb 3 portes corredisses

Potència: 350 W a 230 v II

Construït interior i exterior en acer inoxidable 18/10 AISI 304

18. TAULA SOTA BARRA DE BAR

Dimensions: 210 x 56 x 85 cm

Amb plastró posterior de 8 cm i marc de reforç

Xàssis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Potes regulables totalment en acer inoxidable

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

19. MOBLE DARRERA BARRA AMB 2 PRESTATGES I PLASTRÒ DE 30 MM

Dimensions 160 x 56 x 110 cm

Xàssis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa d'inox de 1,5 mm de gruix.



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Potes regulables totalment en acer inoxidable.
Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

20. MOBLE DARRERA BARRA DE BAR AMB AIGUERA

Dimensions: 100 x 56 x 85 cm

Tancat amb portes

Amb plastó posterior de 8 cm., marc de reforç amb una aigüera d'1 sina (de 34 x 37 x 15) amb
escorredor incorporat (a l'esquerra) de 80 x 60 x 85 i aixetamonobloc.

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix

Portes regulables totalment en acer inoxidable

Construït en acer inoxidable 18/10 AISI 304

21. DAMUNTERA DARRERA BARRA DE BAR

Dimensions 310 x 56 x 110 cm

Amb plastró posterior de 10 cm., compost de moble amb 2 prestatges de dimensions 90 cm.,
moble cafeter de 100 cm i moble cervesa de 120 cm amb portes de lames.

Xassis compost de passamà i omegues totalment en acer inoxidable.

Damuntera de treball construïda en xapa inox de 1,5 mm de gruix.

Portes regulables totalment en acer inoxidable

Construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304

VARIS

22. SISTEMA AUTOMÀTIC D'EXTINCIÓ D'INCENDIS PER CAMPANA DE CUINA

Mides: 2600X1000mm.

23. CAFETERA IBERITAL

Mod. INTENZ, 2 grups.

24. MOLINET CAFÈ

Mod. RODAS ½ cv.Tolva 2 Qgs.

25. ARMARI FRIGORÍFIC

Armari frigorífic de refrigeració, model AN1004TN.

Construcció en acer inoxidable, aïllament de poliuretà injectat densitat 40 Kg./m3/.

Control electrònic i display de temperatura digital, desglaç automàtic de l' evaporador, refrigeració
ventilada.

Amb 4 portes frontals amb tiradors integrats i frontisses pivotants.

Dotació de 6 reixes, volum de càmera 1000 l.

Dimensions totals de 1370 x 700 x 1980 mm., potència de compressor 1 Cv.

26. MICROONES

Forn microones multifunció model X-25L, amb capacitat de 25 litres i dimensions totals de 483 x
434 x 281 mm. Construcció en acer inoxidable a l'interior i exterior en acabat Silver. Disposa de
6 nivells de potència i un display digital LED amb format horari de 12/24 h. Inclou un plat giratori
de 270 mm per a una cocció homogènia. Mides de la cavitat interior: **340 x 344 x 220 mm.**

Codi Segur de Verificació: c9546041-b6c7-44c1-956e-0bc8536313e4
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01081000_2025_25556004
Data d'impressió: 29/10/2025 09:20:31
Pàgina 12 de 22

SIGNATURES
1.- MIREIA MARIN TALARN (TCAT) (TAG), 21/10/2025 12:49



AJUNTAMENT
d'Olerdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

27. TAULES I CADIRES

12 unitats. (1 taula Venus exterior i 4 cadires Bèrgamo)

Mod. ARMONIA

Color tauler: màrmol blanc

Mides tauler: Werzalit 80x80 cm

Color peu taula: Blanc

28. TAMBORETS

4 unitats.

Mod. Tamboret Kenia



AJUNTAMENT
d'Olèrdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Ut	Resum	Quantitat	Preu (€)	Preu (€)
	CUINA			
u	Taula mural 1 calaix	1	816,55	
u	Fregidora elèctrica de sobretaula	1	357,08	
u	Planxa crom dur de sobretaula elèctrica	1	933,2	
u	Base oberta	1	537,3	
u	Cuina a gas	1	1542,38	
u	Prestatge remat cuina	1	180,9	
u	Xapa de protecció pared d'hacer inoxidable	1	469,12	
u	campana extracció de fums mural	1	3334,37	
u	Taula mural de preparacions amb 2 sines i aixetes	1	2060,1	
u	Pulsador a pedal 2 aigüeres simple	1	84,32	
u	Rentavaixelles (SILANOS) matic (adquirit al 2021)	1	2.201,00	
u	Descalcificador	1	1.298,00	
	SUMA CUINA	1		13.814,32 €
	BAR			
u	Taula sota barra de bar	1	417,15	
u	Boteller frigorífic	1	760,6	
u	Taula sota barra de bar	1	645,3	
u	Moble Darrera barra amb 2 prestatges i plastró de 30mm	1	924,48	
u	Moble Darrera barra de bar amb aiguera	1	1181,25	
u	SPLITS (MITSUBISHI HEAVY INDUSTRIES)	3	7.260,00	
u	Damuntera darrera barra de bar/ cafeter/cervessa	1	2180,66	
	SUMA BAR			13.369,44 €
	VARIS			
u	Sistema d'extinció d'incendis	1	1518,63	
u	Extintor ABC de pols (6 Kg) (adquirit al 2021)	1	40	
	SUMA VARIS			1.558,63 €
	PRESSUPOST PER CONTRACTE (SENSE IVA)			28.742,39 €
	MOBILIARI VARI (Adquisició 2014 a excepció del rentavaixelles i extintor ABC)			
	Molinet cafè	1	325	
	Armari frigorífic model AN1004TN	1	2.095	
	Forn Microones model T2-25L	1	288	
	Conjunt (1 taula exterir i 4 caideres Bérgamo	12	4.416,00	
	Tamborets	4	224	
	Cafetera Iberital amb 2 grups	1	2.150	
	SUMA MOBILIARI VARI (SENSE IVA)			9.498,00 €
	PRESSUPOST TOTAL			38.240,39 €



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

ANNEX III: Descripció de les instal·lacions i subministraments.

AIGUA

DOTACIONS D'AIGUA SANITÀRIA

- Aigua freda sanitària:

- a) Escomesa, comptadors i claus generals: L'escomesa es farà sobre la xarxa general i constarà de:
1. Clau de presa, vàlvula de pas de 3/4" instal·lada en un pericó a la voravia, sobre la canonada de la xarxa de distribució. Complirà la normativa del servei de distribució d'aigua.
 2. El comptador, i les seves claus, s'instal·laran en un armari a la façana del nou del l'edifici, concretament a la paret del local d'instal·lacions pel porxo d'accés a l'edifici, accessible des del carrer de Penyafel per tal de permetre la lectura del comptador.
 3. Aquest conjunt estarà format per clau de pas, comptador de 1", vàlvula de retenció i clau de pas d'abonat. Les vàlvules indicades seran DN 25.
 4. Les dimensions i la tapa d'aquest armari compliran la normativa del servei. La clau de presa i el conjunt de comptador, excloent les claus d'abonat, seran instal·lades per la companyia d'aigües. Els drets de connexió i el comptador s'abonaran per les taxes corresponents.

b) Xarxa de distribució:

La xarxa de distribució interior s'ha projectat amb canonades de coure, en muntatge sobre fals sostre pels trams de la cuina i els serveis de planta baixa, i en muntatge superficial vist, per als sostres dels vestidors de planta soterrani i per la sala d'instal·lacions. Les baixades als aparells sanitaris aniran encastades a les parets, protegides en tub corrugat, i seran de tub de coure de 22/20 pel rentaplats i de 15/13 mm per a la resta de sanitaris.

c) Sectorització:

A l'entrada a cada local amb consum d'aigua s'instal·laran vàlvules d'esfera, o vàlvules de pas encastades amb envellidor cromat, que permetin tallar el pas de l'aigua, freda i/o calenta, a l'interior del local respectiu. Aquestes seran com a mínim de 3/4". A les derivacions importants s'instal·laran vàlvules d'esfera.

Al punt de connexió entre l'aparell sanitari i la xarxa de distribució (connexió amb flexo cromat), s'instal·larà una vàlvula d'esquadra que permetrà tallar el subministrament a l'aparell.

d) Aïllament:

S'aïllaran totes les canonades de coure per a aigua freda en muntatge superficial, amb



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

camisa d'escuma elastomèrica (Armaflex) de 9 mm., d'acord amb la Normativa, per evitar condensacions.

e) Descripció instal·lació:

Als plànols de fontaneria es pot apreciar els diàmetres per a cada tram i el traçat de la instal·lació de d'aigua, així com la sectorització dels locals. L'aigua freda entra pel carrer del Penyafel fins a l'armari de l'aigua situat a la paret de la sala d'instal·lacions, des d'on s'alimentarà tota la xarxa de l'edifici.

El muntatge serà en tubs de coure soldats per capil·laritat i muntats superficialment. Les vàlvules de tall seran de tipus d'esfera manual amb rosca.

Les vàlvules de retenció seran del tipus de clapeta amb rosca.

Seguint els requeriments de la secció HS4 del Còdi Tècnic de l'Edificació, la pressió a qualsevol punt de consum no superarà els 5 bars i serà de com a mínim 1 bar. Tenint en compte que la pressió de servei contractada serà de 5 bars (en repòs), no superarà mai aquest valor. D'altra banda s'ha comprovat que pel punt de consum més desfavorable, la pressió serà superior a 1 bar.

f) Bases de càlcul:

Pel càlcul de la instal·lació s'han adoptat, per a cada aparell sanitari, els cabals que indica la HS4 del CTE (Taula 2.1).

Per a la determinació del coeficient de simultaneïtat que s'aplicarà a cada tram de canonada s'utilitzarà la corba que recomana l'Institut Eduardo Torroja, en funció del nombre d'aparells acumulats que distribueix el tram.

El cabal instantani que resulti d'aplicar el coeficient de simultaneïtat corresponent a tots els aparells subministrats per un tram determinat de canonada, a la suma de cabals teòrics de tots aquests aparells, s'utilitzarà com a cabal de càlcul per determinar el diàmetre i pèrdua de càrrega d'aquest tram de canonada.

El criteri de dimensionament de les canonades, és que resultin unes velocitats de càlcul al voltant de 1 m/s, sense passar, en cap cas, de 2,00 m/s, ni baixar de 0,50 m/s.

S'ha calculat, per a cada tram, el cabal de càlcul, en funció del coeficient de simultaneïtat resultant del nombre d'aparells servits, i la velocitat i pèrdua de pressió de l'aigua en el tram, a partir de la pèrdua unitària (m.m.c.a./m.), en funció del cabal de càlcul, facilitada pel fabricant dels tubs de coure.

Els cabals nominals de càlcul considerats, per a cada aparell, segons la HS4, del CTE, que no coincideix amb les instruccions del Departament són:

g) Per a aigua freda (AF):

Aparells de 0,04 l/s: urinaris



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Aparells de 0,10 l/s: piques i inodors
Aparells de 0,15 l/s: rentaplats domèstic
Aparells de 0,20 l/s: dutxes

A l'apartat Apèndix.6.02.3.1 Càlculs instal·lació de subministrament d'aigua, es justifica el compliment de la Secció HS-4 del CTE pel que fa a materials emprats, diàmetres de canonades, velocitat del fluid, pèrdues de càrrega i cabals de consum dels diferents trams.

h) Justificació dels materials:

S'han projectat canonades de tub de coure per a tota la xarxa de distribució interior, per ser un material de qualitat reconeguda per a aquest servei, de fàcil muntatge i poca dimensió.

- Aigua calenta sanitària i energia solar tèrmica:

a) Instal·lació de producció d'ACS:

1.- Zona camerinos i vestidors : aquesta zona del teatre serà d'utilització molt esporàdica al llarg de l'any (es preveu utilitzar-lo de dos a tres cops l'any) per la qual cosa no es justifica una instal·lació de producció d'ACS amb energia solar tèrmica, que tindria un desaprofitament molt elevat a més d'un cost excessiu per l'ús que en tindrà.

2.- Zona de bar : el Decret 21/2006 de 14 de febrer de criteris ambientals i d'ecoeficiència en els edificis demana que per a un consum d'ACS igual o superior a 50 litres diaris a 60 °C s'haurà de disposar d'un sistema de producció d'ACS que utilitzi per al seu funcionament energia solar tèrmica amb una contribució mínima en aquest cas del 60%.

En el nostre cas, el consum d'ACS al bar es preveu que sigui només per fregar plats i gots doncs no es faran menjars.

Es preveu un consum de 100 litres d'aigua a 32 °C per a aquesta feina. L'aigua de xarxa es preveu a una temperatura pro mig de 12 °C. Amb un consum de 40 litres a 12°C barrejada amb 60 litres a 45 °C tindrem el consum de 100 litres a 32 °C. Per tant el consum d'aigua a 45 °C serà de 60 litres diaris que equivalen a 45 litres diaris a 60°C, inferior als 50 que demana el decret d'ecoeficiència per a instal·lar plaques solars tèrmiques. Per tant, com el consum és inferior al obligat pel decret, no es projecta una instal·lació d'energia solar tèrmica per producció d'ACS per al bar.

A la zona bar es projecta un escalfador instantani a gas de 24 kW per a producció d'ACS per a les feines abans descrites. Aquest escalfador estarà ubicat a la sala de calderes.

b) Xarxa de distribució: la xarxa de distribució interior s'ha projectat amb canonades de coure, en muntatge sobre fals sostre pels trams de la cuina i els serveis de planta baixa, i en muntatge superficial vist, per als sostres dels vestidors de planta soterrani i per la sala d'instal·lacions. Les baixades als aparells sanitaris aniran encastades a les parets, protegides en tub corrugat, i seran de tub de coure de 22/20 pel rentaplats i de 15/13 mm per a la resta de sanitaris.



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

- c) Sectorització: A l'entrada a cada local amb consum d'aigua s'instal·laran vàlvules d'esfera, o vàlvules de pas encastades amb envellidor cromat, que permetin tallar el pas de l'aigua, freda i/o calenta, a l'interior del local respectiu. A les derivacions importants s'instal·laran vàlvules d'esfera. Al punt de connexió entre l'aparell sanitari i la xarxa de distribució (connexió amb flexo cromat), s'instal·larà una vàlvula d'esquadra que permetrà tallar el subministrament a l'aparell.
- d) Aïllament: S'aïllaran totes les canonades de coure per a aigua calenta en muntatge superficial, amb camisa d'escuma elastomèrica (Armaflex) de 18 mm., d'acord amb la Normativa. El tram de canonada que passa per la sala de calderes, aquest aïllament es recobrirà amb planxa d'alumini per protegir-lo.
- e) Bases de càlcul: Pel càlcul de la instal·lació s'han adoptat, per a cada aparell sanitari, els cabals que indica la HS4 del CTE (Taula 2.1).

Per a la determinació del coeficient de simultaneïtat que s'aplicarà a cada tram de canonada s'utilitzarà la corba que recomana l'Institut Eduardo Torroja, en funció del nombre d'aparells acumulats que distribueix el tram.

El cabal instantani que resulti d'aplicar el coeficient de simultaneïtat corresponent a tots els aparells subministrats per un tram determinat de canonada, a la suma de cabals teòrics de tots aquests aparells, s'utilitzarà com a cabal de càlcul per determinar el diàmetre i pèrdua de càrrega d'aquest tram de canonada.

El criteri de dimensionament de les canonades, és que resultin unes velocitats de càlcul al voltant de 1 m/s, sense passar, en cap cas, de 2,00 m/s, ni baixar de 0,50 m/s.

S'ha calculat, per a cada tram, el cabal de càlcul, en funció del coeficient de simultaneïtat resultant del nombre d'aparells servits, i la velocitat i pèrdua de pressió de l'aigua en el tram, a partir de la pèrdua unitària (m.m.c.a./m.), en funció del cabal de càlcul, facilitada pel fabricant dels tubs de coure.

Els cabals nominals de càlcul considerats, per a cada aparell, segons la HS4, del CTE, que no coincideix amb les instruccions del Departament són:

- per a aigua calenta (ACS)

Aparells de 0,0650 l/s: piques

Aparells de 0,10 l/s: dutxes i rentavaixelles domèstic

A l'apartat Apèndix.6.02.3.1 Càlculs instal·lació de subministrament d'aigua, es justifica el compliment de la Secció HS-4 del CTE pel que fa a materials emprats, diàmetres de canonades, velocitat del fluid, pèrdues de càrrega i cabals de consum dels diferents trams.

ELECTRICITAT

SUBMINISTRAMENT ELÈCTRIC

**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

S'ha projectat una instal·lació elèctrica amb una potència màxima admissible de 86.602 W (IGA de 125 A), amb una previsió de contractació de 55.426 W (80 A), per màximetre, en funcionament diari, que s'haurà d'ampliar, amb contractació temporal, fins a 86.602 W (125 A), quan es realitzin actes públics en el local, que comportin la utilització de projectors especials a l'escenari. Així doncs, es fa una previsió de contractació "normal", de 55,4 kW, que preveu els usos quotidians (bar, normalment, i, també la utilització de la sala en assajos, o fins i tot en actes públics, però que no comportin la utilització de projectors per a l'escenari), i una previsió de contractació addicional, que s'haurà de contractar per a un període curt i limitat de temps, fins als 86,6 kW, que és la potència màxima admissible de la instal·lació projectada, cada vegada que s'hagi de realitzar alguna representació teatral, o acte semblant, que comporti la utilització de projectors escènics. (El projecte preveu la instal·lació de 9 circuits fixes de projectors escènics, amb origen en un possible armari de dímers a ubicar a la cabina de so, i final en caixes de derivació preparades per a la connexió de projectors a les passeres de l'escenari teatral.). La CGP s'ha projectat a la paret lateral esquerra de l'accés, mitjançant escales de s del carrer de Penyafel, en un armari encastrat accessible des del carrer. Al seu costat s'ha projectat el quadre de comptadors (TMF-10), també accessible des de la mateixa via pública.

Tal com es justifica en els esquemes elèctrics, la potència instal·lada serà de:

QGD.N QGD.R TOTAL

- il·luminació, 1.062 W 8.650 W 9.712 W
- il·luminació escènica 16.166 W 0 W 16.166 W
- aparells principals (neveres, bar,...) 4.600 W 1.000 W 5.600 W
- endolls d'ús general 72.220 W 0 W 72.220 W
- climatització i ventilació 22.200 W 0 W 22.200 W
- altres (assecamans) 16.100 W 0 W 16.100 W
- altres (cuina, endolls SAI, escalfador) 24.000 W 4.300 W 28.300 W
-
- TOTAL potència instal·lada 156.348 W 14.994 W 171.342 W

A les taules de càlcul de l'Apèndix de càlculs de potències i intensitats, en funció de l'ús previst, s'apliquen per a cada tipus de consum (segons Taula anterior) els coeficients de simultaneïtat previstos per a l'ús corresponent, resultant:

- per a l'ús esporàdic de teatre amb caixa escènica i projectors d'escenari, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,37 , resulta:
- potència de càlcul, 64.017 W
- intensitat de càlcul, 123,5 A

I es preveu una potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A

- i es preveu contractar esporàdicament, per màximetre, 86.602 W , equivalents a 125 A.
- per a l'ús quotidià de bar, amb utilització lleugera del local, i sense projectors d'escenari, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,31 , resulta:
- potència de càlcul, 52.777 W
- intensitat de càlcul, 98,9 A

I es preveu la mateixa potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A.



**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

- i es preveu contractar esporàdicament, per màxímetre, 55.428 W , equivalents a 80 A
- i, finalment, per a l'ús quotidià de bar, amb un coeficient de simultaneïtat global de 0,25, resulta:
- potència de càlcul, 43.287 W
- intensitat de càlcul, 75,4 A

I es preveu la mateixa potència màxima admissible de: 86.602 W , equivalents a 125 A

- i es preveu contractar esporàdicament, per màxímetre, 55.428 W , equivalents a 80 A

Els coeficients de simultaneïtat aplicats per a cada situació, i per a cada tipus d'ús es reflexen en les taules de càlcul de l'Annex, on es calcula la potència màxima simultània calculada, en cada situació, per a cada tipus d'ús, i la potència i la intensitat màxima global resultant, així com el coeficient de simultaneïtat global de tota la instal·lació. Dels resultats expressats en aquestes taules de càlcul, es decideix que la potència màxima admissible de la instal·lació projectada, serà la màxima simultània en la situació de màxim consum (teatre amb caixa escènica i projectors d'escenari), o sigui 86.602 W, de manera que s'instal·larà un interruptor general automàtic (IGA) de 160 A d'intensitat nominal, regulat a 125 A. D'altra banda, la potència a contractar serà de 55.428 W, equivalents a 80 A, per a usos quotidians, que s'haurà d'incrementar fins als 86,6 kW per a les dates en que es facin representacions teatrals amb utilització de projectors a la caixa escènica. Aquesta contractació es realitzarà amb un increment temporal de la potència contractada, només pels dies que sigui necessari. En tots els casos la contractació es realitzarà per màxímetre.

MODEL DE DISTRIBUCIÓ ELÈCTRIC

A la paret lateral de les escales d'accés des del carrer de Penyafel, en un recinte construït per aquest ús, s'ha previst la col·locació de la CGP, on s'origina la instal·lació elèctrica projectada per l'edifici, amb una previsió de contractació normal de 55,428 kW (80 A), que es podrà ampliar temporalment, en casos de representacions teatrals amb il·luminació escènica amb projectors, fins a la potència màxima admissible de la instal·lació marcada per l'IGA (125 A), o sigui fins als 86,6 kW.

S'ha projectat un conjunt de mesura TMF-10, amb un comptador multifunció amb lectura mitjançant transformadors d'intensitat, que es col·locarà al recinte anteriorment esmentat, al costat de la CGP, accessible des de la vorera. Des d'aquest punt s'ha projectat la derivació individual general, fins al Quadre General de Distribució (QGD) que es situarà al local del grup electrogen.

Aquesta instal·lació s'ha dissenyat d'acord amb les prescripcions del nou Reglament Electrotècnic per a Baixa Tensió i les Instruccions Tècniques Complementàries (ITCBT), aprovat per "Real Decreto" 842/2002, de 2 d'agost, que va entrar en vigor el dia 18- 09-03.

(...)

CÀLCUL DE LA POTÈNCIA A CONTRACTAR

En els fulls de càlcul que s'adjunten es calcula la potència instal·lada per a cada circuit del QGD, en il·luminació, en endolls d'ús general i en altres receptors específics, i la intensitat resultant.



AJUNTAMENT
d'Olèrdola

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Atès que el REBT obliga a dimensionar les circuits i les línies generals d'alimentació dels subquadres, no només per a la potència instal·lada, sinó per la potència admissible, en funció de la intensitat de l'IAM de capçalera, en els esquemes elèctrics unifilars es reflexa la intensitat màxima de càlcul que s'assigna a la Derivació Individual, en funció de l'interruptor automàtic magnetotèrmic de capçalera (l'IGA), considerant $\cos \phi = 1$, tal com prescriu el REBT.

A la vista dels fulls de càlcul de referència, on es reflecteixen les potències de tots els circuits, i dels coeficients de simultaneïtat aplicats, en funció de les situacions de funcionament i els usos de cada circuit, s'ha projectat un interruptor general automàtic (IGA) de 160 A d'intensitat nominal, regulat a 125 A, i es fa una previsió de potència a contractar de 55,4 kW, amb la recomanació de contractar per màxímetre, sense ICP:

Potència a contractar **55,4 W (125 A)**.

Sistema de contractació: màxímetre

(la potència màxima admissible, com ja s'ha dit, és de 86,6 kW, corresponent a 125 A).

Quan s'hagi de fer una representació teatral amb utilització de projectors a la caixa escènica, caldrà contractar un suplement de potència amb la companyia elèctrica, fins a 69,3 kW (100 A), o fins a 86,6 kW (125 A) (potència màxima admissible de la instal·lació projectada), en funció de les necessitats de muntatge.

Subministrament de combustible i carburant

INSTAL·LACIÓ DE GAS

S'ha projectat el subministrament de gas natural de xarxa a mitja pressió A (MPA), per a la caldera de calefacció de la sala de calderes, i per a l'escalfador instantani a gas per a ACS del bar, exclusivament.

L'escomesa de gas es realitzarà en Mitja Pressió A, des de la xarxa de distribució del futur carrer, fins a la façana lateral a l'esquerra de les escales d'accés al local des del carrer de Penyafel, en els armaris on s'ubicaran totes les escomeses de serveis (aigua, gas i electricitat), on es col·locarà l'armari amb el regulador de pressió, i el comptador, que serà accessible des de la vorera del carrer de referència, amb clau homologada per la companyia.

La pressió de la instal·lació interior, des de la sortida del regulador de pressió, serà baixa pressió (BP), amb una pressió de sortida del regulador, de 220 mm.c.a. (22 mbar).

Tot i que no s'ha projectat instal·lació receptora de gas per a la cuina del bar, atès que l'equipament d'aquesta cuina no forma del present projecte, sí que s'ha tingut en compte en els càlculs de la instal·lació, la possible instal·lació d'aparells de cocció a gas en la cuina, de manera que tan el "tallo", com el regulador de pressió com tots els trams comuns d'instal·lació s'han dimensionat per a una potència addicional de 60 kW previstos per a la cuina.

Descripció de la instal·lació receptora de gas

Regulador de pressió/Comptador

El subministrament de gas es realitzarà a Mitja Pressió A (MPA), fins a l'armari amb el regulador de pressió.

**AJUNTAMENT
d'Olèrdola**Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olèrdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

A la sortida del regulador, pel costat de Baixa Pressió (22 mbar) s'instal·larà el comptador de gas, que serà un G-16, amb un cabal màxim de 25 Nm³/hora. El regulador de pressió i el G-16 es col·locaran en un armari encastat a la façana lateral, al costat esquerra de les escales d'accés des del carrer de Penyafer, i accessible des de la vorera d'aquest carrer.

- Instal·lació receptora

La instal·lació receptora de gas projectada ha de subministrar, en principi, exclusivament a les calderes de la sala de calderes, (caldera de calefacció de 81 kW, i escalfador instantani d'ACS a gas, de 24 kW, pel bar). A la sortida del comptador s'ha projectat una canonada, fins a la sala de calderes, passant pel local d'instal·lacions, sempre en muntatge superficial, grapejada a les parets, i ja dins d'aquesta sala, la canonada donarà servei a les dues calderes projectades. (Caldera de calefacció i escalfador instantani).

Tota la instal·lació s'ha projectat en muntatge superficial, i es realitzarà amb tubs de coure de 1 mm. de gruix, amb unions amb soldadura forta. A l'accés a la sala s'instal·laran dues claus de seccionament general, una accessible des de l'exterior, i l'altra interior, que permetran aïllar la instal·lació interior respecte de la canalització general. D'altra banda, a la connexió amb cada caldera es col·locarà sobre el tub una vàlvula de pas, que permetrà aïllar el tub i deixar sense subministrament l'aparell corresponent. Totes les canonades en muntatge superficial es pintaran amb mini electrolític i dues capes d'esmalt gras de color groc.

Dimensions. Càlculs

El dimensionat de la xarxa es justifica en els fulls de càlcul que s'adjunten.

- Càlculs

Els càlculs de la xarxa de gas es realitzen, de manera que a l'entrada dels aparells de consum, la pressió disponible en les condicions més desfavorables, no baixi de 200 m.m.c.a., (20,0 mbar), i considerant que la pressió a la sortida del regulador serà de 220 m.m.c.a. (22,0 mbar).

Les dimensions de les canonades s'han determinat per aplicació de la fórmula de Renouard simplificada als cabals considerats i les longituds reals multiplicades per 1,25 per consideració de les pèrdues en corbes i punts singulars.

CÀLCUL INSTAL·LACIONS DE GAS B.P. DADES I RESULTATS PER A LA SALA DE CALDERES:

a) Cabals

Caldera de calefacció

Potència útil = 81 kW

Cabal de gas = 7,33 Nm³/hora

Caldera. (Escalfador instantani, per a producció d'ACS)

Potència útil = 24 kW

Cabal de gas = 2,17 Nm³/hora

Cabal total de càlcul :

Sala de calderes : 2,17 + 7,33 = 9,50 Nm³/h

Previsions per ala cuina del bar:

Cuina de quatre focs, tipus domèstic

Potència útil = 25 kW

Cabal de gas = 2,26 Nm³/hora

Codi Segur de Verificació: c9546041-b6c7-44c1-956e-0bc8536313e4
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01081000_2025_25556004
Data d'impressió: 29/10/2025 09:20:31
Pàgina 22 de 22

SIGNATURES
1.- MIREIA MARIN TALARN (TCAT) (TAG), 21/10/2025 12:49



**AJUNTAMENT
d'Olerdola**

Avinguda de Catalunya, 12. 08734 Olerdola - Barcelona
T. 93 890 35 02 - NIF: P-0814400-H
www.olerdola.cat - olerdola@olerdola.cat

Fregidora de 5 l.
Potència útil = 15 kW
Cabal de gas = 1,36 Nm3/hora
Forn tipus domèstic.
Potència útil = 20 kW
Cabal de gas = 1,81 Nm3/hora
Cabal total de càlcul :
Previsió per a la cuina : $2,26 + 1,36 + 1,81 = 5,43$ Nm3/h
Coef. simultaneïtat cuina i sala de calderes: 0,75
Cabal total de càlcul $(9,50 + 5,43) \times 0,75 = 11,20$ Nm3/h
Diàmetre del tram comú fins a la sala de calderes, des del comptador
- Coure de 35/33 mm. en muntatge superficial

b) Caigudes de pressió :
(calculades des de la sortida del regulador de pressió)
- Caldera 1 (de calefacció)
- Pèrdua de càrrega total = 14,16 mm
- Pressió disponible mínima = 205,84 > 200 mm (recomanada)
- Caldera 2. (escalfador instantani, per a producció d'ACS)
- Pèrdua de càrrega total = 14,16 mm
- Pressió disponible mínima = 205,84 > 200 mm (recomanada)
- Previsió aparells de la cuina
- Pèrdua de càrrega total = 19,89 mm
- Pressió disponible mínima = 200,11 > 200 mm (recomanada)