

MEMORIA DE ACTIVIDAD PARA

“CAFE - BAR”

INDICE MEMORIA DE ACTIVIDAD

- MA1. IDENTIFICACION Y AGENTES**
 - 1.1. Información previa
 - 1.2. Objeto
 - 1.3. Agentes

- MA 2. CARACTERISTICAS DEL LOCAL**
 - 2.1. Emplazamiento y antecedentes
 - 2.2. Datos del local
 - 2.3. Antecedentes del proyecto.
 - 2.4. Características constructivas.

- MA 3. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD**
 - 3.1. Actividad a desarrollar
 - 3.2.. Intervención administrativa.
 - 3.3. Finalidad de la licencia
 - 3.4. Medidas correctoras

- MA 4. LEGISLACION**
 - 4.1. Marco legal aplicable de ámbito estatal, autonómico y local.
 - 4.2. Cumplimiento de otras normativas específicas.
 - 4.3. Uso y conservación del local

- MA 5. INCIDENCIAS DE LA ACTIVIDAD EN EL MEDIO AMBIENTE Y MEDIDAS CORRECTORAS**
 - 5.1. Ruidos
 - 5.2. Vibraciones
 - 5.3. Olores y gases
 - 5.4. Residuos sólidos y líquidos

- MA 6 DESCRIPCION DE LA MAQUINARIA**

- MA 7. JUSTIFICACION DE LA NORMATIVA SECTORIAL. INSTALACIONES**
 - 7.1. Instalación eléctrica
 - 7.2. Abastecimiento de agua
 - 7.3. Saneamiento
 - 7.4. Instalación contra incendios

- MA 8. RIESGOS POTENCIALES DE CARACTER ACCIDENTAL**

- MA 9. EMPLEO DE MAQUINARIA ELÉCTRICA**

- MA 10. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**

- MA 11. CONDICIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

- MA 12. PUESTOS DE TRABAJO**

- MA 13. PRESTACIONES DEL LOCAL**

- MA 14. CUMPLIMIENTO DEL CTE**
 - 14.1. CTE- DB.HR Ruidos
 - 14.2. CTE- DB.SI Seguridad en caso de incendio
 - 14.3. CTE-DB.HS Salubridad
 - 14.4. CTE-DB.SUA. Seguridad de utilización.

Memoria de Actividad

MA1

Identificación y agentes

1.1 Información previa

Se recibe por parte del Promotor, D. Isaac Ignacio Alvarez Blanco y D^a. Niurisel Osorio Chavez., con N.I.F. [REDACTED] y [REDACTED] en representación de CARNICERIA SELECTA S.L., C.I.F.- E 24666802, el encargo de la redacción de memoria de Actividad de local ajustándose a la Normativa vigente, con el objeto de obtener los permisos necesarios para su uso como "CAFE - BAR"

Licencia Actual BAR MUSICAL (BAR ESPECIAL), nº 15/ALA/17 a nombre de GESTION HOSTELERA FERPARE S.L.,

1.2 Objeto

Se trata de definir el tipo de Actividad, su proceso, las materias primas, maquinaria, elementos que se emplean en el desarrollo de la actividad, etc., para introducir las pertinentes medidas correctoras, considerando las Normas y Reglamentos de aplicación,

Solicitar de las autoridades competentes la Licencia y autorización para el desarrollo de la actividad

1.3 Agentes

Propiedad: Nombre: Carnicería Selecta C.B.
Dirección:
Localidad:
NIF:

Representante: Nombre:
Dirección:
Localidad:
NIF:

Arquitecto Técnico: Nombre: José Luis Diñeiro Alvarez
Colegiado: Nº 547 en el Colegio Oficial de Arquitectos Técnicos de León.
Dirección:
Localidad:
NIF:

El presente documento es copia de su original del que es autor el Arquitecto Técnico D. José Luis Diñeiro Alvarez. Su utilización total o parcial, así como cualquier reproducción o cesión a terceros, requerirá la previa autorización expresa de su autor, quedando en todo caso prohibida cualquier modificación unilateral del mismo.

MA2

Características del local.

2.1 Emplazamiento y antecedentes.

Emplazamiento

CALLE CLARA CAMPOAMOR, ESQUINA CALLE JOAQUIN SOLER SERRANO, PORTAL Nº 5, PUERTA Nº9, BAJO PONTERRADA (LEON)

Antecedentes

El local está situado en suelo urbano Consolidado, totalmente acondicionado con una superficie útil total de 282,45 m² de los cuales 134,70 m² son de uso público y el resto 147,75 m² de uso privado.

El acceso al local se realiza desde la calle Clara Campoamor.

2.2 Datos del local.

La actividad anterior del local fue de BAR MUSICAL (BAR ESPECIAL), por lo que se encuentra totalmente acondicionado, no siendo necesaria la realización de obras para el desarrollo de la nueva actividad, que como se ha dicho anteriormente es de CAFE- BAR.

La fachada principal linda con la calle Campoamor, la lateral derecha es exterior donde se encuentra un paso hacia el interior de la parcela, la lateral izquierda linda a la calle Joaquín Soler Serrano y la posterior es medianera con el local contiguo.

2.3 Antecedentes de memoria.

La información necesaria para la redacción del proyecto (geometría, dimensiones, superficie del solar de su propiedad e información urbanística) ha sido aportada por el promotor para ser incorporada a la presente memoria.

La Arquitecto Técnico abajo firmante no ha comprobado la veracidad de los títulos de propiedad ni ha tenido acceso a los mismos, por lo que no es objeto de este documento la certificación o verificación de cualquier aspecto referido a este extremo.

2.4 Características constructivas.

Al tratarse de un local situado en la planta baja de un edificio de vivienda unifamiliar, las características constructivas de la estructura es la existente en dicha edificación.

Suelos a base de material porcelánico, antideslizante, clase 2.

Trasdosado doble de paredes con placa de yeso laminado y doble capa de lana de roca de 5 cm.

Particiones con placa de yeso laminado con capa de lana de roca y acabado pintado, o en su caso, alicatado porcelánico en cuartos húmedos.

Falso techo continuo doble de placa de yeso laminado, con dos capas de aislante acústico..

Pintura plástica en paramentos verticales y horizontales.

Carpintería interior de DM lacado.

Climatización con recuperador de calor.

Iluminación con paneles LED empotrados.

Las puertas de acceso y salida de emergencia son de acero inoxidable de 0.85 x 2.10 m, existen también dos ventanales también de acero inoxidable.

La distribución de superficies es la siguiente:

CUADRO DE SUPERFICIES				
		Espacio / Recinto	Sup. útil	Sup. construida
Sótano	Uso privado	Vestíbulo escalera	13,20 m ²	163,26 m ²
		Almacén	123,80 m ²	
		Escaleras	10,75 m ²	
	SUBTOTAL		147,75 m²	163,26 m²
Planta Baja	Uso público	Accesos	3,00 m ²	164,17 m ²
		Zona de público	81,65 m ²	
		Zona de barra	27,10 m ²	
		Vestíbulo aseos	3,10 m ²	
		Aseo discapacitados	5,90 m ²	
		Aseo mujeres	3,45 m ²	
	Aseo hombres	6,10 m ²		
SUBTOTAL		134,70 m²	164,17 m²	
TOTAL			282,45 m²	327,43 m²

El local cuenta con los siguientes **servicios urbanos existentes**:

Acceso: el acceso previsto a la parcela o solar se realiza desde una vía pública, y se encuentra pavimentado en su totalidad, y cuenta con encintado de aceras.

Abastecimiento de agua: el agua potable procede de la red municipal de abastecimiento, y cuenta con canalización para la acometida prevista situada en el frente de la parcela o solar.

Saneamiento: existe red municipal de saneamiento en el frente de la parcela, a la cual se conectará la red interior de la edificación mediante la correspondiente acometida.

Suministro de energía eléctrica: el suministro de electricidad se realiza a partir de la línea de distribución en baja tensión que discurre por la vía pública a que da frente el solar.

MA3

Descripción de la actividad

3.1 Actividad a desarrollar.

Por encargo del Promotor, en nombre propio y en calidad de propietario, se redacta la presente Memoria Ambiental para **Café - Bar**.

La actividad consiste en establecimientos e instalaciones preparadas para que el público en general pueda acceder para consumir bebidas en mesa o barra

Como energía se consumirá energía eléctrica para iluminación y útiles eléctricos de trabajo, cámaras congeladoras y frigoríficos.

3.2 Intervención administrativa.

La actividad se encuentra afectada por la Ley 11/2003 de Prevención Ambiental de Castilla y León, conforme al artículo 25 de su texto refundido, por decreto legislativo 1/2015 de 12 de noviembre, está sometida **Licencia Ambiental**.

Según el Artículo 3

Ámbito de aplicación

Quedan sometidas a la presente ley todas las actividades o instalaciones, así como los proyectos, de titularidad pública o privada, susceptibles de ocasionar molestias significativas, alterar las condiciones de salubridad, causar daños al medio ambiente o producir riesgos para las personas o bienes.

Según el Artículo 4. Punto 2

A los efectos de ésta ley se entiende por

a) Contaminación: la introducción directa o indirecta, mediante la actividad humana, de sustancias, vibraciones, radiaciones, calor, luz o ruidos en la atmósfera, el dominio público hidráulico o el suelo que puedan tener efectos perjudiciales para la salud humana o para el medio ambiente, o que puedan causar daños a los bienes materiales o deteriorar o perjudicar el disfrute u otros usos legítimos del medio ambiente.

b) Actividad: la generación de bienes y servicios mediante la explotación que se lleva a cabo en un determinado centro o establecimiento ganadero, industrial, minero, comercial, de servicios u otros y que pueda estar vinculada a una o más instalaciones.

c) Instalación: cualquier unidad técnica fija en donde se desarrollen una o más de las actividades a las que se refiere esta ley, así como cualesquiera otras actividades directamente relacionadas con aquellas que guarden relación de índole técnica con las actividades llevadas a cabo en dicho lugar y puedan tener repercusiones sobre las emisiones y la contaminación.

d) Emisión: la expulsión a la atmósfera, al agua o al suelo de sustancias, vibraciones, radiaciones, calor, luz o ruido procedentes de forma directa o indirecta de fuentes puntuales o difusas de una instalación.

Según el **DECRETO LEGISLATIVO 1/2015, de 12 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León**, se trata de una

Actividad sometida a Licencia Ambiental

Cafetería, café-bar o bar, entendiéndose por tales aquellos establecimientos e instalaciones preparados para dispensar y consumir bebidas y comidas indistintamente en mesas o en las barras, ubicados en edificios destinados a viviendas uso sanitario o bienestar social y uso docente o que sean colindantes con este tipo de edificios o puedan clasificarse como Actividad tipo 2, de acuerdo a la normativa autonómica en materia de ruido

Ordenanza Municipal de Control administrativo sobre la Implantación de Actividades Municipio de Ponferrada

Artículo 1.- Objeto

1. La presente Ordenanza tiene por objeto regular los procedimientos de intervención administrativa municipal sobre el establecimiento e implantación en el Municipio de Ponferrada de actividades e instalaciones, su modificación, así como su funcionamiento, y la comprobación del cumplimiento y mantenimiento de los requisitos establecidos para el ejercicio de dichas actividades.

- No Molesta:** No se prevé la emisión de ruidos al exterior.
- No Peligrosa:** No se almacenan en gran cantidad productos susceptibles de incendio.
- No Insalubre:** No se desprenden productos perjudiciales para la salud humana.
- No Nociva:** No existe afección a la riqueza agrícola, forestal, pecuaria o piscícola.

Las posibles molestias ocasionadas por la producción de ruidos y vibraciones se estudiarán en el apartado correspondiente, proponiendo medidas preventivas o correctoras si lo requiere.

3.3 Finalidad de la Licencia

Regular y controlar la actividad a desarrollar y en caso necesario prevenir con la aportación de las medidas correctoras necesarias

3.4 Medidas correctoras

El local dispone de las medidas correctoras en lo que se refiere a producción de ruidos, olores, riesgo de incendios, ventilación, servicios higiénicos, accidentes derivados del empleo de maquinaria, etc., **dispone de licencia para Bar Musical, Licencia 15/ALA/17** las medidas correctoras están suficientemente justificadas en la documentación presentada en el Ayuntamiento, para la obtención de la Licencia

MA4

Legislación.

4.1 Marco legal aplicable de ámbito estatal, autonómico y local.

La presente Memoria de Actividad, relaciona las exigencias del CTE a cumplir en los términos en los que se establece en los documentos básicos.

En la memoria del proyecto se justifica el cumplimiento del Código Técnico de la Edificación, satisfaciendo las exigencias básicas para cada uno de los requisitos básicos de 'Seguridad en caso de incendio', 'Seguridad de utilización y accesibilidad', 'Higiene, salud y protección del medio ambiente', 'Protección frente al ruido', 'Ahorro de energía y aislamiento térmico, establecidos en el artículo 3 de la Ley 38/1999, de 5 de noviembre, de Ordenación de la Edificación.

4.2 Cumplimiento de otras normativas específicas

Estatales

- ITC** Reglamento regulador de las infraestructuras de telecomunicaciones para el acceso a los servicios de telecomunicación en el interior de las edificaciones.
- RITE** Reglamento de instalaciones térmicas

REBT	Reglamento electrotécnico para baja tensión e instrucciones técnicas complementarias (ITC)BT 01 BT51
RIPCI	Reglamento de instalaciones de protección contra incendios
RD 105/200/ de 1 de febrero.	Producción y gestión de residuos de construcción y demolición.
Rd 486/1997 de 14 de abril.	Por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Autonómicas.

Para la redacción de la presente Memoria se han seguido las Normas que a continuación se detallan:

- Decreto Legislativo 1/2015, de 12 de noviembre, por el que aprueba el texto refundido de la Ley de Prevención Ambiental de Castilla y León.
- Decreto 159/1994 por el que se aprueba el Reglamento para la aplicación de la Ley de Actividades Clasificadas.
- Ley 5/2009 de 4 de junio del Ruido de Castilla y León.
- Real Decreto 2267/2004 de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- R.D. 2.060/2008 por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión.
- Ordenanzas Municipales.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, Real decreto 842/2002 de 2 de agosto y sus Instrucciones Técnicas Complementarias.
- Normas UNE de obligado cumplimiento.

Locales.

Emplazamiento en Suelo urbano, según P.G.O.U de Ponferrada

Usos compatibles con el residencial:

Servicios terciarios, **en su modalidad de Uso Hostelero. Apartado 2 Café-Bar**, con instalación sonora no superior a 60 dBA.

Superficie útil total del local de uso público es de 134,70 m², menor de 1.500 m²

MA5

Incidencias de la actividad en el medio ambiente y medidas correctoras.

5.1 RUIDO Y MEDIDAS CORRECTORAS.

A fin de cumplimentar la ley 5/2009 de 4 de junio, del Ruido de Castilla y León por la que se establecen las condiciones que deberán cumplir las Actividades Clasificadas.

La Actividad que se pretende desarrollar en el local, Café-Bar, teniendo en cuenta las diversas fuentes productoras de ruido, pisadas, conversación, aparato de música, televisor, etc, actuando en simultaneidad se estima que puede alcanzar los 70 dBA

Instalación musical de emisión sonora no superior a 70 dBA, artículo 6.4.2.1. de las Normas Urbanísticas.

Se trata de una actividad de pública concurrencia sin equipos de reproducción/amplificación sonora ni sistemas audiovisuales de formato superior a 42 pulgadas

Elección de equipos silenciosos:

Optar por equipos y electrodomésticos comerciales que sean conocidos por su funcionamiento silenciosos, especialmente en áreas de cámaras frigoríficas y sistemas de ventilación.

Medidas correctoras:

- Utilizar materiales de insonorización.
- Mantener los equipos en buen estado para reducir ruidos innecesarios.
- Establecer horarios para limpieza de equipos que minimicen la interferencia con los clientes.
- Implementar normas de comportamiento para los clientes y empleados.

5.2 VIBRACIONES:

Maquinas y equipos.

Si hay maquinaria pesada o equipos vibrantes en el local, como refrigeradores, congeladores, o sistemas de climatización, podrían generar vibraciones. Es importante que estos equipos estén instalados correctamente y sean mantenidos regularmente para minimizar cualquier impacto negativo.

Medidas correctoras:

Instalar sistemas de aislamiento de vibraciones debajo de equipos y maquinaria, como refrigeradores, congeladores y sistemas de climatización
Distribuir estratégicamente los estantes y muebles para evitar concentraciones de peso en áreas específicas.

La actividad anterior del local era de Bar Musical (Bar especial) Licencia 15/ALA/17, por lo que cuenta con todas las medidas necesarias en cuestión de aislamientos acústicos y antivibratorios, suficientes para la nueva actividad a desarrollar en el local.

5.3 OLORES Y GASES Y MEDIDAS CORRECTORAS.

Los productos que se comercializan en el local ya están elaborados y envasados, por lo que no generan olores ni gases.

Medidas correctoras:

- Instalar sistemas de ventilación eficientes para eliminar olores y gases.
- Gestionar adecuadamente los residuos y desechos para evitar malos olores.
- Mantener una limpieza constante en áreas que generan olores.
- Considerar el uso de purificadores de aire.

5.4 RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS Y MEDIDAS CORRECTORAS

Residuos sólidos:

Desperdicio de alimentos

Incidencia: El desperdicio de alimentos contribuye a la generación de residuos y emisiones de gases de efecto invernadero.

Medidas correctoras: Implementar prácticas de gestión de inventario más eficientes, educar al personal y a los clientes sobre la importancia de reducir el desperdicio.

Embalajes y residuos:

Incidencia: El embalaje excesivo y no biodegradable puede generar una cantidad significativa de residuos sólidos.

Medidas correctoras: Optar por envases sostenibles y biodegradables, fomentar el reciclaje, y reducir el uso de plásticos de un solo uso.

Residuos líquidos:

Los residuos líquidos son los procedentes del agua de los aparatos de limpieza de utensilios utilizados para los productos que se venden, restos de bebidas, del aseo y de limpiar el local, que no contienen ningún contaminante.

Dadas las características de estos residuos serán asimilables al servicio municipal de recogida de basuras.

Por lo indicado anteriormente solamente el ruido puede tener incidencia en el medio afectado, que se estudiará en el apartado correspondiente, proponiendo medidas preventivas o correctoras que se requieren.

MA6

Descripción de la maquinaria.

En los comercios de alimentación, la maquinaria utilizada puede variar según el tipo de productos que se vendan, y las operaciones específicas del establecimiento.

La maquinaria y herramienta necesaria para el desarrollo de la actividad serán las necesarias para este tipo de comercios.

La maquinaria y herramienta estará constituida por pequeños útiles así como los siguientes elementos:

- Cajas registradoras.
- Expositores

- Cámaras frigoríficas.
- Vitrinas refrigeradas.
- Fabricador de hielo
- Cafetera y molinillos de café
- Pequeños utensilios (cuchillos, cortadora fiambre, etc)

MA7

Justificación de la normativa sectorial. Instalaciones.

7.01 Instalación eléctrica.

Se ejecutará la instalación eléctrica de acuerdo con el vigente Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y sus Instrucciones Técnicas Complementarias, conectando a la existente de la vivienda, ya que se trata del mismo propietario.

- Contador
- Cuadro general de protección con todos los elementos necesarios.
- Cableado libre de halógenos tendido bajo tubo rígido en instalación superficial..
- Instalación de luminarias LED en todas las dependencias.
- Iluminación de emergencia.
- Instalación de tomas de corriente para maquinaria, tomas de corriente de uso general, alumbrado, etc.

7.02 Abastecimiento de agua

Se ejecutará la instalación de fontanería conectando a la red general de abastecimiento..

- Acometida general desde la red de abastecimiento, y contador con todos sus elementos.
- Instalación de tomas de agua en aseos.
- Instalación de tomas de agua en la zona de barra..

7.03 Saneamiento

Conectado con el existente del edificio donde está ubicado el local.

7.04 Instalación contra incendios

La instalación de protección contra incendios está formada por un extintor manuales y luminarias de emergencia.

MA8

Riesgos potenciales de carácter accidental

Riesgos de deflagración y explosión

Durante el proceso de desarrollo de la actividad, se considera de poca magnitud, no se almacenan materiales susceptibles, en caso necesario se tomaran las medidas reglamentarias precisas.

Caídas y resbalones

Pisos mojados, derrames de líquidos o superficies resbaladizas que pueden aumentar el riesgo de caídas tanto de personal como de clientes.

Cortaduras y lesiones con herramientas.

El uso de cuchillos, cortadoras u otras herramientas en la preparación de alimentos puede causar cortaduras y lesiones.

Lesiones por manipulación de cargas

Al levantar, transportar o almacenar cajas o productos pesados existe riesgo de lesiones muscoesqueléticas.

Caídas de objetos

Riesgo de caídas de objetos almacenados en estanterías o en áreas de almacenamiento.

Colisiones y golpes

Accidentes relacionados con equipos de limpieza o durante el traslado de productos.

Exposición a sustancias químicas.

Riesgo de exposición a productos químicos de limpieza o desinfectantes, especialmente si se manipulan incorrectamente.

Fallas en la refrigeración.

Mal funcionamiento de equipos de refrigeración que podrían resultar en la pérdida de alimentos perecederos y en riesgos para la salud.

Emergencias médicas

Incidentes médicos como ataques cardíacos o desmayos, que requieren una respuesta rápida y atención de emergencia.

Electricidad y descargas eléctricas

Riesgo de descargas eléctricas debido a cables desgastados, enchufes defectuosos u otros problemas eléctricos.

Para minimizar estos riesgos, es crucial implementar prácticas de seguridad y salud ocupacional, proporcionar capacitación adecuada al personal, mantener equipos y sistemas en buen estado de funcionamiento, y cumplir con las normativas locales de seguridad. La identificación y gestión proactiva de estos riesgos son esenciales para garantizar un entorno seguro en las tiendas de alimentación.

MA9

Empleo de maquinaria eléctrica

Teniendo en cuenta que la maquinaria eléctrica propia de la actividad requiere un manejo sencillo y considerando la especialidad del personal encargado de su uso, el posible riesgo de accidente laboral debido a su empleo queda muy reducido

El posible riesgo que pueda representar eventuales descargas eléctricas sobre el personal encargado de la maquinaria, está totalmente paliado al estar toda la maquinaria con la reglamentaria red eléctrica

MA10

Condiciones higiénico sanitarias

Las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos de hostelería son fundamentales para garantizar la seguridad de los productos, proteger la salud de los consumidores y cumplir con las normativas locales y nacionales. Aquí se presentan algunas prácticas y áreas clave para mantener altos estándares de higiene en estos establecimientos.

Limpieza y desinfección

Mantener una rutina de limpieza y desinfección regular de todas las áreas, incluyendo mostradores, estanterías, equipos, utensilios, superficies de trabajo y baños.

Se realizara una limpieza diaria con el fin de evitar acumulaciones de desperdicios del local y de toda la maquinaria, así como de los expositores de productos.

Se prohíbe barrer el local en seco

Higiene personal

Fomentar prácticas de higiene personal entre el personal, como el lavado de manos frecuente, uso de uniformes limpios y uso de utensilios de cocina y guantes desechables cuando sea necesario.

Almacenamiento alimentos

Seguir prácticas seguras de almacenamiento de alimentos, separando alimentos listos para el consumo, y manteniendo temperaturas adecuadas en refrigeradores y congeladores.

Manejo seguro de alimentos

Capacitar al personal en el manejo seguro de alimentos, incluyendo la preparación y manipulación adecuada para prevenir la contaminación cruzada.

Sistemas de gestión de residuos

Disponer de un sistema adecuado para la gestión de residuos, con contenedores sellados y eliminación regular de basura y desechos.

Agua potable

Asegurarse de que el agua utilizada en la tienda sea segura para el consumo humano y cumpla con los estándares de calidad del agua.

Ventilación

Garantizar una buena ventilación para evitar la acumulación de olores y mantener un ambiente fresco y saludable.

Primeros auxilios

Se dotara a la actividad de un botiquín totalmente equipado con todo lo indispensable para primeros auxilios en pequeños accidentes que pudieran producirse

Servicios Higiénicos

Dispone de dos aseos dotados de inodoro y lavabo uno de ellos y el otro dotado de lavabo, inodoro y urinario de pared..

Se instalaran secadores de manos en los aseos (tipo Junkers ó similar) y jaboneras con jabón liquido,(tipo Soap de dosificación ó similar)

MA11

Condiciones de uso y mantenimiento

Todas las instalaciones y medios, deberán conservarse en buen estado de funcionamiento y uso.

La responsabilidad recaerá sobre la propiedad en cuanto a su mantenimiento y en el usuario en lo que se refiere a su empleo, así como a cumplir las especificaciones determinadas en la Memoria y las dictaminadas por los Organismos Oficiales competentes

Durante el ejercicio de la actividad, la empresa, deberá cumplir el reglamento de los Servicios de Prevención que desarrolla la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

MA12

Puestos de trabajo

Para el desarrollo de la actividad, inicialmente, se considera la creación de 2 puestos de trabajo

MA13

Prestaciones del local

Limitaciones de uso del edificio.

-Limitaciones de uso del edificio en su conjunto.

El local sólo podrá destinarse a los usos previstos en el proyecto.

La dedicación de alguna de sus dependencias a un uso distinto del proyectado requerirá de un proyecto de reforma y cambio de uso que será objeto de nueva licencia.

Este cambio de uso será posible siempre y cuando el nuevo destino no altere las condiciones del resto del edificio ni menos cabe las prestaciones iniciales del mismo en cuanto a estructura, instalaciones, etc.

- Limitaciones de uso de las dependencias.

Aquellas que incumplan las precauciones, prescripciones y prohibiciones de uso referidas a las dependencias del inmueble, contenidas en el Manual de Uso y Mantenimiento del edificio.

- Limitaciones de uso de las instalaciones.

Las instalaciones previstas solo podrán destinarse vinculadas al uso del edificio y con las características técnicas contenidas en el Certificado de la instalación correspondiente del instalador y la autorización del Servicio Territorial de Industria y Energía de la Junta de Castilla y León.

MA14

Cumplimiento del CTE

14.1 CTE- DB-HR. Ruidos

Para este local y la actividad pretendida, se describen las condiciones acústicas, así como las medidas correctoras de aislamiento acústico a adoptar, si proceden, considerando los niveles de emisión de las fuentes sonoras que genera la actividad durante su funcionamiento, valorando por ello su incidencia en las áreas de recepción interior y exterior, con arreglo a lo establecido en el Anexo VII y los artículos 13 y 30 de la Ley del Ruido de Castilla y León, para las actividades sujetas a licencia ambiental por sus niveles de emisión sonora y vibraciones.

Antecedentes.

La actividad anterior del local era de Disco-Pub, por lo que cuenta con todas las medidas necesarias en cuestión de aislamientos acústicos y antivibratorios, más suficientes para la nueva actividad a desarrollar en el local.

Horario de funcionamiento de la actividad:

El horario de atención al público del establecimiento será en horario diurno, desde las 8,00 h hasta las 22,00 h. Debido principalmente al trabajo efectuado y a la maquinaria instalada, se prevé un nivel de emisión de ruido bajo, local comercial con atención al público en horario diurno.

Área acústica donde se ubica el local:

El local está ubicado dentro del casco urbano, en un inmueble destinado para el uso residencial, situamos por tanto la actividad dentro del área de sensibilidad acústica Tipo 2 (*área levemente ruidosa*) según se establece en el artículo 8 de la ley 5/2009 del Ruido de Castilla y León.

*Zona de considerable sensibilidad acústica, que comprende los sectores del territorio que requieren de una protección alta contra el ruido. En ella se incluyen las zonas con predominio de los siguientes usos del suelo:
Uso residencial.
Hospedaje.*

Teniendo en cuenta que el nivel de ruidos que se produce en el interior del local, se estima es inferior a 70 dBA (conversación y maquinaria a instalar), se cumple con lo dispuesto en la ley 5/2009 de 4 de Junio de CyL, relativa al ruido y el DB de protección frente al ruido.

Los cerramientos están constituidos mediante fábrica de ladrillo cerámico de dos hojas de 30 cm. de espesor, enfoscada exteriormente y con guarnecido y enlucido de yeso por el interior, la transmisión al exterior carece de significancia.

Todos los equipos y maquinaria susceptibles de producir ruidos y vibraciones, existentes en la actividad, deberán cumplir lo establecido en la normativa sectorial que resulte de aplicación, deberán ser revisadas de forma periódica para su perfecta puesta en funcionamiento y en evitación de la producción de ruidos.

Se procederá a la colocación de asentamientos flexibles, antivibratorios, etc., separando las máquinas de los elementos estructurales.

Todos los conductos de fluidos deberán tener interpuestas juntas elásticas adecuadas en sus puntos de unión con las máquinas.

14.2 CTE-DB.SI. Seguridad en caso de incendio

Objeto

Se redacta el presente anexo con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Código Técnico de la Edificación, Documento Básico SI.

El objetivo es regular las condiciones que deben cumplir los aparatos, equipos y sistemas así como su instalación y mantenimiento,

En el dimensionamiento de salidas, pasillos, etc es de aplicación el DB-SI, consiste en reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios del local sufran daños derivados de un incendio de origen accidental, como consecuencia de las características del proyecto y acondicionamiento del local, así como de su mantenimiento y uso previsto (Artículo 11 de la Parte I de CTE).

Por ello, los elementos de protección, las diversas soluciones constructivas que se adopten y las instalaciones previstas, no podrán modificarse, ya que quedarían afectadas las exigencias básicas de seguridad en caso de incendio.

Características generales del local

Superficie de uso del local: Zona de público	81,65 m ² útil
Superficie de uso de : Zona privada	27,10 m ² útil
Número total de plantas:	1 baja
Máxima longitud de recorrido de evacuación:	<25 m.
Altura máxima de evacuación ascendente:	0 m.
Altura máxima de evacuación descendente:	0 m.
Longitud de la rampa:	0 m.
Pendiente de la rampa:	0 %
Fachada con arranque inferior accesible al público:	SI

Clasificación

La actividad que se pretende realizar en el local es la de **Café-Bar**.

SI 1. Propagación interior

Compartimentación en sectores de incendio

La compartimentación de los locales en sectores de incendios se realiza según el apartado 1 de SI-1, en la tabla 1.1 condiciones de compartimentación en sectores de incendio propagación interior, la superficie construida de todo sector de incendios no debe exceder de 2.500 m², en general.

Por lo tanto el local se considera un único sector de incendios.

1.2.- Locales y zonas de riesgo especial.

Todas las dependencias del local son de uso comercial. Careciendo de locales de riesgo especial

1.3.- Espacios ocultos. Paso de instalaciones a través de elementos de compartimentación

No existen elementos de compartimentación de incendios, por lo que no es preciso adoptar medidas que garanticen la compartimentación del edificio en espacios ocultos y en los pasos de instalaciones.

1.4- Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y e mobiliario

Los materiales de construcción y revestimientos interiores de del local serán en su mayoría piezas de arcilla cocida, pétreos, cerámicos, vidrios, morteros, hormigones y yesos, materiales de clase A1 y A1_{FL} conforme al R.D. 842/2013 sin necesidad de ensayo.

Resistencia mínima en paredes y techo EI-90, los elementos constructivos de local, fábrica de piezas cerámicas ladrillo, enfoscado exterior.

Los materiales utilizados como revestimiento o acabados superficiales, paredes, techos, conductos, etc. deben pertenecer a las clases M0 y M1

En paredes y techos afectados por divisiones (paredes de tabicón de ladrillo hueco doble y falso techo de placas de yeso laminado) Clasificación B-s3 d0

SI 2. Propagación exterior

EXIGENCIA BÁSICA SI 2: Se limitará el riesgo de propagación del incendio por el exterior, tanto por el local considerado como a otros edificios y al propio donde se ubica el local.

Los cerramientos con medianeros o colindantes deben ser al menos de EI-120.

Locales y zonas de riesgo especial.

Todas las dependencias del local son de uso comercial. Careciendo de locales de riesgo especial.

SI 3. Evacuación de ocupantes

3.1.- Compatibilidad de los elementos e evacuación

El local proyectado es de uso exclusivo comercial en planta baja de edificio destinado a viviendas.

3.2.- Cálculo de la ocupación.

Los valores de densidad de ocupación se aplicarán a la superficie a cada actividad, son los previstos en la tabla 2.1 del DB SI-3 densidad de ocupación.

Zona, tipo de actividad	Uso previsto	Sup. útil m ²	Densidad (m ² /persona)	Ocupación personas
Zona público	P. Concurrencia	81,65	1	82
Zona barra	Servicio	27,10	10	3
Aseos	P. concurrencia	18,55	3	6
Total		127,30		91

La ocupación total suma del local existente más el local objeto de ampliación es de 91 personas.

No se prevén usos atípicos que supongan una ocupación mayor que la del uso normal.

3.3.- Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación

Salidas y recorridos de evacuación

El local dispone de dos salidas de evacuación directa al exterior por fachada, la propia puerta de acceso y una salida de emergencia.

Puertas de una hoja de 0,85 m. de anchura libre, con apertura en el sentido de la evacuación.

Salidas y recorridos de evacuación

Teniendo en cuenta el tipo y uso del local (comercial), la densidad de ocupación, etc., ninguna persona tiene que salvar alturas en sentido ascendente ni descendente.

Ningún recorrido de evacuación hasta la salida tiene una longitud mayor que 25 m. en general, o mayor que 50 m cuando la ocupación sea menor de 25 personas y la salida comunique directamente con un espacio exterior seguro.

El número de salidas que establece la Norma es de una que comunica directamente con la vía pública.

SI 4. Instalaciones de protección contra incendios

4.1.- Dotación de instalaciones de protección contra incendios

Se han colocado equipos autónomos de alumbrado de emergencia. Para la evacuación del local y el acceso a las salidas, en cantidad acorde a las superficie disponible.

Extintores portátiles 21^a 113B, situados según plano, la altura de colocación no superara el 1,70 m. entre el suelo y el extremo superior.

Los extintores estarán señalizado con una placa fotoluminiscente de 210 x 210 mm., conforme a la norma UNE 23035-4.

SI 5. Intervención de los bomberos

5.1.- Condiciones de aproximación y de entrono. Condiciones de espacio de maniobra.

El emplazamiento del edificio garantiza las condiciones de aproximación y de entorno para facilitar la intervención de los bomberos.

Condiciones de los viales de aproximación a los espacios de maniobra del edificio:

Anchura libre: 12 m. > 3,50 m.

Condiciones de espacio de maniobra junto al edificio:

Anchura libre: 12,00 m. > 5,00 m.

5.2.- Accesibilidad por fachada

El local está situado en una planta baja, por lo que no es exigible disponer de huecos que permitan el acceso desde el exterior al personal de servicio de extinción de incendios.

14.3 CTE-HS. SALUBRIDAD

HS 2. Recogida y evacuación de residuos

Los residuos que se generan son los propios del desarrollo de la actividad

El local dispone de un espacio y medios para extraer los residuos generados por la actividad, de forma acorde con el sistema público de recogida, de tal manera que se facilite la adecuada separación en origen de dichos residuos, la recogida selectiva de los mismos y su posterior gestión. Ponferrada dispone de recogida centralizada con contenedores de calle.

HS 3. Calidad del aire interior

Exigencia básica

1. Los edificios dispondrán de medios para que sus recintos se puedan ventilar adecuadamente, eliminando los contaminantes que se produzcan de forma habitual durante el uso normal de los edificios, de forma que se aporte un caudal suficiente de aire exterior y se garantice la extracción y expulsión del aire viciado por los contaminantes.
2. Para limitar el riesgo de contaminación del aire interior de los edificios y del entorno exterior en fachadas y patios, la evacuación de productos de combustión de las instalaciones térmicas se producirá con carácter general por la cubierta del edificio, con independencia del tipo de combustible y del aparato que se utilice, y de acuerdo con la reglamentación específica sobre instalaciones térmicas.

En el desarrollo de la actividad, el local dispone de los medios adecuados para que sus recintos puedan ventilar adecuadamente, eliminando cualquier tipo de olor que pueda producirse durante los procesos de manipulación, de forma que se aporte un caudal suficiente de aire exterior y se garantice la extracción y expulsión del aire .

Según el RITE en su IT 1.1.4.2. Exigencias de calidad del aire interior, generalidades dice:

1. En los edificios de viviendas, a los locales habitables del interior de las mismas, los almacenes de residuos, los trasteros, los aparcamientos y garajes; y en los edificios de cualquier otro uso, a los aparcamientos y los garajes se consideran válidos los requisitos de calidad de aire interior establecidos en la Sección HS 3 del Código Técnico de la Edificación.

2. El resto de edificios dispondrá de un sistema de ventilación para el aporte del suficiente caudal de aire exterior que evite, en los distintos locales en los que se realice alguna actividad humana, la formación de elevadas concentraciones de contaminantes, de acuerdo con lo que se establece en el apartado 1.4.2.2 y siguientes. A los efectos de cumplimiento de este apartado se considera válido lo establecido en procedimiento de la UNE-EN 13.779.

IT 1.1.4.2.2. Categorías de calidad del aire interior en función del uso de los edificios.

En función del uso del edificio o local, la categoría de calidad del aire interior (IDA) que se deberá alcanzar será, como mínimo la siguiente:

IDA 1 (aire de óptima calidad): hospitales, clínicas, laboratorios y guarderías.

IDA 2 (aire de buena calidad): oficinas, residencias (locales comunes de hoteles y similares, residencias de ancianos y de estudiantes), salas de lectura, museos, salas de tribunales, aulas de enseñanza y asimilables y piscinas.

IDA 3 (aire de calidad media): edificios comerciales, cines, teatros, salones de actos, habitaciones de hoteles y similares, restaurantes, cafeterías, bares, salas de fiestas, gimnasios, locales para el deporte (salvo piscinas) y salas de ordenadores.

IDA 4 (aire de calidad baja)

En este caso para la locales comerciales le corresponde una categoría de: IDA 3

Renovación de aire.

IT 1.1.4.2.3. Caudal mínimo del aire exterior de ventilación.

1. El caudal mínimo de aire exterior de ventilación, necesario para alcanzar las categorías de calidad de aire interior que se indican en el apartado 1.4.2.2, se calculará de acuerdo con alguno de los cinco métodos.

En función del uso del local, la categoría de calidad del aire interior (IDA 3) que se deberá alcanzar será:

Utilizaremos el **Método A**, método indirecto de caudal de aire exterior por persona.

a) Se emplearán los valores de la tabla 1.4.2.1 cuando las personas tengan una actividad metabólica de alrededor 1,2 met, cuando sea baja la producción de sustancias contaminantes por fuentes diferentes del ser humano.

Categoría	dm ³ /s por persona
IDA 1	20
IDA 2	12,5
IDA 3	8
IDA 4	5

Zona comercial IDA 3.

El número de personas en la zona de público es de 91.

Por lo que el caudal de aire necesario por persona es de:

$$91 \text{ personas} \times 8 \text{ dm}^3/\text{s} = 728,0 \text{ dm}^3/\text{s} = 728,0 \text{ l/s}.$$

Según el CTE el área efectiva de las aberturas de admisión serán de $4 \times q_v$, siendo q_v el caudal de ventilación mínimo exigido en el local (l/s). Por lo que en esta caso la superficie de admisión del local será:

$$728,0 \times 4 = 2.912 \text{ cm}^2.$$

IT 1.1.4.2.4 Filtración del aire exterior mínimo de ventilación

Calidad de aire exterior

El aire exterior de ventilación se introducirá debidamente filtrado en el local.

El aire exterior de ventilación se introducirá directamente en el local a través de una canalización por el falso techo con rejillas de impulsión conectadas a un ventilador situado en fachada oculto en el falso techo y con rejilla en la calle.

El local se encuentra, en una calle de la ciudad sin concentraciones e industrias, se establece un ODA 1, aire puro que se ensucia solo temporalmente, no se consideran partículas ni contaminantes gaseosos, por lo que no se considera necesario la filtración del aire exterior.

Las clases de filtración mínimas a emplear, en función de la calidad del aire exterior (ODA) y de la calidad del aire interior (IDA) serán las que se indican en la tabla 1.4.2.5

Tabla 1.4.2.5. Clases de filtración:

	IDA 1	IDA 2	IDA 3	IDA 4
ODA1	F9	F8	F7	F6
ODA 2	F8/F9	F8	F7	F6
ODA 3	F7/F9	F6/F8	F6/F7	G4/F6
ODA 4	F7/F9	F6/F8	F6/F7	G4/F6
ODA 5	F6/GF/F9 (*)	F6/GF/F9 (*)	F6/F7	G4/F6

Se emplearán prefiltros para mantener limpios los componentes de las unidades de ventilación y tratamiento de aire, así como para alargar la vida útil de los filtros finales. Los prefiltros se instalarán en la entrada del aire exterior a la unidad de tratamiento, así como en la entrada del aire de retorno.

IT 1.1.4.2.5 Aire de extracción para ventilación de locales

En función del uso del local, el aire de extracción, se clasifica como

AE1, Bajo nivel de contaminación, exento del humo de tabaco, el aire extraído puede reutilizarse como aire de transferencia o de recirculación, aportándolo en este caso, al caudal mínimo de aire exterior.

Están incluidos en este apartado las oficinas, aulas, salas de reuniones, **locales comerciales** sin emisiones específicas, espacios de uso público, escaleras y pasillos.

El caudal de aire de extracción de locales de servicio será como mínimo de 2 dm³/s por m² de superficie en planta.

La superficie útil interior del donde se desarrolla la actividad comercial es de 108,75 m² totales. Por lo que el caudal de aire de extracción necesario por unidad de superficie es de:

$$108,75 \text{ m}^2 \times 2 \text{ dm}^3 = 217,50 \text{ dm}^3.$$

El aire de extracción se sacará directamente en el local a través de una canalización por el falso techo con rejillas de extracción conectadas a un extractor situado en fachada oculto en el falso techo y con rejilla en la calle.

El local dispone de un sistema de ventilación mecánico compuesto por Aberturas de Extracción(AE) conectadas a conductos de extracción mecánica y Aberturas de Admisión(AA) compuestas por rejillas en contacto con el exterior y con una clase de filtración del aire exterior F7.

Los aseos se consideran de uso ocasional, estando ventilados a través de las puerta de acceso desde el pasillo y mediante extractores conectados a la luz con salida a cubierta.

HS-4 SUMINISTRO DE AGUA:

Exigencia básica

1. Los edificios dispondrán de medios adecuados para suministrar al equipamiento higiénico previsto de agua apta para el consumo de forma sostenible, aportando caudales suficientes para su funcionamiento, sin alteración de las propiedades de aptitud para el consumo e impidiendo los posibles retornos que puedan contaminar la red, incorporando medios que permitan el ahorro y el control del caudal del agua.
2. Los equipos de producción de agua caliente dotados de sistemas de acumulación y los puntos terminales de utilización tendrán unas características tales que eviten el desarrollo de gérmenes patógenos.

Características de la red de suministro.

Local destinado a comercio con un solo titular/contador.

Abastecimiento directo con suministro público continuo y presión suficientes.

Caudal de suministro: 1,17 dm³/s

Presión de suministro: Según zona

El local dispone de:

- Dos aseos con lavabo e inodoro.
- Un aseo con lavabo, inodoro y dos urinarios de pared.
- Un fregadero
- Un lavavajillas industrial

Los elementos que componen la instalación de A.F. son los siguientes:

- La acometida y el contador son existentes en el edificio
- Instalación particular (llave de paso + derivaciones particulares + ramales de enlace + puntos de consumo)

Las conducciones interiores que discurren por el local serán tuberías multicapa tipo Uponor Unipipe Pert-AI-Pert, para una presión de trabajo de 20 kg/cm². Se aislarán con coquilla flexible de espuma elastomérica de 20 mm. de espesor.

Dimensionado de los tramos

El dimensionado de la red se ha realizado a partir del dimensionado de cada tramo, y para ello se partirá del circuito considerado como más desfavorable que será aquel que cuente con la mayor pérdida de presión debida tanto al rozamiento como a su altura geométrica. El dimensionado de los tramos se ha realizado de acuerdo al procedimiento siguiente:

- a) el caudal máximo de cada tramo será igual a la suma de los caudales de los puntos de consumo alimentados por el mismo de acuerdo con la tabla 2.1, DB HS 4.
- b) establecimiento de los coeficientes de simultaneidad de cada tramo de acuerdo con un criterio adecuado.
- c) determinación del caudal de cálculo en cada tramo como producto del caudal máximo por el coeficiente de simultaneidad correspondiente.
- d) elección de una velocidad de cálculo comprendida dentro de los intervalos siguientes:
 - i) tuberías metálicas: entre 0,50 y 2,00 m/s
 - ii) tuberías termoplásticos y multicapas: entre 0,50 y 3,50 m/s
- e) Obtención del diámetro correspondiente a cada tramo en función del caudal y de la velocidad.

Dimensionado de las derivaciones a cuartos húmedos y ramales de enlace.

Los ramales de enlace a los aparatos domésticos se han dimensionado conforme a lo que se establece en la tabla 4.2, DB HS 4. Los diámetros mínimos de derivaciones a los aparatos son los siguientes:

Aparato o punto de consumo	Diámetro nominal del ramal de enlace			
	Tubo de acero (")		Tubo de cobre o plástico (mm)	
	NORMA	PROYECTO	NORMA	PROYECTO
Lavabo	12		12	12
Inodoro con cisterna	12		12	12
Urinario con cisterna	12		12	12

Los diámetros de los diferentes tramos de la red de suministro se han dimensionado conforme al procedimiento establecido en el apartado 4.2, DB HS 4, adoptándose como mínimo los valores de la tabla 4.3. Los diámetros mínimos de alimentación son los siguientes:

Tramo considerado	Diámetro nominal del tubo de alimentación			
	Tubo de acero (")		Tubo de cobre o plástico (mm)	
	Norma	Proyecto	Norma	Proyecto
Alimentación a cuarto húmedo: baño,	¾		20	20
Alimentación a derivación particular: local	¾		20	32
Columna (montante o descendente)	¾		20	26

Dimensionado de la red de ACS.

Para la red de impulsión o ida de ACS se ha seguido el mismo método de cálculo que para la red de agua fría.

Dimensionado de los equipos, elementos y dispositivos de la instalación.

Se proyecta un sistema individual para producción de A.C.S. mediante un calentador eléctrico de 80 litros.

HS-5 EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES:

Exigencia básica

Los edificios dispondrán de medios adecuados para extraer las aguas residuales generadas en ellos de forma independiente o conjunta con las precipitaciones atmosféricas y con las escorrentías.

Instalación de evacuación de aguas residuales mediante arquetas y colectores enterrados, con cierres hidráulicos, desagüe por gravedad a una arqueta general situada en , que constituye el punto de conexión con la red de alcantarillado público.

Características de la red de evacuación:

La instalación comprende los desagües de los siguientes aparatos:

- Dos aseos con lavabo e inodoro.
- Un aseo con lavabo, inodoro y dos urinarios de pared.
- Un fregadero
- Un lavavajillas industrial

La red de evacuación de aguas residuales se conectarán a la red de saneamiento existente del edificio.

Dimensionado de la red de aguas pluviales:

No se considera al tratarse de un local en planta baja de un edificio existente, que dispone de toda la red de evacuación de aguas pluviales.

14.4 CTE-SUA. SEGURIDAD DE UTILIZACION

EXIGENCIA BÁSICA SUA 1: Se limitará el riesgo de que los usuarios sufran caídas, para lo cual los suelos serán adecuados para favorecer que las personas no resbalen, tropiecen o se dificulte la movilidad. Asimismo se limitará el riesgo de caídas en huecos, en cambios de nivel y en escaleras y rampas, facilitándose la limpieza de los acristalamientos exteriores en condiciones de seguridad.

Ámbito de aplicación:

Cuando un cambio de uso afecte únicamente a parte de un edificio o cuando se realice una ampliación a un edificio existente, este DB deberá aplicarse a dicha parte, y disponer cuando sea exigible según la Sección SUA 9, al menos un itinerario accesible que la comunique con la vía pública.

SUA 1 Seguridad frente al riesgo de caídas:

SUA1.1 Resbaladidad de los suelos.

Se utilizarán los siguientes pavimentos:

Localización y características del suelo	Clase
Zonas interiores secas	
Superficies con pendiente menor que el 6%	1
Superficies con pendiente mayor o igual que el 6% y escaleras	2
Zonas interiores húmedas, tales como las entradas a los edificios desde el espacio exterior, terrazas cubiertas, vestuarios, baños, aseos, cocinas, etc	
Superficies con pendiente menor que el 6%	2
Superficies con pendiente mayor o igual que el 6% y escaleras	3

SUA 1.2 Discontinuidades en el pavimento.

El suelo no presenta imperfecciones o irregularidades que supongan riesgo de caídas como consecuencias de trapiés o de tropiezos. No existen resaltos en los pavimentos de más de 6 mm. En zonas interiores destinadas a la circulación de personas el suelo no presenta perforaciones por las que pueda introducirse una esfera de 15 mm. de diámetro.

SUA 1.3 Desniveles.

No existen desniveles en el local que precisen barreras de protección.

SUA 1.4 Escaleras y rampas.

No existen desniveles en el local que precisen escaleras o rampas.

SUA 1.5. Limpieza de acristalamientos exteriores.

La limpieza de los acristalamientos exteriores se garantiza mediante la accesibilidad desde el interior y desde el exterior al tratarse de una planta baja.

SUA 2 Seguridad frente al riesgo de impacto o atrapamiento:

EXIGENCIA BÁSICA SU 2: Se limitará el riesgo de que los usuarios puedan sufrir impacto o atrapamiento con elementos fijos o practicables del local.

Con elementos fijos

NORMA	PROYECTO
-------	----------

La altura libre de paso en zonas de circulación será, como mínimo, 2100 mm en zonas de uso restringido	2.500 mm
La altura libre de paso en el resto de zonas será, como mínimo, 2200 mm	2.500 mm
En los umbrales de las puertas la altura libre será 2000 mm, como mínimo.	2002 mm
Los elementos fijos que sobresalgan de las fachadas y que estén situados sobre zonas de circulación estarán a una altura de 2200 mm, como mínimo.	cumple
En zonas de circulación, las paredes carecerán de elementos salientes que no arranquen del suelo, que vuelen más de 150 mm en la zona de altura comprendida entre 150 mm y 2200 mm medida a partir del suelo y que presenten riesgo de impacto.	NP
Se limitará el riesgo de impacto con elementos volados cuya altura sea menor que 2000 mm, tales como mesetas o tramos de escalera, de rampas, etc., disponiendo elementos fijos que restrinjan el acceso hasta ellos.	Cumple

Con elementos practicables

En pasillos cuya anchura exceda de 2,50 m, el barrido de las hojas de las puertas no debe invadir la anchura determinada en las condiciones de evacuación.	El barrido de la hoja no invade el pasillo	Cumple
En puertas de vaivén se dispondrá de uno o varios paneles que permitan percibir la aproximación de las personas entre 0,70 m y 1,50 m mínimo	Un panel por hoja a= 0,7 h= 1,50 m	Cumple

Identificación de áreas con riesgo de impacto

Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto con barrera de protección	SU1, apartado 3.2	Cumple
--	----------------------	--------

Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto sin barrera de protección	Norma: (UNE EN 12600:2003)
---	----------------------------

Diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada > 12 m	NP
Diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada 0,55 < X < 12 m	NP
Menor que 0,55 m	NP

Duchas y bañeras:

Partes vidriadas de puertas y cerramientos	Resistencia al impacto nivel 3	No precede
--	--------------------------------	------------

Impacto con elementos insuficientemente perceptibles

Grandes superficies acristaladas y puertas de vidrio que no dispongan de elementos que permitan identificarlas (excluye el interior de las viviendas)			
Señalización:	Altura inferior	850<h<1100 mm	H= 1000 mm
	Altura superior	1500<h<1700 mm	H= 1.500 mm
Travesaño situado a la altura inferior			NP
Montantes separados a ≥ 600 mm			NP

Con elementos frágiles

No se proyectan elementos frágiles con riesgo de impacto. Las superficies acristaladas situadas en las áreas con riesgo de impacto dispondrán de un acristalamiento laminado con la siguiente clasificación de prestaciones X(Y)Z según la norma UNE EN 12600:2003.

Áreas con riesgo de impacto

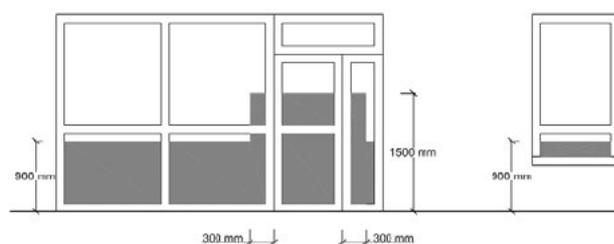


Figura 1.2 Identificación de áreas con riesgo de impacto

1. Atrapamiento

	NORMA	PROYECTO
Puerta corredera de accionamiento manual (d= distancia hasta objeto fijo más próximo)	$d \geq 200$ mm	200 mm
Los elementos de apertura y cierre automáticos dispondrán de dispositivos de protección adecuados al tipo de accionamiento y cumplirán con las especificaciones técnicas propias.		Adecuados al tipo de accionamiento

SUA 3 Seguridad frente al riesgo de aprisionamiento:

EXIGENCIA BÁSICA SUA 3: Se limitará el riesgo de que los usuarios puedan quedar accidentalmente aprisionados en recintos.

1. Aprisionamiento

En general:

	NORMA	PROYECTO
Cuando las puertas de un recinto tengan dispositivo para su bloqueo desde el interior y las personas puedan quedar accidentalmente atrapadas dentro del mismo, existirá algún sistema de desbloqueo de las puertas desde el exterior del recinto. Excepto en el caso de los baños o los aseos de viviendas, dichos recintos tendrán iluminación controlada desde su interior. En cumplimiento del R.E.B.T. el control de la iluminación se realizará desde el exterior.		Cumple
Las dimensiones y la disposición de los pequeños recintos y espacios serán adecuadas para garantizar a los posibles usuarios en sillas de ruedas la utilización de los mecanismos de apertura y cierre de las puertas y el giro en su interior, libre del espacio barrido por las puertas.		Cumple

Fuerza de apertura de las puertas de salida	≤ 140 N	Cumple
---	---------	--------

Usuarios de silla de ruedas:

	Reglamento de Accesibilidad	
Recintos de pequeña dimensión para usuarios de sillas de ruedas		
Fuerza de apertura en pequeños recintos adaptados	≤ 25 N	Cumple

SUA 4 Seguridad frente al riesgo causado por iluminación inadecuada:

EXIGENCIA BÁSICA SUA 4: Se limitará el riesgo de daños a las personas como consecuencia de una iluminación inadecuada en zonas de circulación de los edificios, tanto interiores como exteriores, incluso en caso de emergencia o de fallo del alumbrado normal.

El local dispone de un alumbrado de emergencia que, en caso de fallo del alumbrado normal, suministra la iluminación necesaria para facilitar la visibilidad a los usuarios de manera que pueden abandonar el local, evita las situaciones de pánico y permite la visión de las señales indicativas de las salidas y la situación de los equipos y medios de protección existentes.

SUA 6 Seguridad frente al riesgo de ahogamiento:

Esta exigencia básica no es de aplicación para el uso a que se destina el local.

SUA 7 Seguridad frente al riesgo de vehículos en movimiento:

Esta exigencia básica no es de aplicación para el uso a que se destina el local.

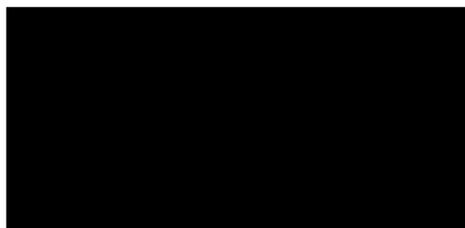
SUA 8 Seguridad frente al riesgo causado por el rayo:

Esta exigencia básica no es de aplicación al tratarse de un local situado en la planta baja de un edificio existente.

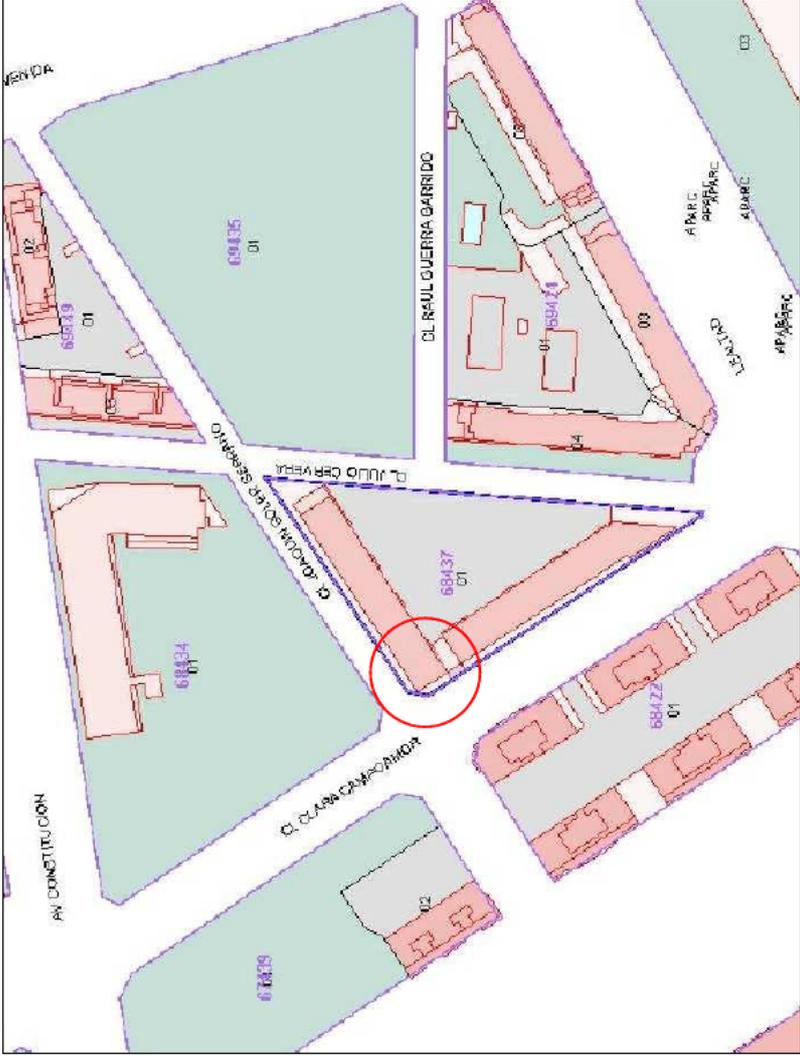
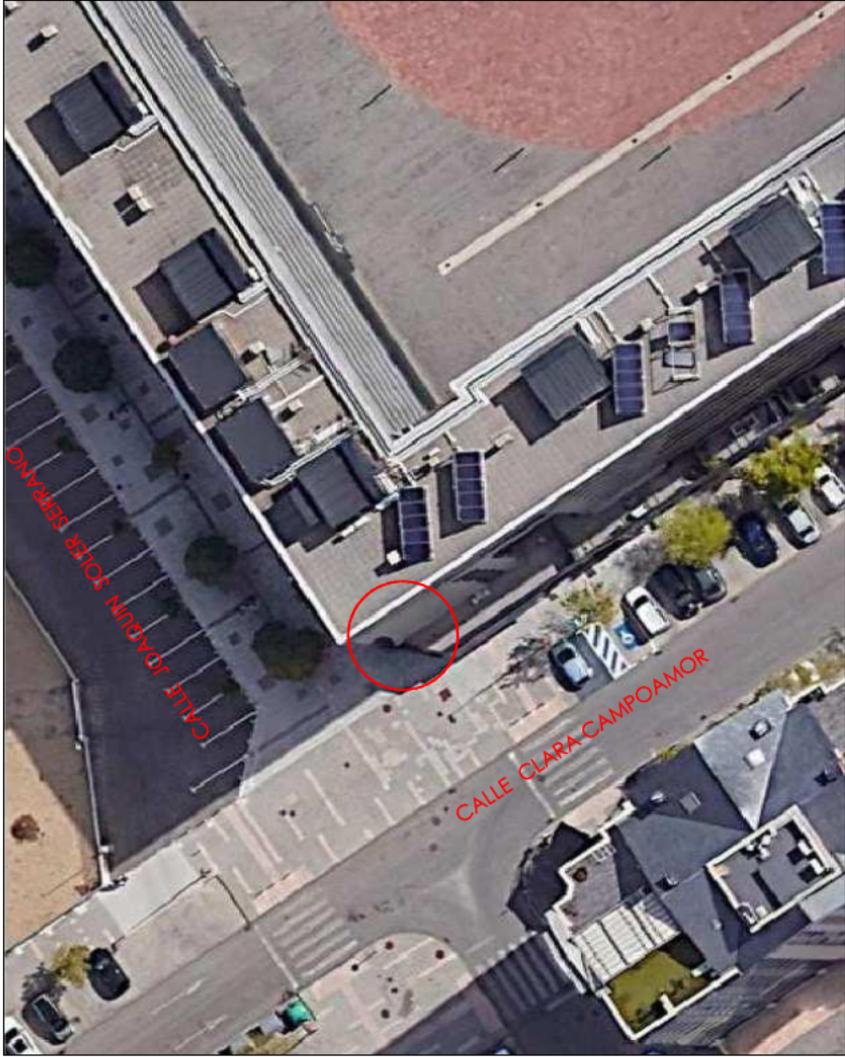
SUA 9 Accesibilidad:

La accesibilidad desde el exterior del local, está garantizada con un *itinerario accesible* que comunica la vía pública con el interior del local siendo la entrada *accesible*.

Ponferrada, Febrero 2025



Fdo.: José LUIS DIÑEIRO ALVAREZ
Arquitecto Técnico



SITUACION

CATASTRO

PROYECTO DE CAMBIO DE ACTIVIDAD LOCAL PARA CAFE - BAR C/CLARA CAMPOAMOR N° 49, LA ROSALEDA DESIGNACION DE PLANO SITUACION Y CATASTRO	LOCALIDAD PONFERRADA	FIRMA ARQUITECTO TECNICO JOSE LUIS DINEIRO ALVAREZ
	Peticionario CARNICERIA SELECTA C.B	ESCALA S/E
	N° PLANO 1	FECHA FEBRERO 2025