

PROYECTO DE LICENCIA DE OBRAS Y ACTIVIDAD

**ADECUACIÓN DE LOCAL PARA RESTAURANTE DE SERVICIO RÁPIDO**

**McDONALD's**

**C/ Belchite, 2 – 26003 – LOGROÑO – ( LA RIOJA )**

---

PROYECTO BÁSICO Y EJECUTIVO

DOCUMENTO DE LICENCIA de OBRAS y de ACTIVIDAD

---

**ABRIL de 2026**



<b>Expediente:</b> 26-00425-500
<b>Documento:</b> 26-0001655-037-06515
<b>Página:</b> { 1 / 25 }
<b>Arquitecto/s:</b> S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:

## CONTENIDO DEL PROYECTO

0.	CONTENIDO DEL PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN	03
1.	MEMORIA DESCRIPTIVA. MEMORIA DE ACTIVIDADES	04
1.1	AGENTES INTERVINIENTES DEL PROYECTO	05
1.2	INFORMACIÓN PREVIA. ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA	05
1.3	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	13
1.3.5.	MEMORIA DE ACTIVIDADES	17
1.4	PRESTACIONES DEL EDIFICIO. JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CTE	24
2.	MEMORIA CONSTRUCTIVA	47
2.1	TRABAJOS PREVIOS	47
2.2	SISTEMA ESTRUCTURAL	47
2.3	SISTEMA ENVOLVENTE Y DE ACABADOS EXTERIORES	47
2.4	SISTEMA DE COMPARTIMENTACIÓN	48
2.5	SISTEMA DE ACABADOS INTERIORES Y EXTERIORES	52
2.6	SISTEMA DE ACONDICIONAMIENTO, INSTALACIONES Y SERVICIOS	53
2.7	EQUIPAMIENTO	54
3.	NORMATIVA DE APLICACIÓN	55
3.1	NORMATIVA APLICABLE	55
4.	DOCUMENTACIÓN GRÁFICA. PLANOS	59
5.	MEDICIONES Y PRESUPUESTO	60
5.1	MEDICIONES	60
5.2	PRESUPUESTO	61
6.	PLIEGO DE CONDICIONES	63
7.	ESTUDIO DE SEGURIDAD Y SALUD	64
8.	OTROS DOCUMENTOS	65
8.1	MEMORIA DE LAS INSTALACIONES	65
8.2	ESTUDIO GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA CONSTRUCCIÓN	66
8.3	PLAN DE CONTROL DE CALIDAD	67
8.4	MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO	68



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{2 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

## 0. CONTENIDO DEL PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN

---

### 1.- MEMORIA DESCRIPTIVA.

#### 1.3.5 MEMORIA DE ACTIVIDADES.

#### 1.4 JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CTE

### 2.- MEMORIA CONSTRUCTIVA

### 3.- NORMATIVA DE APLICACIÓN

### 4.- DOCUMENTACIÓN GRÁFICA. PLANOS

### 5.- MEDICIONES Y PRESUPUESTO

### 6.- PLIEGO DE CONDICIONES

### 7.- ESTUDIO DE SEGURIDAD Y SALUD

### 8.- OTROS DOCUMENTOS



<b>Expediente:</b> 26-00425-500
<b>Documento:</b> 26-0001655-037-06515
<b>Página:</b> { 3 / 25 }
<b>Arquitecto/s:</b> S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:
.....

1. MEMORIA DESCRIPTIVA

---



<b>Expediente:</b> 26-00425-500
<b>Documento:</b> 26-0001655-037-06515
<b>Página:</b> { 4 / 25 }
<b>Arquitecto/s:</b> S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:
.....

## 1.1 AGENTES INTERVINIENTES DEL PROYECTO

### 1.1.1. PROMOTOR

El promotor del presente proyecto es Restaurantes McDonald's, S.A.U., con NIF núm. A-28.586.097; representado por Jose Gabriel Rodríguez Moreno con DNI 53391646 K.

### 1.1.2. AUTOR DEL PROYECTO

El autor del presente proyecto es Josep Llobet Bach, arquitecto colegiado con núm. 22235/6 del Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya y con DNI núm. 39.035.828-K, en representación de PB2 PROYECTE, S.L.P., con CIF núm. B-58.992.454, domicilio en la calle Turull, núm. 15, 08202 de Sabadell, con teléfono 93.745.07.80 y correo electrónico [lgarcia@pb2.info](mailto:lgarcia@pb2.info).

### 1.1.3. DIRECTOR DE OBRA

El Director de Obra será Josep Llobet Bach, arquitecto colegiado con núm. 22235/6 del Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya y con DNI núm. 39035828-K.

## 1.2 INFORMACIÓN PREVIA. ANTECEDENTES Y CONDICIONANTES DE PARTIDA.

### 1.2.1. OBJETO DEL ENCARGO

El objeto del presente proyecto es el de definir las características generales de la actuación para la adecuación de un local situado en planta baja de la calle Belchite, núm.2 , C.P. 26003, Logroño ( La Rioja ) destinado a restaurante de servicio rápido.

### 1.2.2. PROGRAMA DE NECESIDADES

La operativa del sistema de restauración, sucintamente descrita, es la siguiente:

Las materias primas, suministradas periódicamente, acceden por planta baja y hacen su recorrido a los diferentes espacios donde se almacenan (congelador, frigorífico o almacén de producto seco).

La preparación del menú se realiza en la cocina utilizando planchas, tostadoras y freidoras eléctricas de concepción alta tecnificada. La cocina será parcialmente visible desde el restaurante y estará separada de éste mediante un mostrador mampara que garantiza las óptimas condiciones sanitarias.

Los clientes hacen su pedido en este mostrador. Se les sirve en una bandeja que transporta el mismo cliente hasta su plaza de restaurante. Una vez la comida ha sido consumida, los restos son depositados en unos muebles dispuestos a este efecto en unas bolsas de plástico que, posteriormente, son trasladadas por el personal hasta el recinto de basuras, situado en planta



Expediente:	26-003-500
Documento:	26-003-500-065
Página:	(5 / 25)
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:

Las características ambientales del sistema preconizan facilidad de limpieza, ausencia de olores, calidad de materiales, seguridad y luminosidad como imperativos del diseño.

### 1.2.3. DATOS DEL EMPLAZAMIENTO

El local está situado en la planta baja de un edificio de viviendas situado en la calle Belchite, nº 2 – 26003 – Logroño ( La Rioja )

Los accesos principales al local se realizan desde la calle Belchite y la Avda. Solidaridad y como acceso de servicios desde la calle Galicia.

El edificio de viviendas donde se ubica el local se compone de planta baja como uso comercial, planta primera destinada a uso de oficinas, y 7 plantas piso destinadas a uso residencial. La finca carece de planta sótano.

En cuanto a los **servicios urbanos**, el local cuenta con todos los servicios urbanos.

### IMÁGENES DEL LOCAL : ESTADO ACTUAL

#### IMÁGENES EXTERIORES



Vista de la fachada del local en Calle Belchite

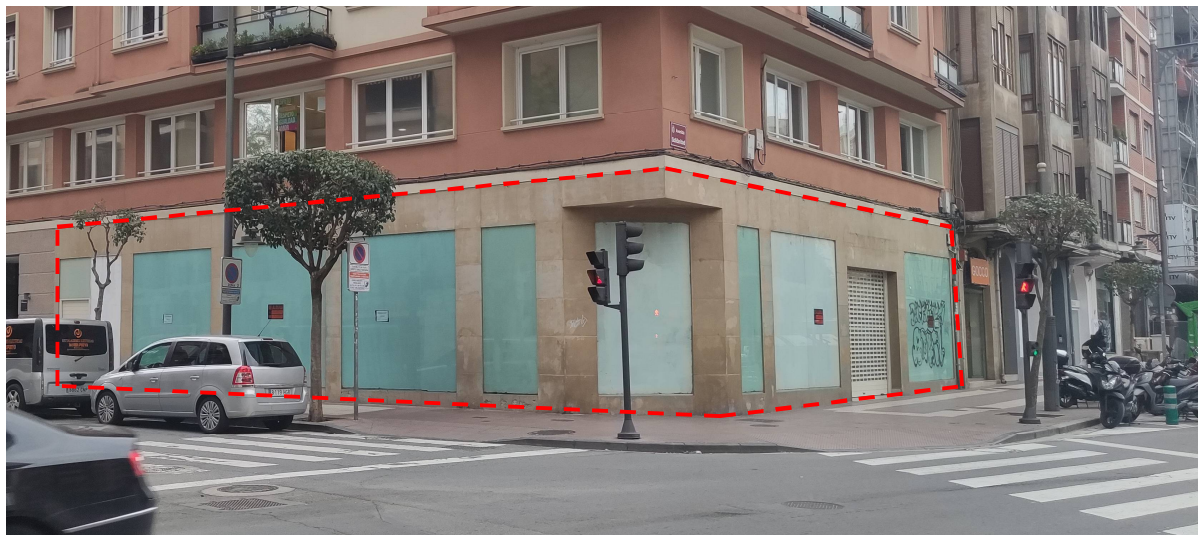


Vista de la fachada del local en Calle Belchite  
con Avda. Solidaridad



Expediente: 26-00425-500  
Documento: 26-0001655-037-06515  
Página: (6 / 25)  
Arquitecto/s:  
S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:





Vista de la fachada del local en Calle Belchite con Avda. Solidaridad



Vista de la fachada del local en Calle Galicia

IMÁGENES INTERIORES DEL LOCAL : ESTADO ACTUAL



Vista interior del local estado actual



Vista interior del local estado actual



Expediente: 26-00425-500  
Documento: 26-0001655-037-06515  
Página: (8 / 25)  
Arquitecto/s:  
S00132 PB2PROJEC.TE, S.L.P.:



#### 1.2.4. CONDICIONANTES URBANÍSTICOS

##### **Clasificación y calificación del suelo :**

Suelo Urbano Consolidado calificado como uso privado de vivienda del Plan General de Ordenación Urbana de Logroño, aprobado definitivamente en el año 1985.



**Uso dominante :** Vivienda ( Art. 1.2.22 PGOU )

**Uso de restaurante :** El uso de restaurante se encuadra dentro del epígrafe 1 ( restaurantes ) apartado C ( establecimientos públicos ) del uso de Espectáculos públicos, culturales e instalaciones turístico-recreativas, regulado en el artículo 2.2.36 del Plan General de Ordenación Urbana de Logroño de 1985. La tabla del artículo 2.2.43 del PGOU regula la coexistencia de los usos con el dominante residencial.

El uso de establecimientos públicos (C1) es un uso compatible con el residencial en situación A (cuerpo constructivo independiente) y en situación D (planta baja y entresuelo) siempre que cumpla el régimen de distancias previsto en los artículos 2.2.37 y 2.2.38 del PGOU.

**Uso comercial :** El uso comercial según la operativa de MCDONALD'S se incluye dentro del uso de locales comerciales y tiendas, categoría A1 (comercio detallista tradicional hasta 200 m2 de superficie útil) del artículo 2.2.25 del Plan General de Ordenación Urbana de Logroño de 1985. La tabla del artículo 2.2.43 del PGOU regula la coexistencia de los usos con el uso dominante residencial. El uso detallista tradicional (categoría A1) es un uso compatible con el residencial en situación A (cuerpo constructivo independiente) y en situación D (planta baja y entresuelo) La entreplanta debe tener su entrada a través de una planta baja, con la que estará obligatoriamente unida. La superficie útil de la actividad no deberá ser mayor en la entreplanta que en la planta baja.

**Régimen de distancias:** El artículo 2.2.38 del PGOU establece unas condiciones específicas relativas a las distancias entre establecimientos y actividades. Los establecimientos se clasifican en: Grupo 1: Cafés y Bares (C.2), Cafeterías, Choclos, Degustaciones de café, (C.3), Tabernas y Bodegones, Mesones (C.4), Bares especiales categorías A y B (D.1) Whiskerías (D.2), Clubs (D.3), Bares americanos (D.4), Pubs (D.5), Salas de fiesta con espectáculos o pases de atracciones, Tablaos, Cafés cantantes, Cafés- concierto (E.2); Grupo 2: Salas de bingo, Casinos o Salas de juego (E.3); Grupo 3: Establecimientos de máquinas recreativas tipo "A" según la Ley del Juego (E.4) Se establecen entre ellos las siguientes distancias mínimas:



Expediente:	26-00425-5007
Documento:	26-0001655-02
Página:	(9 / 25)
Arquitecto:	S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.

Establecimientos del Grupo 1:	100 m. respecto a otro del grupo 1
Establecimientos del Grupo 2:	75 m. respecto a otro del grupo 2
Establecimientos del grupo 3:	75 m. respecto a otro del grupo 3

No obstante, el artículo 2.2.38 dice que no están sujetos a normativa de distancias: a) Restaurantes, Sociedades gastronómicas y Merenderos; b) Los Cafés, Bares, Cafeterías, Chocolaterías, Degustaciones de café Tabernas, Bodegones y Mesones con un horario comprendido entre las 7:00 y las 0:00 horas (de lunes a viernes) y entre las 8:30 y las 0:00 horas (sábados, domingos y festivos) c) Los establecimientos situados en el interior de centros comerciales, complejos multiuso y centros cívico comerciales. Se entienden como restaurantes los establecimientos públicos dedicados a la elaboración y consumo de comidas que cuentan con cocina y mesas para los clientes. Se consideran bares todos aquellos establecimientos que conlleven la expedición y consumo de bebidas, siendo relevante a estos efectos la existencia de barra o mostrador accesible a los clientes. Se asimilan por tanto al concepto “restaurante” las hamburgueserías, pizzerías y otras modalidades de expedición de comidas.

La implantación no queda sujeta al cumplimiento de las distancias o a restricciones horarias al ser la actividad como RESTAURANTE que no dispone de barra.

**Zonas saturadas:** El 6 de junio de 2024 el Ayuntamiento de Logroño aprobó definitivamente la declaración de Zonas de Protección Acústica Especial de la ciudad de Logroño y sus planes zonales específicos. Se declararon dos zonas: la zona 1 (Centro) y la zona 2 (Ciudad de Victoria) que, aunque se encuentran próximas al nº 2 de la calle Belchite, NO le afectan.



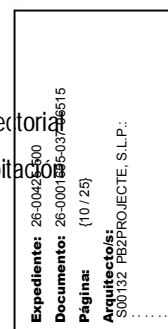
### Parámetros Básicos Urbanísticos

Los parámetros básicos urbanísticos para locales comerciales establece una serie de requisitos para los locales destinados a ..... este uso que se cumplirán en el presente proyecto:

Altura libre mínima: En establecimientos de pública concurrencia la altura mínima libre se establece en 2,50 m. Sin embargo, la guía de tramitación de licencias dice que la altura libre mínima será de 2,60 m. (Art. 3.2.2 P El proyecto CUMPLE con este parámetro.

Todo definido en los planos A05 de arquitectura y D04 de falsos techos.

Iluminación y ventilación : La iluminación y ventilación deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa general aplicable (Habitabilidad, Código Técnico de la Edificación, etc.) Si no existe normativa sectorial específica, se exigirá lo siguiente: a) Superficie de iluminación mínima: 10% de la superficie en planta de la habitación.



o local; b) Superficie de ventilación mínima: 3,33% de la superficie en planta de la habitación o local. Se prohíbe la colocación de rejillas de ventilación en espacios de tránsito público, sea peatonal o rodado, o donde pueden interferir con servicios públicos existentes o previstos (Art. 2.4.5 PGOU).

El proyecto CUMPLE con este parámetro.

- La cocina contará en todo caso **extracción forzada de humos y vahos**. CUMPLE
- Estarán dotados de acometidas para servicios e **instalaciones mínimos** de agua, aguas pluviales y fecales, electricidad y telecomunicaciones. CUMPLE
- Los **suelos, techos y paredes** de los espacios públicos o a la estancia continuada de personas contarán con un revestimiento acabado.
- En **cocinas y cuartos de aseo**, el revestimiento, será impermeable y lavable, de forma intensa y habitual, e suelos y paredes.
- Dotación de aseos : Se dispondrán aseos independientes para señoras y caballeros, que consten como mínimo de lavabo e inodoro para señoras y lavabo, inodoro y urinario para caballeros. En todo caso los servicios no podrán comunicar directamente con el resto del local, debiéndose interponer un vestíbulo de aislamiento, con un mínimo de 1 m por 1,50 m. Si hay aseos independientes para cada sexo, cada aseo contará con su propio vestíbulo, pudiéndose instalar en ellos el lavabo. Siempre que sea exigible la existencia de aseos o vestuarios existirá al menos un aseo accesible por cada 10 unidades o fracción de inodoros instalados, pudiendo ser de uso compartido para ambos sexos (Art. 2.2.37 PGOU y art. 33 Ordenanza Accesibilidad)

El presente proyecto CUMPLE con estas condiciones.

- Los **cuartos de aseo** dispondrán de toallas de papel desechable o seca manos de aire caliente, y, de dosificador de jabón.

## Instalaciones

Evacuación de humos y gases: Las chimeneas recogerán los humos o gases procedentes de uno o más conductos de evacuación para su expulsión al exterior, no debiendo acometer simultáneamente a la misma chimenea humos o gases procedentes de tipos distintos de combustibles. Se situarán preferentemente agrupadas en núcleos y de manera que su salida al exterior quede lo más cerca posible del punto más alto de la cubierta. La salida exterior debe prolongarse 0,40 m. por encima de la cumbrera o por encima de cualquier construcción situada a menos de 10 m. Su altura libre será como máximo de 3 m. En cubiertas planas o con ligera pendiente deberá prolongarse 1,10 m. por encima de su punto de arranque. Si se trata de edificio colindante con otro de mayor altura, las chimeneas han de resolverse preferentemente adosándose a la medianera superando la cubierta del edificio más alto. En caso contrario, deberán alejarse lo máximo posible, cumpliendo siempre las condiciones del punto anterior. Las chimeneas en la que exista riesgo de emisión de pavesas, cenizas, etc. como asadores, merenderos, restaurantes, calderas de biomasa... contarán con las siguientes medidas adicionales: a) Tendrán el aislamiento térmico adecuado;

b) Para evitar su incidencia en el vecindario, no debe haber ninguna ventana, puerta o terraza utilizable en la proyección vertical de un círculo de 3,00 m de radio trazado desde la salida de humos. Se excluyen los huecos de uso esporádico, como ventanas de trasteros, accesos de mantenimiento, etc. Los equipos de depuración de humos, gases y olores, conectados de forma directa al exterior,



Expediente:	26-00065-500
Documento:	26-000655-5-0655
Página:	{11 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJEC.TE, S.L.P.:

y estanca con el sistema de extracción, deberán disponer del propio sistema de depuración junto al de ventilación del aire purificado. Todo ello conforme al Código Técnico y al Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios. Los equipos de depuración utilizados responderán a una tecnología que no requiera renovación de filtros o cualquier otro sistema que garantice las mismas prestaciones. La salida exterior del aire depurado o purificado se situará a partir de la altura de 3 m. contada desde la rasante de la calle correspondiente con la salida y enrasada en fachada (Art. 2.4.6 PGOU)

El proyecto CUMPLE con estos parámetros.

Dimensiones mínimas de los locales: En los establecimientos públicos se deberán cumplir las siguientes dimensiones mínimas:

a) Superficie de la zona destinada al público: 10 m<sup>2</sup> (no computando los espacios en los que no pueda inscribirse un círculo de 1,20 m); (Art. 2.2.37 PGOU)

El proyecto CUMPLE con estos parámetros.

### Ruidos

Decreto 29/2018, de 20 de septiembre, por el que se aprueba el reglamento de desarrollo del Título I, Intervención Administrativa, de la Ley 6/2017 de Protección de Medio Ambiente de La Rioja (autonómico); Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido y Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas (estatales) Además, la Ordenanza de protección del medio ambiente contra la emisión de ruidos y vibraciones en la ciudad de Logroño, aprobada el 3 de noviembre de 2005.

El proyecto CUMPLE con estos parámetros.

Se realizará una medición acústica por parte de AUDIOTEC empresa especializada.

### Accesibilidad

Ley 1/2023, de 31 de enero, de accesibilidad universal de La Rioja



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{12 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:

## 1.3 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

### 1.3.1.- DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO

El proyecto consiste en la adecuación de un local para albergar un restaurante de servicio rápido McDonald's. El local con superficie construida total según planos de 413.60 m<sup>2</sup> y superficie útil de 376.15 m<sup>2</sup>

El ámbito de proyecto en planta baja abarca lo definido en los plano A01 SITUACIÓN - EMPLAZAMIENTO, A02 PLANTA : ESTADO ACTUAL y A04 PLANTA : ESTADO DERRIBO - OBRA NUEVA, siendo la superficie total a reformar el total de superficie útil del local de 376.15 m<sup>2</sup>

La actividad principal se realizará en el interior del local destinado a restaurante de servicio rápido, que albergará una zona de pública concurrencia (salón y aseos) y una zona de accesos restringido (cocina, almacenes, sala de personal, vestuarios y zonas técnicas).

El restaurante contará con un aforo total de 99 personas.

### 1.3.2.- PROGRAMA DE NECESIDADES

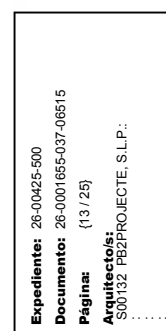
Como se ha descrito anteriormente, la actividad se desarrollará en un local situado en planta baja destinado a restaurante de servicio rápido.

La actividad prevista a desarrollar es la de prestación al público de un servicio de comidas y bebidas con el sistema operativo propio de McDonald's. Este servicio incluye la consumición en el propio establecimiento, en actividad clasificada de restaurante.

La operativa del sistema de restauración, sucintamente descrita, es la siguiente:

- Las materias primas, suministradas periódicamente, son almacenadas: las no perecederas en un almacén sin refrigerar y las perecederas en refrigerador y congelador. La preparación del menú se realiza en la cocina utilizando planchas, tostadoras y freidoras eléctricas de concepción altamente tecnificada. La cocina es visible desde el restaurante y está separada de éste mediante un mostrador.
- Los clientes hacen su pedido en este mostrador. Se les sirve en una bandeja que transporta el mismo cliente hasta su plaza de restaurante, aunque es posible el servicio a mesa. Una vez la comida ha sido consumida, los restos son depositados en unos muebles dispuestos a este efecto en unas bolsas de plástico que, posteriormente, son trasladadas..... por el personal hasta una empalizada exterior, donde son compactadas con objeto de reducir su volumen.

Las características ambientales del sistema preconizan facilidad de limpieza, ausencia de olores, calidad de materiales, seguridad y luminosidad como imperativos del diseño.





### 1.3.3.- RELACIÓN DE SUPERFICIES ÚTILES Y CONSTRUIDAS DEL PROYECTO

	PÚBLICO	RESTRINGIDO	TOTAL ÚTIL
<b>PLANTA BAJA</b>			
Salón	138.00		
Atención al público		8.30	
Cocina		78.00	
Manager		4.75	
Reciclaje Basuras 1		4.45	
Reciclaje Basuras 2		2.30	
CE		1.00	
Rack		3.90	
Paso 1		7.50	
Paso 2		16.80	
Paso 3	4.00		
Aseos masculinos	5.70		
Anteaseo	3.25		
Aseos femeninos	5.40		
Aseo adaptado	5.35		
Zona de Lavado		12.35	
Almacén producto seco		7.20	
Zonas bebidas		10.00	
Almacén Frigorífico		8.10	
Almacén Congelador		14.75	
CO2		1.10	
Sala máquinas		15.45	
Sala personal		8.00	
Vestuarios		10.50	
<b>TOTAL</b>	<b>161.70</b>	<b>214.45</b>	

**TOTAL SUPERFICIE ÚTIL**

376.15



La superficie útil total del proyecto es de **376.15 m²**

La superficie construida total del proyecto es de **413.60 m²**

Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{14 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

### 1.3.4.- DESCRIPCIÓN DE LAS OBRAS A REALIZAR

Las obras a realizar en el local objeto de este proyecto son, primeramente:

- el derribo y retirada de las divisiones que separan los diferentes espacios actuales.
- la retirada del pavimento y la chapa según condiciones técnicas necesarias para su correcta ejecución.
- retirada de todos los cerramientos exteriores, tanto vidrieras fijas como actuales puertas de accesos al local.
- Desmontaje y retirada de todas las preexistencias de instalaciones de climatización.
- Desmontaje y retirada de todos los forrados de paredes y falsos techos existentes.

#### Sistema envolvente y acabados exteriores

##### a) Suelo

Se retirará todo el pavimento existente actual, y se ejecutará un nuevo pavimento, formado por una capa de grava de unos 8 cm que estará en contacto con el terreno, se colocará una lámina butílica impermeabilizante, una solera de hormigón armado de unos 15 cm de espesor, mortero de agarre y el pavimento definitivo, que variará en función de la zona donde se desarrolla el proyecto.

##### b) Fachadas

El tratamiento de la fachada que afecta al local según el proyecto queda reflejado en el plano A06 Alzados y Secciones Proyecto.

#### Sistema de compartimentación

Las nuevas divisiones interiores se resolverán a partir de tabiquería de panel yeso sobre bastidor metálico tipo 'pladur' o similar.

En referencia a la protección contra la humedad, se garantiza su cumplimiento mediante el uso de paneles especialmente tratados para este fin en las zonas expuestas, según especificaciones a entregar por el fabricante, del tipo 'pladur waterproof' o similar.

En relación con la seguridad en caso de incendio, las zonas de riesgo y las delimitaciones de sectores de incendios se formarán con paneles especialmente tratados a tal fin, según especificaciones a entregar por el fabricante, del tipo 'pladur foc' o similar.

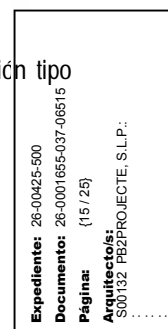
Las puertas serán EI-90 o EI2-45-C5 donde sea requerido según planos D03.

Por lo que respecta a la seguridad de utilización, será el que determina el propio sistema constructivo.

En relación a la normativa acústica, y para cumplir con la Ordenanza Municipal sobre niveles sonoros de Logroño, se realizará un informe de las mediciones tomadas una vez finalizada la obra realizado por AUDIOTEC (ingeniería acústica) en tanto que tiene que cumplir con dichos requerimientos definidos en la Ordenanza reguladora de la Actuación Municipal frente a la Contaminación Acústica por Ruido y Vibraciones.

#### Sistema de acabados interiores

Los revestimientos verticales se resolverán con acabados cerámicos o con tablero laminado de resinas a alta presión tipo 'Resopal' o similar, colocado sobre rastreles, de 12 mm de espesor.



Los pavimentos se resolverán con acabados cerámicos y sintéticos en función de la zona, queda definido en el presente Proyecto Básico y de Ejecución.

Los falsos techos serán continuos o registrables, según necesidades de cada zona y cumplirán con las exigencias de protección a la humedad, seguridad en caso de incendio, utilización y están definidos en el presente Proyecto Básico y de Ejecución.

#### Sistema de acondicionamiento, instalaciones y servicios

##### **a) Evacuación de agua**

La conexión del saneamiento es existente y es a la red municipal, aunque será la empresa responsable de la ejecución de dicha conexión la que determinará la ubicación exacta y el estado de la red actual del local.

La conexión de los nuevos bajantes será ir a buscar los existentes del edificio previo reconocimiento y aprobación según visita i calas realizadas en el local previo al proyecto.

##### **b) Abastecimiento de agua**

El local tiene abastecimiento de agua corriente, así que el presente Proyecto Básico y de Ejecución definirá las características necesarias para un correcto funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en el DB HS 4 del CTE.

##### **c) Suministro eléctrico**

El local tendrá la potencia necesaria para el correcto funcionamiento y se definirán las características y las exigencias derivadas del mismo en este Proyecto Básico y Ejecutivo.

##### **d) Climatización y ventilación**

Las exigencias del sistema de climatización y ventilación se determinan en el presente Proyecto Básico y de Ejecución.

##### **e) Telefonía y telecomunicaciones**

Las exigencias de conexión telefónica y de telecomunicación se determinan en el presente Proyecto Básico y de Ejecución.

##### **f) Instalaciones de protección contra incendios**

Según se recoge en los planos I01b y I02 PCI el local cuenta con:

- Extintores de polvo químico seco polivalente, de eficacia 21<sup>a</sup>-113B, y extintores de CO<sub>2</sub>.
- Sistema de extinción de campana automático.
- Pulsadores
- Detectores ópticos de humos y detectores termovelocimétricos.
- Sirena óptico-acústica.
- Alumbrado de emergencia 1x18 W incluido el equipo de emergencia, incorporado en la luminaria empotrar fluorescente 3x18 W.
- Sistema de extinción automático en cocina Ansul.



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{16 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

#### g) Recogida de residuos

El local dispone de dos recintos especialmente diseñados, para la separación, recogida y reciclaje de residuos, su selección y posterior gestión, acorde con el sistema público de recogida.

Están situados cerca de las zonas de trabajo.

El recinto estará revestido con tablero laminado de resinas a alta presión tipo 'Resopal' o similar, de fácil limpieza. Contará con un punto de agua, un sumidero anti mudo, un punto de luz y ventilación mecánica.

### 1.3.5 MEMORIA DE ACTIVIDADES

#### PROGRAMA DE NECESIDADES

La operativa del sistema de restauración es la siguiente:

- Las materias primas, suministradas periódicamente, son almacenadas, las perecederas en un almacén sin refrigerar, otras perecederas en refrigerador y congelador el resto.
- La preparación del menú se realiza en la cocina utilizando planchas, tostadoras y freidoras eléctricas de concepción altamente tecnificada. La cocina será parcialmente visible desde el restaurante y estará separada de éste mediante un mostrador.
- Los clientes hacen su pedido en este mostrador. Se les sirve en una bandeja que transporta el mismo cliente hasta su plaza de restaurante. Una vez la comida ha sido consumida, los restos son depositados en unos muebles dispuestos a este efecto en unas bolsas de plástico que, posteriormente, son trasladadas por el personal hasta el cuarto de basuras, donde son compactadas con objeto de reducir su volumen y posteriormente ser trasladadas al sistema de recogida del propio municipio.

Las características ambientales del sistema preconizan facilidad de limpieza, ausencia de olores, calidad de materiales, seguridad y luminosidad como imperativos del diseño.

La actividad estará asistida por diez personas, que se encargaran de elaborar los productos y atender a los clientes, preparando los alimentos y bebidas, y realizando las labores propias de este tipo de actividad, de cara a mantener la limpieza y el servicio que corresponde a esta clase de establecimientos.

El horario de funcionamiento del restaurante de apertura al público se establece dentro de la franja de entre las 8h y la 1h, con un máximo de 15 horas de apertura al público, acogiéndose a lo marcado por la normativa vigente y adaptándolo al día de la semana y época del año según las necesidades.

La actividad no se puede considera como de fabricación, por lo que no existe el concepto de materias primas como tales. no obstante, para el normal desarrollo de la actividad se realizará el consumo de los diversos productos que se sirven en la restauración, bebidas, refrescos, café, infusiones, batidos y cerveza, alimentos para la elaboración de los distintos platos, ensaladas y bocadillos, tales como panecillos, patatas para freír, hamburguesas, lechugas, tomates, huevos, salsas, pepinillos, etc... Y el material de menaje, vasos, servilletas, cubiertos, etc... de papel o de plástico reciclable.

El stock medio será relativamente variable dado que el almacenamiento aumentará o disminuirá en función de los pedidos efectuados y recibidos según las necesidades puntuales que requiera la actividad, disponiéndose para su conservación de cámaras de frío y congelación.

El local y la actividad que en él se desarrolla cumplirán con la reglamentación Técnico-sanitaria respecto a la acumulación de comercio de tipo de productos que ellos se comercializan.



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{17 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJEC.TE, S.L.P.:

El agua utilizada será potable y procedente de la red municipal. Las aguas residuales se canalizarán y evacuarán de forma separativa, pluviales y residuales, que se conducirán a la red de saneamiento municipal. Toda evacuación de aguas residuales procedentes de la elaboración de comidas o limpieza serán tratada antes de su vertido mediante separadores de grasa y los residuos serán evacuados por empresa homologada para la recogida de este tipo de residuos.

Los residuos sólidos generados se guardarán según el tipo de contenedores diferenciados. La empresa municipal se encargará de su recogida.

## TRATAMIENTO DE RESIDUOS Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

### VERTIDO DE AGUAS

Como ya se explica en la memoria de instalaciones, la red de saneamiento permitirá evacuar las aguas residuales generadas en las cámaras higiénicas y vestuarios (lavabos e inodoros), en la cocina (lavamanos, fregaderos, lavavajillas, cervecero, lavadora y sumideros varios), en las unidades de climatización (condensados), en los colectores de agua fría y caliente sanitaria (vaciados), así como la sala técnica donde se ubica el depósito de ACS (vaciados de los equipos de acumulación, descalcificación y filtraje).

Así, en la zona de lavado de cocina (fregadero y lavavajillas), se dispondrá de un sistema de separación de grasas y aceites para evitar verter dichos contaminantes a la red pública, el cual será recogido periódicamente por una empresa homologada.

### RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos propios de la actividad serán los siguientes:

- **Cartones y papeles.** Procedentes de los envases y envoltorios de las distintas materias primas, serán compactadas en bolsas y almacenadas en el cuarto de basuras del local para posteriormente llevarse al local exterior donde se reciclarán convenientemente para su posterior recogida por el Servicio Municipal.
- **Desperdicios o restos de comida.** Se irán apilando en los contenedores de basura existentes en el cuarto de basuras del local, los cuales serán almacenados posteriormente en contenedores estancos de plástico lavables, trasladándose cuando estén llenos a los contenedores destinados a ello dentro del centro comercial, para su posterior recogida por el Servicio Municipal de Recogida de Basuras.

El cuarto de basuras dispone de ventilación para la eliminación de olores y humos en caso de incendio, así como detector óptico y rociador automático. Además, dispone de sumidero, toma de agua y paredes y suelos lavables.

Para garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles, la recogida de los vertidos sólidos se realizará diariamente y en horarios adecuados.

### CLASIFICACIÓN LER DE RESIDUOS DE LA ACTIVIDAD

Los residuos generados por la actividad se encuentran clasificados dentro de la lista Europea de Residuos (LER) y se incluyen en los capítulos referentes a los siguientes códigos:

- **CÓDIGO 15.** Residuos de envases; absorbentes, trapos de limpieza, materiales de filtración y ropas de protección especificados en otra categoría
- **CÓDIGO 20.** Residuos municipales (residuos domésticos y residuos asimilables procedentes de los comercios, industrias e instituciones), incluidas las fracciones recogidas selectivamente



LISTA EUROPEA DE RESIDUOS (LER)	
CÓDIGO	CAPÍTULO DE LA LISTA DE RESIDUOS

Expediente:	26-10425-P00
Documento:	26-1001655-037-06515
Página:	{18 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:



01	Residuos de la prospección, extracción de minas y canteras y tratamientos físicos y químicos de minerales.
02	Residuos de la agricultura, horticultura, acuicultura, silvicultura, caza y pesca; residuos de la preparación y elaboración de alimentos.
03	Residuos de la transformación de la madera y de la producción de tableros y muebles, pasta de papel, papel y cartón.
04	Residuos de las industrias del cuero, de la piel y textil.
05	Residuos del refinado de petróleo, purificación del gas natural y tratamiento pirolítico del carbón.
06	Residuos de procesos químicos inorgánicos.
07	Residuos de procesos químicos orgánicos.
08	Residuos de la fabricación, formulación, distribución y utilización (FFDU) de revestimientos (pinturas, barnices y esmaltes vitreos), adhesivos, sellantes y tintas de impresión.
09	Residuos de la industria fotográfica.
10	Residuos de procesos térmicos.
11	Residuos de tratamiento químico de superficie y del recubrimiento de metales y otros materiales; residuos de la hidrometalurgia no férrea.
12	Residuos de moldeo y del tratamiento físico y mecánico de superficie de metales y plásticos.
13	Residuos de aceites y combustibles líquidos (excepto los aceites comestibles y los de los capítulos 05, 12 y 19).
14	Residuos de disolventes, refrigerantes y propelentes orgánicos (excepto los capítulos 07 y 08).
15	Residuos de envases; absorbentes, trapos de limpieza, materiales de filtración y ropas de protección no especificados en otra categoría.
16	Residuos no especificados en otro capítulo de la lista.
17	Residuos de la construcción y demolición (incluida la tierra excavada de zonas contaminadas).
18	Residuos de servicios médicos o veterinarios o de investigación asociada (salvo los residuos de cocina y de restaurante no procedentes directamente de la prestación de cuidados sanitarios).
19	Residuos de las instalaciones para el tratamiento de residuos, de las plantas externas de tratamiento de aguas residuales y de la preparación de agua para consumo humano y de agua para uso industrial.
20	Residuos municipales (residuos domésticos y residuos asimilables procedentes de los comercios, industria e instituciones), incluidas las fracciones recogidas selectivamente.

A continuación se detallan los residuos generados en la actividad:

CÓDIGO LER	Identificación Orden MAM 304/2002	Cantidad estimada (Kg/año)	Destinado Tratamiento (R/D) (*)	Entidad Gestora de destino
15	<b>RESIDUOS DE ENVASES; ABSORBENTES, TRAPOS DE LIMPIEZA; MATERIALES DE FILTRACIÓN Y ROPAS DE PROTECCIÓN NO ESPECIFICADOS EN OTRA CATEGORIA</b>			
15 01	<b>Envases (incluidos los residuos de envases de la recogida selectiva municipal)</b>			
15 01 01	Envases de papel y cartón	10.000,0	R1, R3, R11	-
15 01 02	Envases de plástico	1.400,0	R1, R3	-
15 01 03	Envases de madera	-	R1, R3	-
15 01 04	Envases metálicos	300,0	R1, R4, R11	-
15 01 05	Envases compuestos	-	R3, R4, R5, R11	-
15 01 06	Envases mixtos	-	R1, R3, R4, R11	-
15 01 07	Envases de vidrio	-	R1, R5	-
15 01 09	Envases textiles	-	R1, R3	-
15 01 10*	Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas	-	R1, R3, R4, R5	D5, D9
15 01 11*	Envases metálicos, incluidos los recipientes a presión vacíos, que contiene una matriz porosa sólida peligrosa	-	R4	D9



Expediente: 26/00425-500	Documento: 26/0001655-037-06515
Página: (14/26)	Arquitecto/s: S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

<b>15 02</b>	<b>Absorbentes, materiales de filtración, trapos de limpieza y ropas protectoras.</b>			
15 02 02*	Absorbentes, materiales de filtración (incluidos los filtros de aceites no especificados en otra categoría), trapos de limpieza y ropas protectoras contaminados por sustancias peligrosas.	-	R1, R3, R4, R5	D5, D9
15 02 03	Absorbentes, materiales de filtración, trapos de limpieza y ropas protectoras distintos de los especificados en el código 15 02 02.	-	R1, R3, R5, R7	D5

<b>20</b>	<b>RESIDUOS MUNICIPALES (RESIDUOS DOMÉSTICOS Y RESIDUOS ASIMILABLES PROCEDENTES DE LOS COMERCIOS, INDUSTRIAS E INSTITUCIONES), INCLUIDAS LAS FRACCIONES RECOGIDAS SELECTIVAMENTE</b>			
<b>20 01</b>	<b>Fracciones recogidas selectivamente (excepto las especificadas en el subcapítulo 15.01)</b>			
20 01 01	Papel y cartón	200,0	R1, R3, R5, R11	-
20 01 02	Vidrio	-	R5	D5
20 01 08	Residuos biodegradables de cocinas y restaurantes	1.000,0	R3	D5
20 01 10	Ropa	-	R1, R3, R5	-
20 01 11	Tejidos	-	R1, R3, R5	-
20 01 13*	Disolventes	-	R1, R2	-
20 01 14*	Ácidos	-	R6	D9
20 01 15*	Álcalis	-	R6	D9
20 01 17*	Productos fotoquímicos	-	R1, R3, R5	D10
20 01 19*	Plaguicidas	-	D9	D10
20 01 21*	Tubos fluorescentes y otros residuos que contienen mercurio	1,0	R4, R5	-
20 01 23*	Equipos desechados que contienen clorofluorocarbonos	-	R3, R4, R5, R11	D9
20 01 25	Aceites y grasas comestibles	1.200,0	R1, R3, R9	D9
20 01 26*	Aceites y grasas distintos de los especificados en el código 20 01 25	-	R1, R9	-
20 01 27*	Pinturas, tintas, adhesivos y resinas que contienen sustancias peligrosas	-	R1, R2	-
20 01 28	Pinturas, tintas, adhesivos y resinas distintos de los especificados en el código 20 01 27	-	R1, R2, R3	D5, D9
20 01 29*	Detergentes que contienen sustancias peligrosas	-	R1, R2, R3	D5, D9
20 01 30	Detergentes distintos de los especificaciones en el código 20 01 29	100,0	R1	D9
20 01 31*	Medicamentos citotóxicos y citostáticos	-	R1	D9
20 01 32	Medicamentos distintos de los especificados en el código 20 01 31	-	D10	-
20 01 33*	Baterías y acumuladores especificados en los códigos 16 06 01, 16 06 02 o 16 06 03 y baterías y acumuladores sin clasificar que contienen esas baterías	-	-	-
20 01 34	Baterías y acumuladores distintos de los especificados en el código 20 01 33	-	R3, R4, R11	-
20 01 35*	Equipos eléctricos y electrónicos desechados, distintos de los especificados en los códigos 20 01 21 y 20 01 23, que contienen componentes peligrosos	-	R3, R4, R11	-
20 01 36	Equipos eléctricos y electrónicos desechados distintos de los especificados en los códigos 20 01 21, 20 01 23 y 20 01 35	-	R3, R4, R5, R11	-
20 01 37*	Madera que contiene sustancias peligrosas	-	R3, R4, R5, R11	-
20 01 38	Madera distinta de la especificada en el código 20 01 37	-	R1	D9
20 01 39	Plásticos	200,0	R1, R3	D5
20 01 40	Metales	-	R1, R3	-



Expediente: 26-0425-500	
Documento: 26-001654-037-06515	
Página: 20 / 66	
Arquitecto: S00132 PB2PROJEC.TE, S.L.P.:	

20 01 41	Residuos del deshollinado de chimeneas	-	R4, R11	-
20 01 99	Otras fracciones no especificadas en otra categoría	-	-	-
<b>20 02</b>	<b>Residuos de parques y jardines (incluidos los residuos de cementerios)</b>			
20 02 01	Residuos biodegradables	-	R3	-
20 02 02	Tierra y piedras	-	R5	D5
20 02 03	Otros residuos no biodegradables	-	-	-
<b>20 03</b>	<b>Otros residuos municipales</b>			
20 03 01	Mezcla de residuos municipales	500,0	R3, R4, R5	D5
20 03 02	Residuos de mercados	-	R3	D5
20 03 03	Residuos de limpieza viaria	-	R3	D9
20 03 04	Lodos de fosas sépticas	-	R3	D9
20 03 06	Residuos de la limpieza de alcantarillas	-	R3	D9
20 03 07	Residuos voluminosos	-	R3	D9
20 03 99	Residuos municipales no especificados en otra categoría	-	R3, R4, R5	D5

NOTA. Los residuos marcados con un asterisco hacen referencia a Residuos peligrosos.

(1) A efectos de la presente lista de residuos, la definición de PCB es que la figura en la Directiva 96/59/CE.

(2) Los componentes peligrosos de equipos eléctricos y electrónicos pueden incluir las pilas y acumuladores clasificados como peligrosos en el subcapítulo 16 06, así como interruptores de mercurio, residuos de vidrio procedente de tubos catódicos y otros cristales activados.

(3) Peligrosos o compuestos de metales de transición de peligrosos.

(4) Los procesos de estabilización cambian la peligrosidad de los constituyentes del residuo, transformándolo de peligroso a no peligroso. Los procesos de solidificación sólo cambian el estado físico del residuo mediante aditivos (por ejemplo, de líquido a sólido) sin variar sus propiedades químicas.

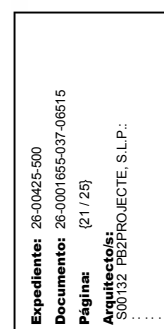
(5) Se considera parcialmente estabilizado un residuo cuando, después del proceso de estabilización, sus constituyentes peligrosos que no se han transformado completamente en constituyentes no peligrosos, pueden propagarse en el medio ambiente a corto, medio o largo plazo.

(6) Los componentes peligrosos de equipos eléctricos y electrónicos pueden incluir las pilas y acumuladores clasificados como peligrosos en el subcapítulo 16 06, así como interruptores de mercurio, residuos de vidrio procedente de tubos catódicos y otros cristales activados.

(\*) Operaciones de valorización/eliminación contempladas en los anexos I y II de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

## ANEXO I: Operaciones de eliminación

- D1 Depósito sobre suelo o en su interior (por ejemplo, vertido, etc).
- D2 Tratamiento en medio terrestre (por ejemplo, biodegradación de residuos líquidos o lodos en el suelo, etc).
- D3 Inyección en profundidad (por ejemplo, inyección de residuos bombeables en pozos, minas de sal o fallas geológicas naturales, etc).
- D4 Embalse superficial (por ejemplo, vertido de residuos líquidos o lodos en pozos, estanques o lagunas, etc).
- D5 Depósito controlado en lugares especialmente diseñados (por ejemplo, colocación en celdas estancas separadas, recubiertas y aisladas entre sí y el medio ambiente).
- D6 Vertido en el medio acuático, salvo en el mar.
- D7 Vertido en el mar, incluida la inserción en el lecho marino.



- D8 Tratamiento biológico no especificado en otros apartados del presente anexo que dé como resultado compuestos o mezclas que se eliminen mediante cualquiera de las operaciones numeradas de D1 a D12.
- D9 Tratamiento fisicoquímico no especificado en otro apartado del presente anexo y que dé como resultado compuestos o mezclas que se eliminen mediante uno de los procedimientos numerados de D1 a D12 (por ejemplo, evaporación, secado, calcinación, etc.).
- D10 Incineración en tierra.
- D11 Incineración en el mar. \*
- D12 Almacenamiento permanente (por ejemplo, colocación de contenedores en una mina, etc.).
- D13 Combinación o mezcla previa a cualquiera de las operaciones numeradas de D1 a D12. \*\*
- D14 Reenvasado previo a cualquiera de las operaciones numeradas de D1 a D13.
- D15 Almacenamiento en espera de cualquiera de las operaciones numeradas de D1 a D14 (excluido el almacenamiento temporal, en espera de recogida, en el lugar donde se produjo el residuo).\*\*\*

\*Esta operación está prohibida por la normativa de la UE y por los convenios, internacionales.

\*\*Si no ha otro código D apropiado, pueden quedar incluidas aquí las operaciones iniciales previas a la eliminación, incluida la transformación previa, tales como, entre otras, la clasificación, la trituración, la compactación, la peletización, el secado, la fragmentación, el acondicionamiento o la separación, previas a cualquiera de las operaciones numeradas de D1 a D12.

\*\*\*Almacenamiento temporal significa almacenamiento inicial previsto en el artículo 3. Apartado ñ

## ANEXO II: Operaciones de valorización

- R1 Utilización principal como combustible u otro modo de producir energía. \*
- R2 Recuperación o regeneración de disolventes.
- R3 Reciclado o recuperación de sustancias orgánicas que no se utilizan como disolventes (incluido el compostaje y otros procesos de transformación biológica). \*\*
- R4 Reciclado o recuperación de metales y de compuestos metálicos.
- R5 Reciclado o recuperación de otras materias inorgánicas. \*\*\*
- R6 Regeneración de ácidos o de bases.
- R7 Valorización de componentes utilizados para reducir la contaminación.
- R8 Valorización de componentes procedentes de catalizadores.
- R9 Regeneración u otro nuevo empleo de aceites.
- R10 Tratamiento de los suelos que produzca un beneficio a la agricultura o a una mejora ecológica de los mismos.
- R11 Utilización de residuos obtenidos de cualquiera de las operaciones numeradas de R1 a R10.
- R12 Intercambio de residuos para someterlos a cualquiera de las operaciones enumeradas entre R1 y R11. Quedan aquí incluidas operaciones previas a la valorización incluido el tratamiento previo, operaciones tales como el desmontaje, la clasificación, la trituración, la compactación, la peletización, el secado, la fragmentación, el acondicionamiento, el reenvasado, la separación, la combinación, o la mezcla, previas a cualquiera de las operaciones enumeradas de R1 a R11.
- R13 Almacenamiento de residuos en espera de cualquiera de las operaciones numeradas de R1 a R12 (excluido el almacenamiento temporal, en espera de recogida, en el lugar donde se produjo el residuo).\*\*\*\*



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06615
Página:	{22 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

\*Se incluyen aquí las instalaciones de incineración destinadas al tratamiento de residuos domésticos según su eficiencia energética.

\*\* Esto incluye la gasificación y la pirolisis que utilizan los componentes como elementos químicos.

\*\*\* Esto incluye la limpieza del suelo que tenga como resultado la valorización del suelo y el reciclado de materiales de construcción inorgánicos.

\*\*\*\* Almacenamiento temporal significa almacenamiento inicial previsto en el artículo 3, apartado ñ

## DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA MAQUINARIA

### RELACIÓN DE MAQUINARIA

La relación de maquinaria está definida en el anexo 4.1 de Memoria de Instalaciones, se adjunta un cuadro resumen

RECEPTOR	UD.	Pot. (Kw)	RECEPTOR	UD.	Pot. (Kw)
CUADRO CAMARAS	1	8,00	ALIMENTACION S.A.I. 2	1	3,00
EXTRACTOR COCINA CON VARIADOR	1	1,10	SIO DIGITAL RELOJ FICHADOR	1	2,16
PLANCHA 1	1	28,00	MONITORES E IMPRESORAS ISLA CENTRAL	1	0,90
PLANCHA 2	1	28,00	MONITORES E IMPRESORAS OAT	1	0,40
AUXILIAR PLANCHAS	1	2,50	MONITORES ESTACIÓN PLANCHAS	1	0,90
CONGELADOR PLANCHAS	1	1,50	MONITORES PATATAS - DASHBOARD	1	0,20
FREIDORA DE FILETES	1	14,00	ESTACION DELIVERY(S.A.I.)	1	0,90
FREIDORA DE FILETES	1	14,00	MONITORES CHEQUERS MINI ORIB	1	0,30
FREIDORA DE FILETES	1	14,00	PANTALLA SIGER Y CÁMARAS	1	0,90
FREIDORA DE FILETES	1	14,00	KIOSCOS	1	1,80
AUXILIAR FREIDORA FILETES	1	7,00	ORB ZONA MOSTRADOR	1	1,20
FREIDORA DE PATATAS	1	14,00	MENÚ BOARD DIGITAL	1	2,16
FREIDORA DE PATATAS	1	14,00	PULSADOR ILUMINACION NOCTURNO	1	0,20
FREIDORA DE PATATAS	1	14,00	CLIMATIZACION COCINA	1	9,92
AUXILIAR ESTACIÓN PATATAS	1	5,00	CLIMATIZACION RESTAURANTE	1	9,92
LINEA PRODUCCIÓN OAT ISLA CENTRAL	1	20,00	CLIMATIZADOR MANAGER	1	0,98
LINEA UHCs	1	7,00	CLIMATIZADOR PERSONAL	1	0,98
LINEA MESA CONDIMENTOS VAPORIZADOR	1	7,00	CLIMATIZADOR RACK	1	0,70
F3D	1	1,50	COMPUERTA CLIMA	1	0,70
T.C. CONGELADOR FREIDORAS FILETES	1	1,50	EXTRACTOR ASEOS	1	0,90
MAQUINA DE HELADOS	1	10,50	CORTINA LATERAL RESISTENCIA	1	11,30
ENERGIZE 5	1	2,20	CORTINA FRONTAL RESISTENCIA	1	11,30
TORRE DE BEBIDAS	1	1,50	GATEWAYS ANTENAS SERV. MESA	1	0,9
PUESTO HELADOS	1	1,50			
EXPOSITOR	1	2,50			
FABRICADOR DE HIELO	1	2,50			
CERVECERO Y DETECTOR CO2	1	2,00			
TOMAS SISTEMA DE BEBIDAS	1	2,50			
LAVAMANOS COCINA	1	0,50			
MATAINSECTOS	1	3,00			
FILTRO Y DESCALCIFICADOR AGUA	1	1,25			
RESISTENCIA APOYO A.C.S.	1	4,50			
SECAMANOS MUJERES PUBLICO	1	2,20			
SECAMANOS HOMBRES PUBLICO URINARIO	1	2,20			
SECAMANOS MINUSVALIDOS	1	2,20			
SECAMANOS VESTUARIOS	1	2,20			
PERSIANAS ENROLLABLES LATERAL SALÓN	1	0,30			
PERSIANAS ENROLLABLES FRONTAL SALÓN	1	0,30			
PUERTA AUTOMÁTICA LATERAL	1	2,00			
PUERTA AUTOMÁTICA FRONTAL	1	2,00			
CAFETERA	1	3,00			
LAVAVAJILLAS	1	7,50			
T.C. MOSTRADOR DETECTOR BILLETES FAL	1	0,60			
LAVADORA	1	2,50			
SECADORA	1	4,00			
CENTRALITA CCTV SONIDO	1	2,25			
CANAleta MANAGER	1	2,00			
REGLETA RACK	1	2,50			
CENTRAL INCENDIOS	1	0,60			
AUTOMATAS FUENTE ALIMENTACIÓN	1	0,50			
SALIDA AUTOMATAS	1	0,50			
ALIMENTACIÓN S.A.I. 1	1	6,00			



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{23 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROYECTE, S.L.P.:



## 1.4 PRESTACIONES DEL EDIFICIO. JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CTE

### MARCO LEGAL

Tal como establece el Decreto 462/1971 del Ministerio de la Vivienda (BOE: 24/03/1971), sobre "*Normas sobre redacción de proyectos y dirección de obras de edificación*", en el presente proyecto se han observado las normas vigentes aplicables sobre construcción.

El marco normativo actual de la edificación se basa en la Ley de Ordenación de la Edificación, que se despliega con el Código Técnico de la Edificación, CTE, y se complementa con el resto de los reglamentos y disposiciones de ámbito estatal, autonómico y municipal. También cabe tener presente que en muchos casos el texto legal remite a otras normas, como UNE-EN, UNE, CEI, CEN. Paralelamente, al fin de garantizar las exigencias de calidad de la edificación, las características técnicas de los productos, equipos y sistemas que se incorporen con carácter permanente a los edificios deberán llevar el marcaje CE, de conformidad con la Directiva 89/106/CEE de productos de construcción, i los Decretos y normas armonizadas que la despliegan.

### 1.4.1 CONDICIONES DE HABITABILIDAD DEL EDIFICIO

- a) **Higiene, salud y protección del medio ambiente**, de tal forma que se alcancen condiciones aceptables de salubridad y estanqueidad en el ambiente interior del local y que éste no deteriore el medio ambiente en su entorno inmediato, garantizando una adecuada gestión de toda clase de residuos.

El local requerirá un proyecto específico de acondicionamiento para la actividad que concrete el uso que en él se desarrolla.

El conjunto del local proyectado dispone de medios que impiden la presencia de agua o humedad inadecuada procedente de precipitaciones atmosféricas, del terreno o de condensaciones, y dispone de medios para impedir su penetración o, en su caso, permiten su evacuación sin producción de daños.

El local proyectado dispone de espacios y medios para extraer los residuos ordinarios generados en ellos de forma acorde con el sistema público de recogida.

El local dispone de medios para que sus recintos se puedan ventilar adecuadamente, eliminando los contaminantes que se produzcan de forma habitual durante su uso normal, de forma que se aporte un caudal suficiente de aire exterior y se garantice la extracción y expulsión del aire viciado por los contaminantes.

El restaurante dispone de medios adecuados para suministrar al equipamiento higiénico previsto de agua apta para 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 agua.

El edificio dispone de medios adecuados para extraer las aguas residuales generadas de forma independiente de las precipitaciones atmosféricas. Existe, asimismo, un dispositivo de decantación de grasas de forma que éstas no se vierten a la red de saneamiento público.



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-036
Página:	{24 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.:

- b) **Protección contra el ruido**, de tal forma que el ruido percibido no ponga en peligro la salud de las personas y les permita realizar satisfactoriamente sus actividades.

Todos los elementos constructivos verticales (particiones interiores, paredes separadoras de zonas comunes interiores, paredes separadoras de salas de máquinas, fachadas) contarán con el aislamiento acústico requerido para los usos previstos en las dependencias que delimitan.

Todos los elementos constructivos horizontales contarán con el aislamiento acústico requerido para los usos previstos en las dependencias que delimitan.

- c) **Ahorro de energía y aislamiento térmico**, de tal forma que se consiga un uso racional de la energía necesaria para la adecuada utilización del local.

El local proyectado dispone de una envolvente adecuada a la limitación de la demanda energética necesaria para alcanzar el bienestar térmico en función del clima de la ciudad, del uso previsto y del régimen de verano y de invierno.

Las características de aislamiento e inercia, permeabilidad al aire y exposición a la radiación solar, permiten la reducción del riesgo de aparición de humedades de condensación superficial e intersticial que puedan perjudicar las características de la envolvente.

Se ha tenido en cuenta especialmente el tratamiento de los puentes térmicos para limitar las pérdidas o ganancias de calor y evitar problemas higrotérmicos en los mismos.

El local proyectado dispone de instalaciones de iluminación adecuadas a las necesidades de sus usuarios y a la vez eficaces energéticamente disponiendo de un sistema de control que permita ajustar el encendido a la ocupación real de la zona, así como de un sistema de regulación que optimice el aprovechamiento de la luz natural, en las zonas que reúnan unas determinadas condiciones.

#### 1.4.2 **CONDICIONES FUNCIONALES RELATIVAS A LA ACCESIBILIDAD DEL EDIFICIO**

El local objeto del proyecto cumplirá con las exigencias que establece la Ley 1/2023, de 31 de enero, de accesibilidad universal de La Rioja, ley que tiene por objeto garantizar a todas las personas en la Comunidad Autónoma de La Rioja, y de manera específica a cualquier persona con discapacidad que presente movilidad reducida, dificultades de comunicación o con cualquier limitación sensorial o psíquica de carácter temporal, recurrente o permanente, la igualdad de oportunidades en relación con la accesibilidad universal, favoreciendo la autonomía de las mismas y su participación plena y efectiva en la sociedad, así como la eliminación de aquellas barreras que dificulten el acceso a los bienes y servicios, así como lo que establece el DB SUA 9 del CTE. La entrada principal al local es accesible y el itinerario que comunica la vía pública con el interior del local también lo es. El local dispone de itinerario accesible que comunica la entrada principal con los servicios higiénicos accesibles, y estos cumplen con la dotación mínima exigida y las condiciones en los elementos.

Se incorpora en el plano A05 las justificaciones gráficas de su cumplimiento.



Expediente:	26-00425-500
Documento:	26-0001655-037-06515
Página:	{25 / 25}
Arquitecto/s:	S00132 PB2PROJECITE, S.L.P.: