

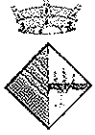


ANNEX C

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL CONCURS DE LA CONCESSIÓ DEL
SERVEI DE BAR AL LOCAL SOCIAL DEL CASAL DEL POBLE DEL MUNICIPI DE RIELLS I
VIABREA

Índex

1. Memòria d'actuacions
2. Adequació de les instal·lacions existents per al compliment del CODI TÈCNIC DE L'EDIFICACIÓ
3. Adequació de les instal·lacions existents per al compliment del Decret 135/1995
4. Requisits mínims sanitaris
5. Normativa sanitària horitzontal
6. Normativa sanitària específica



1. Memòria d'actuacions

El present annex indica les actuacions mínimes necessàries per tal d'obtenir la llicència d'activitat donar compliment a les característiques tècniques, de seguretat, accessibilitat i supressió de barreres arquitectòniques, així com matèria de sanitat i higiene d'acord amb el punt 10 de l'Annex A del present plec de condicions.

Les obres mínimes a realitzar quedaran definides el Projecte Tècnic Ambiental (*Projecte d'activitats*), d'acord amb la Llei 3/1998, de 27 de febrer (dogc 13.03.1998), d'intervenció Integral de l'administració ambiental i posteriors modificacions, així com la resta de normativa sectorial d'aplicació, a redactar per un tècnic competent, a contractar per part de l'adjudicatari.

2. Adequació de les instal·lacions existents per al compliment del CODI TÈCNIC DE L'EDIFICACIÓ (CTE)

DB SU SEGURETAT D'UTILITZACIÓ

DB SU-2 Risc d'impacte

Les superfícies vidriades han de resistir un nivell d'impacte segons la Norma UNE EN 12600:2003 de nivell 3 o ruptura de forma segura a una alçada inferior a 90 cm en finestres i fins a 150 cm en portes.

DB SU-4 Risc d'il·luminació inadequada

Col·locació d'enllumenat d'emergència, en els recorreguts d'evacuació i en els serveis higiènics.

DB SI SEGURETAT EN CAS D'INCENDI

DB SI-3 Evacuació d'ocupants

Portes situades en els recorreguts d'evacuació

- En general, seran batents amb eix de gir vertical
- Han d'obrir en el sentit de l'evacuació.
- Es poden col·locar automàtiques, seguint les mesures específiques per tal de garantir el funcionament adequat durant l'evacuació
 - a) Disposaran d'un sistema tal que, en cas de fallida del mecanisme d'obertura o del subministrament d'energia, obri la porta i impedeixi que aquesta es tanqui, o bé
 - b) Quan siguin batents, han de permetre l'obertura manual.
 - c) En absència d'aquest sistema, s'ha de disposar de portes batents d'obertura manual que compleixin les condicions indicades en el paràgraf anterior.

DB SI-4 Detecció, control i extinció de l'incendi

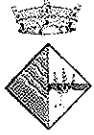
Col·locació d'extintors portàtils cada 15 m del recorregut d'evacuació.

DB HE ESTALVI D'ENERGIA

DB HE-3 Eficiència Energètica de les instal·lacions d'il·luminació

La renovació dels sistemes d'il·luminació ha de seguir els criteris d'eficiència energètica indicats en el Document Bàsic HE-3.

ALTRES INSTAL·LACIONS



Instal·lació Elèctrica

Les instal·lacions elèctriques interiors s'han d'adequar al que disposa la Norma REBT-2002 i instruccions complementàries.

Instal·lació Climatització

En cas de disposar d'instal·lació de climatització, caldrà ajustar-se al Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques als Edificis (RITE).

- 3. Adequació de les instal·lacions existents per al compliment del Decret 135/1995**, de 24 de març, de desplegament de la Llei 20/1991, de 25 de novembre, de promoció de l'accessibilitat i de supressió de barreres arquitectòniques, i d'aprovació del Codi d'accessibilitat:

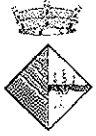
Itinerari adaptat

- No hi ha d'haver cap escala ni graó aïllat. (S'admet, a l'accés de l'edifici, un desnivell no superior a 2 cm, i s'arrodonirà o bé s'aixamfranarà el cantell a un màxim de 45º).
- Ha de tenir una amplada mínima de 0,90 m i una alçada lliure d'obstacles en tot el recorregut de 2,10 m.
- En els canvis de direcció, l'amplada de pas ha de permetre inscriure un cercle d'1,20 m de diàmetre.
- Les portes han de tenir com a mínim una amplada de 0,80 m i una alçada mínima de 2 m.
- En cas de portes de dues o més fulles, una d'elles haurà de tenir una amplada mínima de 0,80 m.
- A les dues bandes d'una porta existeix un espai lliure, sense ser escombrat per l'obertura de la porta, on es pot inscriure un cercle d'1,50 m de diàmetre
- Les manetes de les portes s'han d'accionar mitjançant mecanismes de pressió o de palanca.
- Quan les portes siguin de vidre, llevat del cas en què aquest sigui de seguretat, tindran un sòcol inferior de 30 cm d'alçada, com a mínim. A efectes visuals ha de tenir una franja horitzontal de 5 cm d'amplada, com a mínim, col·locada a 1,50 m d'alçada i amb marcat contrast de color.
- El paviment és no lliscant.

Elements de l'edificació adaptats

Serveis higiènics. Els serveis higiènics d'ús públic disposaran, com a mínim, d'una cambra higiènica adaptada que ha d'ajustar-se al que preveu l'**apartat 2.4.3 de l'annex 2**.

- Les portes hauran de tenir una amplada mínima de 0,80 m, obrir-se cap enfora o ser corredisses.
- Les manetes de les portes s'accionaran mitjançant mecanismes de pressió o palanca.
- Hi haurà d'haver entre 0 i 0,70 m d'alçada respecte a terra, un espai lliure de gir d'1,50 m de diàmetre.
- L'espai d'apropament lateral al wàter, la banyera, la dutxa i el bidet i frontal al rentamans serà de 0,80 m com a mínim.
- Els rentamans no tindran peu ni mobiliari inferior que destorbi el seu ús.



- Es disposarà de dues barres de suport a una alçada entre 0,70 m i 0,75 m, perquè permeti agafar-s'hi amb força en la transferència lateral a vàters i bidets. La barra situada al costat de l'espai d'apropament serà batent.
- Els miralls tindran col·locat el cantell inferior a una alçada de 0,90 m del terra.
- Tots els accessoris i mecanismes es col·locaran a una alçada no superior a 1,40 m i no inferior a 0,40 m.
- Les aixetes s'accionaran mitjançant mecanismes de pressió o palanca.
- Les aixetes de les banyeres es col·locaran al centre, i no als extrems.
- El paviment serà no lliscant.
- Hi haurà indicadors de serveis d'homes o dones que permetran la lectura tàctil, amb senyalització 'Homes-Dones' sobre la maneta, mitjançant una lletra 'H' (homes) o 'D' (dones) en alt relleu.

4. REQUISITS MÍNIMS SANITARIS

3.1 SERVEI DE BAR

Servei de begudes. Espai de Barra:

- Sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la
- Pica per la neteja d'estrís i mans amb aigua freda i calenta

Espai de preparació de tapes o entrepans

- Els materials dels terres, sostres i parets han de ser impermeables, absorbents, fàcils de netejar, desinfectar i no tòxics.
- Finestres, portes i obertures amb pantalles mosquiteres desmuntables
- Superfícies de treball en nombre suficient
- Sistema extractor, eficaç i suficient
- Il·luminació protegida
- Rentamans d'ús exclusiu i complet
- Piques pel rentat d'aliments
- Pica pel rentat d'estrís i vaixel·la
- Sistema mecànic d'higienització de vaixel·la i coberts
- Espai o armari per productes tòxics i estrís de neteja
- Espai o armari per estrís, vaixel·la i envasos
- Recipient estanc i obertura no manual per les escombraries

3.2 SERVEI DE BAR-RESTAURANT (a més dels requisits per a BAR)

Espai destinat a cuina:

- Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures.
- Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.

Magatzem no frigorífic d'aliments

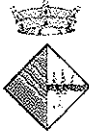
- Serveis higiènics per als manipuladors:
- En cas de compartir-los amb el públic, aixeta de tancament no manual.
- Rentamans equipat correctament.
- Vàter aïllat de la zona de manipulació per un vestíbul.

Vestidors per als manipuladors d'aliments:

- Lloc o espai que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.

Altres consideracions

- Han de disposar d'autorització sanitària municipal.
- Els bar restaurants que serveixen menjars a domicili s'inclourien en aquesta activitat. En aquest cas hauran de disposar de:



- Sistema de transport amb condicions sanitàries suficients, i envasos i/o embalatges o contenidors per al seu transport.

5. Normativa sanitària horitzontal

- Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual es va aprovar la Reglamentació tècnico-sanitària del comerç minorista de l'alimentació.
- Reial Decret 202/2000, de 11 de Febrer de 2000, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments (B.O.E. 25.02.2000).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de Maig de 2006, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les Disposicions comunitàries en matèria de higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris. (B.O.E. 27.05.2006)
- Reial Decret 140/2003, de 7 de Febrer de 2003, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (B.O.E. 21.02.2003)

6. Normativa sanitària específica

BAR

- RD 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- DECRET 317/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació dels establiments de restauració. (Correcció d'errades en el DOGC núm. 2005, pàg. 831, de 30.1.1995). (DOGC núm. 1983 publicat el 09/12/1994)
- DECRET 106/2008, de 6 de maig, de mesures per a l'eliminació de tràmits i la simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica. (eliminació de l'obligatorietat per part de la persona interessada de sol·licitar l'autorització d'obertura dels establiments de restauració i la inscripció al Registre de Turisme de Catalunya, i deroga l'obligatorietat d'exhibir la placa homologada regulada fins ara

Si elabora tapes, entrepans, creps ... a més haurà de complir:

BAR-RESTAURANT (a més de les anteriors)

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12-01-2001).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).