

RESOLUCION DE INCIDENCIAS EN EXPEDIENTE.

Proyecto: ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE

Promotor: Marna Laser S.L.

**Emplazamiento: Parte de Local 1.02. Planta primera. Centro comercial Utrillas Plaza
PI/ Utrillas 6, 50013 de Zaragoza**

Arquitecto: Jesús López.

MEMORIA

ANTECEDENTES

En fecha 22 de Febrero del 2016 se recibe de la unidad jurídica de edificación e instalaciones perteneciente al servicio de licencias de actividad, notificación de incidencias referentes a un proyecto de acondicionamiento parcial de local para uso restaurante.

El numero de expediente es el **25668/2016**.

Las incidencias son:

1. Deberán indicar la potencia instalada en la cocina y justificar la Tabla 2.1 y la nota 2 del DB-SI 1 del CTE.
2. Deberán justificar el cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Protección contra Incendios de Zaragoza de 2010 y en particular el punto 2.2.4 del Anexo I.
3. Deberán recalcular la ocupación total del local.

RESOLUCION

1. Calculo de la potencia instalada de la cocina.

Se trata de una barbacoa de 2 x 0.7 m con dos parrillas de 0.80x0.60 m.

Se considera el PCS de carbón vegetal =8021 Kcal/Kg y la densidad media del carbón =300 Kgs/m³

Se estima que pueda consumir menos de 2 Kgs/h de carbón.

Si la barbacoa tiene una capacidad de 2kg y se gastan en 1h, la potencia térmica instalada de utilización es:

$$2(\text{kg/h}) \cdot 8021(\text{kcal/kg}) \cdot (4,18\text{KJ/kcal}) = 67.056 \text{ kJ/h}$$

$$1\text{kW} \rightarrow 3.600 \text{ KJ/h} \rightarrow 67.056/3.600 = 18,63 \text{ kW}$$

Se considera de riesgo bajo según la tabla 2.1 del DB-SI-1 Apartado 2 (Locales de riesgo especial)

El sistema de extracción de los humos de la cocina cumplirá la nota 2 de la tabla 2.1 del DB-SI-1 en los términos que especifica la norma:

Las campana estará separada al menos 50 cm de cualquier material que no sea A1.

El conducto sera **independiente** de toda otra extracción o ventilación y **exclusivo** para la cocina.

Dispondrá de registros para inspección y limpieza en los cambios de dirección con ángulos mayores que 30° y cada 3 m. como máximo, de tramo horizontal.

El conducto, que discurrirá por el interior del edificio, estará a menos de 1,50 m de distancia de zonas que no sean al menos EI 30.

El conducto tendrán una clasificación EI 30.

No existirán compuertas cortafuego en el interior de este conductos. No pasa a través de elementos de compartimentación de sectores de incendio.

Los filtros estarán separados del foco de calor más de 1,20 m si son tipo parrilla o de gas, y más de 0,50 m si son de otros tipos.

Serán fácilmente accesibles y desmontables para su limpieza, tendrán una inclinación mayor que 45° y poseerán una bandeja de recogida de grasas que conduzca éstas hasta un recipiente cerrado cuya capacidad es menor que 3 l.

Los ventiladores cumplirán las especificaciones de la norma UNE-EN 12101-3: 2002 "Especificaciones para aireadores extractores de humos y calor mecánicos." y tendrán una clasificación F400 90.



Además de estas medidas, la campana contará con un sistema de extinción automático tal y como se refleja en la memoria de actividad.

Por otro lado, el local dispone de rociadores.

2. Cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Protección contra Incendios de Zaragoza de 2010

La cocina tiene consideración de local de riesgo especial bajo según el apartado 2.2.4. Tiene superficie superior a 6 m² y potencia inferior a 20 kW según se desprende del cálculo anterior.

Ya que existe zona de brasas o fuegos de leña se proyectó protegerla mediante sistema automático de extinción.

El recinto y sus instalaciones cumplirán todos los apartados de la ordenanza en cuanto a instalaciones eléctricas y protección contra incendios. No se modifican estas condiciones en el resto del local cuya justificación se detallaba en el anexo del proyecto con licencia de la arquitecta Teresa Jiménez.

3. Recálculo de la ocupación del local.

La licencia anterior de todo el local disponía de bar cafetería pero no del uso restaurante.

En el proyecto de la arquitecta Teresa Jiménez se justificaba la ocupación según los usos planteados.

Estos eran:

ZONA	SUPERF. M2 (aprox)	DENSIDADM2/PER	OCUPACION
Picnic	51,26	1,5	30
Vestíbulo-Bar-cafetería	108,4	2	50 (calculado proyecto)
Arena Laser Tag	185,66	10	20
Total			100

Este proyecto añade la cocina a la zona de Vestíbulo-Bar-Cafetería el uso de cocina reduciendo la superficie de este pero añadiendo un nuevo uso.

La tabla quedaría:

ZONA	SUPERF. M2 (aprox)	DENSIDADM2/PER	OCUPACION
Picnic	51,26	1,5	30
Vestíbulo-Bar-cafetería	21,4	1,5	15
Restaurante	75	1,5	50
Cocina	12	10	2
Arena Laser Tag	185,66	10	20
Total			117

El local tiene una superficie construida total de 472 m². y una útil de 443,87 m²

Esto arroja una media de ocupación de 1 persona por cada 3,79 m2. en el momento de mas ocupación.

Por último, aprovechando la incidencia, por indicación de la propiedad, se ha modificado la ubicación de la puerta de salida de la cocina y se ha reducido el espacio de la barbacoa.
Esta puerta se colocará de resistencia certificada EI2-45-CS con una luz de emergencia estanca situada en el techo de la cocina.

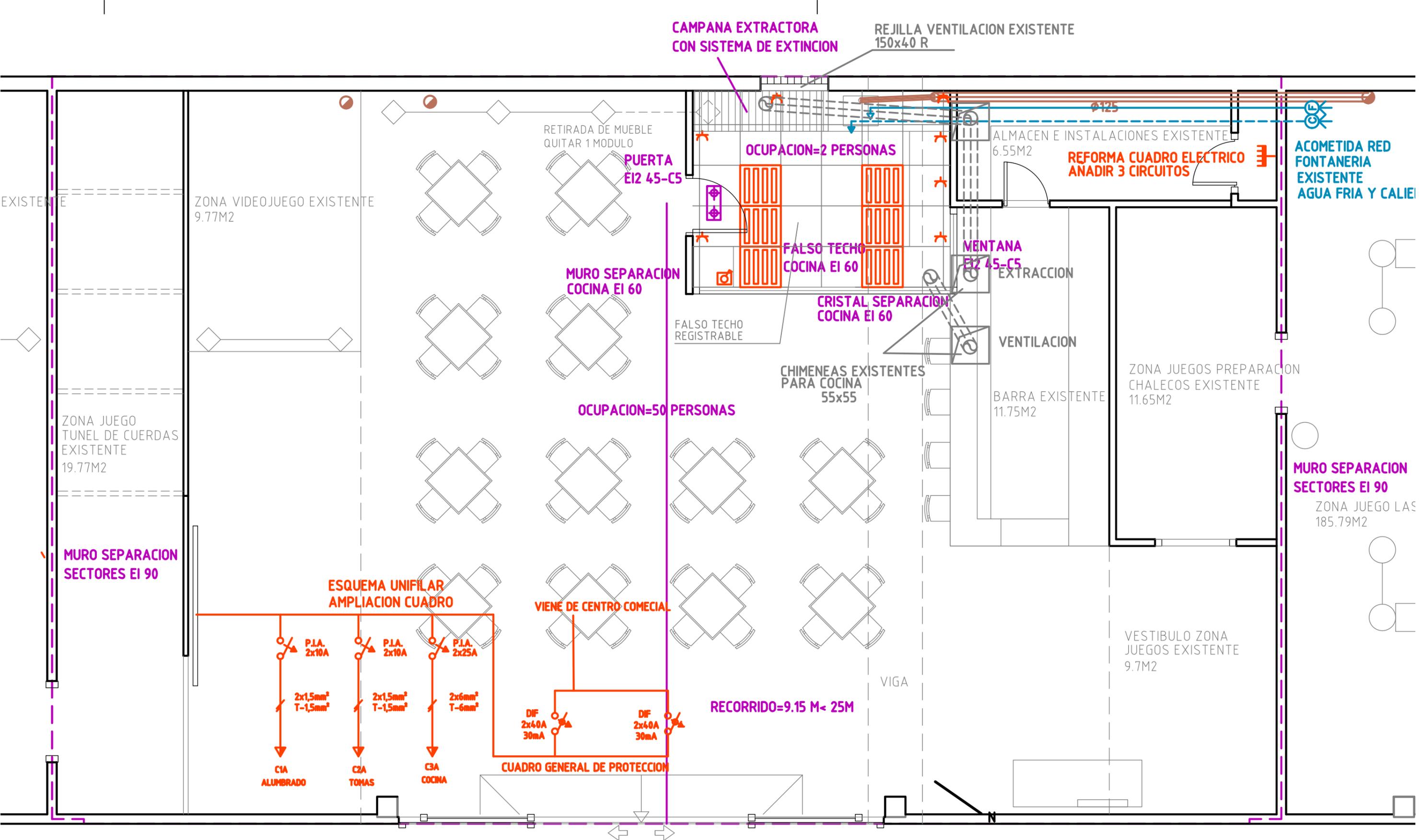
Se aporta modificación del plano 7 , de instalaciones.

Rogamos se tengan en consideración estos cambios.

Zaragoza, 10 de Marzo del 2016

El arquitecto:

Jesús López



ACONDICIONAMIENTO PARCIAL DE LOCAL PARA USO RESTAURANTE FECHA: MARZO-2016

ESCALA: 1:50

PLANO Nº: **07M**

PROMOTOR: MARNA LASER S.L.
 EMPLAZAMIENTO: LOCAL 1.02 - CENTRO COMERCIAL UTRILLAS PLAZA - ZARAGOZA
 PLANO: INSTALACIONES AÑADIDAS
 ARQUITECTO: J.LOPEZ