



**ANALISIS DE LOS PLANES DE
EMERGENCIA EN LOCALES DE
PUBLICA CONCURRENCIA**



I N D I C E

- 1.- INTRODUCCION.**
- 2.- PLANES DE EMERGENCIA EN LOCALES DE P. C.**
 - 2.1.- ¿QUE ES UN LOCAL DE PUBLICA CONCURRENCIA?.**
 - 2.2.- FACTORES DE RIESGO COMUNES.**
 - 2.3.- OBJETIVOS COMUNES.**
- 3.- ACTIVIDADES DE PUBLICA CONCURRENCIA.**
 - 3.1.- BLOQUES DE PUBLICA CONCURRENCIA.**
 - 3.2.- ANALISIS DE LOS BLOQUES.**
 - 3.3.- DISTRIBUCION DE ACTIVIDADES.**
 - 3.3.1.- Hostelería.**
 - 3.3.2.- Comercio.**
 - 3.3.3.- Ocio.**
- 4.- OPERATIVIDAD DE LOS P.E. EN ESTABLECIMIENTOS DE P.C.**
 - 4.1.- PROPUESTA DE CLASIFICACION.**
 - 4.1.1.- Hostelería**
 - 4.1.2.- Comercio**
 - 4.1.3.- Ocio**
 - 4.2.- RIESGOS ESPECIFICOS ACTIVIDAD P.C.**
 - 4.2.1.- Hostelería**
 - 4.2.2.- Comercio**
 - 4.2.3.- Ocio**
- 5.- ESQUEMAS BASICOS DE LOS P.E. DEL L.P.C.**
 - 5.1.- PLAN DE MANTENIMIENTO**
 - 5.2.- PAUTAS PLANES DE EMERGENCIA.**

A N E X O I

RELACION DE NORMAS



1.- INTRODUCCION.

El desarrollar el tema que nos ocupa me ha planteado, más que exponer un caso particular, el analizar de forma más amplia la problemática de los locales de Pública Concurrencia, como un subsector dentro de los Planes de Emergencia, que para su desarrollo requiere previamente una sistemática para abordarlos, que los analice en su forma más amplia y a continuación, una vez considerada cual es la legislación que se les debe de aplicar y una posible agrupación, veamos cuales serán las características generales y específicas que se darán lugar en éste tipo particular de Planes de Emergencia.

En mi opinión profesional, entiendo que se emplea la terminología de Plan de Emergencia, tanto para una Petroquímica como para Salón Recreativo de la esquina, lo cual es de entrada un error de base, que a mi entender distorsiona lo que debería de conseguir con éstos, es decir, optimizar las condiciones de seguridad de los ciudadanos.

Con ésta exposición pretendo que de alguna forma se pueda introducir una mayor racionalización en los Planes de Emergencia de los Establecimientos de Pública Concurrencia.



2.- PLANES DE EMERGENCIA EN LOCALES DE P. C.

2.1.- ¿QUE ES UN LOCAL DE PUBLICA CONCURRENCIA?.

La característica común a todos los establecimientos es que el sujeto del plan de emergencia que es el público, desconoce el lugar donde ésta y no puede estar adiestrado previamente en el contenido del P.E. Aunque se podría considerar la hipótesis de que un porcentaje indeterminado del mismo lo ha visitado más de una vez, esto constituye una casuística muy diferente de los locales y establecimientos ocupado por personas que son habituales y se les puede dar una información e instrucciones específicas, incluida la posibilidad de realizar simulacros de evacuación.

2.2.- FACTORES DE RIESGO COMUNES.

Es éste factor de desconocimiento del entorno y de sus condiciones de seguridad que da a éste grupo de actividades una tipología específica y que nos debe de hacer plantear una filosofía específica a los Planes de Emergencia.

Esto implica que si se presenta la situación de aplicar en un momento dado la hipótesis de evacuación por Emergencia General se incurriría en una situación de máximo riesgo por lo imprevisible de la actuación de las personas en un ámbito desconocido.

En éste sentido existirán en algunas situaciones específicas de riesgo adicional (alcoholismo y drogadicción) que hacen al sujeto de la evacuación una persona potencialmente discapacitada con cierta analogía con los hospitales, donde se encuentran personas con dificultades de desplazamiento.



2.3.- OBJETIVOS COMUNES.

Por ello se deberán de estimar todas las acciones que potencien la prevención que minimicen la probabilidad de que se presente una Emergencia General.

En este sentido el Plan de Emergencia ideal de un local de P.C. es el de que no debe de aplicarse nunca en éste sentido un local de P.C. funcionando, habría que asimilarlo a un avión volando o un barco en alta mar, que por muchos chalecos o botes salvavidas, lo importante es que antes de despegar o soltar amarres tenga todas las revisiones técnicas y condiciones de seguridad, verificadas con el máximo rigor, con la diferencia que no se pueden realizar demostraciones de evacuación ni informar al público de forma activa.

Por ello entendemos que el Plan de Emergencia tendrá su máximo rendimiento si se convierte en un instrumento con el que se pueda optimizar la seguridad del Establecimiento o complejo de Pública Concurrencia.

Desde nuestro punto de vista los P.E. deberían de requerir una responsabilidad explícita y nominativa en un responsable que fuera la que deba de hacer cumplir el plan de forma práctica y continuada.



3.- ACTIVIDADES DE PUBLICA CONCURRENCIA.

Las tipologías de establecimientos de pública concurrencia que vamos a analizar, se pueden agrupar en tres bloques, considerando como limitación en ésta clasificación que se trata de actividades que se desarrollan en recintos acotados.

3.1.- BLOQUES DE PUBLICA CONCURRENCIA.

- A.- HOSTELERIA
- B.- COMERCIO
- C.- OCIO

En estos tres grandes bloques que vamos a analizar de forma separada constituyen en la realidad los pilares de la cultura del bienestar, que se está imponiendo en las sociedades, económicamente desarrolladas y en particular la que actualmente tenemos en la comunidad europea.

Es en el momento en que el ciudadano está más despreocupado de su seguridad, gozando de su tiempo libre, que se deben establecer las pautas de las distintas hipótesis sobre las que basar el Plan de Emergencia en éstos establecimientos.

En la práctica se está dando cada vez más la interrelación de diferentes actividades de los diferentes bloques antes propuestos en macro estructuras edificatorias en las que se desarrollan simultáneamente actividades diferentes de pública concurrencia (Centros Comerciales y Recreativos, Parques Temáticos, Complejos Hoteleros, etc.).



3.2.- ANALISIS DE LOS BLOQUES.

De forma esquemática cada uno de los bloques se propone que se divida en los sub-grupos siguientes:

A.- HOSTELERIA (Comercio y Turismo)

- A.1. Hoteles
- A.2. Restauración
- A.3. Salones Polivalentes

B.- COMERCIO (Comercio y Turismo)

- B.1. Locales comerciales independientes
- B.2. Locales comerciales integrados

C.- OCIO (Juego y Espectáculos - Gobernación)

- C.1. Espectáculo
- C.2. Ambiente Musical
- C.3. Juegos
- C.4. Cultura Física
- C.5. Multifuncionales
- C.6. Complejos Recreativos



3.3.- DISTRIBUCION DE ACTIVIDADES.

Al analizar los bloques vemos que si bien cada uno tiene unas divisiones genéricas en subbloques, se pueden aún distinguir varias actividades que se presentan en la realidad de forma específica.

3.3.1.- Hostelería.

. A-1 Hoteles

En el subbloque A-1 entendemos donde las personas pernoctan de forma ocasional y no son conocedoras del entorno en que se encuentran dentro de éste subbloque distinguiremos:

- . Hoteles: (5 categorías)
- . Pensiones: (2 categorías)
- . Aparthoteles: (5 categorías)
- . Alojamientos turísticos: (5 categorías)

. A-2 Restaurantes

En el subbloque A-2 podemos agrupar las actividades:

- . Bares
- . Restaurantes: (5 categorías)

Dentro de este subbloque nos encontramos con diferentes especialidades, como Autoservicio, Comida rápida, Degustación, Temáticos, etc., aunque básicamente se diferencia por tener cocina de fabricación in si-tu y office de acabado.



. A-3 Salones Polivalentes

Los salones polivalentes son locales que normalmente funcionan por actos concretos, no estando en funcionamiento de forma permanente y en ellos se pueden celebrar diferentes actividades, como Conferencias, Banquetes, Bodas o actos sociales de cualquier tipo, pudiendo constituirse en unidades independientes o formar parte de un Hotel o edificio administrativo.

- . Salones con Servicios propios (Cocina fabricación)
- . Salones con Servicios contratados (Catering)

Esta distribución la establecemos en cuanto la cuantía de medios que implica cada uno de los supuestos.

3.3.2.- Comercio.

Dentro de éste bloque de Comercio también deberemos analizar los distintos subbloques por si dentro de ellos hay diferentes actividades específicas.

. B-1 Locales independientes.

Este subbloque lo contemplan establecimientos de una oferta específica o múltiple pero con independencia total de accesos, salidas, acometidas y medios de seguridad respecto a cualquier otra actividad.

- . Comercio Equipamiento
- . Comercio Alimentación

También pueden ser mixtas y agrupar alguna actividad complementaria de hostelería dentro de su esquema. Se deberá distinguir en todos los supuestos como una variante en los casos en que se utilicen carros para transportar los artículos adquiridos.



. B-2 Locales integrados.

Los locales integrados cuya importancia en creciente, son los que en un mismo espacio o galería hay una diversidad de empresarios ofreciendo diferentes ofertas, pero agrupados desde el punto de vista de los P.E. bajo una responsabilidad general del centro e independiente a los establecimientos particulares. En este subgrupo podemos distinguir:

- . Galerías Comerciales o Mercados Alimentarios
- . Centros Comerciales o Hipermercados Alimentación

Estos dos grupos implican como diferencia principal de que en el primer supuesto no hay "locomotoras", es decir, establecimientos que sean especialmente más grandes que los demás y que sean por si solos ya unidades independientes y con superficies de algunos cientos de m² y respecto a los segundos suelen tener una o varias superficies medianas o grandes superficies de más de 2.500 m² unitarios.



3.3.3.- Ocio.

En éste apartado de ocio la diversidad es mayor quedando los subbloques establecidos por sus especialidades funcionales.

. C-1 Espectáculos.

Esta primera actividad implica pasividad por parte del público que permanece normalmente en una butaca fija o silla, encuadrada en un espacio concreto, podemos distinguir.

- . Salas Cinematográficas
- . Teatros y Music-Hall
- . Salas de Conciertos
- . Cabarets y Cafés-Teatros
- . Restaurantes-Espectáculos

Este subbloque el control de aforo es estricto en función de las localidades, también se caracteriza por la prohibición de fumar al público existente.

. C-2 Ambiente Musical.

Son establecimientos donde el público no permanece estático sino que se desplaza por el establecimiento pudiendo ingerir bebidas alcohólicas y bailando.

Sus característica más común es el difícil control de aforo.

En éste subbloque podemos distinguir:

- . Discotecas y Bares Musicales
- . Salas de Fiestas con Espectáculos



. C-3 Juegos.

Este subbloque no es especialmente homogéneo en cuanto a las situaciones de los ocupantes y distinguiremos:

- . Salas de Bingo (aforo por asientos)
- . Salones Recreativos y Family Centers
- . Casinos
- . Bolerías, Billares, etc.

. C-4 Cultura Física.

En éste subbloque integra las actividades asociadas a la cultura física y practica de deportes confinados y podremos distinguir:

- . Centros de Gimnasio y Mantenimiento
- . Clubs Deportivos multioferta
- . Centros de Bronceado y Estética.

. C-5 Multifuncionales.

Por multifuncionales entendemos establecimientos en los que se suelen realizar diferentes actividades, aplicando las medidas de adecuación específicas a cada uso, en éste grupo por su reciente proliferación, cabe indicar:

- . Polideportivos
- . Recintos Feriales



. C-6 Complejos Recreativos.

Este apartado comprende los edificios construidos explícitamente para ocio, en los que se puedan integrar distintas actividades de pública concurrencia con un Mix en el que se integra en menor medida comercio cultural o de impulso, restauración y discotecas, bares musicales, cines, atracciones, etc.; todo ello dentro de una misma área o edificio.

- . Parques de Atracciones
- . Conjuntos Recreativos
- . Edificios Recreativos (cerrados)



4.- OPERATIVIDAD DE LOS P.E. EN ESTABLECIMIENTOS DE P.C.

Los P.E. se deberían plantear, a ser posible, como elementos que permitan al empresario tener una funcionalidad práctica, la cual, represente un beneficio práctico (económico), o penalización en caso contrario, y que así puedan cumplir mediante éste mecanismo la función que se pretende con estos, es decir, potencial la seguridad de los ciudadanos y en última instancia que sean funcionales los esquemas de actuación en caso de Emergencia o Siniestro.

Los P.E. deberían tener unas tipologías o Modelos estandarizados de aplicación para así llevar a cabo su homologación por la administración, están divididos en categorías según la clasificación que se da a las diferentes clases de actividades.

En la línea que se indicaba en el introducción, proponemos que se establezcan diferentes tipos de Planes de Emergencia, así como una previa que no nos atreveríamos a definir como P.E., sino sólo de Plan de Mantenimiento (P.M.) que en los supuestos menores debería de ser más que suficiente.



4.1.- PROPUESTA DE CLASIFICACION.

La propuesta de clasificación por usos y en base a las condiciones objetivas de las actividades podría ser la siguiente para los locales de pública concurrencia.

Se distinguirían también los locales o actividades que denominaremos inocuas o que no precisen P.E. como tal, sin perjuicio que deban reunir las condiciones de seguridad y mantenimiento de sus instalaciones.

Cuanto una actividad esté integrada en un edificio con un conjunto de actividades, Hotel, Centro Comercial, etc., estará sujeto al P.E. general sin perjuicio que él particularmente y en su zona deba cumplir el suyo específico.

4.1.1.- Hostelería

A-1. Hostelería:

- . P.E. I - Hasta 100 habitaciones
- . P.E. II - Hasta 250 habitaciones
- . P.E. III - Más de 250 habitaciones

A-2. Bares:

- . P.M. - Hasta 300 m² *
- . P.E. I - Más de 300 m²

A-3. Restaurantes y Salones Polivalentes:

- . P.M. - Hasta 500 m²
- . P.E. I - Hasta 1.000 m²
- . P.E. II - Más de 1.000 m²

* Los metros cuadrados se entiende útiles totales atribuibles a la actividad.
(zonas de público y de servicio)



4.1.2.- Comercio

B-1. Locales independientes:

- . P.M. - Hasta 500 m²
- . P.E. I - Hasta 1.000 m²
- . P.E. II - Más de 1.000 m²

B-2. Locales integrados:

- . P.M. - Hasta 500 m²
- . P.E. I - Hasta 1.000 m²
- . P.E. II - Hasta 2.500 m²
- . P.E. III - Más de 2.500 m²



4.1.3.- Ocio

C-1. Espectáculo:

- . P.E. I - Hasta 700 pers. de aforo
- . P.E. II - Hasta 1.500 pers. de aforo
- . P.E. III - Más de 1.500 pers. de aforo

C-2. Ambiente musical:

- . P.M. - Hasta 250 m² o 150 pers. de aforo
- . P.E. I - Hasta 1.000 m² o 700 pers. de aforo
- . P.E. II - Hasta 2.500 m² o 1.500 pers. de aforo
- . P.E. III - Más de 2.500 m² o más de 1.500 pers. de aforo

C-3. Juegos:

- . P.M. - Hasta 500 m²
- . P.E. I - Hasta 1.000 m²
- . P.E. II - Más de 1.000 m²
- . P.E. III - Casinos

C-4. Cultura Física:

- . P.M. - Hasta 700 m²
- . P.E. I - Hasta 2.000 m²
- . P.E. II - Hasta 5.000 m²
- . P.E. III - Más de 5.000 m²

C-5. Polivalente:

- . P.E. II - Hasta 2.000 m² o < de 1.000 pers. de aforo
- . P.E. III - Más de 2.000 m² o > de 1.000 pers. de aforo

C-6. Complejos Recreativos*:

- . P.E. II - Hasta 3.000 m² < de 1.500 pers. de aforo
- . P.E. III - Más de 3.000 m² > de 1.500 pers. de aforo



- * los locales individuales deberán tener los planes propios en función de su dimensiones o aforos.

En base al riesgo y dimensiones de la actividad, se propone una tabla básica de las categorías en que se podrían catalogar los supuestos de P.E. para locales de P.C.

CUADRO P.E.

CATEGORIA P.E.cia.	RIESGO	RESPONSABLE o J.E.
P.M. (Mantenimiento)	Mínimo	Titular
P.E. - TIPO I	Bajo	Encargado actividad
P.E. - TIPO II	Medio	Jefe de mantenimiento
P.E. - TIPO III	Alto	Empresa Seguridad

La diferente clasificación de los planes de emergencia se ha planteado como diferentes niveles de complejidad e implicación material y humana según el mayor nivel de riesgo y dimensión del local y se hace una propuesta de desarrollo en el apartado 5 de ésta exposición.

Al indicarse el nivel del responsable o Jefe de Emergencia se indica de mayor a menor el nivel de profesionalidad en cada caso, debiendo en los últimos casos que sean personas técnicamente calificadas y en el de tipo III profesionales en la Seguridad.



4.2.- RIESGOS ESPECIFICOS ACTIVIDAD P.C.

Para la redacción de las hipótesis de las clasificaciones de emergencia, deberemos tener en cuenta las características de los riesgos específicos de cada tipo de actividad.

4.2.1.- Hostelería

A-1. Hoteles:

- . Clientes durmiendo
- . Cocinas de gas y eléctricas
- . Salas de máquinas y calderas
- . Almacenes
- . Habitaciones
- . Servicios específicos (plancha, lavandería, etc.)

A-2. Restaurantes y Bares:

- . Cocinas de gas y eléctricas
- . Cuartos técnicos

A-3. Salones polivalentes:

- . Offices y cocinas
- . Catering



4.2.2.- Comercio

B-1. Locales independientes:

- . Almacenes
- . Cuartos basura
- . Cuartos técnicos

B-2. Locales integrados:

- . Amenazas atentado
- . Aparcamientos
- . Almacenes
- . Cuartos basuras
- . Cuartos técnicos



4.2.3.- Ocio

C-1. Espectáculo:

- . Escenario, foso y telar
- . Cabinas proyección y control
- . Camerinos
- . Almacenes
- . Elementos escénicos en salidas emergencia
- . Oscuridad

C-2. Ambiente Musical:

- . Exceso aforo ocasional
- . Bebidas alcohólicas y drogas
- . Precario mantenimiento
- . Salidas de emergencia eventualmente ocupadas
- . Cabinas de luz, sonido y cuartos técnicos
- . Oscuridad o penumbra
- . Altercados Orden público

C-3. Juegos:

- . Cuartos técnicos
- . Cocinas - Office
- . Multiuso casinos
- . Maquinaria electrónica zona público



C-4. Cultura Física:

- . Saunas, Baños Turcos
- . Cuartos técnicos (salas de calderas de Gas, depuradoras, etc.)
- . Máquinas bronceado artificial (U.V.A.)

C-5. Multifuncionales:

- . Falta de adecuación evacuación
- . Oscuridad o penumbra
- . Bebidas alcohólicas y drogas
- . Suministros eléctricos provisionales o insuficientes
- . Provisionalidad y precariedad de medios de seguridad

C-6. Complejos recreativos:

- . Aforos muy importantes
- . Bebidas alcohólicas y drogas
- . Baja accesibilidad medios de seguridad y extinción
- . Riesgos específicos atracciones
- . Alteración del orden público



5.- ESQUEMAS BASICOS DE LOS P.E. DEL L.P.C.

De acuerdo con el cuadro que se propone en el apartado 4, se pasa a continuación a proponer las bases mínimas que debería de reunir los P.E. Tipo que deberán de adaptarse a los diferentes riesgos específicos indicados en el apartado 4.2.

5.1.- PLAN DE MANTENIMIENTO.

P.M. LIBRO DE REGISTROS DE LA ACTIVIDAD Y MANTENIMIENTO (L.R.A.M.)

- * Disponer de todas las licencias reglamentarias.
- * Disponer de un juego de Planos de Estado Actual del local, sus instalaciones, relación de maquinaria y elementos técnicos instalados en el mismo que se deberá mantener al día.
- * Realizar todas las revisiones de Mantenimiento que se requieran en el establecimiento y acreditarlas en el Libro de Registro de la Actividad y Mantenimiento (L.R.A.M.).
- * Disponer en los puntos estratégicos junto aceras, salidas y aseos de los planos esquemáticos del local indicando la situación de salidas, accesos y medios de seguridad, así como de las instrucciones básicas de evacuación.
- * Existir nominalmente a un Responsable del P.M. y L.R.A.M. que podrá ser el titular o persona por el delegada vinculada contractualmente con la empresa, ya como personal propio o servicio externo subcontratado.
- * Que el responsable del P.M. conozca las pautas mínimas de seguridad y los riesgos de su actividad.



- * Que tenga unas consignas generales de actuación en caso de emergencia estandarizadas por actividades.

- . Acciones a tomar
- . Servicios externos a prevenir
- . Consignas de evacuación

5.2.- PAUTAS PLANES DE EMERGENCIA.

Para desarrollar los planes de emergencia según la propuesta de tres categorías, se propone una tabla en la que se contemplan los documentos y fases que deberá contener un P.E., según el nivel que se requiera para cada actividad.

En el esquema que sigue se indican algunos requisitos que ya están incluidos en otros documentos que se han redactados para otros fines como licencias o para la construcción del establecimiento cuyas siglas son las siguientes:

- P.L. - Proyectos de Licencias
- P.E. - Proyectos Ejecutivos (As Build)



	ACCION	P.E.I	P.E.II	P.E.III	
Evaluación del riesgo	Clasificación actividad L.P.C.	X	X	X	
	Relación de Riesgos	X	X	X	
	Planos Emplazamiento	P.L.	P.L.	P.E.	
Medios de protección	Inventario Medios Técnicos	P.L.	P.E.	P.E.	
	Inventario Medios Humanos	X	X	X	
	Planos esquemáticos conceptos	X	X	X	
	Planos instalaciones	P.L.	P.E.	P.E.	
Plan de Emergencia	Clasificación de Emergencias	X	X	X	
	Pautas actuación y desarrollo Plan	X	X	X	
	Estructura Equipos Emergencia	Jefe Emergencia	X	X	X
		Jefe Intervención	-	X	X
		Eq. alarma y evac.	X	X	X
		Eq. Primeros auxil.	-	-	X
		Eq. Primera interv.	X	X	X
Eq. Segunda interv.	-	-	X		
Implantación	Selección de Personal	X	X	X	
	Cursillos de Formación	-	-	X	
	Plan de Implantación	X	X	X	
	Programa de Seguimiento	-	X	X	
	Plan de Mantenimiento L.R.A.R.	X	X	X	



A N E X O I

RELACION DE NORMAS DE LOCALES DE PUBLICA CONCURRENCIA.



HOSTELERIA.

- . Prevención de incendios establecimientos turísticos

Orden 25 de septiembre de 1.979
Ministerio de Comercio y Turismo
B.O.E. 252/79 (20-10-79).

- . Normas sobre ordenación y clasificación en establecimientos de Restauración.

Decreto 317/1.994 de 4-11-94
D.O.G. 1.983, 9-12-1.994
Departament de Comerç, Consum i Turisme

- . Normas sobre la Ordenación y Clasificación de Establecimientos de Restauración.

Decret 287/1.990, 21-11-1.990
D.O.G. 1.378 de 10-12-1.990
Departament de Comerç, Consum i Turisme

- . Requisitos técnicos mínimos para los Apartamentos Turísticos.

Decret 100/1.990, 20-3-1.990
D.O.G. 1.290 de 11-5-1.990
Departament de Comerç, Consum i Turisme

- . Requisitos técnicos y servicios mínimos de los establecimientos hoteleros.

Ordre 6 de octubre de 1.987
D.O.G. 939 de 15-5-1.988
Departament de Comerç, Consum i Turisme

- . Requisitos mínimos de infraestructura de los alojamientos hoteleros.

Decret 93/1.986 de 10-3-86
D.O.G. 677 de 25-9-1.986
Presidència de la Generalitat



- . Normas sobre prevención de incendios en establecimientos hoteleros.

Ordre de 12-3-1.982
D.O.G. 213 de 7-4-1.982
Departament de Comerç, Consum i Turisme

- . Ampliación de la orden de 12-3-1.982

Orden de 10-12-1.984
D.O.G. 504 de 16-1-1.985
Departament de Comerç, Consum i Turisme

COMERCIO.

- . NBE-CPI-91 ANEJOC
Condiciones particulares para el uso comercial.

B.O.E. 205 de 27-8-1.993
Ministerio de obras Públicas, Transporte y Medio Ambiente



OCIO.

- . Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos

Promulgada el 3 de mayo de 1.935
Ministerio de Gobernación

- . Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

R.D. 2861/1.982 de 27 de agosto (B.O.E. 267 del 6-11-82)
Ministerio del Interior

- . Ordenanza Municipal de Establecimientos de Pública Concurrencia.

B.O.P. 287 del 1-12-1.987.
Ayuntamiento de Barcelona

- . Modificación y Supresiones Ordenanza Municipal Establecimientos de Pública Concurrencia.

B.O.P. 302 del 21-12-1.990.
Ayuntamiento de Barcelona

- . Ley de Policía y Espectáculos y Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos.

Llei 10/1.990 del 15 de junio
D.O.G.C. 1308 del 22-6-1.990.
Presidència de la Generalitat

- . Decreto de Salones Recreativos y Juego

Decreto 316/1.992 de 28 de septiembre
Conselleria de Governació de la Generalitat



GENERAL.

- . Reglamento de Actividades Molestas Insalubres, Nocivas y Peligrosas.

Decreto 2414/1.961 del 20 de noviembre
Ministerio Presidencia Gobierno

- . Norma Básica Condiciones de Protección Contra incendios en los Edificios.

R.D. 2059/81 del 10 de abril y modificación R.D. 1587/82 del 25 de junio.
Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo

- . Norma Básica Condiciones de Protección Contra incendios en los Edificios NBE-CPI-91.

R.D. 279/1.991 del 1 de marzo
Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo

- . Norma Básica de la Edificación de protección Contra incendios en los Edificios NBE-CPI-96.

R.D. 2177/1.996 del 4 de octubre
Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo

- . Ordenanza Municipal sobre Condiciones de Protección Contra incendios en los Edificios.

B.O.P. del 11-11-02, nº 271
Ayuntamiento de Barcelona

- . Ordenanza Municipal de Condiciones de Protección Contra incendios.

B.O.P. de Barcelona del 29-07-97, nº 180
Ayuntamiento de Barcelona

- . Reglamento de Instalaciones de Protección Contra incendios.

R.D. 1942/1.993 del 5 de noviembre
Ministerio de Industria y Energía.



- . Control de humos en los establecimientos de Pública Concurrencia AT-CPI-1

Regla Técnica N-246 (francesa)
Ministerio de Obras Públicas, Transporte y Medio Ambiente

- . Decreto de Condiciones Urbanísticas y de Protección Contra incendios en los Edificios, complementaria a la NBE-CPI-91.

Decret 241/1.994 del 26 de julio.
D.O.G.C. 1954 del 20-9-1.994.
Presidència de la Generalitat

- . Decreto de Promoción de Barreras Arquitectónicas y aprobación del Código de Accesibilidad.

Decret 135/1.995 del 24 de marzo.
D.O.G.C. 2043 del 28-4-1.995.
Departament de Benestar Social

- . Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión e Instrucciones Complementarias.

Decreto 2413/1.973 del 20 de septiembre
D.O.E. 242 del 9-10-1.973.
Ministerio de Industria

- . Instrucción mantenimiento de Instalaciones Eléctricas en locales de alto riesgo.

Orden 14-5-87
D.O.G. 851 del 12-6-87.
Departament d'Industria i Energia