



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

ANEXO II. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

1.-TRÁMITES SUJETOS A DECLARACIÓN RESPONSABLE.

- Certificado, según modelo normalizado, acompañado de planos de situación referenciado al P.G.O.U de Estepona., de planta (los necesarios), a escala adecuada y normalizada, que refleje la distribución, superficie útil y altura de las distintas dependencias del establecimiento, la superficie total construida, las medidas de evacuación y protección contra incendios y las medidas adoptadas para la accesibilidad y eliminación de barreras arquitectónicas y el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria, que deberá estar suscrito por técnico competente y visado por su Colegio Oficial.
- Informe urbanístico de viabilidad de uso emitido por la Delegación de Urbanismo del Ilmo. Ayuntamiento de Estepona.
- Informe favorable sobre las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento emitido por la Delegación de sanidad del Ayuntamiento o certificado expedido por Técnico Sanitario Competente.
- Documentación técnica, que variará en función de la superficie del establecimiento, suscrita por técnico competente y visado por su correspondiente Colegio oficial:

1.- Si la actividad dispone de una superficie inferior a 150 m2:

1.1 modelo normalizado de certificado para actividades sujetas a declaración responsable.

2.- Si la actividad dispone de superficie superior a 150 m2:

- Proyecto Técnico
- Certificado de la Dirección Técnica de las Instalaciones.

• Tratándose de las actividades incluidas en el Anexo I de la Ley 7/2007 de 9 de julio de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, que a su vez no lo estén en el Nomenclátor y Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por Decreto 78/2002 de 26 de febrero, copia del Dictamen Favorable Definitivo del instrumento de prevención y control ambiental aplicable a la actividad, según aquél.

2. La documentación antedicha se presentará por duplicado.

2.-TRÁMITE SUJETO A LICENCIA DE INSTALACIÓN Y APERTURA O FUNCIONAMIENTO.

A) PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA DE INSTALACIÓN y CALIFICACIÓN AMBIENTAL SE DEBERÁ PRESENTAR:

Proyecto Técnico, redactado y firmado por Técnico competente y visado por el Colegio Oficial correspondiente, en el que se incluya al menos la siguiente documentación:

MEMORIA DESCRIPTIVA

1. Antecedentes, actividad, objeto y titular.
2. Disposiciones legales.
3. Situación y emplazamiento (con caracterización y usos del edificio propio y los colindantes).
4. Descripción de la actividad.
 - a) Proceso.
 - b) Relación y características de materiales empleados, almacenados y producidos.
 - c) Equipos y maquinaria.



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

5. Clasificación de la actividad a efectos de la Ley 7/2007 de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental y Ley 13/1999, así como el Decreto 78/2.002 ó Nomenclátor y Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía. Y según el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y sus correspondientes I.T.C. , ó el R.D. 842/2.002.
6. Soluciones constructivas.
 - Elementos estructurales.
 - Cerramientos y particiones.
 - Revestimientos en paredes, techo y suelos.
7. Superficies construidas y útiles. Alturas libres.
8. Instalaciones (eléctrica, gas ó G.L.P., climatización y A.C.S., agua y saneamiento, almacenamiento de combustibles, P.P.L. frío industrial, evacuación de humos y olores, acondicionamiento acústico, etc.).
 - a. Relación de nuevas instalaciones.
 - b. Relación de instalaciones preexistentes.
 - c. Relación de disposiciones legales de aplicación.
 - d. Procedimientos de revisión / autorización administrativa.
 - e. Cálculos Justificativos.
9. Conclusiones.

ANEXO 1º. MEDIDAS E INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.

- ✓ Código Técnico de la Edificación (CTE, para los Establecimientos NO INDUSTRIALES)
- ✓ Justificar los Documentos Básicos del CTE DB SUA y DB SI.

1. Objeto y ámbito de Aplicación.
2. Propagación interior.
 - Compartimentación en sectores de incendio. Según la Tabla 1.1. de la SI 1.
 - Locales y zonas de riesgo especial. Clasificación de locales y zonas según la Tabla 2.1. de la SI 1. Considerando además para las cocinas la potencia total simultánea de los aparatos consumidores de gas, en función del Certificado de Instalación ó Revisión de G.L.P. a entregar por empresa competente y/ó de los litros de capacidad de aceite.
 - Espacios ocultos y pasos de instalaciones.
 - Reacción al fuego de los elementos constructivos, decorativos y de mobiliario.
3. Propagación exterior.
 - Medianerías y fachadas.
 - Cubiertas
4. Evacuación de ocupantes.
 - Compatibilidad de los elementos de evacuación.
 - Cálculo de la ocupación. Según la Tabla 2.1. de la SI 3.
 - Número de salidas y longitud de los recorridos de evacuación. Según la Tabla 3.1. de la SI 3.
 - Dimensionamiento de los medios de evacuación. Según la Tabla 4.1. de la SI 3.
 - Protección de las escaleras.
 - Puertas situadas en recorridos de evacuación.
 - Señalización de los medios de evacuación.
 - Control del humo de incendio.



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

- Evacuación de personas con discapacidad en caso de incendio.
- 5. Instalación de protección contra incendios.
 - Dotación de instalaciones de protección contra incendios. Según la Tabla 1.1. de la SI 4. Haciendo mención especial para la instalación automática de extinción para cocinas de potencia instalada superior de 50 Kw de cualquier uso ó que exceda de 20 Kw para uso hospitalario ó residencial público.
 - Señalización de las instalaciones manuales de protección contra incendios.
- 6. Intervención de los bomberos.
 - Condiciones de aproximación y entorno.
 - Accesibilidad por fachada.
- 7. Resistencia al Fuego de la Estructura.
 - Elementos Estructurales principales.
 - Elementos Estructurales secundarios.
 - Determinación de los efectos de las acciones durante el incendio.
 - Determinación de la resistencia al fuego.

Reglamento de Seguridad Contra Incendios en Establecimientos Industriales.

1. Objeto y ámbito de Aplicación
2. Compatibilidad reglamentaria.
3. Caracterización de los establecimientos industriales.
 - a. Definición del establecimiento
 - b. Características por su configuración y ubicación en relación a su entorno.
 - c. Caracterización por su nivel de riesgo intrínseco.
4. Requisitos constructivos según su configuración, ubicación y nivel de riesgo intrínseco.
 - a. Fachadas accesibles.
 - b. Condiciones del entorno de los edificios.
 - c. Estructura portante.
 - d. Ubicaciones no permitidas de sectores de incendio.
 - e. Sectorización de los establecimientos industriales.
 - f. Materiales.
 - g. Estabilidad al fuego de los elementos constructivos portantes. Aportando un Certificado que justifique su Artículo 5 del R.D. 2.267/2.004, por empresa ó por técnico competente en protección pasiva de contra incendios.
 - h. Resistencia al fuego de los elementos constructivos de cerramiento. Ídem con Artículo 5.
 - i. Evacuación de los establecimientos industriales.
 - j. Ventilación y eliminación de humos y gases de la combustión.
 - k. Almacenamientos.
 - l. Instalaciones técnicas de servicios.
 - m. Riesgo de fuego forestal.
5. Requisitos de las instalaciones de protección contra incendios.
 - a. Sistemas automáticos de detección de incendios.
 - b. Sistemas manuales de alarma de incendios. Contemplando también si procede el Anexo III- apartado 4 del R.D. 2.267/2.004.
 - c. Sistemas de comunicación de alarma.
 - d. Sistemas de abastecimiento de agua contra incendios.
 - e. Sistemas de hidrantes exteriores.
 - f. Extintores de incendio.
 - g. Sistemas de bocas de incendio equipadas.
 - h. Sistemas de columna seca.
 - i. Sistemas de rociadores automáticos de agua, agua pulverizada, espuma física, polvo ó gas.



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

- j. Sistemas de alumbrado de emergencia.
- k. Señalización.

ANEXO 2º. MEDIDAS DE PREVENCIÓN AMBIENTAL.

Los titulares de estas actividades deberán presentar la siguiente documentación medioambiental:

1. Memoria de Calificación Ambiental.

1. Objeto de la actividad.
2. Emplazamiento, adjuntando planos escala 1:500 y descripción del edificio en que se ha de instalar. En la descripción del emplazamiento se señalarán las distancias a las viviendas más próximas, pozos y tomas de agua, centros públicos, industrias calificadas, etc., aportando planos que evidencien estas relaciones.
3. Maquinaria, equipos y proceso productivo a utilizar.
4. Materiales empleados, almacenados y producidos, señalando las características de los mismos que los hagan potencialmente perjudiciales para el medio ambiente.
5. Riesgos ambientales previsibles y medidas correctoras propuestas, indicando el resultado final previsto en situaciones de funcionamiento normal y en caso de producirse anomalías o accidentes. Como mínimo en relación con:

- Ruidos y vibraciones (Justificar la Ordenanza de Contaminación Acústica (BOP 28/07/2.005) y el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía del Decreto 6/2.012.)

Ordenanza Municipal de Contaminación Acústica y Reglamento de Protección Contra la Contaminación Acústica en Andalucía aprobado por el Decreto 6/2.012. Se deberá realizar un estudio acústico específico según la IT-03 de dicho Decreto ó la nueva clasificación de tipos de establecimientos por el Art. 33.

- Emisiones a la atmósfera. (Justificar la Ordenanza de Contaminación Atmosférica (BOP 26/09/2.003))

Ordenanza Municipal Reguladora de la Contaminación Atmosférica.

1.- Indicación de si se genera algún tipo de humo, vaho, vapor, aire caliente u otro efluente y descripción del elemento generador: cocinas, equipos de acondicionamiento de aire, extractores, calderas, hornos, etc.... Justificándose el Artículo 5.

2.- Descripción de cómo se realiza la salida al exterior de los efluentes y justificación de que cumplen lo establecido en la normativa: distancias, filtros, etc....Justificándose dicho Artículo 5.

3.- En caso de que la emisión a la atmósfera se produzca por una combustión (cocinas, freidoras, hornos, etc....), la salida de humos y vahos se deberá realizar por chimenea de acuerdo con lo prescrito en el R.D. 314/2.006, por el que se aprueba el C.T.E. parte I, y en el R.D. 1.027/2007, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios. Y también en función del Artículo 26 de la Ordenanza Municipal de Contaminación Atmosférica.

4.- Acondicionamiento Atmosférico de los locales. Artículo 32 de dicha Ordenanza.

5.- Sistemas Alternativos de Evacuación de Humos/Olores/Vahos. Justificar el Artículo 40 de dicha Ordenanza, y si procede el Artículo 41 completo

- Utilización del agua y vertidos líquidos.
- Generación, almacenamiento y eliminación de residuos.
- Almacenamiento de productos.



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

- Medidas de seguimiento y control que permitan garantizar el mantenimiento de la actividad dentro de los límites permisibles.

ANEXO 3º. MEDIDAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

(Incluidas en el Proyecto o en Documento independiente)

Establecimientos no alimentarios:

Memoria de la actividad de aquellas a las que le sea de aplicación la normativa sanitaria específica sanitaria, desarrollándose los aspectos estructurales y legales que la misma exija.

Establecimientos alimentarios

1. Memoria higiénico-sanitaria en la que se incluyan los aspectos legales recogidos en la normativa específica en base a la actividad a desarrollar en cada establecimiento, así como el cumplimiento de las condiciones estructurales de éstos según los requisitos generales del Anexo II del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, o cualquier otro que lo sustituya.

2. Procedimientos operativos sobre los aspectos básicos de higiene que podrán corresponder con los Planes Generales de Higiene o los Requisitos simplificados de Higiene y cumplir los objetivos que se establecen en cada uno de ellos, procedimientos escritos que contemplen de manera documentada:

Responsable de su aplicación, procedimiento de ejecución, procedimiento de vigilancia y acciones correctoras, procedimiento de verificación, registros de actividades, incidencias y medidas adoptadas sobre la aplicación de los distintos Planes Generales de Higiene.

- a) Control de agua de consumo.
- b) Limpieza y desinfección.
- c) Control de plagas: desinsectación y desratización.
- d) Mantenimiento de instalaciones y equipos.
- e) Control de la cadena de frío.
- f) Formación de manipuladores.
- g) Eliminación de residuos.
- h) Plan de trazabilidad.
- i) Certificación de proveedores.

3. Sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos para aquellos establecimientos que requieran de su inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos (industrias elaboradoras, almacenes polivalentes, comedores escolares, de instituciones y de empresas con cocina propia, etc...).

ANEXO 4º. ACCESIBILIDAD Y ELIMINACIÓN DE BARRERAS ARQUITECTÓNICAS

Justificación en zonas accesibles al público en cumplimiento del Decreto 293/2009, de 7 de julio, por el que se aprueba el reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

Justificación de los Artículos 6, 7, 8, 9 y 10 del Decreto 293/2.009



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

1. Objeto y ámbito de Aplicación.
2. Identificación de las zonas afectadas del establecimiento.
3. Acceso al interior del establecimiento. Artículo 64.
4. Ayudas Técnicas para salvar desniveles. Artículo 75.
5. Rampas fijas. Artículo 72. Rampas. Artículo 22.
6. Espacios interiores al mismo nivel.
7. Espacios interiores entre distintos niveles.
8. Espacios reservados en salas, recintos y espacios interiores y exteriores.
9. Equipamientos y mobiliario.
10. Aseos de uso público. Artículo 77.

ANEXO 5º. REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA APLICABLE A LA ACTIVIDAD.

(Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y AA.RR., Ley 13/1999 de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía.....)

PLANOS

1. Plano de situación a escala 1:2000, copia del modelo oficial (acorde con el presentado para el informe urbanístico de uso), donde se señale el lugar exacto de emplazamiento de la actividad.
2. Plano de emplazamiento, a escala adecuada y normalizada, con indicación de establecimientos colindantes, viviendas más próximas, espacios públicos y/o privados.
3. Plano de planta, a escala adecuada y normalizada, que refleje la distribución y superficie de las distintas dependencias, incluyendo accesos, comunicaciones interiores y maquinaria.
4. Plano de sección, a escala adecuada y normalizada, donde se reflejen las alturas libres existentes en el local, así como las escaleras, rampas o desniveles entre cualquier origen de evacuación y la salida al espacio exterior. Trazado de la salida de humos / de aire de ventilación / de aire de climatización.
5. Plano de planta, a escala adecuada y normalizada, con las medidas e instalaciones de protección contra incendios (medios de extinción, alumbrado de emergencia, señalización, recorridos de evacuación en metros, sectores de incendio, comportamiento ante el fuego de elementos constructivos y materiales,...).
6. Plano de planta, a escala adecuada y normalizada, que refleje las medidas adoptadas sobre accesibilidad y eliminación de barreras arquitectónicas.
7. Planos de planta, a escala adecuada y normalizada que refleje las instalaciones eléctricas, de gas, de climatización, de agua y saneamiento, de almacenamiento de combustibles, de frío industrial, etc...
8. Planos según lo expuesto en el Decreto 293/2.009. Y Planos según lo expuesto en el Decreto 6/2.012. Y Planos de Esquemas Unifilares de las Instalaciones.

RESUMEN DE PRESUPUESTOS

B) PARA LA LICENCIA DE APERTURA O FUNCIONAMIENTO

- Certificado de la Dirección Técnica de las Instalaciones.

Una vez revisado el contenido del Proyecto por parte de la Administración Municipal y emitido los correspondientes informes en sentido favorable, se le notificará la autorización (resolución de Calificación Ambiental y Decreto de concesión de la Licencia de Instalación) para la ejecución de las obras de acondicionamiento del local al Proyecto presentado y el requerimiento para que, una vez finalizada la ejecución de éstas, se presente la documentación técnica final, entre la que se incluirá:



Ilmo. Ayuntamiento de la Villa de Estepona (Málaga)

Delegación de Comercio

- Certificado de Medio Ambiente.
- Informe de Prevención Acústica en el que se incluya:
 - Certificado de Cumplimiento de Norma de Calidad y Prevención Acústica. Comprobación de Niveles de Inmisión de Ruidos (N.A.E.).
 - Certificado de Cumplimiento de Norma de Calidad y Prevención Acústica. Comprobación de Niveles de Emisión de Ruidos (N.E.E.).
 - Certificado de Aislamiento Acústico a Ruido Rosa en dBA.
- Certificaciones Técnicas específicas. (Se entregarán sólo a petición de los Técnicos informantes durante la tramitación del expediente).
- Autorizaciones de puesta en marcha expedidas por las Administraciones que correspondan, en su caso.