



AYUNTAMIENTO DE
**San Agustín
del Guadalix**

**HOJA DE DATOS BÁSICOS DECLARATIVA DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS
EXIGIDOS PARA FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD**

1. EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD

(Indicar tipo de vía)	Número	Edificio	Portal/Escalera	Local	Nave
ACCESOS (márquese lo que proceda)	Por vía pública Por calle particular A través de portal				

2. ACTIVIDAD A ESTABLECER

Descripción de la actividad concreta que se va a ejercer	
ALTA NUEVA	
MODIFICACIÓN DE UNA ACTIVIDAD ESTABLECIDA (indicar tipo de modificación a realizar):	
¿SE VAN A VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS? (márquese lo que proceda)	SI NO
Normativa: Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos:	
➤ El horario máximo autorizado para venta de bebidas alcohólicas será de 8:00 horas a 22:00 horas	
➤ Se informará mediante carteles anunciadores de la prohibición de la venta de bebidas alcohólicas o menores de 18 años.	
➤ Si la venta se efectúa en régimen de autoservicio, la exhibición de bebidas alcohólicas se realizará en una sección concreta con carteles anunciadores de la prohibición de su venta a menores de 18 años.	

3. DATOS DE EDIFICACIÓN.

3.1 SITUACIÓN DE LA ACTIVIDAD (márquese lo que proceda)	Local situado en edificio con uso diferente a viviendas Local situado en edificio con viviendas
3.2 SUPERFICIE (indicar los metros cuadrados útiles y la planta/s en la/s que se sitúa)	
Sótano (m ²)	Planta 2 ^a (m ²)
Semisótano (m ²)	Planta 3 ^a (m ²)
Planta Baja (m ²)	Planta 4 ^a (m ²)
Entreplanta (m ²)	Otras (m ²)
Planta 1 ^a (m ²)	
3.3 ALTURA LIBRE MÍNIMA	
Normativa:	
➤ La altura libre mínima será de 280 cm	
➤ En edificios construidos con anterioridad a la aprobación de las NNSS de Planeamiento Urbanístico se autorizará una altura inferior, sin perjuicio de lo establecido en normativa de seguridad y salud en locales de trabajo	
ALTURA DEL LOCAL (en centímetros)	



3.4 ASEOS

Normativa:

Los locales comerciales dispondrán de los siguientes servicios sanitarios:

- Hasta 150 m² de superficie, un cuarto de aseo con inodoro y lavabo.
- Por cada 250 m² más, o fracción, se aumentará un retrete y lavabo. En cualquier caso, los servicios no podrán comunicar directamente con el resto del local, y por consiguiente deberán instalarse con un vestíbulo de independencia, en el que podrá situarse el lavabo.
- La cabina del inodoro tendrá unas dimensiones mínimas de 80 % centímetros de superficie y el vestíbulo de independencia de 100 por ciento veinte cm de superficie.
- Además dispondrán de un servicio higiénico para personas con limitación o movilidad reducida cuando la superficie total sea superior a 300 m².
- En los centros comerciales, edificios de oficinas o industriales que dispongan de servicios comunes agrupados, no se exigirá servicios individuales en cada local.

Número de aseos de que dispone el local		Masculinos	Femeninos	Comunes	Minusválidos
	Nº Inodoros				
	Nº Lavabos				
	Los aseos son comunes para el conjunto del edificio donde se ubica el local				

3.4 SEMISÓTANO

Si el local dispone de semisótano indicar el uso al que se destina:

3.5 ALMACENES

Normativa:

En los locales que se comercie con alimentos se dispondrá de un almacén o trastienda debidamente acondicionado para la conservación de los mismos, con una superficie de al menos el 10% de la superficie del local destinada a la venta al público.

Si el local dispone de almacén indicar su superficie (m²)

4. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE SEGURIDAD EN CASO DE INCENDIO

DOTACIÓN DE INSTALACIONES DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS DEL LOCAL

Normativa:

Los locales destinados al uso comercial cumplirán con las condiciones de seguridad en caso de incendio establecidas en el Código Técnico de la Edificación, en todo lo que le sea de aplicación en función de su superficie y características del local, en el o referente a propagación interior, propagación exterior, evacuación, detección control y extinción de incendios y resistencia al fuego de la estructura.

NÚMERO DE EXTINTORES PORTÁTILES DE EFICACIA 21-113 B

SEÑALIZACIÓN DE LOS EXTINTORES PORTÁTILES (Nº Unidades)

OTRAS INSTALACIONES (indicar):



5. CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO ELECTROTÉCNICO DE BAJA TENSIÓN

DOTACIÓN DE A DE EMERGENCIA DEL LOCAL

Normativa:

Las instalaciones de los locales destinados al uso comercial cumplirán con las condiciones que le sean de aplicación del Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión, en concreto dispondrá de alumbrado de emergencia y señalización para dar servicio a puertas de salida, recorridos de evacuación, aseos higiénicos y cuadro de distribución eléctrico.

NÚMERO DE APARATOS DE EMERGENCIA Y SEÑALIZACIÓN	
--	--

6. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE QUE DISPONE LA ACTIVIDAD

INSTALACIONES DE AIRE ACONDICIONADO

COMUNES AL EDIFICIO	SI	NO
NÚMERO DE UNIDADES		
POTENCIA (Kw totales)		

7. MAQUINARIA, EQUIPOS FRIGORÍFICOS (rellene lo que proceda)

DESCRIPCIÓN	POTENCIA (Kw)



8. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SANITARIA

Para locales en los que se efectúe comercio minorista de alimentación, frutos secos, golosinas o herbolarios.

- Real Decreto 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.
- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 168/1985 de 6 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas.

CONDICIONES QUE CUMPLE EL LOCAL	<ul style="list-style-type: none">➤ Está apartado de focos contaminantes.➤ Suelos, paredes y techos son de materiales de fácil limpieza y desinfección.➤ El local dispone de lavamanos con dotación higiénica.➤ Los productos sin envasar están fuera del alcance del público.➤ Los alimentos se almacenan aislados del suelo.➤ Se realizan tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización.➤ Hay instalado aparato anti-insectos ni químico.➤ Hay botiquín de primeros auxilios debidamente equipado.➤ Dispone de recipientes adecuados y herméticos para la recogida de residuos.➤ Los productos de frutos secos o golosinas se comercializarán siempre envasados y debidamente etiquetados.➤ Los aseos higiénicos están dotados de papel higiénico, jabón dosificador y seca manos de un solo uso.
TITULACIÓN PROFESIONAL DEL PERSONAL	<ul style="list-style-type: none">➤ El personal que manipula los alimentos/productos ha recibido formación específica que puede justificarse documentalmente.

En San Agustín del Guadalix a ____ de _____ de _____

Firmado: _____

Sr. Alcalde del Ayuntamiento de San Agustín del Guadalix

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero de Licencias de Apertura y Funcionamiento, cuya finalidad es la gestión de las distintas licencias de actividades (apertura y funcionamiento) y podrán ser cedidos a la Consejería de Sanidad y Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, además de otras cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es el Concejal de Industria y Comercio, ante el que el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.