



AYUNTAMIENTO
DE
COLMENAR VIEJO
(MADRID)

Urbanismo

ACTIVIDADES INOCUAS

DOCUMENTACIÓN BÁSICA

1. El uso deberá ser conforme a la normativa urbanística de aplicación, según lo dispuesto por el Plan General Municipal de Ordenación Urbana de Colmenar Viejo.
2. Solicitud en impreso normalizado, indicando:
 - Domicilio a efectos de notificación
 - N.I.F./C.I.F.
 - Descripción de la actividad.
 - Superficie del local y potencia eléctrica a instalar
3. Fotocopia de la licencia de obras si ésta se ha solicitado.
4. Escritura de constitución de la Sociedad cuando el titular no fuera persona física, acreditando tal representación.
5. Plano de situación 1/2000.
6. MEMORIA que incluya:
 - A) Objeto y descripción de la actividad.
 - B) Situación del local dentro del edificio, sus accesos y huecos de ventana al exterior, indicando sus dimensiones en metros cuadrados.
 - C) Características técnicas de la maquinaria e instalaciones fijas con las que contará el local y la actividad (p.e.: calefacción, electricidad, alumbrado, falsos techos y suelos y medidas de protección contra el fuego-extintores, luces de emergencia, etcétera-).
 - D) Si estuviera prevista la instalación de una rejilla en fachada para la evacuación forzada de aire del interior del local y/o de aire de condensación, aportar:
 - i) Potencia eléctrica total de los ventiladores de extracción.
 - ii) Potencia frigorífica total de las máquinas condensadoras del aire acondicionado, expresada en frigorías por hora.
 - iii) Plano de fachada donde queda señalada la distancia de separación entre la rejilla y los huecos de ventana más próximos, pertenecientes a los vecinos colindantes, así como la distancia de separación al suelo. Esta última no podrá ser inferior a dos metros y medio.
7. Plano de planta acotado y/o a escala y descripción de la compartimentación del establecimiento (describir el uso de los distintos departamentos de que se compone con sus dimensiones respectivas (ej. Aseos, almacén, sala de espera, etc.).
8. Plano de sección con indicación de altura libre.

Condiciones técnico-higiénicas cuando la naturaleza de la actividad lo requiera.
Situación y dimensiones del establecimiento y nivel de planta que ocupa.
Señalar los accesos del establecimiento y huecos de ventana y dimensiones.
Indicar la situación de la superficie de la ventilación permanente (no ventanas practicables) del establecimiento para la salida de humos en caso de siniestro.
Describir brevemente las instalaciones con las que contará el establecimiento: Calefacción, electricidad, agua corriente, iluminación, ventiladores extractores, falsos techos y suelos, elementos de protección contra el fuego (extintores, alumbrado de emergencia).
Indicar si lleva aire acondicionado y en su caso potencia.