

PLAN DE AUTOPROTECCIÓN
MERCADOS CENTRALES DE
ABASTECIMIENTO DE
MÁLAGA, S.M.E., S.A.

MERCAMÁLAGA

AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553 - 29196-MÁLAGA

Versión N° 4

Fecha: 01.09.2020

Periodo de vigencia: Tres años

Realizado por QUIRONPREVENCION,
S.L.
D. Enrique Cea Gómez



Fecha: 01/09/2020

Ref: SPA.SR16106.29.04.2016.eceagome.1086319-003

Aprobado por
MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A.
D. Jaime Touchard Andújar

Fecha: 01/09/2020

--	--

HISTÓRICO DE REVISIONES			
N° REVISIÓN	FECHA	HOJA / S	MOTIVO CAMBIO
0	Diciembre 2011		
1	abril 2016	Todo el documento	Modificación en las empresas existentes en la instalación
2	noviembre 2018	todo el documento	modificación nombramientos
3	Septiembre 2019	Todo el documento	Modificación nombramientos
4	Septiembre 2020	Todo el documento	cambio denominación social

ÍNDICE

INTRODUCCION.....	4
CAPÍTULO 1. Identificación de los titulares y del emplazamiento de la actividad.....	13
1.1. Situación	13
1.2 Titulares	13
1.3 Director del Plan de Autoprotección	13
1.4. Jefes del Plan de Emergencias	14
1.5. NOMBRAMIENTOS DEL DIRECTOR DE AUTOPROTECCIÓN Y DE LOS/AS JEFES/AS DE EMERGENCIA DEL PLAN DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA.	15
CAPÍTULO 2. Descripción detallada de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla.....	18
2.1. Descripción de las actividades	18
2.2. Descripción del establecimiento	23
2.3. Clasificación y descripción de usuarios	34
2.4. Descripción del entorno	35
2.5 Descripción de los accesos	36
2.5.1. Vía de acceso de bomberos	39
2.5.2. Fachadas accesibles.	43
CAPITULO 3. Inventario, análisis y evaluación de riesgos..	52
3.1. Descripción y localización de instalaciones	52
3.2 Identificación análisis y evaluación de riesgos ...	56
3.3. Personal en las instalaciones	54
CAPÍTULO 4. Inventario y descripción de las medidas y medios de autoprotección.....	63
4.1. Medios Humanos	63
4.3. Medios técnicos para garantizar las comunicaciones en caso de emergencia.	67
4.3. Medios asistenciales	67
El centro dispone de un botiquín , en taller/almacén. Estará dotado del siguiente material, que deberá ser repuesto periódicamente:	67
CAPÍTULO 5. Programa de mantenimiento de las instalaciones.	69
5.1. Mantenimiento preventivo de las instalaciones de riesgos	69
5.2 Mantenimiento preventivo de las instalaciones de protección	70
5.3. Inspecciones de Seguridad	69
CAPÍTULO 6. Plan de actuación ante emergencia.....	75
6.1. Identificación y clasificación de las emergencias	75
6.2. Procedimientos de actuación ante emergencias	79
6.3 Funciones de personal designado	98

6.4. Identificación del Responsable de la puesta en marcha del Plan de Actuación ante Emergencias	107
CAPÍTULO 7. Integración del plan de Autoprotección en otros de ámbito superior.....	109
CAPÍTULO 8. Implantación del Plan de Autoprotección.....	111
8.2 Programa de Formación y capacitación de equipos de emergencias	113
8.3. Programa de formación para todo el personal	115
8.4. Información General para usuarios	116
8.5 Señalización y normas de actuación para visitantes (contratas)	117
CAPITULO 9. Mantenimiento de la eficacia y actualización del Plan de Autoprotección.....	119
9.1. Programa de reciclaje de formación e información	119
9.2. Programa de sustitución de medios y recursos	120
9.3. Programa de simulacros.	121
Registro de simulacros realizados	124
9.4. Programa de revisión y actualización de toda la documentación que forma parte del Plan de Autoprotección	125
9.5. Programa de auditorías e inspecciones	125
ANEXO I.....	128
DIRECTORIO DE COMUNICACION.....	128
Anexo II Directorio de Comunicación.....	129
Teléfonos de ayuda exterior	131
Protocolo de comunicación de la emergencia	133
Anexo III Planos.....	138

INTRODUCCION

1. OBJETIVOS .

El presente Plan de Autoprotección responde a la aplicación del artículo 20 "Medidas de Emergencia" de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, en el cual se indica que el empresario, teniendo en cuenta el tamaño y la actividad de la empresa, así como la posible presencia de personas ajenas a la misma, deberá analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores, designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento. El citado personal deberá poseer la formación necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado, en función de las circunstancias antes señaladas.

De otro lado, este Plan de Autoprotección se elabora con el contenido exigido y conforme a las indicaciones del RD. 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.

Para la aplicación de las medidas adoptadas, el empresario deberá organizar las relaciones que sean necesarias con servicios externos a la empresa, en particular, en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia, salvamento y lucha contra incendios, de forma que quede garantizada la rapidez y eficacia de las mismas.

Este Plan de Autoprotección es de aplicación a las distintas dependencias gestionadas por la Unidad Alimentaria de Málaga, MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA, S.M.E., S.A., situado en la periferia de Málaga capital.

Por otra parte, la actividad desarrollada en el citado centro de trabajo **no se encuentra incluida** en las recogidas en el RD 1254/1.999 de 16 de julio por el que se aprueban medidas de control de los riesgos

inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias y productos peligrosos.

No obstante, se tiene una instrucción técnica denominada IT-23, donde se exponen las medidas a adoptar en caso de detección de legionela y mantenimiento de instalaciones, que se transcribe a continuación:

OPERACIONES EN CASO DE DETECCIÓN DE LEGIONELLA O MANTENIMIENTO DE LA INSTALACIÓN.

Limpieza y desinfección de choque

Se tendrá en cuenta que una desinfección no será efectiva si no va acompañada de una limpieza exhaustiva.

La limpieza y desinfección del sistema completo se realizará, al menos, dos veces al año, preferiblemente al comienzo de la primavera y el otoño, cuando las instalaciones sean de funcionamiento no estacional y además en las siguientes circunstancias: cuando se ponga en marcha la instalación por primera vez, tras una parada superior a un mes, tras una reparación o modificación estructural, cuando una revisión general así lo aconseje y cuando lo determine la autoridad sanitaria.

Cuando el tiempo de parada de la instalación supere la vida media del biocida empleado, se comprobará el nivel del biocida y la calidad microbiológica -aerobios totales- (tabla 2) del agua antes de su puesta en funcionamiento. En caso necesario, se realizará una limpieza y desinfección de la instalación.

El procedimiento de limpieza y desinfección general para equipos que pueden cesar en su actividad, en caso de utilizar cloro, será el siguiente:

- a) Cloración del agua del sistema, al menos 5 mg/l de cloro residual libre y adición de biodispersantes capaces de actuar sobre la biocapa y anticorrosivos compatibles con el cloro y el biodispersante, en cantidad adecuada, manteniendo un pH entre 7 y 8.
- b) Recircular el sistema durante 3 horas, con los ventiladores desconectados y cuando sea posible las aberturas cerradas para evitar la salida de aerosoles. Se medirá el nivel de cloro residual libre al menos cada hora reponiendo la cantidad perdida.
- c) Neutralizar el cloro, vaciar el sistema y aclarar con agua a presión.
- d) Realizar las operaciones de mantenimiento mecánico del equipo y reparar las averías detectadas.
- e) Limpiar a fondo las superficies con técnicas adecuadas que eliminen las incrustaciones y adherencias y aclarar.

- f) Llenar de agua y añadir el desinfectante de mantenimiento. Cuando este desinfectante sea cloro, se mantendrán unos niveles de cloro residual libre de 2 mg/l mediante un dispositivo automático, añadiendo anticorrosivo, compatible con el cloro, en cantidad adecuada.

Las piezas desmontables serán limpiadas a fondo, sumergidas en una solución que contenga 15 mg/l de cloro residual libre, durante 20 minutos, aclarando posteriormente con abundante agua fría. Los elementos difíciles de desmontar o de difícil acceso se pulverizarán con la misma solución durante el mismo tiempo. En caso de equipos, que por sus dimensiones o diseño no admitan la pulverización, la limpieza y desinfección se realizará mediante nebulización eléctrica, utilizando un desinfectante adecuado para este fin (la nebulización eléctrica no se puede realizar con cloro).

Limpeza y desinfección en caso de brote de legionelosis

- a) Clorar el agua del sistema hasta conseguir al menos 20 mg/l de cloro libre residual y añadir biodispersantes y anticorrosivos compatibles, en cantidad adecuada, manteniendo los ventiladores desconectados y, cuando sea posible, las aberturas cerradas para evitar la salida de aerosoles.
- b) Mantener este nivel de cloro durante 3 horas, comprobando éste cada hora y reponiendo la cantidad perdida, mientras está circulando agua a través del sistema.
- c) Neutralizar el cloro y proceder a la recirculación del agua de igual forma que en el punto anterior.
- d) Vaciar el sistema y aclarar con agua a presión.
- e) Realizar las operaciones de mantenimiento mecánico del equipo y reparar las averías detectadas.
- f) Limpiar a fondo las superficies del sistema con detergentes y agua a presión y aclarar.
- g) Introducir en el flujo de agua cantidad de cloro suficiente para alcanzar 20 mg/l de cloro residual libre, añadiendo anticorrosivos compatibles con el cloro, en cantidad adecuada. Se mantendrá durante 2 horas, comprobando el nivel de cloro residual libre cada 30 minutos, reponiendo la cantidad perdida. Se recirculará el agua por todo el sistema, manteniendo los ventiladores desconectados y las aberturas tapadas.

- h) Neutralizar el cloro y recircular de igual forma que en el punto anterior.
- i) Vaciar el sistema, aclarar y añadir el desinfectante de mantenimiento. Cuando este desinfectante sea cloro, mantener un nivel de cloro residual libre de 2 mg/l mediante un dosificador automático, añadiendo el anticorrosivo compatible, en cantidad adecuada.

Las piezas desmontables serán limpiadas a fondo y desinfectadas por inmersión en una solución de agua que contenga 20 mg/l de cloro residual libre, durante al menos 20 minutos. Las piezas no desmontables o de difícil acceso se limpiarán y desinfectarán pulverizándolas con la misma solución durante el mismo tiempo. En caso de equipos, que por sus dimensiones o diseño no admitan la pulverización, la limpieza y desinfección se realizará mediante nebulización eléctrica, utilizando un desinfectante adecuado.

Posteriormente se continuará con las medidas de mantenimiento habituales. (En el Formulario F140 Registro Limpieza de Grifos)

SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Para el seguimiento del estado de los almacenamientos de sustancias y productos peligrosos y contaminantes, MERCAMÁLAGA establece revisiones semestrales de los mismos. El/la Responsable de Servicios Generales realizará estas revisiones en colaboración con el personal responsable de los distintos almacenamientos registrando los resultados.

En la realización de este documento se ha tenido en cuenta el tamaño y actividad del centro de trabajo, así como la presencia de personas ajenas a la misma.

Entre otros se pretende cubrir los siguientes objetivos:

- Conocer las instalaciones, analizando la peligrosidad de sus distintas zonas o locales, así como los medios de protección disponibles.
- Analizar la adecuación de todos los medios de evacuación y protección, así como de las instalaciones generales.
- Prevenir las causas de las posibles emergencias, detectándolas y evitándolas.
- Garantizar la fiabilidad de los medios de protección, de forma activa y permanente.

- Programar los planes de actuación frente a las posibles emergencias.
- Determinar las personas organizadas, formadas y adiestradas que garanticen rapidez y eficacia en las acciones a emprender para el control de las emergencias.
- Ofrecer información a todos los usuarios de las instalaciones de cómo deben de actuar ante una emergencia y en condiciones normales, para su prevención.
- Organizar las relaciones que sean necesarias para la coordinación de los servicios externos en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia, salvamento y lucha contra incendios.
- Cumplir la normativa vigente sobre seguridad.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE AUTOPROTECCION.

Para cumplir los objetivos anteriormente citados, se prepara el presente Plan de Autoprotección que comprende los siguientes capítulos y anexos.

CAPITULO 1: IDENTIFICACIÓN DE LOS TITULARES Y DEL EMPLAZAMIENTO DE LA ACTIVIDAD.

Se identificarán tanto los titulares del emplazamiento como de la actividad si éstos fueran diferentes. Igualmente se identificarán al director del plan de autoprotección, así como al jefe/a del plan de emergencias en caso de ser diferentes. La identificación se realiza con datos tales como el nombre, razón social, dirección postal, teléfono y fax.

CAPITULO 2: DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD Y DEL MEDIO.

Se realiza una descripción detallada de cada una de las actividades desarrolladas, así como del centro o establecimiento, y de las dependencias e instalaciones donde se desarrollan dichas actividades.

Se clasifica el tipo o tipos de usuarios y se realiza una descripción de los mismos.

Se describe el entorno urbano, industrial o natural en el que se ubican los edificios e instalaciones en los que se desarrolla la actividad.

Se hace la descripción de los accesos, así como las condiciones de accesibilidad para la ayuda externa.

CAPITULO 3: INVENTARIO, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS.

Se describen y localizan los elementos, instalaciones, procesos de producción, etc. que puedan dar lugar a una situación de emergencia o incidir de forma desfavorable en el desarrollo de la misma.

Se identifican, analizan y evalúan los riesgos propios de la actividad y de los riesgos externos que pudieran afectarle.

Se identifican, cuantifican y tipifican las personas afectadas por la actividad, como las personas ajenas a la misma que tengan acceso a los edificios, instalaciones y áreas donde se desarrolla la actividad.

CAPITULO 4: INVENTARIO Y DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS Y MEDIOS DE AUTOPROTECCIÓN.

Se inventarían y describen las medidas y medios humanos y materiales, de que dispone la entidad para controlar los riesgos detectados, enfrentar las situaciones de emergencia y facilitar la intervención de los Servicios Externos de Emergencias.

Las medidas y los medios, humanos y materiales, disponibles en aplicación de disposiciones específicas en materia de seguridad.

CAPITULO 5: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES.

Descripción del mantenimiento preventivo de las instalaciones de riesgo, que garantiza el control de las mismas. Descripción del mantenimiento preventivo de las instalaciones de protección, que garantiza la operatividad de éstas. Control de las inspecciones de seguridad según la normativa vigente.

CAPITULO 6: PLAN DE ACTUACIÓN ANTE EMERGENCIAS.

Se definen las acciones a desarrollar para el control inicial de las emergencias, garantizándose la alarma, la evacuación y el socorro. Se identifican y clasifican las emergencias en función del tipo de riesgo, en función de la gravedad y en función de la ocupación y de los medios humanos.

Comprende los procedimientos de actuación ante emergencias y las funciones de las personas y equipos que llevarán a cabo dichos procedimientos. Identifica al responsable de la puesta en marcha del Plan de Actuación Ante Emergencias.

CAPITULO 7: INTEGRACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN.

Recoge los protocolos de comunicación de las emergencias. La coordinación entre la dirección del Plan de Autoprotección y la dirección del Plan de Protección Civil donde se integre el Plan de Autoprotección. Y las formas de colaboración de la organización de Autoprotección con los planes y las actuaciones del sistema público de Protección civil.

CAPITULO 8: IMPLANTACIÓN DEL PLAN AUTOPROTECCIÓN.

Se identifica al responsable de la implantación del plan. Contiene un programa de formación y capacitación para el personal con funciones dentro del plan, así como para la formación para el resto del personal, para usuarios sobre el Plan de Autoprotección, y normas para visitantes. Abarca un programa de dotación y adecuación de medios materiales y recursos.

CAPITULO 9: MANTENIMIENTO DE LA EFICACIA Y ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN.

Contiene los programas de reciclaje de formación e información, de sustitución de medios y recursos, de ejercicios y simulacros, de revisión y actualización de toda la documentación que forma el Plan de Autoprotección, así como un programa de auditorías e inspecciones.

ANEXOS:

Se dispone de tres anexos. El anexo I, que comprende un directorio de comunicaciones, el anexo II que contiene formularios para la gestión de emergencias y el anexo III donde se incluyen los planos que plasman gráficamente la información de los capítulos anteriores.

CRITERIOS DE REFERENCIA.

Para la realización de este Plan de Autoprotección, además de normas de reconocido prestigio, se han utilizado como criterios de referencia los principios generales recogidos en:

- Ley 31/1.995, de Prevención de Riesgos Laborales, de 8 de noviembre.
- RD 486/1.997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- RD 485/1.997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Código Técnico de la Edificación:
 - Documento Básico SI Seguridad en caso de incendio
 - Documento Básico SU Seguridad de utilización
- RD 1942/93, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- Normas técnicas de ITSEMAP.
- RD 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- RD 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.
- RD 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Orden de 16 de abril de 2008 por la que se regula el procedimiento para la elaboración y registro del plan de autoprotección
- Plan Territorial de Emergencia de Andalucía (PTEAnd)

CAPITULO 1.

IDENTIFICACION DE LOS TITULARES

Y DEL EMPLAZAMIENTO

DE LA ACTIVIDAD

CAPÍTULO 1. Identificación de los titulares y del emplazamiento de la actividad

1.1. Situación

Nombre Comercial: MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA,
S.M.E., S.A. (MERCAMÁLAGA)

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63

1.2 Titulares

Razón Social: MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTO DE MÁLAGA,
S.M.E., S.A.

CIF: A-29032877

Representante: JAIME TOUCHARD ANDÚJAR

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63

1.3 Director del Plan de Autoprotección

Nombre: JAIME TOUCHARD ANDÚJAR

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63

1.4. Jefes/as del Plan de Emergencias

TITULAR DIURNO: lunes a viernes de 7:00 a 14:30 horas

Nombre: ANANDA GALVEZ GONZALEZ

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63 Móvil 620598307

SUPLENTE DIURNO:

Nombre: ANTONIO BELLIDO GÓMEZ

Teléfono: 952 179010/952179054

TITULAR NOCTURNO: lunes a viernes de 00:00 a 07:30 horas.

MANUEL MIRANDA MUÑOZ

Teléfono: 952179010/952179054

SUPLENTE NOCTURNO:

SANTIAGO DE LA TORRE PÉREZ

Teléfono: 952179010/952179054

Para el resto de la jornada, que incluye sábados, domingos y festivos, el servicio de control de accesos y el de seguridad privada del recinto están contratados y se ocuparán de seguir los protocolos de avisos y evacuación.

Teléfono control accesos: 952 17 90 54 (24 horas).

Teléfono vigilancia privada: 952179054 (24 horas).

1.5. NOMBRAMIENTOS DEL DIRECTOR DE AUTOPROTECCIÓN Y DE LOS JEFES/AS DEL PLAN DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA.

DATOS DEL DIRECTOR DE AUTOPROTECCIÓN

A los efectos indicados, los datos del Director de Autoprotección son:

Nombre y apellidos: JAIME TOUCHAR ANDUJAR
Cargo: DIRECTOR GENERAL

DATOS DE LOS JEFES/AS DEL PLAN DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

A los efectos indicados, los datos de los Jefes/as del plan de actuación en caso de emergencia son:

- Titular diurno.
- Nombre y apellidos: ANANDA GALVEZ GONZALEZ
Cargo: JEFA SS.GG.
Suplente: ANTONIO BELLIDO GÓMEZ.
Cargo: Coordinador de Servicios Generales.
- Titulares nocturnos:
- Nombre y apellidos: MANUEL MIRANDA MUÑOZ.
Cargo: Oficial 1ª Controlador de mercados.
Suplente: SANTIAGO DE LA TORRE PÉREZ.
Cargo: Peón controlador de mercados.

Los que suscriben, cuyos datos personales consignan, como Director de Autoprotección del centro y Jefes/as del plan de actuación en caso de emergencia, se responsabilizan respectivamente de:

- La gestión de las actuaciones encaminadas a la prevención y control de los riesgos, con la implantación del presente PLAN DE AUTOPROTECCIÓN.
- Activar el presente plan de acuerdo a lo establecido en el mismo, declarando la correspondiente situación de emergencia, notificando estas a las autoridades competentes de Protección Civil y ocupantes del centro, adoptando las acciones inmediatas para reducir las consecuencias del suceso.

Y giran copia al organismo competente de las Administraciones Públicas copia del mismo a los efectos oportunos.

En Málaga, a 10 de septiembre de 2019.

FIRMA DEL DIRECTOR DE AUTOPROTECCIÓN
Edo.: D./ JAIME TOUCHARD ANDÚJAR.

FIRMA DE LOS JEFES/AS DE PLAN DE ACTUACIÓN EN CASO DE EMERGENCIA

Fdo.:

Dña. ANANDA GÁLVEZ GONZÁLEZ.

D. ANTONIO BELLIDO GÓMEZ.

D. MANUEL MIRANDA MUÑOZ.

D. SANTIAGO DE LA TORRE PÉREZ.

CAPITULO 2.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD
Y DEL MEDIO

CAPÍTULO 2. Descripción detallada de la actividad y del medio físico en el que se desarrolla

2.1. Descripción de las actividades

El presente Plan de Autoprotección abarca las actividades desarrolladas en los distintos edificios y zonas exteriores en propiedad de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A.

El recinto de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A., ocupa una parcela de tipo industrial de unos 358.000 m².

Sobre este suelo se han construido una serie de edificaciones de tipo industrial que han sido ocupadas por una serie de empresas privadas, todas relacionadas con el sector de la alimentación, logística y frío industrial. Algunas de estas edificaciones son propiedad de Mercamálaga. La actividad general es la comercialización de espacios comerciales.

Nota: En anexo IV del presente documento se presenta relación de actividades complementarias en cada una de las naves/pabellones que se mantendrá actualizado.

Las actividades desarrolladas en estas edificaciones propias, e incluidas en el ámbito del presente documento, son las siguientes:

1. EDIFICIOS DE OFICINAS (P-500)

Lo forman dos edificios independientes cada uno de dos plantas.

Uno de ellos es de uso administrativo ocupado por el personal propio de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. que desarrolla las labores de dirección y gestión del centro. Este edificio lo denominaremos ADMINISTRATIVO.

El otro es ocupado en parte por personal externo que necesita acudir a las instalaciones para el desarrollo de su actividad: veterinario, laboratorio, etc... y otros usos (aula de formación).

2. NAVES DE FRUTAS (P-100, 200 y 300)

Estas naves están dedicadas a albergar puestos de vendedores mayoristas de frutas y hortalizas.

Las naves P-100 y P-200, son idénticas y ocupadas en su totalidad por la actividad mencionada.

La nave P-300 es diferente en forma y está adosada a otra nave con uso distinto al descrito.

3. NAVE DE PESCADO

Esta nave está dedicada a albergar puestos de vendedores mayoristas de pescado.

Esta nave dispone de zona dedicada al aparcamiento de vehículos (tanto del mayorista que realiza la descarga de producto, como del minorista que realiza la carga del género).

4. BÁSCULA-CONTROL DE ENTRADA

Cabinas dedicadas a albergar a los trabajadores encargados de control de entrada y el pesaje de camiones con báscula.

5. VIALES

Zonas dedicadas a la circulación y aparcamiento de vehículos en todo el recinto.

Descripción de las actividades desarrolladas en cada edificio.

EDIFICIOS DE OFICINAS (P-500)

El edificio de oficinas o administrativo dispone de una escalera central cerrada de comunicación entre tres plantas: planta alta, baja y sótano

EDIFICIO ADMINISTRACIÓN	
PLANTA	ACTIVIDAD
BAJA	Despachos varios
	Sala de reuniones
	Aseos
	Cuarto fotocopias
ALTA	Despachos
	Sala de reuniones
	Aseos
	Cuarto fotocopias
	Despachos varios
	Archivo
SÓTANO	Archivo /almacén

El edificio comercial dispone de una escalera exterior de acceso a planta alta que acaba en descansillo donde reparte hacia las distintas estancias de esta planta.

En planta baja cada uno de los locales dispone de entrada directa desde el exterior. Todos los locales son usados por empresas externas.

En planta alta, existe un aula de formación de uso compartido entre Mercamálaga y empresas que puedan alquilarla.

EDIFICIO COMERCIAL	
PLANTA	ACTIVIDAD
BAJA	Oficina y Escuela de Formación de Mercamálaga
	Servicios, aseos
	Vestuarios de personal LIMASA
	Oficinas
ALTA	Despacho Veterinario Ayuntamiento
	Aula de formación
	Despacho Asociación
	Mayorista de Pescado

NAVE DE FRUTAS P-200-100

Se ubican puestos de vendedores mayoristas de frutas y hortalizas. Cada puesto cuenta con entrada desde el exterior y el interior. Disponen de una superficie de almacenamiento de 60 m² con una altura de 6 metros.

En el interior los puestos disponen de cierres enrollables de chapa microperforada que abre hacia zona de exposición de 2 metros de longitud, donde se presenta el género a la venta.

Entre estas zonas de exposición en los laterales de la nave, existe una zona de pasillo central de compradores gestionada directamente por Mercamálaga, de una anchura de 6 metros. A su mediación es cruzada transversalmente por otro pasillo que comunica con la calle a través de las rampas centrales. También en esta zona se encuentra situados los aseos, el centro de transformación en Pabellón 200 propiedad de ENDESA.

En el exterior los puestos disponen de puertas metálicas correderas que abren lateralmente hacia muelle de carga de 5 metros de longitud, donde se realiza la carga/descarga de género a los vehículos de transporte.

Todos los puestos disponen en su parte superior de zona dedicada a oficina con un único acceso a cada dos, desde el interior de cada puesto a través de escalera metálica de caracol, es decir que cada dos módulos se comparte una escalera de acceso a las oficinas, por lo que habrá casos en los que el mayorista haya cerrado su acceso a la escalera mediante puerta, para que no exista comunicación con el puesto contiguo si no es de su titularidad. La zona de oficina de cada puesto es de unos 22,8 metros y se sitúa en el voladizo sobre el muelle de carga.

En total en cada nave hay 44 puestos y actualmente los utilizan 24 mayoristas, en nave P-200, y 27 mayoristas en nave P-100, ya que algunos poseen más de uno.

Existe un bar en la nave P-100.

Algunos de los mayoristas disponen de cámara frigorífica en el interior de su puesto.

El muelle de carga se eleva 1 metro sobre la zona de aparcamiento.

NAVE DE FRUTAS P-300

Esta nave se encuentra adosada a otra actualmente en uso.

Los puestos se disponen agrupados en seis bloques. Hay puestos dedicados íntegramente a cámaras frigoríficas para la conservación de los alimentos. Normalmente los mayoristas disponen de varios puestos unidos siendo uno de ellos la cámara de frío.

Los puestos se desarrollan en un único nivel.

Existe zona de aseos.

El muelle de carga se eleva 0,6 metro sobre la zona de aparcamiento.

En total en la nave hay 66 puestos y actualmente los utilizan 18 mayoristas, ya que normalmente poseen más de uno.

NAVE DE PESCADO

En esta nave se disponen los mayoristas de pescado para realizar la venta a minoristas y a clientes dedicados a la restauración (hoteles, restaurantes, bares, etc...).

Los mayoristas disponen de módulo consistente en una zona abierta de exposición, cámara/s de frío y/o congelación y una zona de acceso exterior para carga cerrado y cubierto integrado en el mismo módulo o puesto y con apertura hacia el exterior mediante puerta de abrigo.

Cada módulo cuenta en planta superior de una zona de oficina con aseo y vestuario.

En cubierta del pabellón se alberga los equipos frigoríficos

Entre las zonas de exposición en los laterales de la nave, existe una zona de pasillo central de compradores gestionada directamente por Mercamálaga, de una anchura de 5,45 metros, denominada zona de trasiego. A su mediación es cruzada transversalmente por otro pasillo que comunica con la calle a través de las rampas centrales.

En total en la nave hay 28 módulos que actualmente los utilizan 24 mayoristas, un bar/cafetería (con dos plantas), una fábrica de hielo y

un módulo dedicado a gestiones de cobro. Existe 1 centro de transformación propiedad de ENDESA.

2.2. Descripción del establecimiento

MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. es el centro de mayoristas de la alimentación de Málaga. Se ubica en una parcela industrial situada en la zona periférica de Málaga, ocupando una superficie de 358.000 m². La parcela es de forma irregular (aproximadamente triangular) y limita por sus distintos lados con lo siguiente:

- Por zona sur limita con la vía de ferrocarril del tren Málaga-Córdoba.
- Por zona norte y oeste limita con el antiguo Camino de Cártama (carretera del Campo de Golf) y con el mismo campo de Golf
- Por el este, limita con la autovía.

En todo su perímetro se dispone de vallado perimetral existiendo un acceso tanto para peatones como para vehículos, desde la Avda. José Ortega y Gasset, en su número 553. Este acceso se desarrolla en vial que se divide en dos carriles de entrada antes de llegar a zona de control de acceso. Además, existe un acceso secundario en zona norte junto a nave Pescado, que se utiliza ocasionalmente como salida de emergencia.

Como anteriormente se ha descrito en el interior de la parcela existen edificios propios de MERCAMÁLAGA y otros de uso privado, pero todos con actividades relacionadas con la alimentación y actividades complementarias

Descripción constructiva de los edificios de MERCAMÁLAGA

Para el desarrollo de este apartado se han tomado datos de los proyectos iniciales y/o de reformas de los distintos edificios naves.

EDIFICIOS DE OFICINAS

Son dos edificios con distinta distribución cada uno, pero constructivamente iguales.

Según "Memoria de Proyecto de Rehabilitación y Ampliación del Centro Administrativo de Mercamálaga" del año 2006, se obtienen los siguientes datos:

Fachadas: predominio de superficies acristaladas.

Son dos edificios iguales de 15x20 metros cada uno, de dos plantas y un pequeño almacén subterráneo en el edificio de administrativo.

La estructura es de hormigón armado, las fachadas con grandes superficies acristaladas.

Todos los elementos estructurales son resistentes al fuego durante un tiempo superior al sector de incendio de mayor resistencia.

El sistema estructural se compone de pórticos constituidos por pilares metálicos de sección cuadrada y por vigas de canto y/o planas en función de las luces a salvar. Sobre estos pórticos se apoyan forjados unidireccionales prefabricados de canto 25+5/70 de bovedilla aligerada de hormigón vibrado.

Cubierta a dos aguas con faldones apoyados en tabiques palomeros, tablero y capa de compresión con mallazo y cubrición a base de teja árabe curva.

En edificio nuevo, cubierta horizontal no transitable, formado por forjado, aislamiento, geotextil, impermeabilizante, protección y terminación de grava.

Paredes interiores sobre rasante en contacto con espacios habitables: cerramiento de medio pie de ladrillo y cámara de aire. En distribución paredes de ladrillo hueco doble.

Paredes interiores sobre rasante en contacto con locales: tabiques de ladrillo hueco doble.

Paredes interiores sobre rasante en contacto con otros usos: Fábrica de $\frac{1}{2}$ pie de ladrillo macizo.

Paredes interiores sobre rasante en contacto con espacios no habitables: fábrica de $\frac{1}{2}$ o de 1 pie de ladrillo macizo.

Suelos interiores sobre rasante en contacto con espacios habitables: forjado unidireccional 25+5 cm. de viguetas prefabricadas, bovedillas cerámicas, capa de compresión, mallazo, y pavimento de material cerámico.

Suelos interiores sobre rasante en contacto con locales: forjado unidireccional 25+5 cm. De viguetas prefabricadas, bovedillas cerámicas, capa de compresión, mallazo y pavimento de material cerámico.

Muros bajo rasante: de hormigón armado de 30 cm de espesor

Medianeras: fábrica de $\frac{1}{2}$ pie de ladrillo macizo.

Carpinterías interiores de madera

Acabados exteriores enfoscado y pinturas

Revestimientos interiores guarnecido y enlucido de yeso

Sectores de incendios: Cada edificio es un único sector de incendio, con resistencia al fuego de EI-90 y un sector independiente la planta sótano con EI-120.

NAVE DE FRUTAS P- 100 -200

Según Proyecto de Pabellones I y II de Frutas y hortalizas en la Unidad Alimentaria de Málaga, elaborado por la Subdirección Técnica de MERCASA, en diciembre 1976 y fecha de visado 17 de noviembre de 1977, por el Colegio Oficial de Arquitectos de Andalucía Oriental, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- Cimentación: A base de zapatas y vigas riostras.
- Estructura: Es metálica, a base de pórticos transversales con tres vanos iguales de 10 m. de luz. La separación entre pórticos es de 6 m.
- Pavimentos: Sobre solera armada, pavimento continuo deslizante y resistente a los golpes y al arrastre de mercancías tipo ZICOT o similar.
- Cerramientos: Fábrica de cara vista de bloques de hormigón de 40x20x30. Desde la cota + 3,70 para arriba va enfoscado a la tirolesa y pintado con pintura acrílica. El paramento exterior de oficinas es de ladrillo hueco doble aislante, hueco sencillo, enfoscado a la tiroles y pintura acrílica.
- Separaciones: Entre puestos con bloques de hormigón de 40x20x20. Entre la oficina y el puesto va un tabique hueco doble. Todos los pilares van forrados con bloque de hormigón.
- Cubierta: Es de placas nervadas alternado en la zona central del pasillo de compradores con placas translúcidas. La cubierta va aislada térmicamente con paneles de fibra de vidrio de 30 mm. de espesor.
- Carpintería: Todas las de paso de madera. De acceso a pabellón, correderas de chapa. De acceso a puestos, correderas de chapa. Ventanas de oficinas, con perfiles especiales de hierro. Ventilación puestos, ventanas de lamas en carpintería metálica.

Según proyecto de Remodelación de Naves de Frutas P-100 y P-200, visado por Colegio Oficial de Arquitectos de Málaga en fecha 10 de enero de

2003, realizado por el Arquitecto D. José Manuel Espada Guarnido, se obtienen los siguientes datos:

- Se realiza colocación de nuevo falso techo de las naves mediante paneles de chapa metálicas.
- Los cierres de los puestos se cambian por nuevos de chapa microperforada y enrollables.

NAVE DE FRUTAS P-300

Según Proyecto de Ampliación del Pabellón de Situidos de Mercamálaga, S.M.E., S.A., elaborado por D. José Luis Moreno Robledo, Ingeniero Industrial, y D. Manuel San Nicolás Pedraz, Ingeniero de Caminos, y con fecha de visado 1 de marzo de 1983, por el Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de Madrid, se obtienen los siguientes datos constructivos:

Cimentación: Mediante pilotes con encepados arriostrados

Estructura: Es metálica y pintada frente a corrosiones.

Cubierta: En diente de sierra, se cubre con chapa, igual que la existente en otros edificios, y manta aislante de fibra de vidrio de 30 mm. de espesor. En las caras verticales de los dientes, se colocan lamas translúcidas para dar luz natural y ventilación.

Puertas exteriores: Serán de chapa metálica, tipo Pegaso o similar, de dos hojas y correderas sobre guía superior.

Fachada: Se realiza con bloque de hormigón blanco. La marquesina será de fibrocemento blanco, y el peto del mismo material.

Según Proyecto básico y de Ejecución de remodelación interior de pabellón P-300 de la Unidad Alimentaria de Málaga, realizado por Arquitecto D. José Ramón Espada Guarnido, de Julio de 2003. Este proyecto afecta de forma general a la renovación de revestimientos, limpieza general, sustitución de particiones interiores, carpinterías e iluminación.

- Los cierres de los puestos son sustituidos por enrollables motorizados de chapa microperforada.
- Las separaciones entre puestos de malla metálica se sustituyen por panel frigorífico.
- El falso techo se cambia por placas de fibra mineral forrado por una película de aluminio tipo Alumisol.

NAVE DE PESCADO

Según Proyecto de Ampliación de Nave de Pescado, elaborado por Arquitecto D. Pedro Villoldo Mazo, en Marzo 1998, y nº de visado - 994-01-98, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- La estructura de la nave es mixta, realizándose los pilares de hormigón armado y las cerchas de cubierta en acero estructural. Toda la estructura metálica llevará dos manos de minio de plomo y posteriormente pintura intumescente RF-60, cumpliéndose la normativa NBE-CPI-96.
- El forjado se realizará de forma tradicional con vigueta pretensada y bovedilla cerámica con un canto de 30 cm.
- A la entreplanta se accede por escalera realizada con una losa de hormigón sobre la que se realiza el peldañado con un ferrogrés como material de acabado.
- Toda la zona dedicada a oficina se realiza con un ferrogrés como pavimento y las paredes se pintan sobre el enlucido, guarnecido y revestido de los paramentos verticales, excepto el aseo que se alicata con una plaqueta de 15x15 cm.
- El panel que define la fachada exterior se trasdosa con un tabicón al que se le aplica un enlucido, guarnecido y maestrado para su posterior pintado.
- La compartimentación de los módulos de la nave se realizará en bloque de hormigón de 40x20x20.
- La cubierta está formada por paneles sandwich, de perfiles 39+39+0,6 mm., prelacados y galvanizados, con una manta IBR de 60 mm., entre ambos, como aislamiento térmico.
- Las ventanas serán de carpintería de aluminio lacado.

Según "Modificado del Proyecto Básico y de Ejecución de la Remodelación del Mercado de pescados de MercamáLAGA", elaborado por el Arquitecto D. José Ramón Espada Guarnido, en diciembre 2005, se obtienen los siguientes datos constructivos:

- Pavimento continuo a base de mortero de resina y acabado con tratamiento de resina epoxi.
- Falso techo antiguo de placas de fibra de vidrio, bajo el que se monta falso techo mediante placas de chapa lacada.
- Puertas rápidas en accesos de público al mercado.
- Los pilares están protegidos mediante hormigonado y pintado hasta tres metros de altura y piezas metálicas vistas en el interior de la nave expuestas a la corrosión salina.
- Pintura general de paramentos interiores de la nave con pintura con componentes epoxi.
- Nuevo falso techo en interior de la nave que alberga los tubos de ventilación y contribuye al incremento de aislamiento térmico general.
- Puertas de acceso a cuartos de maquinaria de los puestos de carpintería de aluminio lacado y acero en las puertas peatonales al exterior.

Usos por edificio/plantas.

En general el uso mayoritario de las instalaciones de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. es COMERCIAL, exceptuando los edificios de oficina que tendrán uso ADMINISTRATIVO.

En función al Código Técnico de la Edificación actual, para calcular la ocupación teórica nos basamos en la siguiente tabla:

USO	Ocupación teórica de calculo
Zonas de oficinas	1p / 10m ²
Aseos de planta	1p / 3m ²
Vestíbulos generales o zonas de uso público	1p / 2m ²
Uso comercial, en zonas comunes de mercados y galerías	1p / 2m ²
Uso comercial, en establecimientos comerciales: áreas de ventas en planta baja y entreplanta, o media de trabajadores por establecimiento	1p / 2m ²
Salas técnicas o de instalaciones	Ocupación alternativa = ocupación nula
Uso pública concurrencia en zonas de público sentado en bares/cafeterías	1p / 1.5 m ²

En las salas de instalaciones, aseos de oficinas, etc., hemos considerado un uso ocasional, por lo que la ocupación sería nula.

EDIFICIOS DE ADMINISTRACIÓN

EDIFICIO ADMINISTRACIÓN			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	HALL ENTRADA	23,67	11
	SALA DE ESPERA	15,24	7
	DESPACHO 1	10	1
	DESPACHO 2	17	2
	DESPACHO 3	14,3	1
	DESPACHO 4	18	2
	DESPACHO 5	27,3	3
	SALA DE REUNIONES	16,2	3
	LOCAL DISPONIBLE	37,36	4
	EMPRESA FITOSANITARIOS	52	26
OCUPACIÓN TEÓRICA PLANTA BAJA			60
ALTA	VESTÍBULO	10,20	5
	SALA DE ESPERA	11,55	6
	SECRETARIA	16,45	1
	DESPACHO DIRECCIÓN	38	4
	DESPACHO 6	27,6	3
	DESPACHO 7	12,64	1
	DESPACHO 8	13,67	1
	DESPACHO 9	14,47	1
	DESPACHO 10	12,77	1
	OCUPACIÓN TEÓRICA PLANTA ALTA		
OCUPACION TEÓRICA TOTAL EDIFICIO ADMINISTRATIVO			83

Nota: En planta de baja de este edificio hay dos locales con acceso directo desde el exterior. En uno de ellos libre y otro ocupado por empresa de distribución de fitosanitarios, en la actualidad que no

computarán para dicho cálculo por disponer de accesos independientes y directos al exterior.

EDIFICIO COMERCIAL

EDIFICIO COMERCIAL			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	Oficina Escuela de Formación de Mercamálaga	30	3
		113	18
	Oficina empresa vigilancia	15	3
	Vestuarios de personal LIMASA	10,20	5
	Aula de formación	14,89	1
	Oficina Dirección de Precios	27	2
ALTA	Oficina M-508 Formación privada	27,64	2
	Despacho /laboratorio Veterinario/ Ayuntamiento	14,38	2
	Aula de formación	85	56
	Despacho Asociación Mayoristas de Pescado	80	13
OCUPACION TEÓRICA TOTAL			
105			

NOTA: Todas las dependencias de la planta baja de este edificio disponen de acceso directo desde la calle con lo que queda justificada la evacuación por la baja ocupación y el ancho de puertas existentes.

NAVE DE FRUTA P-100			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	ZONA DE PUESTOS	1820	470*
	ZONA MINORISTAS	1.007,3	503
	ASEOS	26,84	9
	BAR	112,10	75
OCUPACION TEÓRICA TOTAL NAVE P-100			
1057			

*NOTA: El cálculo de la ocupación teórica de las superficies de puestos de mayoristas se hará en función del número de éstos multiplicado por 10 ocupantes teóricos por puesto (según información aportada por la empresa, cada mayorista cuenta con una media de entre 4 ó 5 trabajadores y existe mayoristas que disponen de más de un puesto, con lo que el cálculo queda estimado por encima de la ocupación real actual).

*47 puestos en nave P-100

NAVE DE FRUTA P-200			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	ZONA DE PUESTOS	1.676,53	450*
	ZONA MINORISTAS	1.007,3	503
	ASEOS	56,81	19
	DISPONIBLE	112,10	75
OCUPACION TEÓRICA TOTAL NAVE P-200			
1047			

*45 puestos en nave P-200

NAVE DE FRUTA P-300			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	ZONA DE PUESTOS	1762,07	660*
	ZONA MINORISTAS	681,35	340
	ASEOS	60,04	20
	ANEXO NAVE L	160	16
OCUPACION TEÓRICA TOTAL NAVE P-300			1036

*66 puestos en nave P-300

NAVE DE PESCADO			
PLANTA	ACTIVIDAD	Superficie (m ²)	Ocupación teórica de cálculo
BAJA	ZONA DE PUESTOS	3.179,42	260*
	ZONA MINORISTAS	921,14	460
	ASEOS DE PLANTA	35,10	11
	BAR	72,68	48
	Módulo de gestión de ventas	30,92	3
	Fábrica de hielo	**	10
ALTA	BAR	34,44	23
	OFICINAS	541,32	54
OCUPACION TEÓRICA TOTAL NAVE DE PESCADO			869

* 26 módulo de mayoristas

** Consideramos la fábrica de hielo como un módulo más.

AFORO MAXIMO DEL CENTRO

Está dado por la ocupación simultánea de todos los recintos ocupables.

A estos efectos hay que considerar que determinados locales son de ocupación alternativa por lo que sus ocupaciones sólo se tendrán en cuenta para el dimensionamiento de los medios de evacuación propios o de la planta.

En la ocupación reflejada se han descontado los recintos de ocupación alternativa o nula.

EDIFICIO	AFORO
EDIFICIO DE OFICINAS	83
EDIFICIO COMERCIAL	84
NAVE DE FRUTAS P-100	1058
NAVE DE FRUTAS P-200	1047
NAVE DE FRUTAS P-300	1036
NAVE DE PESCADO	859
AFORO TEORICO TOTAL DEL CENTRO	4188

El aforo máximo obtenido se estima que es muy superior a la ocupación real debido a que se consideran ocupados recintos que en condiciones normales de funcionamiento no se ocupan simultáneamente, ni en los mismos horarios.

2.3. Clasificación y descripción de usuarios

Los usuarios del centro se componen de:

- 18 trabajadores pertenecientes a la propia plantilla de MERCAMÁLAGA, todos desarrollando labores de gestión, administración, técnicas y en tareas de mantenimiento y limpieza de la empresa.
- Trabajadores propios o de subcontratas para tareas de limpieza y mantenimiento de zonas exteriores y de interiores de naves de pescado y frutas y de edificio de oficinas.
- 1 trabajador de empresa de vigilancia subcontratada con el servicio cubierto durante las 24 horas además de auxiliares de pescado.
- En horario nocturno, las naves están ocupadas por los mayoristas y sus trabajadores, que lo preparan todo para la venta de género. Después llegan los minoristas y transportistas que tras la compra retiran el género. Tras esto los mayoristas, se dedican a tareas de recogida y almacenamiento.

En el centro, aunque no es lo habitual, puede existir la presencia de usuarios o trabajadores con movilidad reducida o con minusvalías físicas, por lo que se deberá tener en cuenta de cara a una evacuación de las instalaciones.

Nota: En el Capítulo 3, apartado 3.3. se realiza una descripción más detallada sobre el funcionamiento de las distintas naves y trabajadores.

2.4. Descripción del entorno

El Mercado de Mayoristas de Málaga se ubica en zona industrial entre los polígonos de La Huertecilla y Trévez de Málaga.

El recinto se ubica en una parcela que linda con la vía de ferrocarril, Málaga-Córdoba, con la antigua carretera de Cártama (carretera del Campo de Golf) y con naves colindantes exteriores.

En total la parcela dispone de una superficie cercana a los 358.000 m².

Actividades de Riesgo Próximas:

Exterior a la parcela la única actividad que puede tener un riesgo significativo es una planta de almacenamiento de botellas de gas butano que se encuentra en la zona norte, al otro lado de la carretera del Campo de GOLF.

Interiormente en la parcela sí existen una serie de Centros de Transformación privados de otras empresas (6), y propiedad de ENDESA (4) para la alimentación eléctrica de distintas naves. Ver su situación en planos.

Propios de Mercamálaga no existe ninguno.

Además, recientemente se ha inaugurado una gasolinera entre los viales 9 y 10 al final del polígono donde se efectúa carga y descarga de combustible. Esta actividad genera que esta parcela se clasifique como zona ATEX. La ubicación está reflejada en los planos.

La zona de carga de baterías se ha ubicado también en el nuevo edificio de mantenimiento construido junto a esta gasolinera, también entre los viales 9 y 10 al final del polígono.

2.5 Descripción de los accesos

2.5.1. Vía de acceso de bomberos

La parcela dispone de una entrada principal desde el exterior desde Avenida Ortega y Gasset, a través del control de entrada con doble vía para vehículos pesados.



Control de acceso al recinto de Mercamálaga

Desde aquí se podrán dirigir hasta cualquiera de los edificios/naves a través de los viales interiores que son todos de grandes dimensiones ya que se encuentran preparados para el acceso a camiones y trailers.

También existe una segunda puerta de entrada/salida para vehículos que normalmente se encuentra cerrada, situada en el lateral norte de la parcela. Sólo se puede hacer uso de la misma en caso de emergencias. Se trata de un portón de reja metálica de doble hoja con ancho total de 5,5 metros, por el que se accede a antigua camino de Cártama, que es la vía que linda con la parcela.



Puerta de salida de emergencia de la parcela en vallado de cara norte

Accesos desde el interior del recinto a los distintos edificios

Edificio de Administración

Este edificio dispone de una puerta de entrada en planta baja de doble hoja, con apertura hacia el exterior y barra antipánico de ancho total de 1,50 metros. Es de aluminio y cristal.



Puerta de entrada a edificio de oficinas

Edificio Comercial

El edificio comercial dispone de accesos directos a cada una de las dependencias en planta baja y a planta alta se accede a través de escalera abierta y exterior que sube hasta rellano de distribución. Dispone de plataforma salva escaleras para minusválidos.



Escalera abierta de acceso a planta alta de edificio comercial

Nave de Frutas P-100 y P-200

Ambas disponen de iguales accesos.

Como accesos públicos se dispone de cuatro entradas:

- Dos transversales a mediación de cada nave a través de portones metálicos correderos de dos hojas cada uno y anchura libre de paso de 2,8 metros.



Portones transversales de naves P-200 y P-100

- Dos longitudinales en cada uno de los extremos mediante portones metálicos correderos de dos hojas cada uno y anchura libre de paso de 6 metros



Portones longitudinales de naves P-200 y P-100

Como acceso privado cada puesto dispone de portón directo al exterior hacia el muelle de carga mediante portones metálicos correderos.

Para bajada desde el muelle de carga a nivel de suelo o aparcamientos se dispone de 6 rampas, situadas en cada esquina y frente a puertas transversales.

Nave de Frutas P-300

Esta nave cuenta con 7 entradas para público desde el exterior mediante portones metálicos correderos de doble hoja cada uno de anchura total de 2,90 metros cada uno, excepto el de entrada longitudinal que es de una sola hoja y de igual ancho.

Para bajada desde el muelle de carga a nivel de suelo o aparcamientos se dispone de 6 rampas, dispuestas en cada esquina y en zonas intermedias (ver planos).



Portón al exterior de nave P-300

Excepto los módulos 311, 326, 327, 366, 361-362 y 364, ninguno dispone de puerta directa de salida al exterior.

Nave de Pescado

Esta nave dispone de cuatro puertas de entrada al público desde el exterior:

Dos transversales y dos longitudinales a través de portones metálicos enrollables verticalmente de 3 metros de ancho de cada uno. Junto a ellos se dispone de puerta peatonal con sistema de apertura mediante barra antipánico de 90 cm de ancho.



Conjunto de portón enrollable vertical de 3 m. y puerta peatonal de 0.9 m.

Se dispone de 6 rampas para acceso a través de puertas públicas situadas cercanas a ellas. Ver situación en planos.

Cada puesto dispone de portón enrollable directo al exterior quedando a una altura sobre el suelo de aproximadamente 1 metro, sin existir muelle de carga como tal.

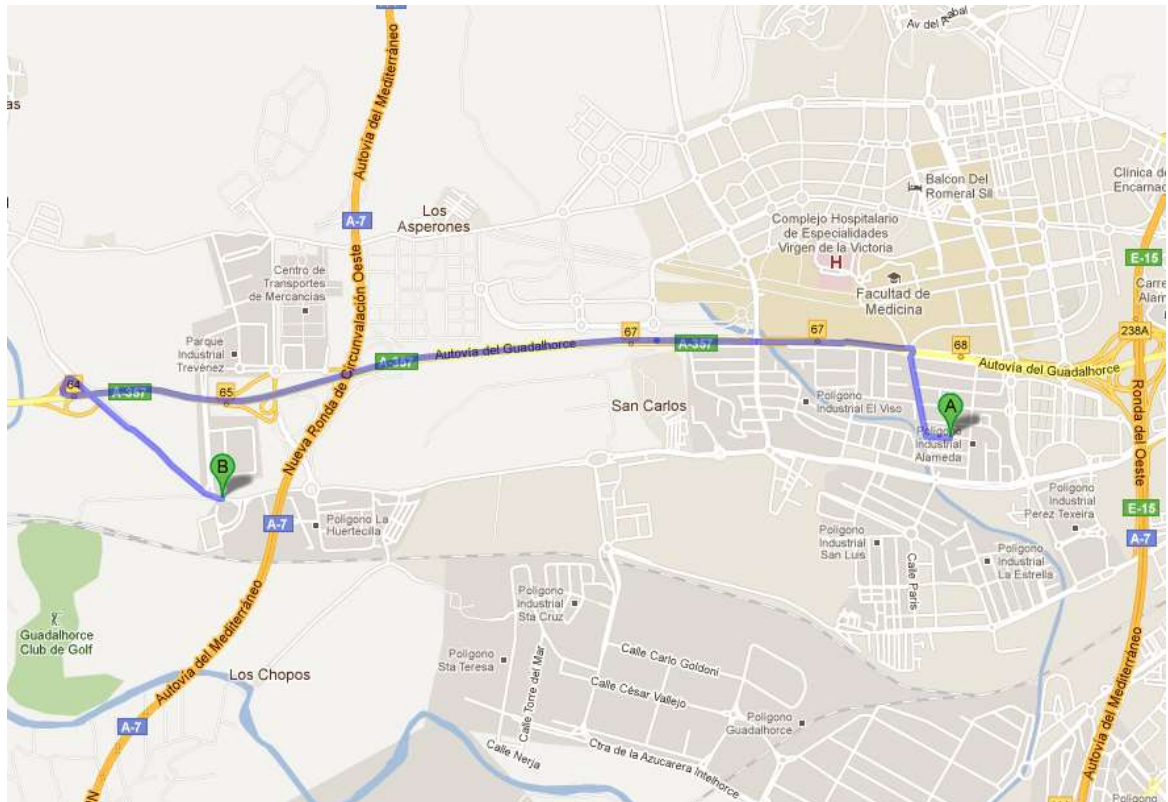


Muelles de carga cerrados mediante paneles frigoríficos en nave de pescado

2.5.1. Vía de acceso de bomberos.

En relación con la accesibilidad desde el parque de bomberos más próximo al recinto de MERCAMÁLAGA, se estima que la distancia al Parque de Bomberos de Teatinos, en calle Isolda, 11, Polígono Industrial Alameda es de 6,9 km. y un tiempo de llegada estimado

inferior a 10 minutos. Se adjunta esquema orientativo de acceso de bomberos desde el parque de bomberos de Teatinos.



A = Parque de Bomberos Teatinos - C/ Isolda, 11 -Pol. Ind. Alameda

B= MERCAMÁLAGA

2.5.2. Fachadas accesibles.

Edificio de administración y comercial.

Estos edificios disponen de ventanas en todas sus dependencias en sus dos plantas.



Fachada de edificio de administración

Naves de frutas P-100 y P-200

Estas naves disponen de múltiples portones en planta baja de cada uno de los puestos. Son metálicos y correderos. A nivel superior, donde se encuentran las oficinas existen ventanas de cristal sin rejas y practicables.



Fachadas laterales de naves P-100 y P-200

Nave de fruta P-300

Las fachadas de estas naves sólo tienen como posibles entradas los portones de acceso antes descritos. No existen ventanas ni portones de puestos directos al exterior excepto los de los puestos anteriormente mencionados (366, 361-362, 364).

Nave de Pescado

La nave de pescado dispone a nivel de planta baja de los múltiples portones abatibles metálicos de cada uno de los puestos. A nivel de planta superior las oficinas disponen de ventanas dotadas de rejas en su mayoría que quedan en la zona superior de la cubierta no siendo visibles desde el suelo.



Mercado de pescados

2.6. Descripción de los medios de evacuación

Origen y recorridos de evacuación

Para el análisis de la evacuación se considerará como origen de evacuación todo punto ocupable de los distintos edificios.

Recorridos de evacuación. -

- La longitud de los recorridos de evacuación por pasillos, escaleras y rampas, se medirá sobre el eje.
- Los recorridos en los que existan tornos u otros elementos que puedan dificultar el paso no pueden considerarse a efectos de evacuación.

Los recorridos de evacuación se han reflejado en los diferentes planos de planta. Los recorridos se realizan a través de pasillos y pasos.

Alturas de evacuación.

Edificio de administración

Edificio de dos plantas de altura sobre rasante. Se estima una altura descendente de evacuación de 4 metros.

Edificio Comercial

Edificio de dos plantas de altura sobre rasante. Se estima una altura descendente de evacuación de 4 metros.

Nave de frutas P-100 y P-200

Estas naves disponen de una entreplanta de oficina con escaleras independientes para cada dos puestos. Se estima una altura de evacuación de 7 metros. La ocupación principal se centra en las plantas bajas que es donde se desarrolla la actividad.

Nave de frutas P-300

Esta nave sólo dispone de planta baja.

Nave de pescado

Esta nave dispone de planta baja donde se desarrolla la actividad y una planta superior tipo entreplanta donde se encuentra las oficinas de cada uno de los módulos. Algunos módulos tienen escalera independiente y existe otra escalera común. Se estima una altura de evacuación de aproximadamente 5 metros.

Compatibilidad de los elementos de Evacuación.-

Los recorridos de evacuación son por zonas comunes de los edificios

Los recorridos de evacuación no son a través de locales de riesgo especial.

Los recorridos adoptados se reflejan en el plano de recorridos de evacuación y recorridos alternativos.

Salidas

En relación a las salidas se realizará un análisis de las mismas para cada edificio, verificando el cumplimiento con respecto a la norma según los recorridos de evacuación asignados en la documentación gráfica.

Se ha tomado como referencia el actual Código Técnico de la Edificación.

DIMENSIONAMIENTO DE SALIDAS y PASOS

Salidas

Para las puertas y pasos de acceso/salida de edificios/naves tomaremos como referencia lo estipulado en el artículo 4.2. del Código Técnico de la Edificación que establece una anchura según los ocupantes asignados:

$$A \geq P/200 \geq 0,80 \text{ m}$$

Donde:

P es el número total de personas cuyo paso está previsto por el punto cuya anchura se dimensiona

A es la anchura del elemento, en m.

Para las salidas de plantas a través de escaleras se estudiarán en el apartado ESCALERAS.

Edificios/ recintos	Salida	Ancho m.	Aforo Asignado	Aforo máx. CTE	Observaciones	CUMPLE
ADMINISTRA- CIÓN	S	1,50	61	300	Uso normal y emergencias	SI
NAVE FRUTA P-200	S1	2,8	280	560	Uso normal y emergencias	SI
	S2	2,8	196	560	Uso normal y emergencias	SI
	S3	6	286	1200	Uso normal y emergencias	SI
	S4	6	286	1200	Uso normal y emergencias	SI
Hipótesis de una puerta de 6 metros inutilizada en Nave P-200		11,6	1048	2320	EMERGENCIAS	SI
NAVE FRUTA P-100	S5	2,8	206	560	Uso normal y emergencias	SI
	S6	2,8	280*	560	Uso normal y emergencias	SI
	S7	6	286	1200	Uso normal y emergencias	SI
	S8	6	286	1200	Uso normal y emergencias	SI
Hipótesis de una puerta de 6 metros inutilizada en Nave P-100		11,6	1058	2320	EMERGENCIAS	SI

NAVE FRUTA P-300	S9	2,9	146	580	Uso emergencias	SI
	S10	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	SI
	S11	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	SI
	S12	2,9	89	580	Uso normal y emergencias	SI
	S13	2,9	140	580	Uso emergencias	SI
	S14	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	SI
	S15	2,9	140	580	Uso normal y emergencias	SI
Hipótesis de una puerta de 2,9 metros inutilizada en Nave P-300		17,4	935	3480	EMERGENCIAS	SI
NAVE DE PESCADO	S16	3+0.9	179	780	Uso normal y emergencias	SI
	S17	3,9	175	780	Uso normal y emergencias	SI
	S18	3,9	195	780	Uso normal y emergencias	SI
	S19	3,9	256	780	Uso normal y emergencias	SI
Hipótesis de un grupo de puertas de 3,9 metros inutilizada en Nave de PESCADO		11,7	805	2340	EMERGENCIAS	SI

NOTAS:

*P-100: Para el cálculo de los ocupantes asignados a la salida S6 se ha sumado la ocupación de la cafetería y aseos (ya que sería la salida más cercana), la ocupación de los módulos de mayoristas 114,113,148,112,111,110 y 109, y la cuarta parte de la ocupación teórica de minoristas ya que esta superficie se podría dividir en cuatro aproximadamente, para repartirlas entre las cuatro salidas existentes ($503/4= 126$ ocupantes por zonas de minoristas)

*PESCADO: Para el cálculo de los ocupantes de cada una de las salidas de la nave de pescado se ha asignado la ocupación teórica de los módulos de mayoristas que accedería a cada uno de los recorridos dibujados en planos, más la cuarta parte de la ocupación teórica de minoristas, debido a dividir en cuatro zonas las áreas de trasiego o de minoristas. ($460/4=115$)

Todas las salidas de esta nave disponen de un portón de tres metros más una puerta junto a él de 0.9 metros.

Aunque la cafetería de esta nave dispone de una puerta desde el exterior, hemos supuesto que toda la ocupación teórica de la cafetería (ambas plantas) realicen la evacuación por la puerta de la nave S19.

Para el cálculo justificativo de la evacuación por las distintas puertas de las naves no se ha tenido en cuenta la posible ocupación de las zonas de oficina, ya que no es relevante por ser dichas zonas de ocupación normalmente alternativas al periodo de venta. En caso de encontrarse ocupadas siempre será por el propio personal de las empresas mayoristas.

Escaleras

Para la escalera de acceso a plantas tomaremos como referencia lo estipulado en el artículo 4.2. del Código Técnico de la Edificación que establece una anchura de escalera con la siguiente relación entre anchura y ocupantes asignados:

Escaleras no protegidas

$P = 160 \times A$, para escaleras de evacuación descendente

Donde:

P es el número total de personas cuyo paso está previsto por el punto cuya anchura se dimensiona

A es la anchura del elemento, en m.

Escaleras al aire libre

$A \times 480 \geq P$

ESCALERA	TIPO	EVACUACIÓN	DESARROLLO	USO	ANCHO (m)	CAPAC. PASO	ASIGNACION TEORICA OCUPANTES	CUMPLE
E	Interior no protegida	Descendente	Pl. 1ª a baja EDIF. ADMIN.	Normal	1	160	23	SI
E1	Exterior	Descendente	Pl. 1ª a baja EDIF. COMERCIAL	Normal	1,5	720	61	SI

Las escaleras de acceso a las oficinas en la Nave de Pescado disponen de 1 metro de anchura libre, albergando una capacidad de paso de 160 ocupantes, cifra muy superior a la ocupación de dichas oficinas.

CAPITULO 3. INVENTARIO, ANALISIS Y EVALUACION DE LOS RIESGOS

CAPITULO 3. Inventario, análisis y evaluación de riesgos

3.1. Descripción y localización de instalaciones

El centro de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. se distribuye en varios edificios y zonas exteriores en los cuales se identifican a continuación las siguientes instalaciones:

1. INSTALACIÓN ELÉCTRICA.

La alimentación eléctrica del recinto es tomada de una serie de transformadores existentes situados en diversos puntos del centro. Ninguno de estos transformadores son propiedad de Mercamálaga. En total son 10. Ver su situación en plano de parcela general.

La alimentación a cada uno de los transformadores es subterránea y de ellos parten distintas líneas de alimentación para las distintas naves.

Existen los siguientes transformadores propiedad de ENDESA:

- CT en Nave de Pescado. Alimenta directamente a esta nave, a través de acometida en el cuarto de contadores eléctricos contiguo. Desde la acometida parten distintas líneas de alimentación (para máquinas, alumbrado público, zonas comunes, etc)
- CT en Nave de Frutas P-200.
- CT en zona exterior al recinto de Mercamálaga para alimentación del grupo de naves
C-D-E-F, por zona de control de acceso.
- CT Servicio nave L.
- CT en V1 servicio pastilla V y U.
- CT en UE-2 (Aguamar).

Existen transformadores propiedad privada de ciertas empresas:

- Dos CT para alimentación de las naves T1 y T2.
- CT de la empresa UVESA, nave X
- CT de la nave almacén Y

Cada una de las naves dispone de acometida general en el cuadro general de distribución de baja tensión hasta una caja general de

entrada a cada edificio que reparte para la alimentación de los distintos usuarios y alumbrado general de las naves.

2. INSTALACIÓN DE CLIMATIZACIÓN/VENTILACIÓN

En el edificio de administración, nave de servicios generales, salas de formación y la caseta de control de entrada poseen equipo de aire acondicionado/bomba de calor. En total son 24 equipos dispuestos en las distintas dependencias.



Equipos de aire acondicionado/calor en edificio de oficinas y cabina de báscula.

Las naves no disponen de sistema de climatización alguno. La ventilación de las mismas se realiza de forma natural o forzada mediante sistemas de ventiladores, conductos y rejillas como en la sala de venta de la nave de pescado.

En el resto de zonas no existe ningún equipo de climatización.

3. TALLER DE MANTENIMIENTO (NUEVO EDIFICIO)

En el taller de mantenimiento existen diversos puntos de posibles focos de ignición o de generación de atmósferas con riesgo de incendio y explosión. Se señalan a continuación:

- Equipo de soldadura eléctrica
- Almacenamiento de productos inflamables en armario especial para ello y almacenamiento de pinturas variadas sobre suelo o en estantería metálica.
- Área de carga de baterías de carretillas elevadoras, con posibilidad de generación de atmósferas explosivas.

4. ELEVADOR EN ESCALERAS PARA MINUSVÁLIDOS, situado en edificio comercial (escalera exterior)

5. CÁMARA DE FRÍO (0°-5° C), situada en nave de pescado para conservación de vísceras.

OBSERVACIONES: Aunque esta es la única cámara frigorífica propiedad de MERCAMÁLAGA, habrá que tener en cuenta la existencia en todas las naves (de frutas y hortalizas P-100-200-300 y de pescado de multitud de estos equipos (cámaras de frío, congelación u otros tipos) debido a la necesidad generalizada de los mayoristas de conservación del género (frutas, hortalizas y pescado) que comercializan.

Algunos de estos equipos vienen representados en planos pero pueden existir variaciones en la actualidad debido a que la empresa MERCAMÁLAGA no dispone de relación exhaustiva de todas las instalaciones propiedad de los usuarios ni de sus características.

Igualmente, tampoco entraremos en el presente documento a valorar la existencia de locales y zonas de riesgo especial ni instalaciones integrados en los distintos edificios/naves que se ubican en el recinto de MERCAMÁLAGA.

Sí sería recomendable en este sentido establecer procedimiento de coordinación de actividades empresariales en el que todas las empresas establecidas en el interior del recinto, aportaran información sobre la existencia en cada una de ellas de locales y zonas de riesgo especial de incendios y que pudieran afectar a las actividades colindantes o cercanas.

6. DOS EQUIPOS COMPACTADORES DE MATERIA ORGÁNICA Y UNO DE CARTÓN, situado en Punto Verde, junto a vallado perimetral en cara norte de naves de frutas P-100 y P-200. Todos son eléctricos.



Punto Verde de reciclado

7. GASOLINERA.

Existe una gasolinera entre los viales 9 y 10 al final del polígono donde se efectúa carga y descarga de combustible. Esta actividad genera que esta parcela se clasifique como zona ATEX. La ubicación está reflejada en los planos.

Se debe realizar una correcta coordinación de actividades empresariales con la gasolinera para garantizar una correcta implantación de las medidas de emergencia dentro de las pautas indicadas en este documento, teniendo en cuenta que se considerará una parcela clasificada como generadora de Atmósferas explosivas.

8. ALMACÉN PUNTO VERDE.

Se ha cerrado una parte del punto verde, para almacenamiento de productos de limpieza y aparcamiento de:

- Maquinaria de limpieza.
- Fregadora.
- Minicargadora.

3.2 Identificación análisis y evaluación de riesgos

En general en los edificios/naves de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A., se identifican los siguientes locales y zonas de riesgo especial, según Código Técnico de Edificación actual:

LOCALES DE RIESGO	Nivel de riesgo	Observaciones
TALLER DE MANTENIMIENTO (NUEVO EDIFICIO)	ALTO	V> 400 m3
ARCHIVO DE DOCUMENTOS EN PLANTA SÓTANO EDIFICIO DE ADMINISTRACIÓN.	BAJO	100 < V <= 200 m3
SALA DE MÁQUINA FRIGORÍFICA	MEDIO	REFRIGERANTE HALOGENADO POT> 400 KW
LOCAL ES DE CONTADORES Y CUADROS DE MANDO Y PROTECCION EN NAVES DE PESCADO, P-100 Y P-200 Y P-300	BAJO	
GASOLINERA	ALTO	ATEX

RIESGO DE AMENAZA DE BOMBA.

Se determina a nivel general teniendo en cuenta el resultado de la siguiente lista de chequeo:

ASPECTOS CONSULTADOS	SI	NO	OBSERVACIONES
Por la actividad que se desarrolla es 1. presumible el que se ocasionen situaciones de amenaza de bomba.		X	
2. Se conocen amenazas anteriores.		X	
De haberse producido situaciones de 3. amenaza; en algún caso esta ha sido real.		X	
Se conoce en la actividad que se 4. desarrolla casos en los que se den situaciones de amenaza.		X	

5.	La situación social del territorio donde se ubica las instalaciones hace aconsejable prever situaciones de amenaza.	X	
6.	La actividad que se desarrolla hace aconsejable prever este tipo de situaciones de emergencia en función de las consecuencias previsibles ¹ .	X	

Nivel de riesgo:

Alto

Medio

Bajo

Se estima por tanto un nivel de riesgo de amenaza de bomba **MEDIO**.

RIESGO DE ACCIDENTE GRAVE.

Analizadas las condiciones generales de las actividades se considera que existe una probabilidad media que se origine un accidente grave. Atendiendo a los principios contemplados en el artículo 20 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales es necesario disponer de personal con formación básica en prestación de primeros auxilios.

3.3. Personal en las instalaciones

Los usuarios de las instalaciones se pueden tipificar, de forma general, en los siguientes grupos:

- Trabajadores del propio centro. Este grupo está constituido por el personal de administración, personal de mantenimiento y limpieza.
- Trabajadores de contratas que realizan tareas diarias en el centro, generalmente de limpieza, vigilancia y control de entrada:
 - o La nave de pescado se limpia por 3 trabajadores de empresa externa en horario de 8.00 a 14.00.

¹ Salas de pública concurrencia, manejo de productos explosivos, personal discapacitado, etc.

- o Las naves de frutas-hortalizas se limpian (recogida sólida) tanto interior como exteriormente por empresa de limpieza contratada, en horario de 8.00 a 14.00.
 - o El servicio de vigilancia se encuentra cubierto durante las 24 horas mediante trabajador de empresa externa (con arma), que con coche patrulla vigila toda la unidad y que está en contacto directo con los controladores de mercado.
 - o El puesto de control de entrada (báscula) se cubre mediante trabajadores de empresa externa, durante las 24 horas por turnos.
 - o Refuerzo de empresa de limpieza general
-
- Trabajadores de contratas de tareas puntuales de mantenimiento de medios de protección contra incendios, instalaciones, jardines, etc. El número de personas de contratas o subcontratas no suele ser elevado y depende de los trabajos a realizar en el establecimiento.
 - Mayoristas y sus trabajadores en cada módulo o puesto de las distintas naves.
 - Minoristas y sus trabajadores que acceden al centro para realizar la compra de género.
 - Transportistas que traen o llevan mercancía.
 - Trabajadores y usuarios de las distintas actividades complementarias (empresas) existentes en el recinto de MERCAMÁLAGA.

El personal de la plantilla de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. se distribuye en distintos horarios según sus funciones o puestos de trabajo:

De 7.00 a 14.30 horas

Planta alta edf. Administración

- Director general
- Subdirector Económico y Financiero
- Jefe Proveedores y Clientes
- Jefe Estudios y Estadísticas

- Jefe de Administración.
- Secretaria de Dirección

Planta baja edf. Administración

- Subdirector de Mercado y Servicios Generales
- Jefa de Servicios Generales
- Controladores de mercado

De 4.00 a 11.30 (horario de funcionamiento de naves de Pescado y frutas)

- Controladores de mercados (Área pescado y Área fruta y verdura)

A continuación, se detalla el funcionamiento de las naves de pescado y fruta-hortalizas:

FUNCIONAMIENTO DE NAVE DE PESCADO

24.00 - 4.00

Descarga de pescado por el mayorista en el interior de cada módulo o puesto.

4.00 - 5.00

Mayoristas colocan el género en la zona de exposición

5.00 - 9.00

Entrada de minoristas y tiempo de compra

9.00 -10.00

Cierre de la venta y tareas de recogida del género sobrante por mayorista

Las tareas de limpieza del interior de estas naves comienzan a las 8.00 con la recogida de todo lo sólido y posterior baldeo por trabajadores de limpieza contratados externamente.

FUNCIONAMIENTO DE NAVES DE FRUTAS Y HORTALIZAS

22.00 - 3.00 ó 4.00

Descarga de frutas y hortalizas por el mayorista en el interior de cada módulo o puesto.

3.00 ó 4.00 - 5.00

Mayoristas colocan el género en la zona de exposición

5.00 - 10.00

Entrada de minoristas y tiempo de compra

10.00 -12.00

Cierre de la venta y tareas de recogida del género sobrante por mayoristas.

Las tareas de limpieza del interior de estas naves comienzan a las 8.00 con la recogida de todo lo sólido por empresa de limpieza contratada, para posteriormente entrada de los limpiadores de Mercamálaga con máquinas fregadoras de suelos.

Todos los vehículos para el transporte de mercancías son pesados en la báscula del control de entrada.

Según estos datos se presenta la siguiente tabla para mostrar gráficamente la presencia de personal de Mercamálaga o contratado para tareas propias de la Unidad Alimentaria.

HORAS

24	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23											
FUNCIONAMIENTO NAVE PESCADO																																		
FUNCIONAMIENTO NAVES DE FRUTAS																																		
BÁSCULA (1 TRABAJADOR EXTERNO)																																		
VIGILANTE SEGURIDAD (1 TRABAJADOR EXTERNO)																																		
CONTROLADOR MERCADO																																		
PERSONAL OFICINAS MERCAMALAGA (8)																																		
COORDINADOR. (3)																																		
GRUPO LIMPIEZA (2)																																		
GRUPO DE APOYO (2)																																		
LIMP. NAVE PESCADO (3 TRAB. EXTERNOS)																																		
LIMP. NAVES FRUTAS (4 TRAB. EXTERNOS)																																		

Como se puede observar en la tabla las horas en las que no existe presencia de trabajadores de Mercamálaga y sólo se dispone de dos trabajadores externos encargados de vigilancia general y la báscula, es el tiempo comprendido entre las 23.00 horas de la noche y las 4.00 de la madrugada, tiempo en el que las naves de frutas y pescado se encuentran en pleno funcionamiento, con el personal mayorista en sus tareas y con el comienzo de la llegada de los minoristas compradores.

**CAPITULO 4. INVENTARIO Y
DESCRIPCION DE LAS MEDIDAS Y
MEDIOS DE PROTECCION**

CAPÍTULO 4. Inventario y descripción de las medidas y medios de autoprotección

4.1. Medios Humanos

A continuación, se establecen los criterios adoptados para la determinación de los medios personales mínimos necesarios para actuación en caso de emergencia, según la distribución de personal propio. La actuación será muy diferente en horario nocturno que en horario diurno debido a la presencia o no de trabajadores de Mercamálaga y a la alta o escasa ocupación en las distintas naves en función del horario.

DISTRIBUCION DE PERSONAL DESIGNADO

Jefes/as de Emergencia (JE): (4 personas)

Se ha definido una persona por turno (diurno y nocturno, con sus correspondientes suplentes) como responsable máximo en caso de emergencias. El resto del tiempo que no se encuentren en horario de presencia (incluidos festivos, sábados y domingos), será el vigilante de seguridad y el controlador de accesos, contratados por empresa externa, los encargados de asumir la misión de aviso, evacuación, etc.

Equipo de Intervención (varios trabajadores)

Se definen varios trabajadores, con objeto de poder verificar posibles alarmas y realizar una primera intervención hasta la llegada de los equipos de emergencias exteriores.

Se tendrá en cuenta que la primera intervención frente a un conato de incendio podrá ser efectuada por cualquier trabajador que se encuentre presente y se sienta capacitado.

Equipo de Alarma y Evacuación

Debido a las características del centro y el personal a evacuar, en función del horario, se designará a todo el personal que no desempeñe ninguna de las restantes funciones.

Equipo de Primeros Auxilios

Estará compuesto por dos ó tres personas.

Personal de recuento

Será responsabilidad de los integrantes del equipo de alarma y evacuación

En caso de actuación en situación de emergencia, la división de funciones y responsabilidades se repartirá de la siguiente manera:

JEFE/A DE EMERGENCIAS:

Su función es la de dirigir el siniestro, realizando la toma de decisiones y comunicando las órdenes oportunas al resto de equipos.

Comprende la máxima responsabilidad sobre las personas que se encuentran dentro del recinto. Así mismo realizará la labor de coordinación con los posibles servicios externos de emergencia que pudieran intervenir (Bomberos, Ambulancias, Policía, Protección Civil etc.) y el personal de las distintas actividades complementarias que se pudieran ver afectadas en el siniestro.

Deberá existir comunicación con el control de entrada para que desde allí se pueda orientar a los servicios de emergencias externos que tuvieran que acceder al recinto. Para ello, en cabina de báscula y control deberá encontrarse un plano de situación del recinto en general con la denominación de los pabellones e identificación de las distintas vías para poder facilitar la llegada de estos servicios externos al punto de la emergencia.

EQUIPO DE INTERVENCION:

Valorará la emergencia y colaborará en el control de la misma.

Sus componentes con formación y adiestramiento acudirán al lugar donde se haya producido la emergencia con objeto de intentar su control con los medios de protección disponibles (extintores y bies).

EQUIPO DE ALARMA Y EVACUACION:

Sus componentes realizan acciones encaminadas a asegurar una evacuación total y ordenada de las distintas zonas que puedan verse afectadas: oficinas, naves de fruta y nave de pescado, y a garantizar que se ha dado la alarma.

EQUIPO DE PRIMEROS AUXILIOS:

Sus componentes realizan acciones encaminadas a asegurar la atención primaria a los accidentados. De no existir accidentados colaborarán con el Equipo de Alarma y Evacuación.

RESPONSABLES DE RECUENTO:

Son las personas responsables de establecer un recuento del personal propio de MercamáLAGA y de forma generalizada de los mayoristas que ocupan los distintos puestos en cada nave, y transmitir al Jefe/a de Emergencias las posibles incidencias producidas en la evacuación.

RESPONSABLES DE COMUNICACIONES

Realizarán las llamadas y avisos oportunos junto con el Jefe de Emergencia, tanto a miembros de los equipos de emergencia, servicios externos de emergencias, y usuarios de módulos en interior de naves de frutas y pescado, como a los responsables de las distintas empresas que desarrollan actividades complementarias en el recinto de MercamáLAGA que puedan verse afectadas en dicha situación.

4.2. Medios Técnicos

Instalaciones de Protección contra incendios	EDIFICIOS / ZONAS					EXTERIOR
	Administración	NAVE P-100	NAVE P-200	NAVE P-300	NAVE PESCADO	
Extintores de polvo ABC	SI (3) PL. ALTA (3) PL. BAJA	SI (4)	SI (5)	SI (5) + (2) taller	SI (4)	NO
Extintores de CO ₂	SI (1) PL- ALTA	SI (1)	SI (1)	SI	SI	NO
Alumbrado de emergencia	SI - PL. BAJA SI - PL. ALTA	SI	SI (4)	SI	SI	NO
Bies	NO	SI (6)	SI (6)	SI (6)	SI (5)	NO
Hidrantes	-	-	-	-	-	SI (8)
Armarios con mangueras						SI (3)

Alumbrado de emergencia y señalización

Se dispone de alumbrado de emergencia mediante baterías con autonomía de 1 hora, en la plantas baja y alta de oficinas, y en todas las naves. Ver ubicación en planos.

En algunos casos estas luminarias disponen de la señalización correspondiente de SALIDA.

Extintores

Los extintores tienen solamente efectividad en los orígenes de los incendios, cuando éstos han alcanzado una gran magnitud su misión es nula.

Se han dispuesto extintores en todas las edificaciones, en los puntos indicados en planos.

Se dispone de los siguientes tipos de extintores:

- Extintor de Polvo ABC de 6 ó 9 Kg., eficacia mínima 21 A ó 34 A,
- Extintor de CO2 de 5 Kg., eficacia 89 B

Bocas de Incendio equipadas

Todas las naves disponen de bocas de incendio equipadas con mangueras de 25 mm de diámetro y 20 metros de longitud.

Estas mangueras están conectadas a red contraincendios en Pabellón 100, 200, 300 y pescados.

Señalización

En general en el centro se dispone de la señalización correspondiente tanto de medios de protección contra incendios, como de salidas, y recorridos de evacuación.

Hidrantes

En exterior existe una serie de hidrantes (ver situación en planos) con tres tomas cada uno para conexión, abastecidos por las instalaciones de contraincendios de la Unidad Alimentaria.

Cerca de algunos de estos hidrantes (tres de ellos) se dispone de armario exterior cerrado con dos mangueras:

- Manguera de 60 metros y 45 mm de diámetro
- Manguera de 10 metros y 75 mm de diámetro

4.3. Medios técnicos para garantizar las comunicaciones en caso de emergencia.

Se dispone de:

Sistema de telefonía:

Con centralita en zona de administración y posibilidad de comunicación con todos los despachos.

Existe un altavoz manual.

Observaciones:

Todos los trabajadores también disponen de teléfonos móviles en caso de ser necesario.

4.4. Medios asistenciales

El centro dispone de dos botiquines en oficinas (planta alta y baja), un botiquín, en nave de servicios generales y otro en control de accesos (báscula). Estará dotado del siguiente material, que deberá ser repuesto periódicamente:

- Desinfectantes y antisépticos autorizados.
- Gasas estériles
- Algodón hidrófilo
- Venda(s)
- Esparadrapo
- Apósitos adhesivos
- Tijeras
- Pinzas
- Guantes desechables

CAPITULO 5. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

CAPÍTULO 5. Programa de mantenimiento de las instalaciones.

5.1. Mantenimiento preventivo de las instalaciones de riesgos

A las instalaciones reflejadas les deben de ser realizadas las siguientes operaciones de mantenimiento:

INSTALACION ELECTRICA

INSTALACION ELECTRICA EN BAJA TENSION
INSPECCIONES PERIODICAS
<p>Las instalaciones eléctricas en baja tensión de especial relevancia que se citan a continuación, deberán ser objeto de inspección por un Organismo de Control, a fin de asegurar, en la medida de lo posible, el cumplimiento reglamentario a lo largo de la vida de dichas instalaciones.</p> <p>Las inspecciones podrán ser:</p> <ul style="list-style-type: none">• Iniciales: Antes de la puesta en servicio de las instalaciones.• Periódicas <p>Inspecciones iniciales.</p> <p>Serán objeto de inspección, una vez ejecutadas las instalaciones, sus ampliaciones o modificaciones de importancia y previamente a ser documentadas ante el Órgano competente de la Comunidad Autónoma, las siguientes instalaciones.</p> <ol style="list-style-type: none">a. Instalaciones industriales que precisen proyecto, con una potencia instalada, superior a 100 Kwb. Locales de Pública Concurrencia;c. Locales con riesgo de incendio o explosión, de clase I, excepto garajes de menos de 25 plazas;d. Locales mojados con potencia instalada superior a 25 Kwe. Piscinas con potencia instalada superior a 10 Kw;f. Quirófanos y salas de intervención;g. Instalaciones de alumbrado exterior con potencia instalada superior 5 Kw <p>Inspecciones periódicas.</p> <p>Serán objeto de inspecciones periódicas, cada 5 años, todas las instalaciones eléctricas en baja tensión que precisaron Inspección inicial, según el punto anterior; y cada 10 años, las comunes de edificios de viviendas de potencia total instalada superior a 100 Kw</p>
NORMATIVA APLICABLE
<p>REAL DECRETO 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión. BOE núm. 224 del miércoles 18 de septiembre.</p> <p>ITC-BT-05 del Reglamento electrotécnico para baja tensión aprobado por REAL DECRETO 842/2002, de 2 de agosto. BOE núm. 224 del miércoles 18 de septiembre.</p> <p>Para instalaciones anteriores al presente reglamento se les aplicará lo dispuesto en la citada Instrucción técnica.</p>

5.2 Mantenimiento preventivo de las instalaciones de protección

Según lo estipulado en el RD. 1942/93, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios se realizaran las siguientes revisiones e inspecciones periódicas.

Operaciones realizadas por el titular de la instalación (cada 3 meses)		
Equipo	Operación	Responsable
Extintores portátiles	Comprobación de la accesibilidad, señalización, buen estado aparente de conservación. Inspección ocular de seguros, precintos, inscripciones, etc. Comprobación del peso y presión en su caso. Inspección ocular del estado externo de las partes mecánicas (boquilla, válvula, etc.)	EMPRESA: SISDECOM
Alumbrado de emergencia	Comprobación visual del testigo luminoso de funcionamiento	EMPRESA: SISDECOM Y F-34
Hidrantes	Comprobar la accesibilidad a su entorno y la señalización en los hidrantes enterrados. - Inspección visual comprobando la estanqueidad del conjunto Quitar las tapas de las salidas, engrasar las roscas y comprobar el estado de las juntas de los racores.	EMPRESA: SISDECOM Y F-34
Bies	Comprobación de la buena accesibilidad y señalización de los equipos Comprobación por inspección de todos los componentes, procediendo a desenrollar la manguera en toda su extensión y accionamiento de la boquilla caso de ser de varias posiciones. Comprobación, por lectura del manómetro, de la presión de servicio. Limpieza del conjunto y engrase de cierres y bisagras en puertas del armario.	EMPRESA: SISDECOM Y F-34

Operaciones realizadas por el titular de la instalación (cada 6 meses)		
Equipo	Operación	Responsable
Hidrantes	- Engrasar la tuerca de accionamiento o rellenar la cámara de aceite del mismo . - Abrir y cerrar el hidrante, comprobando el funcionamiento correcto de la válvula principal y del sistema de drenaje.	SISDECOM

Operaciones realizadas por empresa mantenedora (anual)		
Equipo	Operación	Empresa Mantenedora
Extintores portátiles	Comprobación del peso y presión en su caso. En el caso de extintores de polvo con botellín de gas de impulsión se comprobará el buen estado del agente extintor y el peso y aspecto externo del botellín. Inspección ocular del estado de la manguera, boquilla o lanza, válvulas y partes mecánicas.	EMPRESA: SISDECOM
Bies	Desmontaje de de la manguera y ensayo de ésta en lugar adecuado. Comprobación del correcto funcionamiento de la boquilla en sus distintas posiciones y del sistema de cierre. Comprobación de la estanqueidad de los racores y manguera y estado de las juntas. Comprobación de la indicación del manómetro con otro de referencia (patrón) acoplado en el racor de conexión de la manguera	EMPRESA: SISDECOM

Operaciones realizadas por empresa mantenedora (quinquenal)		
Equipo	Operación	Empresa Mantenedora
Extintores portátiles	A partir de la fecha de timbrado del extintor (y por tres veces) se procederá al retimbrado del mismo de acuerdo con la ITC-MIE-AP5 del Reglamento de aparatos a presión sobre extintores de incendio.	EMPRESA: SISDECOM
Bies	La manguera debe ser sometida a una presión de prueba de 15 kg/ cm2	EMPRESA: SISDECOM

5.3. Inspecciones de Seguridad

En los apartados anteriores se han definido las inspecciones a realizar en las principales instalaciones del centro objeto del plan.

Debido a la existencia de instalaciones que deben tener un cuadernillo propio de revisiones periódicas según su normativa de aplicación el edificio deberá disponer junto al presente Plan de Autoprotección además de un cuadernillo de hojas numeradas donde queden reflejadas las operaciones de mantenimiento realizadas de las inspecciones de seguridad, conforme a la normativa de los reglamentos de instalaciones vigentes.

En este cuadernillo se podrán reflejar además las indicaciones de los diferentes servicios de emergencias, simulacros y cualquier otra incidencia que afecte al presente plan de autoprotección.

El presente cuadernillo en la actualidad no se encuentra definido en un formato estándar y/o unificado por lo cual se deberá consultar con el órgano encargado del registro de los diferentes Planes de Autoprotección, en su defecto Protección Civil, Bomberos o autoridad competente el contenido y características del citado cuadernillo.

En estos momentos la empresa dispone de un sistema de calidad implantado por el cual se realizan revisiones e inspecciones periódicas de las instalaciones según un modelo F-34.

CAPITULO 6. PLAN DE ACTUACION ANTE EMERGENCIAS

CAPÍTULO 6. Plan de actuación ante emergencia

6.1. Identificación y clasificación de las emergencias

Por el tipo de riesgo de las actividades previstas en el edificio las situaciones de emergencia que se contemplan son:

- De incendios
- De amenaza de bomba
- Accidente individual con lesiones
- Evacuación por emergencias diferentes a las definidas
- Medioambientales (inundaciones, derrames, vertidos, etc).

Por su alcance en las zonas afectadas, en particular los de incendios, se consideran:

Locales o sectoriales: Afectan a un local, sector o planta.

Generales: Afectan a todo el edificio o edificios

Ante cualquier situación que se produzca se han de seguir una serie de actuaciones que se clasificarán en:

Alarma. - Dan lugar a la activación del Plan de Emergencias y provocan la movilización de los diferentes equipos y personal designados. Estos irán movilizándose en función de las emergencias detectadas.

- Aviso inicial. - situación de conato de emergencia o aviso inicial por parte de alguna persona de una posible situación de emergencia.
Activa el plan de emergencia y desplaza al Equipo de Intervención al punto de emergencia para valorar la situación
- Alarma Local. - situación real de alarma que hace necesaria la actuación del Equipo de Intervención y la evacuación de la zona afectada.
- Alarma General. - Situación de grave peligro para las personas y se hace necesaria una evacuación general de las instalaciones, con la activación de todo el personal designado y servicios externos.

Intervención. - Situaciones que hacen necesaria la actuación del Equipo de intervención.

Estos equipos valorarán la emergencia en:

- Conato de Emergencia. - Situación fácilmente controlable y dominado, de forma sencilla y rápida por el personal y con los medios de protección del local, dependencia o sector.
- Emergencia Local. - Situación en la cual el riesgo o accidente requiere ser controlado por los equipos destinados a tal fin. Esta situación afecta a una zona localizada del edificio. Puede ser necesaria la evacuación parcial de la zona.
- Emergencia General. -situación que precisa de la actuación de todos los equipos y medios de protección del establecimiento y de la ayuda de medios de socorro y salvamento exteriores.

Evacuación. - La evacuación se producirá como consecuencia de las indicaciones recibidas de los equipos de intervención y podrá ser local o general en función del tipo de emergencia.

Cuadro de activación de los diferentes equipos en función de la emergencia

EMERGENCIA	Conato de Emergencia	Emergencia Local	Emergencia General
Jefe de Emergencias			
Centro de Control			
Equipo de Intervención			
Equipos de Alarma y Evacuación			

Niveles de Activación

	NO ACTUA		EN AVISO		ACTUA
--	-----------------	--	-----------------	--	--------------

Por la disponibilidad de medios humanos, el PLAN contempla que las situaciones de emergencia consideradas puedan ocurrir en horario diurno o de mañana-tarde y en horario nocturno o de noche.

En horario diurno, las naves de fruta y pescado se encuentran con escasa o nula ocupación mientras que se cuenta con todo el personal de MERCAMÁLAGA, es decir, se dispone de la mayoría de los miembros de los equipos de emergencia establecidos. En este horario sería mucho más sencilla la actuación en caso de emergencia, pudiéndose controlar mejor y se tendría que evacuar a poco personal.

En horario nocturno, las naves de fruta y pescado se encuentra en plena actividad, con mayor ocupación (la máxima estará comprendida entre las 5.00 y las 10.00 de la mañana) y se dispone de dos personas de MERCAMÁLAGA (una en zona de fruta y otra en zona de pescado) + 1 vigilante de 12.00 a 05.00 + 3 auxiliares M.P + Personal auxiliar C.A, que serán las encargadas de organizar la actuación adecuada en situación de emergencia.

Estas personas podrán realizar actuaciones dirigidas a la intervención frente al fuego, evacuación del personal y aviso a los servicios externos de emergencia. También tendrán conocimientos en primeros auxilios, pero es obvio que necesitarán ayuda y colaboración, tanto por parte del personal de vigilancia, como de los mayoristas que desarrollan su actividad en las distintas naves.

De aquí que para la implantación del presente documento será necesario informar a los diferentes mayoristas sobre las normas básicas de actuación frente una posible emergencia, al igual a quién deben avisar desde el primer momento de la emergencia. Además, se deberá informar también a las empresas suministradoras de los diferentes servicios:

- Vigilancia.
- Auxiliares M.P.
- Auxiliares C.A.

Para todo el personal de contratas y mayoristas se encuentra disponible en la web de MERCAMÁLAGA el Plan de Autoprotección, con objeto de informar de las normas básicas de actuación en caso de emergencias.

Puntos de reunión establecidos

Debido a las grandes dimensiones del recinto y la elevada ocupación se establecen varios puntos de reunión en el interior del mismo.

No se considera necesario establecer puntos de reunión exteriores al recinto de MERCAMÁLAGA.

- PR 1: Punto de reunión situado en el lateral este de la nave de frutas P-300
- PR 2: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de vehículos en frente de entrada principal de nave de frutas P- 100
- PR 3: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de camiones en parte trasera de naves P-100 y P-200.
- PR 4: Punto de reunión situado en zona de aparcamiento de vehículos de lado norte entre edificios de oficinas.
- PR 5: Punto de reunión situado frente a entrada principal (lado de cafetería) de nave de pescado
- PR 6: Punto de reunión situado frente a entrada norte de nave de pescado.



Señalización de uno de los puntos de encuentro

6.2. Procedimientos de actuación ante emergencias

6.2.1. Plan de Actuación: Evacuación general- parcial del centro

El plan de emergencias se activa por la necesidad de evacuar la totalidad de uno o todos los edificios por causas diferentes a incendio o aviso de bomba. Estas causas pueden ser causas medioambientales (fuertes lluvias, terremotos, ...) o emergencias derivadas de actuaciones de los servicios públicos de emergencias (protección civil, bomberos, policía).

Ante estas últimas emergencias se determinará una evacuación total del centro. Este no se debe a una emergencia interna por lo cual no se estima la verificación de la misma en las instalaciones.

PROCEDIMIENTO DE ACTUACION:

1. EMERGENCIA.

El plan de actuación se pone en marcha cuando se detecta una emergencia medioambiental o aviso de los Servicios Públicos de Emergencias (SPE)

2. DETECCIÓN.

La emergencia se detectará por:

- a) Aviso de los SPE
- b) Aviso del personal propio del centro

En este caso se avisará al jefe/a de Emergencias con objeto de activar el plan de emergencias.

3. EQUIPO DE INTERVENCIÓN AVISA DE LA EMERGENCIA

El/la jefe/a de Emergencias avisará a los integrantes del equipo de intervención para que se personen en su despacho y sean informados de la situación de emergencia

4. CONFIRMACIÓN DE LA EMERGENCIA.

Una vez reunido el/la jefe/a de emergencias con el Equipo de Intervención y valorada la situación se tomará la decisión de evacuar el centro o continuar con la actividad

4.1. NO EMERGENCIA - FIN EMERGENCIA.

En el caso de que se estime que no es necesaria la evacuación el/la jefe/a de Emergencia dará fin a la situación de emergencia, realizando una valoración y análisis de las causas que han producido la activación del plan de emergencias.

4.2. EMERGENCIA REAL.

Se establecerá en el caso de confirmarse la evacuación del centro por emergencia externa.

5. EMERGENCIA REAL

Si la emergencia es confirmada, el Equipo de Intervención junto con el/la jefe/a de Emergencias decidirá si se realiza una evacuación parcial o total del centro (uno, varios o todos los edificios del centro)

5.1 EVACUACIÓN LOCAL.

Se determina en los casos donde la emergencia se considere controlable directamente con la evacuación de un solo edificio.

El equipo de intervención avisará a los encargados de evacuación y junto a ellos se evacuará el edificio afectado, según las indicaciones reflejadas en las funciones del equipo de evacuación.

Los ocupantes se desplazarán a los puntos de reunión fijados. Si alguno no se encontrara operativo se definirá un nuevo punto de reunión en un lugar cercano y siempre con mira a la posible evacuación del recinto de Mercamálaga.

El JE en función de la información facilitada por el EI valorará si es necesario el aviso a los Servicios Públicos de Extinción (SPE).

Por norma y con objeto de garantizar la integridad de los ocupantes de los edificios, es mejor un aviso prematuro a los SPE, aunque a su llegada ya se haya controlado la emergencia, que un aviso tardío cuando ya no es posible un control de la emergencia y esta puede dar lugar a daños personales y/o grandes pérdidas materiales. Este aviso lo ha de valorar el JE y será su responsabilidad determinar el momento del aviso.

5.2. EVACUACION GENERAL

En los casos donde la emergencia detectada implique una evacuación total del centro (todos los edificios) se procederá a la realización de un aviso al personal presente en cada edificio, para que se proceda a la evacuación general del centro. Este aviso se hará de forma directa y verbal o mediante llamada telefónica a ciertos mayoristas de cada una de las naves.

El/la jefe/a de Emergencia procederá a solicitar ayuda a los Servicios Públicos de Extinción (SPE) si no se les ha avisado con anterioridad informándoles de la situación de emergencia y de la necesidad de una evacuación general del centro

La actuación de los diferentes equipos se realizará según las instrucciones reflejadas en sus funciones y responsabilidades.

6. FIN EMERGENCIA.

Una vez que se ha producido la evacuación total del centro y se encuentran a salvo todos los ocupantes de los distintos edificios del centro en los puntos de reunión se dará por finalizada la evacuación.

7. RECEPCIÓN DE SPE.

El/la jefe/a de Emergencia recibirá a los Servicios Públicos de Extinción (SPE), informándoles de la situación.

8. S.P.E. ASUMEN LA DIRECCIÓN DE LA EMERGENCIA.

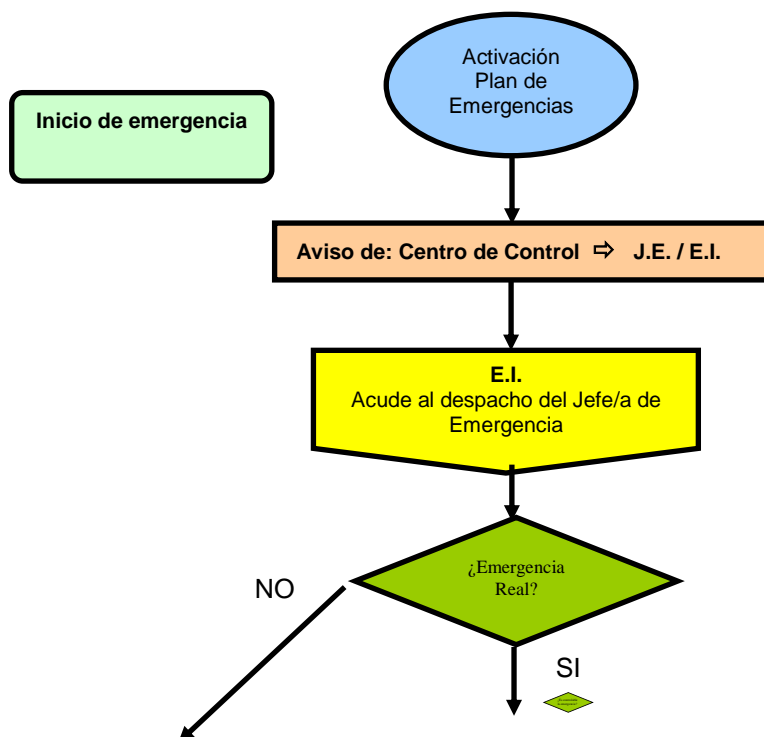
Los SPE asumirán la dirección de la emergencia. Si el SPE dictamina la evacuación total, y esta no hubiese sido efectuada con anterioridad, se procederá a efectuar la evacuación total.

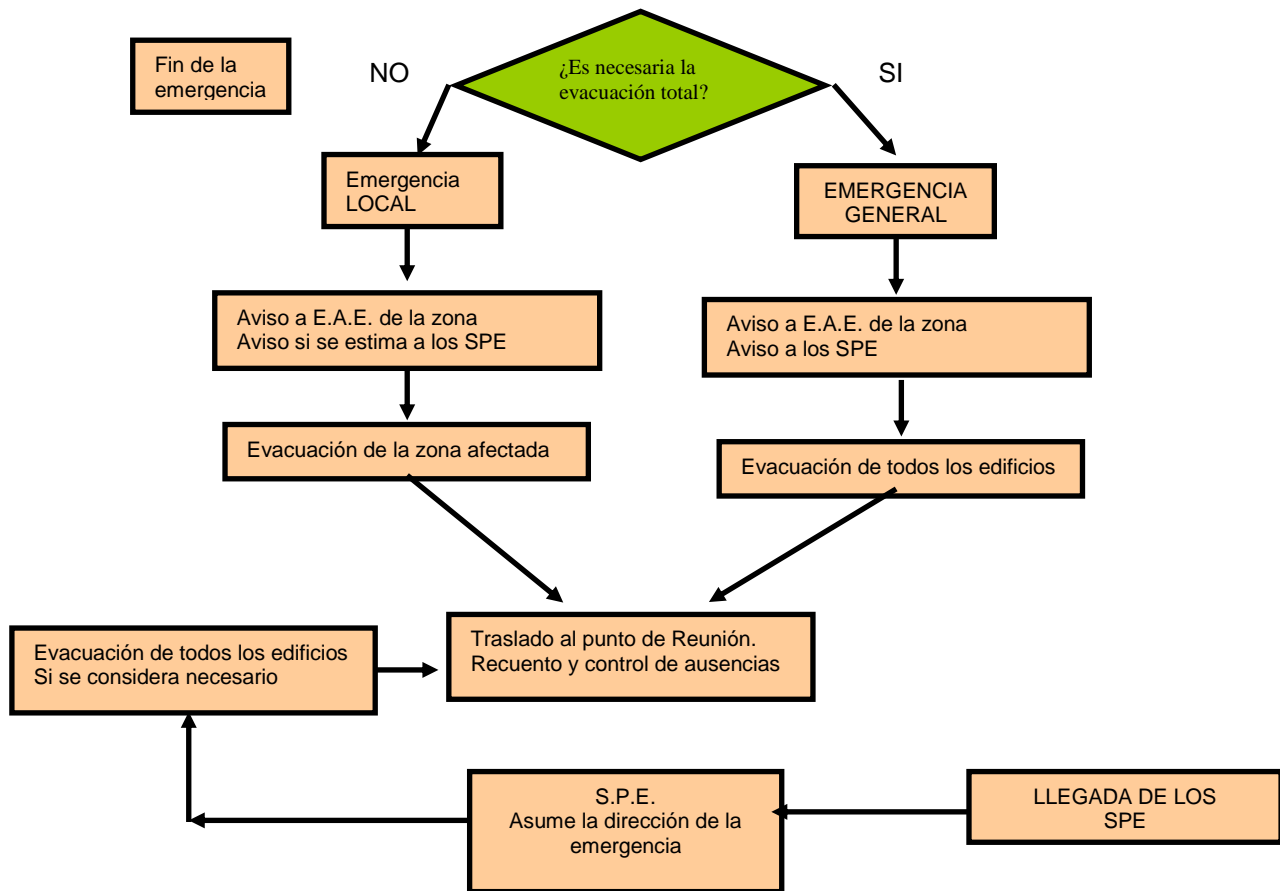
9. TRASLADO AL PUNTO DE REUNIÓN.

Si se ordena la evacuación los ocupantes de los edificios se desplazarán a los puntos de reunión establecidos.

Allí se procederá al recuento de ocupantes trabajadores o mayoristas y se informará a los SPE en caso de falta de alguno.

Cronograma de actuación: **Evacuación general del centro**





6.2.2. Plan de Actuación: INCENDIOS

A) HORARIO DIURNO

Ante una situación de posible incendio en horario diurno (aproximadamente desde las 7.00 de la mañana hasta las 14.30 horas de la tarde) se actuará de la siguiente forma:

1. EMERGENCIA.

El plan de actuación se pone en marcha cuando se detecta un conato de incendio

2. DETECCIÓN.

La emergencia se detectará por:

- a) Una persona que se encuentra próxima al lugar de la emergencia

Si la persona que detecta la emergencia es personal de las instalaciones intentará sofocar el incendio con los medios a su

alcance, hasta la llegada del Equipo de Intervención (E.I.). Se procederá al aviso del jefe/a de Emergencia.

3. EQUIPO DE INTERVENCIÓN ACUDE AL PUNTO DE EMERGENCIA

El jefe/a de Emergencias avisará a los integrantes del equipo de intervención para que verifiquen y valoren la emergencia. Se desplazará inmediatamente al punto de la **posible** emergencia. El Jefe de Emergencia se dirigirá al centro de control situado en PLANTA BAJA DE EDIFICIO DE ADMINISTRACIÓN.

4. CONFIRMACIÓN DE LA EMERGENCIA.

El personal del Equipo de Intervención desplazado confirmará o no la presencia de un incendio.

4.1. NO EMERGENCIA - FIN EMERGENCIA.

En el caso de que no se confirme la emergencia el personal del Equipo de Intervención desplazado avisará al jefe/a de Emergencia y este dará fin a la situación de emergencia, realizando una valoración y análisis de las causas que han producido la dicha alarma.

4.2. EMERGENCIA REAL.

Se establecerá en el caso de confirmarse la presencia de un conato de incendio no controlado

5. EMERGENCIA REAL

Si la emergencia es confirmada, el Equipo de Intervención valorará la magnitud de la misma, así como las posibilidades de controlar la situación con medios propios, determinando la actuación en función de los siguientes criterios:

5.1. EMERGENCIA LOCAL.

Se determina en los casos donde el conato detectado se considere controlable directamente por el EI, mediante el uso de los medios de extinción disponibles.

Se determinará la evacuación LOCAL DE LA ZONA, PLANTA O MÓDULO DE LA EMERGENCIA en los casos donde la emergencia se considere controlable directamente con la intervención del EI y no se estime riesgo para el resto de PLANTAS O MÓDULOS.

En caso de incendio en un módulo o puesto de nave, se recomienda evacuar dicho puesto y los puestos directamente colindantes con él.

El equipo de intervención avisará a los mayoristas de la zona afectada de la zona afectada para que realicen la evacuación, desplazándose al punto de reunión más cercano.

El JE en función de la información facilitada por el Equipo de Intervención valorará si es necesario el aviso a los Servicios Públicos de Extinción (SPE).

Por norma y con objeto de garantizar la integridad de los ocupantes del edificio, es mejor un aviso prematuro a los SPE, aunque a su llegada ya se haya controlado la emergencia, que un aviso tardío cuando ya no es posible un control de la emergencia y esta puede dar lugar a daños personales y/o grandes pérdidas materiales. Este aviso lo ha de valorar el JE y será su responsabilidad determinar el momento del aviso.

El Equipo de intervención actuará solo en las ocasiones en las que la emergencia no suponga un riesgo para la integridad física de los intervinientes. Por norma no se actuará en extinción de incendios cuando esté una persona sola o en caso en los que el humo pueda ser un riesgo para las personas.

5.1.1. EXTINCION CON LOS MEDIOS DISPONIBLES

Si se consigue la extinción, se dará por finalizada la emergencia procediendo según lo indicado en el punto 6.

Si, por el contrario, la extinción no se consigue, el Equipo de Intervención determinará EMERGENCIA GENERAL, procediendo según lo contemplado en el apartado 5.2.

5.2. EMERGENCIA GENERAL

En los casos donde la emergencia detectada no se considere controlable directamente por el Equipo de Intervención se determinará EMERGENCIA GENERAL, según la cual el/la Jefe/a de Emergencia procederá a solicitar ayuda a los Servicios Públicos de Extinción (SPE) si no se les ha avisado con anterioridad y avisará para que se proceda a la evacuación general del edificio/s afectado/s.

En los casos donde la emergencia detectada implique una evacuación total del edificio, se procederá a la realización de un aviso a todos los mayoristas presentes en el centro para que se proceda a la evacuación general del mismo. En caso de ser necesario se avisará telefónicamente al resto de actividades complementarias que puedan verse afectadas.

La actuación de los diferentes equipos se realizará según las instrucciones reflejadas en sus funciones y responsabilidades.

6. FIN EMERGENCIA.

Si la extinción fuera posible se dará fin a la situación de emergencia realizándose un análisis posterior de las causas del incendio, redactando un informe a la Dirección y estableciendo un programa preventivo adecuado. Dichas acciones deberán ser realizadas por el/la jefe/a de Emergencia.

7. RECEPCIÓN DE SPE.

El/la jefe/a de Emergencia recibirá a los Servicios Públicos de Extinción (SPE), informándoles de la situación. Previamente han debido pasar por el control de entrada donde se les ha debido informar de la localización de la emergencia, con lo que el personal

de control de acceso deberá estar informado de lo ocurrido y a la espera de la llegada de ellos.

El vigilante dispone de llave de cancelas de acceso a nave de pescado cerradas normalmente en periodos antes de la venta por cuestiones de seguridad.

8. TRASLADO AL PUNTO DE EMERGENCIA.

Se trasladará a los SPE al punto de la emergencia.

9. S.P.E. ASUMEN LA DIRECCIÓN DE LA EMERGENCIA.

Los SPE asumirán la dirección de la emergencia. Si el SPE dictamina la evacuación total, y esta no hubiese sido efectuada con anterioridad, se procederá a efectuarla.

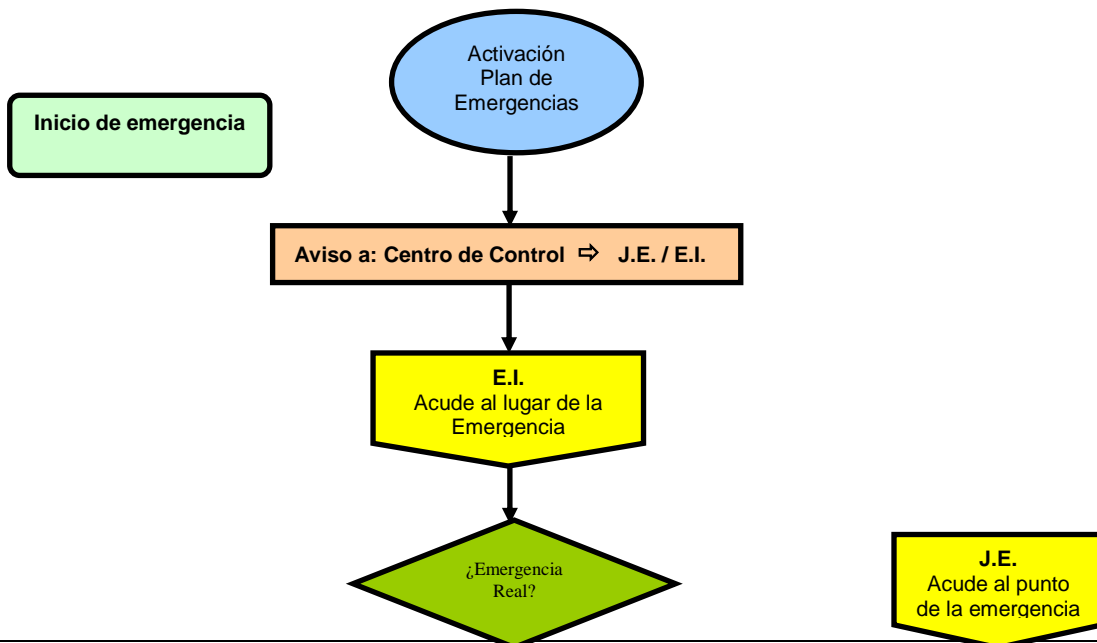
10. TRASLADO AL PUNTO DE REUNIÓN.

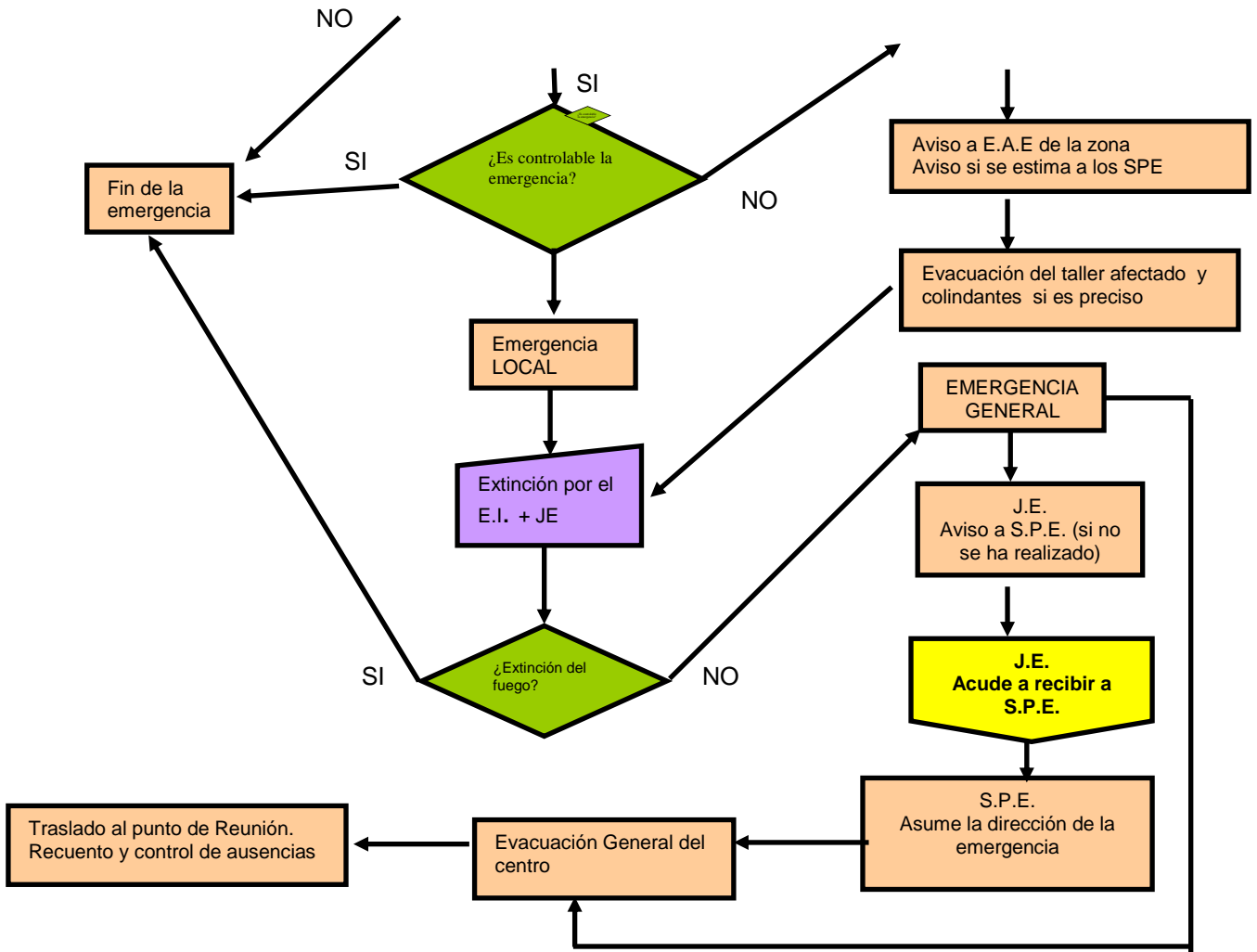
Si se ordena la evacuación de la zona o la evacuación total, todos los ocupantes se desplazarán a los puntos de reunión establecidos más cercanos.

En planos se definen las distintas zonas de reunión.

Los ocupantes se organizarán dentro de las zonas de reunión por grupos de mayoristas junto con sus trabajadores manteniéndose unidos en todo momento, procediendo al recuento de éstos e informando, en su caso, de la falta de alguna persona. Esta información se recogerá por la persona encargada de recuento o por el/la jefe/a de Emergencia.

Cronograma de actuación: Incendios





B) HORARIO DE TARDE

Ante una situación de posible incendio en horario de tarde (aproximadamente desde las 14.30 de la tarde hasta las 22.00 horas de la noche) se actuará de la siguiente forma:

Los únicos trabajadores serán el vigilante de seguridad y el trabajador de control-báscula.

1. EMERGENCIA.

El plan de actuación se pone en marcha cuando se detecta un conato de incendio

2. DETECCIÓN.

La emergencia se detectará por:

- b) Una persona que se encuentra próxima al lugar de la emergencia

Si la persona que detecta la emergencia es personal de las instalaciones intentará sofocar el incendio con los medios a su alcance. Se procederá al aviso del vigilante de seguridad o del trabajador de control.

3. VIGILANTE ACUDE AL PUNTO DE EMERGENCIA

El vigilante se desplazará inmediatamente al punto de la **posible** emergencia.

4. CONFIRMACIÓN DE LA EMERGENCIA.

El vigilante confirmará o no la presencia de un incendio.

4.1. NO EMERGENCIA - FIN EMERGENCIA.

En el caso de que no se confirme la emergencia el vigilante dará fin a la situación de emergencia, y se lo comunicará al trabajador de control. Posteriormente se realizará una valoración y análisis de las causas que han producido dicha alarma.

4.2. EMERGENCIA REAL.

Se establecerá en el caso de confirmarse la presencia de un conato de incendio no controlado

5. EMERGENCIA REAL

Si la emergencia es confirmada, el vigilante valorará la magnitud de la misma, así como las posibilidades de controlar la situación con medios propios, determinando la actuación en función de los siguientes criterios:

5.1. EMERGENCIA LOCAL.

Se determina en los casos donde el conato detectado se considere controlable directamente por el vigilante, mediante el uso de los medios de extinción disponibles.

En caso de presencia de personas en la zona se determinará la evacuación y se desplazarán al punto de reunión más cercano.

Se recomienda que la intervención no se realice solo.

El vigilante valorará si es necesario el aviso a los Servicios Públicos de Extinción (SPE).

Por norma y con objeto de garantizar la integridad de los ocupantes del edificio, es mejor un aviso prematuro a los SPE, aunque a su llegada ya se haya controlado la emergencia, que un aviso tardío cuando ya no es posible un control de la emergencia y esta puede dar lugar a daños personales y/o grandes pérdidas materiales. Este aviso lo ha de valorar el JE y será su responsabilidad determinar el momento del aviso.

El vigilante actuará solo en las ocasiones en las que la emergencia no suponga un riesgo para la integridad física de los intervinientes. Por norma no se actuará en extinción de incendios cuando esté una persona sola o en caso en los que el humo pueda ser un riesgo para las personas.

5.1.2. EXTINCION CON LOS MEDIOS DISPONIBLES

Si se consigue la extinción, se dará por finalizada la emergencia procediendo según lo indicado en el punto 6.

Si, por el contrario, la extinción no se consigue, el vigilante determinará EMERGENCIA GENERAL, procediendo según lo contemplado en el apartado 5.2.

5.2. EMERGENCIA GENERAL

Se procederá a la realización de un aviso a los mayoristas o personas que pudieran estar presentes en el centro para que se proceda a la evacuación general del mismo. En caso de ser necesario se avisará telefónicamente al resto de actividades complementarias que puedan verse afectadas.

Se llamará a los Servicios Públicos de Extinción en caso de no haberlo hecho con anterioridad.

6. FIN EMERGENCIA.

Si la extinción fuera posible se dará fin a la situación de emergencia realizándose un análisis posterior de las causas del incendio, redactando un informe a la Dirección y estableciendo un programa preventivo adecuado. Dichas acciones deberán ser realizadas por el Jefe de Emergencia.

7. RECEPCIÓN DE SPE.

El vigilante recibirá a los Servicios Públicos de Extinción (SPE), informándoles de la situación. Previamente han debido pasar por el control de entrada donde se les ha debido informar de la localización de la emergencia, con lo que el personal de control deberá estar informado de lo ocurrido y a la espera de la llegada de ellos.

8. TRASLADO AL PUNTO DE EMERGENCIA.

Se trasladará a los SPE al punto de la emergencia.

9. S.P.E. ASUMEN LA DIRECCIÓN DE LA EMERGENCIA.

Los SPE asumirán la dirección de la emergencia.

10. TRASLADO AL PUNTO DE REUNIÓN.

Si se ordena la evacuación de la zona o la evacuación total, los ocupantes se desplazarán a los puntos de reunión establecidos más cercanos.

En planos se definen las distintas zonas de reunión.

C) HORARIO DE NOCHE

Ante una situación de posible incendio en horario de noche (aproximadamente desde las 22.00 de la noche hasta las 8.00 horas de la mañana) se actuará de la siguiente forma, teniendo en cuenta que la ocupación de los edificios (naves) de Mercamálaga, S.M.E., S.A. es muy alta.

Los únicos trabajadores presentes serán el vigilante de seguridad, el trabajador de control-báscula y el controlador de Mercados de 04.00 a 11:30 y los auxiliares de M.P.

1. EMERGENCIA.

El plan de actuación se pone en marcha cuando se detecta un conato de incendio

2. DETECCIÓN.

La emergencia se detectará por:

- c) Una persona que se encuentra próxima al lugar de la emergencia

Si la persona que detecta la emergencia es personal de las instalaciones intentará sofocar el incendio con los medios a su alcance, hasta la llegada de Encargado de Mercado y vigilante. Se procederá al aviso del Jefe de Emergencia.

El equipo de intervención en este horario estará formado por el vigilante de seguridad y el controlador de mercados, así como los diferentes auxiliares, asumiendo además e resto de funciones con lo que en adelante se denominará EQUIPO DE EMERGENCIA (EE)

3. EQUIPO DE EMERGENCIA ACUDE AL PUNTO DE EMERGENCIA

El Equipo de Emergencia se desplazará inmediatamente al punto de la **posible** emergencia. El Jefe de Emergencia informará de la situación al personal de control en caso de que este fuera ajeno a la situación, para que se mantenga alerta.

4. CONFIRMACIÓN DE LA EMERGENCIA.

El personal del Equipo de Emergencia desplazado confirmará o no la presencia de un incendio.

4.1. NO EMERGENCIA - FIN EMERGENCIA.

En el caso de que no se confirme la emergencia se dará fin a la situación realizando una valoración y análisis de las causas que han producido la alarma.

4.2. EMERGENCIA REAL.

Se establecerá en el caso de confirmarse la presencia de un conato de incendio no controlado

5. EMERGENCIA REAL

Si la emergencia es confirmada, el Equipo de Emergencia valorará la magnitud de la misma, así como las posibilidades de controlar la situación con medios propios, determinando la actuación en función de los siguientes criterios:

a. EMERGENCIA LOCAL.

Se determina en los casos donde el conato detectado se considere controlable directamente por el EE, mediante el uso de los medios de extinción disponibles.

Se determinará la evacuación LOCAL DE LA ZONA, PLANTA O MÓDULO DE LA EMERGENCIA en los casos donde la emergencia se considere controlable directamente con la intervención del EE y no se estime riesgo para el resto de MÓDULOS.

En caso de incendio en un módulo o puesto de nave, se recomienda evacuar dicho puesto y los puestos directamente colindantes con él.

El EE avisará a los mayoristas de la zona afectada de la zona afectada para que realicen la evacuación, desplazándose al punto de reunión más cercano.

El JE valorará si es necesario el aviso a los Servicios Públicos de Extinción (SPE).

Por norma y con objeto de garantizar la integridad de los ocupantes del edificio, es mejor un aviso prematuro a los SPE, aunque a su llegada ya se haya controlado la emergencia, que un aviso tardío cuando ya no es posible un control de la emergencia y esta puede dar lugar a daños personales y/o grandes pérdidas materiales. Este aviso lo ha de valorar el JE y será su responsabilidad determinar el momento del aviso.

El Equipo de Emergencia actuará sólo en las ocasiones en las que la emergencia no suponga un riesgo para la integridad física de los intervinientes. Por norma no se actuará en extinción de incendios cuando esté una persona sola o en caso en los que el humo pueda ser un riesgo para las personas.

5.1.1. EXTINCION CON LOS MEDIOS DISPONIBLES

Si se consigue la extinción, se dará por finalizada la emergencia procediendo según lo indicado en el punto 6.

Si, por el contrario, la extinción no se consigue, el EE determinará EMERGENCIA GENERAL, procediendo según lo contemplado en el apartado 5.2.

5.2. EMERGENCIA GENERAL

En los casos donde la emergencia detectada no se considere controlable directamente por el EE se determinará EMERGENCIA GENERAL, según la cual el Jefe de Emergencia procederá a solicitar ayuda a los Servicios Públicos de Extinción (SPE) si no se les ha avisado con anterioridad y avisará para que se proceda a la evacuación general del edificio/s afectado/s.

En los casos donde la emergencia detectada implique una evacuación total del edificio se procederá a la realización de un aviso a todos los mayoristas presentes en el centro para que se proceda a la evacuación general del mismo. En caso de ser necesario se avisará telefónicamente al resto de actividades complementarias que puedan verse afectadas.

6. FIN EMERGENCIA.

Si la extinción fuera posible se dará fin a la situación de emergencia realizándose un análisis posterior de las causas del incendio, redactando un informe a la Dirección y estableciendo un programa preventivo adecuado. Dichas acciones deberán ser realizadas por el/la jefe/a de Emergencias.

7. RECEPCIÓN DE SPE.

El/la jefe/a de Emergencia recibirá a los Servicios Públicos de Extinción (SPE), informándoles de la situación. Previamente han debido pasar por el control de entrada donde se les ha debido informar de la localización de la emergencia, con lo que el personal de control deberá estar informado de lo ocurrido y a la espera de la llegada de ellos.

8. TRASLADO AL PUNTO DE EMERGENCIA.

Se trasladará a los SPE al punto de la emergencia.

9. S.P.E. ASUMEN LA DIRECCIÓN DE LA EMERGENCIA.

Los SPE asumirán la dirección de la emergencia. Si el SPE dictamina la evacuación total, y esta no hubiese sido efectuada con anterioridad, se procederá a efectuarla.

10. TRASLADO AL PUNTO DE REUNIÓN.

Si se ordena la evacuación de la zona o la evacuación total, todos los ocupantes se desplazarán a los puntos de reunión establecidos más cercanos.

En planos se definen las distintas zonas de reunión.

Los ocupantes se organizarán dentro de las zonas de reunión por grupos de mayoristas junto con sus trabajadores manteniéndose unidos en todo momento, procediendo al recuento de éstos e informando, en su caso, de la falta de alguna persona. Esta información se recogerá por el/la jefe/a de Emergencia.

6.2.3. Plan de Actuación: Amenaza de bomba

1. AMENAZA.

La amenaza será recibida normalmente por vía telefónica, aunque también podría recibirse a través de una carta anónima u otros medios.

2. RECOGIDA DE DATOS.

Si es recibida por vía telefónica, se procederá por parte del receptor de la llamada a recoger la mayor cantidad de datos posibles para ello se adjunta un formulario en el Anexo II del presente Plan de Autoprotección.

3. AVISO AL JEFE/A DE EMERGENCIA

Inmediatamente se procederá a contactar a través de los canales de comunicación habituales en la empresa con el/la jefe/a de Emergencias

4. RESPONSABLE CONFIRMA AMENAZA.

Una vez informado el/la jefe/a de Emergencia procederá a valorar la veracidad de la amenaza.

5. FIN EMERGENCIA.

Si el/la jefe/a de Emergencia estima que la amenaza de bomba carece de fundamento, dará fin a la situación de emergencia, elaborando posteriormente una nota informativa sobre el incidente.

6. AVISO A LOS SERVICIOS EXTERNOS (POLICÍA).

Si el/la Jefe/a de Emergencia estima que la amenaza de bomba puede ser veraz (como norma general deberá tomarse estas amenazas como ciertas, a no ser que sepamos con seguridad que dicha amenaza carece de fundamento) activará el plan de emergencias y se procederá como una EVACUACIÓN GENERAL según lo descrito en el procedimiento "Plan de Actuación: Evacuación general del centro" y avisará inmediatamente a la policía.

7. RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS EXTERNOS.

El/la jefe/a de Emergencia, o una persona asignada por él, recibirán a los Servicios Externos e informará de la situación, tomando ésta el mando de la emergencia, y poniéndose el Jefe de Emergencia y su

personal a su disposición para colaborar en todo aquello que le sea requerido.

8. FIN EMERGENCIA.

Una vez controlada la situación los Servicios externos determinarán el fin de la emergencia, elaborándose un informe por el/la jefe/a de Emergencia y entregándose una copia a la Dirección de la Empresa. El personal regresará de nuevo a su puesto de trabajo.

6.2.4. Plan de Actuación: Actuación ante accidente con lesiones personales.

En aquellos casos donde se produzca una situación de emergencia en la que sea necesario prestar auxilio a accidentados, el personal que detecte la emergencia comunicará la situación al jefe/a de Emergencias y si es posible al personal del Equipo de Primeros Auxilios.

La información a aportar deberá ser lo más precisa posible e incluirá entre otros los siguientes puntos:

- Localización de la persona o personas accidentadas
- Descripción del estado de la persona o personas accidentadas

El/la jefe/a de Emergencias informará de la situación a:

- Equipo de Primeros Auxilios
- Servicios Públicos de Emergencia

El Equipo de Primeros Auxilios se trasladará al punto de emergencia y valorará la situación iniciando la prestación de los primeros auxilios y/o solicitando la ayuda a los Servicios Públicos de Emergencia.

El Equipo de Primeros Auxilios se mantendrá en comunicación permanente vía teléfono con el/la jefe/a de Emergencias.

Si precisa colaboración para la prestación de los primeros auxilios (evacuación del personal de la zona, acordonamiento de la zona, traslado de heridos...) el/la jefe/a de Emergencias ordenará la movilización de

los miembros del Equipo de Intervención de las zonas más próximas al punto de emergencia.

6.3 Funciones de personal designado

Funciones de carácter general

Serán las siguientes:

- Estar informados del riesgo de incendio en las distintas dependencias.
- Señalar las anomalías que detecten y verificar que sean subsanadas.
- Conocer la existencia y operación de los medios materiales disponibles.

Estar capacitado para suprimir, sin demora, las causas que puedan provocar cualquier anomalía, mediante:

- Una acción indirecta, transmitiendo la alarma a las personas designadas en el Plan de Emergencia.
- Una acción directa y rápida (corte de la corriente eléctrica, aislamiento de materiales inflamables, cierre de puertas y ventanas, etc.)

Combatir el fuego desde que se descubre, mediante:

- La aplicación de las consignas del Plan de Emergencia.
- La utilización de los medios de primera intervención disponibles mientras llegan los refuerzos.
- Prestar los primeros auxilios.
- Coordinar las acciones con los miembros de otros equipos.

Funciones del jefe/a de Emergencia - "J.E."

Es el máximo responsable en la organización del Plan de Autoprotección y deberá conocer perfectamente la actuación recogida en el presente documento.

Su función es la de dirigir el siniestro, realizando la toma de decisiones y comunicando las órdenes oportunas.

Comprende la máxima responsabilidad sobre las personas que se encuentran dentro del edificio, del edificio mismo y de las personas y bienes que aún siendo ajenas a la actividad puedan resultar afectadas. Así mismo realizará la labor de coordinación con los posibles servicios externos de emergencia que pudieran intervenir (Bomberos, Ambulancias, Policía, Protección Civil etc.).

El/la jefe/a de Emergencia estará siempre localizado, en el horario establecido.

Actuación en caso de incendios.

Al tener notificación de un incendio:

- Avisará al Equipo de intervención.
- Junto con el Equipo de intervención se desplazará al punto de la emergencia o al centro de control, situado en las oficinas en planta baja.
- Se asegurará de que se haya realizado el aviso a los Bomberos, Policía, otros Servicios Externos, cuando proceda.
- Dará las instrucciones pertinentes para que se inicie la evacuación de las zonas afectadas o de todo el centro. En todo caso, en cualquier momento que se presenten dudas sobre la posibilidad de controlar el incendio sin riesgo para los ocupantes del centro, procederá a ordenar la evacuación del centro.
- En el caso de recibir información sobre la existencia de heridos, coordinará las acciones necesarias para que los mismos puedan ser atendidos por parte de personal del centro con conocimientos de

primeros auxilios y/o ordenará que se realice aviso a la ambulancia para el traslado a un centro hospitalario.

- Cuando la situación así lo aconseje, dará instrucciones al Equipo de Intervención para abandonar el lugar del siniestro y dirigirse al exterior del edificio en espera de la llegada de los bomberos.
- A la llegada de los bomberos, informará al responsable acerca de la situación (origen del incendio, lugar exacto, extensión, tipo de combustible, riesgos y tipo de sustancias químicas presentes, etc.) y cederá el mando de la emergencia al responsable de los mismos, colaborando con él en los temas en que sea requerida su ayuda.
- Decretará la finalización de la emergencia, cuando esta acción no sea realizada por los Servicios Públicos de Extinción, en el momento en que considere desaparecido el riesgo para los ocupantes del establecimiento.
- Una vez extinguido el incendio, inspeccionará las zonas siniestradas y redactará un primer informe, sin detrimento de posteriores análisis en profundidad.

Actuación en caso de amenaza de bomba:

Al recibir el aviso de una amenaza de bomba:

- Evaluará la situación.
- Valorará la fiabilidad de la amenaza. No obstante, como norma general, deberán tomarse estas amenazas como ciertas, a no ser que se sepa con seguridad que dicha amenaza carece de fundamento.
- Dará orden a portería para que se avise a la Policía.
- Si la amenaza es generada por la presencia de un paquete sospechoso, indicará que se acordone la zona y dará ordenes de que nadie acceda al lugar.
- En función de la evaluación, decidirá la evacuación de las instalaciones y dará las órdenes oportunas para que se inicie.
- Será el responsable de activar o hacer que active la alarma y la evacuación del centro.
- A la llegada de la policía, informará al responsable de la misma acerca de la situación y cederá el mando de las operaciones. Prestará ayuda en cualquier asunto que le soliciten. Seguirá las instrucciones que la policía determine. Comunicará la situación de fin de emergencia cuando ésta se lo indique.

- Finalizada la situación de alarma, inspeccionará las zonas siniestradas y redactará un primer informe según el parte de investigación de siniestros recogido en el anexo II, sin detrimento de posteriores análisis en profundidad.

En atención a accidentados:

1. Decidir si la gravedad de algún herido requiere su traslado.
2. Un responsable del equipo de primeros auxilios se encargará de la recepción de los Servicios Públicos Sanitarios.
3. Informar de las posibles bajas ocasionadas por la emergencia y de la localización de los hospitalizados si los hubiera

Actuación en caso de evacuación:

- Valorar la situación y decidir si se ha de realizar una evacuación local, total del edificio o total del centro
- Evacuación local. Se avisará a los ocupantes presentes en la zona de riesgo para que realicen la evacuación.
- Evacuación General. Se procederá al aviso de los encargados de evacuación para que se realice la evacuación general de todos los ocupantes del edificio o edificios
- Una vez finalizada la evacuación se procederá a la verificación y recuento de los trabajadores y de los mayoristas (y sus trabajadores)

Funciones del Equipo de Intervención

Los integrantes del Equipo de Intervención serán los responsables directos de la coordinación "in situ" de la intervención en caso de presentarse un siniestro

Estarán siempre localizados, delegando en su suplente en casos de ausencia obligada. Por la tarde se encargará la empresa de seguridad.

Su función es la prevención de siniestros, así como la intervención inmediata en caso de que se produzca, para evaluarlo y en su caso eliminarlo o reducir sus consecuencias. Los miembros de este equipo se dirigirán, una vez detectado el siniestro, al punto de alarma, evaluarán sus condiciones y comenzarán, en caso de ser necesario, la sofocación o las medidas de prevención necesarias con los medios manuales de extinción , extintores portátiles.

El Equipo de Intervención tiene como misión la identificación y resolución de la situación de emergencia creada por un conato de incendio, de acuerdo a sus conocimientos sobre protección contra incendios, los medios de extinción disponibles, y sin que su acción suponga peligro para su integridad física.

PRECAUCION:

- No actúe nunca solo, hágalo siempre en pareja y con vía de escape próxima.
- Antes de realizar ninguna actuación, avise a Centro de Control (oficinas) o Jefe/a de Emergencias.

Actuación en caso de incendio.

1. Dirigirse al despacho del Jefe/a de emergencias para coordinar las actuaciones, si la ubicación de la emergencia lo permite.
2. Desplazarse al punto de la emergencia para proceder a su control.
3. Verificada la emergencia procederán a su control con los medios disponibles.
4. Un miembro del equipo avisará a los ocupantes de la zona afectada para que procedan a la evacuación de la misma.
5. Si la magnitud del incendio lo permite, iniciará la extinción con los extintores portátiles de la zona.

6. En caso de hacer uso de bocas de incendio equipadas o punto de agua , siempre se deberá cortar de antemano, la corriente eléctrica de la zona en el cuadro eléctrico correspondiente.
7. Mientras que llegan los Servicios Externos (bomberos) y la situación lo permita se podrá actuar con los medios de extinción disponibles para evitar la propagación del incendio.

En una evacuación:

De no poder actuar en la sofocación de la emergencia, colaborará con el Equipo de Evacuación en el desalojo de las instalaciones.

Funciones del equipo de Alarma y Evacuación. - E.A.E.

La misión de los componentes del E.A.E. es asegurar una evacuación total y ordenada de la zona o edificio y garantizar que se ha dado la alarma.

Las misiones fundamentales a realizar por los componentes del E.A.E. son, entre otras:

- Anunciar la evacuación de su zona al ser avisados personalmente
- Guiar a los ocupantes de su sector hacia las vías de evacuación practicables.
- Conseguir una evacuación rápida y ordenada.
- Indicar el punto de reunión.
- Ayudar en la evacuación de personas impedidas, disminuidas o heridas.
- No permitir el regreso a los locales evacuados.
- Comprobar que no quedan rezagados una vez evacuado su sector haciendo un barrido del mismo por todas las dependencias.
- Comprobar ausencias.

La evacuación del centro se realizará siguiendo las siguientes indicaciones:

Evacuación

Se describen las pautas generales de actuación. Estas pautas se podrán modificar si las condiciones de la emergencia así lo requieran.

Al decretarse una evacuación de un edificio serán informados por los miembros del equipo de intervención, sobre los recorridos de evacuación a utilizar.

- Se trasladará a los trabajadores y/o mayoristas hasta los puntos de reunión establecidos en función de la localización de la emergencia. En el punto de reunión se procederá al recuento de los mayoristas y sus trabajadores y/o de los trabajadores de Mercamálaga y se verificará que no falta ninguno
- Al llegar al punto de reunión se mantendrán en grupos previendo posibles desplazamientos a otro lugar.

Funciones del equipo de Primeros auxilios - E.P.A.

La misión del los componentes de este equipo es la asistencia sanitaria a los heridos que pudieran producirse y valorar junto al Jefe/a de Emergencias la gravedad de los mismos.

En atención a accidentados:

1. Decidir si la gravedad de algún herido requiere su traslado.
2. Un responsable del equipo se encargará de la recepción de los Servicios Públicos Sanitarios.
3. Informar de las posibles bajas ocasionadas por la emergencia y de la localización de los hospitalizados si los hubiera.

Personal de contratas

Al personal de contratas que vayan a realizar trabajos en el centro, y que por motivo de los cuales tengan que permanecer temporalmente en las instalaciones, se les facilitarán las siguientes instrucciones.

Si descubre un incendio:

1. Mantenga la calma. No grite ni corra. Deje los equipos que está utilizando en posición segura y abandone la zona.
2. Cierre la puerta del local incendiado.
3. Comunique la localización del incendio a:
 - CONTROL ENTRADA (Teléfono: 952 179054.
 - A CUALQUIER EMPLEADO DEL CENTRO

En caso de evacuación:

1. En caso de activarse una señal de alarma o por requerimiento del personal del centro, procederá a la evacuación del centro.
2. Siga las indicaciones del personal de centro. Deje los equipos de trabajo que esté utilizando en posición segura.
3. Siga la ruta de evacuación que se le indique y vaya hacia la salida más próxima y diríjase urgentemente al exterior del edificio.
4. Si hay humo, camine agachado y cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo húmedo.
5. Una vez en el exterior, diríjase al Punto de Reunión Situado laterales de naves según plano adjunto.

6.4. Identificación del Responsable de la puesta en marcha del Plan de Actuación ante Emergencias

Nombre: ANANDA GALVEZ GONZALEZ

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63 móvil 620598307

CAPITULO 7. INTEGRACION DEL PLAN DE AUTOPROTECCION

CAPÍTULO 7. Integración del plan de Autoprotección en otros de ámbito superior

El presente plan de autoprotección se integrará en el PLAN DE EMERGENCIAS MUNICIPAL del Ayuntamiento de Málaga.

La comunicación de emergencias se realizará siempre mediante llamada telefónica al **Teléfono Único de Emergencias (112)**.

No obstante se ha de solicitar a la autoridad competente en materia de emergencias (Ayuntamiento de MÁLAGA) los protocolos de actuación en caso de emergencias que impliquen la activación del Plan de Emergencias Municipal

CAPITULO 8. IMPLANTACION DEL PLAN DE AUTOPROTECCION

CAPÍTULO 8. Implantación del Plan de Autoprotección

La empresa titular de las instalaciones, será la entidad responsable de poner en práctica las medidas de emergencia según los criterios de este Plan de Autoprotección de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación.

Según criterios del Ministerio del Interior, el personal directivo, los mandos intermedios, técnicos y trabajadores tendrán que participar para conseguir la implantación satisfactoria de las medidas de emergencia reseñadas.

Indicamos también la responsabilidad de todo trabajador de cooperar en la extinción de siniestros y en el salvamento de las víctimas de accidentes de trabajo en las condiciones que, en cada caso, fuesen razonablemente exigibles.

El titular de la actividad podrá delegar la coordinación de las acciones necesarias para la implantación y el mantenimiento de este Plan de Autoprotección a alguna persona con formación adecuada, que tendrá que ser designada a tal efecto, y que, en caso de emergencia, asumirá las funciones del Jefe/a de Emergencias.

La empresa se responsabilizará de organizar las relaciones con los servicios externos, en particular en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia y salvamento y lucha contra incendios, de forma que se garantice la rapidez y eficacia de sus actuaciones.

La realización de simulacros en los plazos establecidos en la presente implantación será responsabilidad del titular de la entidad, con la colaboración del Jefe/a de Emergencias, así como, de la organización de los informes derivados de dichos simulacros.

8.1. Identificación del responsable de la Implantación²

Nombre: JAIME TOUCHARD ANDÚJAR

Calle: AVDA. JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 553

Localidad: MÁLAGA

Provincia: MÁLAGA

Código Postal: 29196

Teléfono: 952 17 93 63

² Debe ser una persona capaz de decidir cuándo, quién y cómo se dará la formación, se realizarán los simulacro y se mantendrán los medios de protección contra incendios, suelen ser Director General, Presidente, etc.

8.2 Programa de Formación y capacitación de equipos de emergencias

El programa de formación global se subdivide, en función de sus objetivos, en los siguientes grupos:

- Jefe/a de Emergencias.
- Equipo de Intervención
- Equipo de Evacuación
- Equipo de primeros auxilios

Jefe/a de Emergencia

El/la Jefe/a de Emergencias asistirá a un curso de Prevención y Protección de Incendio y emergencias, con un temario (*) que contemplará:

Teoría (2 horas):

Tema I LA NATURALEZA DEL FUEGO

- Conceptos Generales
- Química y física del fuego
- Clases de fuego
- Formas de extinción

Tema II LA PREVENCIÓN DEL FUEGO

- Localización de riesgos
- Medidas técnicas
- Medidas organizativas

Tema III EL CONTROL DEL FUEGO

- Tipos de fuego
- Agentes extintores
- Sistemas de detección

Tema IV SISTEMAS Y MEDIOS DE EXTINCIÓN DEL FUEGO

- Extintores portátiles
- Bocas de Incendio Equipadas
- Columnas hidrantes
- Sistemas fijos de extinción
- Mantenimiento

(*) **Este temario se indica a título orientativo.**

Equipos de Intervención

Los componentes del Equipo de Intervención asistirán a un curso de Prevención y Protección de Incendio y emergencias, con un temario (*) que contemplará:

Teoría (2 horas):

Tema I LA NATURALEZA DEL FUEGO

- Conceptos Generales
- Química y física del fuego
- Clases de fuego
- Formas de extinción

Tema II LA PREVENCIÓN DEL FUEGO

- Localización de riesgos
- Medidas técnicas
- Medidas organizativas

Tema III EL CONTROL DEL FUEGO

- Tipos de fuego
- Agentes extintores
- Sistemas de detección

Tema IV SISTEMAS Y MEDIOS DE EXTINCION DEL FUEGO

- Extintores portátiles
- Bocas de Incendio Equipadas
- Columnas hidrantes
- Sistemas fijos de extinción
- Mantenimiento

(*) Este temario se indica a título orientativo.

Equipos de Evacuación

El Equipo de Evacuación asistirá a un curso de Prevención y Análisis de riesgos de Incendio y emergencias, con un temario (*) que contemplará:

Teoría (0.5 horas):

Tema I EL CONTROL DEL FUEGO

- Tipos de fuego
- Agentes extintores
- Sistemas de detección

Tema II SISTEMAS Y MEDIOS DE EXTINCION DEL FUEGO

- Extintores portátiles
- Bocas de Incendio Equipadas
- Columnas hidrantes
- Sistemas fijos de extinción
- Mantenimiento

Tema III CONTENIDO DEL PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

- Conceptos Generales
- Localización de riesgos
- Medidas técnicas
- Medidas organizativas / procedimientos de actuación

Tema V EVACUACION DEL CENTRO

- Vías de evacuación del centro
- Criterios de evacuación del centro
- Órdenes de evacuación y posicionamiento en una evacuación
- Documentación gráfica

8.3. Programa de formación para todo el personal

Anualmente se mantendrá reuniones informativas (de unos 30 minutos) donde se les facilitarán las instrucciones por escrito, se aclararán dudas, se le informará de los miembros de las diferentes brigadas de emergencias así como al Jefe/a de Emergencias.

8.4. Información General para usuarios

Se entiende por usuarios, personal no adscrito a la plantilla del centro pero que desarrollan su actividad en las instalaciones de MERCAMÁLAGA, S.M.E., S.A. (mayoristas usuarios de módulos) y zonas de actividades complementarias.

Para todo el personal de contratas entrega un folleto informativo con objeto de informar de las normas básicas de actuación en caso de emergencias.

Además de las siguientes normas y normas de seguridad y prevención de incendios:

Siempre que sea posible, mantener una zona de seguridad (sin combustibles) alrededor de los aparatos eléctricos.

No sobrecargar los enchufes. De utilizar "ladrones", "regletas", o alargaderas para conectar diversos aparatos eléctricos a un mismo punto de la red, consulte previamente a personal cualificado.

Si detecta cualquier anomalía en las instalaciones eléctricas o de protección contra incendios, comuníquelo al personal de mantenimiento.

Cuando se tenga previsto realizar operaciones "*en caliente*" (con llamas abiertas, objetos calientes, chispas mecánicas, arcos eléctricos...), normalmente por operaciones de mantenimiento mecánico y soldadura, se ha de revisar el área donde vayan a realizarse los trabajos y seguir las pautas marcadas en el Anexo I del presente documento.

No obstaculizar en ningún momento los recorridos y salidas de evacuación, así como el acceso a extintores u otro medio de lucha contra incendios, salidas de emergencia, cuadros eléctricos. Estos equipos deben estar siempre accesibles para su rápida utilización en caso de emergencia.

Fíjese en la señalización, compruebe las salidas disponibles, vías a utilizar y la localización del extintor más próximo. En caso de observar anomalías, comuníquelo al personal de mantenimiento.

Mantener el lugar de trabajo limpio y ordenado.

Los espacios ocultos son peligrosos: no dejar en los rincones, debajo de las estanterías o detrás de las puertas lo que no queremos que esté a la vista.

Ante cualquier olor sospechoso o superficie excesivamente caliente, avisar a mantenimiento, para que se tomen las medidas pertinentes.

En los almacenamientos dejar libre una distancia de 1 metro por debajo de cualquier luminaria

Recordar siempre que la prevención de incendios se basa en impedir la presencia simultánea de focos de ignición y materiales combustibles.

Inspeccionar su lugar de trabajo al final de la jornada laboral. Si es posible, desconectar los aparatos eléctricos que no se necesiten mantener conectados.

8.5 Señalización y normas de actuación para visitantes (contratas)

Para todo el personal de contratas entrega un folleto informativo con objeto de informar de las normas básicas de actuación en caso de emergencias.

CAPITULO 9. MANTENIMIENTO DE LA EFICACIA Y ACTUALIZACION DEL PLAN DE AUTOPROTECCION

CAPITULO 9. Mantenimiento de la eficacia y actualización del Plan de Autoprotección

La finalidad de este punto, es crear un programa de implantación, la adecuación de los medios materiales existentes (instalaciones generales, vías de evacuación, señalización, alumbrados especiales, sistemas de protección contra incendios, comunicaciones y transmisión de alarma, etc.), hasta los medios humanos, para la creación de los diferentes equipos. También se establece los criterios para el mantenimiento y mejora.

9.1. Programa de reciclaje de formación e información

La formación e información de todos los trabajadores se debe considerar necesaria para alcanzar los objetivos intrínsecos de en este Plan de Autoprotección. Por ello se deben establecer programas de reciclaje de la formación e información, con la periodicidad que determine el Director del Plan, según los siguientes puntos:

- Formación y adiestramiento de los integrantes de los distintos Equipos de Intervención (en la lucha contra incendios, la prestación de los primeros auxilios y la evacuación del personal), así como la propia de los Jefes/as de Emergencias.
- Es muy importante la realización de ejercicios prácticos, con objeto de incitar y promover actuaciones automáticas (actos reflejos) en el momento de la emergencia y corregir y evitar actitudes temerarias debidas a la ignorancia.
- Elaboración de campañas de divulgación y promoción del Plan de Emergencia mediante dípticos, en el que de forma breve y concisa aparezcan redactadas consignas de prevención y actuación en caso de emergencia para todo el personal.

Elaboración de carteles o paneles divulgativos del Plan de Autoprotección, como manera eficaz de difundir y promocionar dicho Plan, empleando carteles con esquemas de actuación en distintos niveles de emergencia y planos de localización identificando las vías de evacuación más próximas (Planos de "Usted está aquí") así como la ubicación de los medios de extinción y alarma.

Anualmente se determinará una programación en la cual se incluya:

- Formación para los nuevos integrantes de los diferentes equipos
- Formación de reciclaje para los integrantes ya formados.
- Realización de simulacros de evacuación
- Realización de campañas de divulgación del plan de autoprotección.
- Actualización del documento del Plan de autoprotección si se han modificado las condiciones de ejecución del mismo.

9.2. Programa de sustitución de medios y recursos

Medios Técnicos

El mantenimiento de los medios técnicos que intervienen en una detección y una extinción de un incendio, es una garantía para una eficaz actuación.

Por este motivo es necesario crear un programa de mantenimiento en el que se detallan las operaciones a efectuar, así como la periodicidad de las mismas. Esta periodicidad se fundamenta en lo expuesto en las tablas I y II del apéndice 2 del Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios.

La empresa dispondrá de un contrato con empresa instaladora, que se encargará del mantenimiento y sustitución de los equipos de protección contra incendios según RD. 1942/1993 Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.

Las revisiones trimestrales realizadas por empresa especializada contratada se documentarán conforme al programa de mantenimiento.

Medios Humanos

El factor humano es tan importante como los medios técnicos disponibles de la entidad. Por esto, es importante potenciar, en primer lugar, todos los aspectos preventivos que mejoren la seguridad y, en segundo lugar, preparar al personal en los aspectos de autoprotección considerados en este plan.

Desde la dirección de la entidad se alentará la prevención en los puestos de trabajo, con la idea de la Seguridad Integrada que considera que todo trabajador ha de tener participación activa en su propia seguridad y en la colectiva. El motivo de incluir temas preventivos, en particular la prevención de incendios, en los programas formativos de ingreso, reciclaje, etc., es una buena manera de concienciar al personal y favorecer la prevención. La confección de fichas o manuales de prevención contra incendios, y de otros temas, también dan buen resultado para la mejora global de la seguridad.

Periódicamente se actualizará la designación de los integrantes de los diferentes equipos de actuación, procediéndose a la sustitución de los integrantes que causen baja o aquellos que por circunstancias temporales no puedan ejercer las funciones asignadas.

9.3. Programa de ejercidos y simulacros.

Uno de los aspectos de mayor importancia en la implantación del plan es la ejecución de los simulacros de emergencia. En los simulacros periódicos se procurará la puesta en práctica de los distintos tipos de alarma previstos en el plan de emergencias y la consecuente evacuación parcial o total del establecimiento. Los objetivos principales de los simulacros son, por orden de prioridad, los siguientes:

1. Detectar errores u omisiones en las actuaciones de los equipos de intervención, y situaciones indebidas de comportamientos en el resto de personal.
2. Conseguir una evacuación rápida y segura de la totalidad de las personas presentes en el centro (evacuación total o general del recinto) o de una parte de ellos (evacuación parcial o sectorial).
3. Comprobar los medios y equipos que puedan llegar a intervenir en situaciones reales: medios de comunicación; de alarma; de señalización y de extinción de incendios.
4. Verificar la estimación de los tiempos en los que se realizan las diferentes secuencias: tiempos de evacuación; de activación y actuación de los equipos de intervención; de intervención de las posibles ayudas externas solicitadas (de extinción y salvamento, de orden, de atención sanitaria, etc.).

Constituye un serio error, el considerar que los simulacros son la parte "festiva" del Plan de Emergencia, ya que de ser considerado de esta forma, no se conseguirá obtener el rendimiento y las enseñanzas que se persiguen con su realización. Por ello, resulta de vital importancia la información a todo el personal y la participación en la evacuación del equipo de dirección de la empresa.

Los simulacros deben ser preparados de forma exhaustiva. En dicha preparación se deben tener en cuenta las eventualidades que puedan surgir durante la realización del mismo, dejando poco lugar a la improvisación; es fundamental aprovechar estos ejercicios para poder obtener la máxima cantidad de datos.

Es preciso valorar la necesidad de disponer de personal para el cronometraje de los tiempos empleados, así como para evitar cualquier intrusión.

El nivel de información, tanto de los ocupantes del establecimiento como del personal integrante de los equipos de intervención, debe ser total. Además, en el primer simulacro se debe incluso indicar el día y la hora en el que va a realizar. Posteriormente y para los sucesivos simulacros, la información en cuanto a la fecha exacta irá disminuyendo (así, por ejemplo: en el próximo sólo indicar el día; en el siguiente sólo indicar la semana, etc.) hasta lograr realizarlo sin previo aviso, llegando de este modo a conseguir que las acciones a emprender en cada caso, se efectúen de manera automática y ordenada.

Con anterioridad al simulacro se deben organizar sesiones recordatorias de los procedimientos de actuación en la evacuación en incendios y de prestación de primeros auxilios, además del resto del personal con funciones específicas.

Paulatinamente se irá aumentando la dificultad de los supuestos de los simulacros. Una vez llegado el momento idóneo de nivel de entrenamiento alcanzado, se debería plantear la conveniencia de realización conjunta de algún simulacro con la colaboración de las ayudas exteriores que tengan que intervenir en caso de emergencia.

Y por último, reflejar, la obligación existente en cuanto a la elaboración de un informe del simulacro, que será confeccionado por el/la Jefe/a de Emergencia una vez concluido el mismo, y que contendrá como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Fecha y hora de realización.
- b) Tipo de emergencia planteada en el simulacro.
- c) Personas presentes y afectadas por el mismo.
- d) Cronología de los hechos acontecidos en el suceso.
- e) Conclusiones.
- f) Identificación y firma.

Dicho Informe deberá ser archivado junto al plan de emergencias.

PROGRAMA:

Con la finalidad de evaluar el plan de autoprotección y asegurar la eficacia y operatividad del plan de actuación en emergencia se realizarán simulacros con la periodicidad mínima que fije el director del plan de actuación ante emergencias y, en todo caso, al menos una vez al año evaluando sus resultados.

9.4. Programa de revisión y actualización de toda la documentación que forma parte del Plan de Autoprotección

El Plan de Autoprotección tendrá vigencia indeterminada; se mantendrá adecuadamente actualizado, y se revisará totalmente, al menos, con una periodicidad no superior a tres años.

El Plan de autoprotección se actualizará anualmente, tres meses antes de su caducidad será sometido a revisión por parte del Jefe/a de Emergencia y el Responsable de Implantación a fin de renovar su vigencia por un año más o, en su defecto, llevar a cabo las modificaciones que se consideren oportunas.

Asimismo, deberá revisarse el PLAN siempre que se de alguna de las siguientes circunstancias:

- Modificación de la legislación vigente o reglamentación de orden interno.
- Modificaciones sustanciales en la configuración del edificio, ocupación o en las instalaciones.

Deficiencias observadas en el PLAN a partir de la realización de simulacros o bien, con motivo de emergencias reales.

9.5. Programa de auditorías e inspecciones

La empresa dentro de los controles periódicos podrá someter el presente Plan de Autoprotección a auditorias con objeto de verificar el grado de implantación y actualización del mismo.

La autoridad competente según se define en el REAL DECRETO 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia tendrá potestad para:

Artículo 8. Vigilancia e inspección por las Administraciones Públicas.

Las Administraciones Públicas, en el ámbito de la Autoprotección ejercerán funciones de vigilancia, inspección y control, de acuerdo a lo siguiente:

- a) Los órganos competentes para el otorgamiento de licencia o permiso para la explotación o inicio de actividad que corresponda, velarán por el cumplimiento de las exigencias contenidas en la Norma Básica de Autoprotección.
- b) Los órganos competentes en materia de Protección Civil de las Administraciones Públicas estarán facultados para adoptar las medidas de inspección y control necesarias para garantizar el cumplimiento de la Norma Básica de Autoprotección.

1. Disposiciones generales

2. Los órganos de las Administraciones Públicas competentes para el otorgamiento de licencia o permiso para la explotación o inicio de actividad, para:

- a) Recibir la documentación correspondiente a los Planes de Autoprotección.
- b) Requerir cuantos datos estime oportuno en el ejercicio de sus competencias.
- c) Obligar a los titulares de las actividades ubicadas en una misma edificación o recintos contiguos para que presenten y/o implanten un plan conjunto de autoprotección, cuando la valoración de las circunstancias concurrentes y la protección de bienes y personas así lo recomiende, dándoles un plazo razonable para llevarlo a efecto.
- d) Velar por el cumplimiento de las obligaciones impuestas en materia de autoprotección, ejerciendo la inspección y control de la autoprotección.
- e) Comunicar a los órganos competentes en materia de protección civil aquellas circunstancias e informaciones que resulten de su interés en materia de autoprotección.

3. Los órganos competentes en materia de Protección Civil en el ámbito local, autonómico o estatal, según corresponda, sin perjuicio de las competencias atribuidas a los órganos a que se refiere el apartado anterior, estarán facultados, para:

- a) Exigir la presentación y/o la implantación material y efectiva del Plan de Autoprotección a los titulares de las actividades reseñadas en el anexo I, así como inspeccionar el cumplimiento de la norma básica de autoprotección en los términos previstos en la normativa vigente.

- b) Instar a los órganos de las Administraciones Públicas competentes en la concesión de licencias o permisos de explotación o inicio de actividades, el ejercicio de las atribuciones contenidas en el párrafo d) del apartado anterior.
- c) Ejercer la atribución contenida en el párrafo d) del apartado anterior, por sí mismo, cuando los órganos de las Administraciones Públicas competentes en la concesión de licencias o permisos de explotación o inicio de actividades, desatiendan el requerimiento formulado.
- d) Establecer y mantener los correspondientes registros y archivos de carácter público, de acuerdo con la normativa aplicable, de los Planes de Autoprotección.
- e) Obligar a los titulares de las actividades que consideren peligrosas, por sí mismas o por hallarse en entornos de riesgo, aunque la actividad no figure en el anexo I, a que elaboren e implanten un Plan de Autoprotección, dándoles un plazo razonable para llevarlo a efecto.
- f) Promover la colaboración entre las empresas o entidades cuyas actividades presenten riesgos especiales, con el fin de incrementar el nivel de autoprotección en sus instalaciones y en el entorno de éstas.
- g) Ejercer la potestad sancionadora conforme a lo que prevean las leyes aplicables.

ANEXO I. DIRECTORIO DE COMUNICACION

Anexo I Directorio de Comunicación

DIRECTORIO DEL PERSONAL CON FUNCIONES ESPECÍFICAS DENTRO DEL PLAN DE EMERGENCIAS.

Equipo de actuación: Jefes/as de emergencia

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
TITULAR DIURNO: ANANDA GALVEZ GONZALEZ	LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS	Planta baja edif. Oficinas/620598307
SUPLENTE DIURNO: ANTONIO BELLIDO	LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS	Mercamálaga/ 687 52 8772
TITULAR NOCTURNO: MANUEL MIRANDA MUÑOZ	LUNES A VIERNES DE 4:00 A 11:30 HORAS	Mercamálaga/
SUPLENTE NOCTURNO: SANTIATO DE LA TORRE PÉREZ	LUNES A VIERNES DE 4:00 A 11:30 HORAS	Mercamálaga/
PARA EL RESTO DE JORNADA, QUE INCLUYE FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS: PERSONAL CONTRATADO DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ACCESOS	RESTO 24 HORAS	VIGILANCIA: CONTROL ACCESOS: 952179054.

Equipo de actuación: Equipo de Intervención

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
JUAN MANUEL PASCUAL (TITULAR)	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
FRANCISO LUQUE LÓPEZ (TITULAR)	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
ANTONIO BELLIDO GÓMEZ (TITULAR)	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
FERNANDO TINEO (SUSTITUTO)	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
RUBEN CASTRO (SUSTITUTO)	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
PABLO BAEZA RODRIGUEZ	MAÑANA. LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	
VIGILANTE DE SEGURIDAD	RESTO JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBAODS Y DOMINGOS.	MERCAMALAGA 952179010
OPERADOR CONTROL DE ACCESO	RESTO JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBAODS Y DOMINGOS.	MERCAMALAGA 952179010

Equipo de actuación: Equipo de Alarma y Evacuación

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
MARÍA ELENA DURÁN MARTÍN (TITULAR)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
GONZALO RODRIGUEZ QUEVEDO (TITULAR)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	OFICINAS 952179010
RAFAEL FERNANDEZ BRAVO (SUSTITUTO)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	MANTENIMIENTO 687528772
CARLOS SANCHEZ-LAFUENTE SANTOS (SUSTITUTO)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	JEFE ESTUDIOS Y CALIDAD: 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESOS	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	CONTROL ACCESOS: 952179054.

Equipo de actuación: Equipo de Primeros Auxilios

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
MIGUEL ANGEL HIDALGO (TITULAR)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	MERCAMALAGA 952179010
PABLO BAEZA (SUSTITUTO)	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	MERCAMALAGA 952179010
VIGILANTE DE SEGURIDAD	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	MERCAMALAGA 952179010
OPERADOR/A CONTROL DE ACCESOS	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	MERCAMALAGA 952179010

Solo actúa en caso de accidentados

Equipo de Actuación: Responsable de Comunicaciones

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
ANANDA GALVEZ GONZALEZ	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	952179010/620598307
MANUEL MIRANDA MUÑOZ	NOCHE: LUNES A VIERNES DE 4:00 A 11:30 HORAS.	952179010/687 528772

Equipo de Actuación: Responsable de Recuento

NOMBRE	TURNO	LOCALIZACION / TELEFONO
FERNANDO TINEO BARRAGÁN	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	952179010
CARLOS SANCHEZ-LAFUENTE	MAÑANA: LUNES A VIERNES DE 7:00 A 14:30 HORAS.	952179010

VIGILANTE DE SEGURIDAD	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	952179054
OPERADOR/A CONTROL ACCESOS	RESTO DE JORNADA, INCLUYENDO FESTIVOS, SÁBADOS Y DOMINGOS	952179054

Al designar del equipo de alarma y evacuación. Se recomienda personas que conozcan el personal presente en el centro.

NOTA: Esta tabla deberá ser cumplimentada durante la implantación del plan de emergencias y encontrarse a disposición de los ocupantes de los diferentes locales con objeto de garantizar una correcta actuación en caso de emergencia

Teléfonos de ayuda exterior

Servicios de salud	Teléfono
URGENCIAS	061-112
Cruz Roja	952 250450
Hospital Clínico Virgen de la Victoria	951 032000
Hospital Regional de Málaga Carlos Haya	951 290000

Servicios asistenciales	Teléfono
Información toxicológica (24 horas)	915 620 420

Bomberos	Teléfono
BOMBEROS	080
BOMBEROS MÁLAGA ZONA 2	952 240039

Seguridad ciudadana	Teléfono
POLICIA NACIONAL	091 //
GUARDIA CIVIL	062 //
POLICIA LOCAL	092 // 952 126500
PROTECCION CIVIL	952 126650
AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA	952 135348

ANEXO II. FORMULARIOS PARA LA GESTION DE EMERGENCIAS.

Protocolo de comunicación de la emergencia

Esta llamando la empresa, situada en	
SE HA PRODUCIDO	<input type="checkbox"/> Un incendio <input type="checkbox"/> Una explosión <input type="checkbox"/> Una amenaza de Bomba <input type="checkbox"/> Recepción de paquete sospecho <input type="checkbox"/> Un Accidente o enfermedad súbita de uno / varios trabajadores
EN	<input type="checkbox"/> Edificio..... <input type="checkbox"/> Nave.....
HAY/NO HAY HERIDOS (Cuántos)	<input type="checkbox"/> Atrapados <input type="checkbox"/> Quemados <input type="checkbox"/> Traumatizados <input type="checkbox"/> Intoxicados <input type="checkbox"/> Muertos
HA TENIDO LUGAR A LAS	<input type="checkbox"/> Hora de inicio de la emergencia.....
PUEDE AFECTAR A	<input type="checkbox"/> Edificios del Entorno <input type="checkbox"/> Vehículos aparcados <input type="checkbox"/> Circulación de las calles colindantes <input type="checkbox"/> Otros.

Aviso de bomba

Permanezca tranquilo. Intente alargar lo más posible la conversación y estimule a hablar, con el fin de recibir el mayor número de datos.

PREGUNTAR IMPRESIONES SOBRE EL INTERLOCUTOR

¿Cuándo hará explosión?
¿Dónde hará explosión?
¿Cómo es?
¿Qué tipo de artefacto es?

Sexo _____
Edad estimada _____

OTRAS POSIBLES PREGUNTAS

¿Puso Vd. la bomba?
¿Por qué la puso?
¿Por qué llama?
¿Cómo puede uno librarse de la amenaza?

PALABRAS EXACTAS DE LA AMENAZA

¿cuál?

¿a quién?

CONTRA QUÉ VA LA LLAMADA pronunciación

DURACIÓN DE LA LLAMADA

RECEPTOR DE LA LLAMADA

CARACTERÍSTICAS DE LA VOZ.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Calmosa | <input type="checkbox"/> Incoherente |
| <input type="checkbox"/> Enfadada | <input type="checkbox"/> Seria |
| <input type="checkbox"/> Despreciativa | <input type="checkbox"/> Sarcástica |
| <input type="checkbox"/> De haber bebido | <input type="checkbox"/> Bromista |
| <input type="checkbox"/> Autoritaria | <input type="checkbox"/> Sonriente |
| <input type="checkbox"/> Miedosa | <input type="checkbox"/> Burlona |
| <input type="checkbox"/> Nerviosa | <input type="checkbox"/> Llorosa |
| <input type="checkbox"/> Confusa | <input type="checkbox"/> Nasal |
| <input type="checkbox"/> Vacilante | <input type="checkbox"/> De tartamudeo |
| <input type="checkbox"/> Monótona | <input type="checkbox"/> Cansada |
| <input type="checkbox"/> Susurrante | <input type="checkbox"/> Con acento, |
| <input type="checkbox"/> Balbuceante | <input type="checkbox"/> Familiar |

MODO DE HABLAR.

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Uso de modismos | <input type="checkbox"/> Vulgar |
| <input type="checkbox"/> Palabras regionales | <input type="checkbox"/> Educada |
| <input type="checkbox"/> Palabras que más usa | <input type="checkbox"/> Rápida |
| <input type="checkbox"/> Normal | <input type="checkbox"/> Lenta |
| <input type="checkbox"/> Buena pronunciación | <input type="checkbox"/> Mala |

RUIDOS DE FONDO.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Silencioso | <input type="checkbox"/> Ventiladores |
| <input type="checkbox"/> Callejeros | <input type="checkbox"/> Cabina telefónica |
| <input type="checkbox"/> Bocinas, pitos, ... | <input type="checkbox"/> Lluvia |
| <input type="checkbox"/> Música | <input type="checkbox"/> Pasos |
| <input type="checkbox"/> Normales de una casa | <input type="checkbox"/> Animales |
| <input type="checkbox"/> Aire acondicionado | <input type="checkbox"/> Vehículos, ¿cuáles? |
| <input type="checkbox"/> Multitudes | <input type="checkbox"/> Maquinaria |
| <input type="checkbox"/> Construcción | <input type="checkbox"/> Golpes |
| <input type="checkbox"/> Ecos | <input type="checkbox"/> Viento |
| <input type="checkbox"/> Tormenta | <input type="checkbox"/> Otros ruidos |

Trabajos en caliente

Se define Trabajos en caliente como todas las operaciones con generación de calor, producción de chispas, llamas o elevadas temperaturas. Por ejemplo: soldadura y oxicorte, emplomado, esmerilado, taladrado, etc.

Cualquier trabajo que implique fuentes de calor de suficiente intensidad como para producir la inflamación de materiales combustibles que se encuentren en las proximidades, deberá contar con un **Permiso de Trabajo en Caliente** firmado y supervisado por un responsable designado al tal fin, y firmado por el encargado de la realización de los trabajos.

En especial, deberá presentarse a todas las operaciones de reparación y mantenimiento (soldadura, corte, remachado en caliente, etc.) que se realicen, prestando especial atención a aquellos lugares donde previsiblemente existan más materiales combustibles.

Es importante que todo trabajo que se realice en zonas cercanas a la gasolinera, la cual está clasificada como zona ATEX, se realice con permiso de trabajo.

Los puntos que debe considerar el permiso de trabajo en caliente son los siguientes:

- Nombre del responsable de trabajo.
- Lugar donde se desarrollará.
- Equipo a utilizar.
- Desconexión del equipo de la red eléctrica (cuando sea preciso)
- Inspección de los equipos a utilizar en el trabajo (botellas de gas, soldadura, etc.).
- Uso de mantas incombustibles cuando no sea posible eliminar el material combustible que pudiera verse afectado.
- Separación o/y cubrimiento de materiales potencialmente inflamables o combustibles.
- Disponibilidad de extintores portátiles, Bies, o, cuando sea preciso, equipos especiales.
- Necesidad de presencia permanente de un ayudante durante las operaciones.
- Disponer de medios para recoger restos que supongan algún riesgo (puntas de electrodos, piezas calientes, etc.).
- Inspección del lugar del trabajo una vez terminado éste.

Empresa: _____
Permiso número: _____

Antes de los trabajos

	Sí	No	NP
Área libre de productos inflamables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Área libre de productos combustibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Área libre de personal propio trabajando	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Área balizada y señalizada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Sí	No	NP
Se dispone de dos extintores con eficacias 21 A 113 B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Localización de BIE ³	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entrega de instrucciones de actuación en caso de emergencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El trabajo necesita supervisión de Mantenimiento (*).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(*) Persona de la empresa encargada de velar por la seguridad en la realización de trabajo.

INSTRUCCIONES COMPLEMENTARIAS PRECAUCIONES ESPECIALES A SEGUIR	O

Inspeccionada personalmente el área de trabajo y/o equipo destinado a su reparación, certifico que se han efectuado correctamente los trabajos preparatorios especificados
Mantenimiento El Responsable de
Fdo.

PERMISO VÁLIDO PARA
EL DÍA _____ DE _____ HORAS A _____ HORAS
FECHA ACTUAL

A cumplimentar por el encargado de realizar los trabajos

	Sí	No	NP
Los equipos de trabajo empleados conforme a norma (marcado CE, declaración de conformidad, adecuados RD 1215/1997, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los equipos de trabajo presentan visualmente buen estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los trabajadores han recibido formación en el uso seguro de los equipos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los trabajadores conocen los riesgos de los equipos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL QUE SE VAN A UTILIZAR ⁴
Guantes Calzado Mascarillas Delantal plomado Careta de Soldador Ropa especial de trabajo Otro indicar: _____
Nota: Todos los equipos están en perfecto estado de uso y cumplen con el RD 1407/1992 relativo a Equipos de Protección individual

Enterado de las instrucciones complementarias, de los equipos a emplear y de la Normativa de trabajo a aplicar.
El Encargado de realizar los trabajos
Fdo.

³ Se ha de mostrar al encargado de los trabajos donde está la Bie más cercana.

⁴ Táchese los que proceda

ANEXO III. PLANOS

Anexo III Planos

PLANO N°	DENOMINACION
01	IDENTIFICACION VIALES
02	SITUACIÓN- PUNTOS DE REUNIÓN
03	EVACUACIÓN-MEDIOS CONTRAINCENDIOS OFICINAS
04	EVACUACIÓN-MEDIOS CONTRAINCENDIOS NAVE P-200
05	EVACUACIÓN-MEDIOS CONTRAINCENDIOS NAVE P-100
06	EVACUACIÓN-MEDIOS CONTRAINCENDIOS NAVE P-300
07	EVACUACIÓN-MEDIOS CONTRAINCENDIOS NAVE PESCADO



ANEXO IV. RELACION ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

ANEXO IV

**CUADRO RESUMEN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS EN LAS DISTINTAS
NAVES/EDIFICACIONES EN EL INTERIOR DEL RECINTO DE MERCAMÁLAGA**

NAVE/PABELLÓN	ACTIVIDAD	NOMBRE DE LA EMPRESA
P- 400	Almacén fruta y hortalizas	
K	Bar Taller de carretillas elevadoras	
Y	Almacén de fruta y hortalizas	
P-700	Matadero de pollos (UVESA)	
X	Matadero de pollos	UVESA
P-600	Almacén de fruta y hortalizas	
P-800	Transportes logísticos Carnicería Fabrica de hielo Instalaciones de frío	LOGISMÁLAGA, S.L. NORTEÑOS HICOSOL AFRIMA
W	Fábrica de hielo	NAZARENA DE HIELO
R	Distribución alimentación	TRANSPORTES J. CARBO, S.L.
S	Comercio y alquiler frío industrial	IDECO I
T1	Comercio y alquiler frío industrial	IDECO II
T2	Procesamiento de pescado y marisco congelado	AQUAMAR GOCO, S.L.
V	GASOLINERA	NEW OIL MÁLAGA