
A.03. MEMORIA AMBIENTAL

3.1 OBJETO DE LA ACTIVIDAD

La actividad objeto del presente proyecto es la de COMPLEJO DEPORTIVO. Se dividirá en las siguientes zonas:

- ZONA EDIFICADA

Esta zona se concibe como una infraestructura capaz de equipar el complejo deportivo con el uso necesario para solventar las necesidades de los usuarios y asegurar el funcionamiento diario del mismo.

- ZONA INSTALACIONES DEPORTIVAS

La zona deportiva se proyecta como área principal del complejo deportivo, esta zona alberga desde pista multifuncional hasta pistas de petanca y calistenia.

- ZONA DE ESTACIONAMIENTO

Esta zona se proyecta como complemento a la actividad y facilita el acceso y estancia de vehículos.

Según el art. 41 y el anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, modificado por la Ley 3/2014, de 1 de octubre, de medidas normativas para reducir las trabas administrativas para las empresas, esta actividad se clasifica dentro de la categoría 13.4BIS Complejos deportivos y campamentos permanentes para tiendas de campaña o caravanas no incluidas en la categoría 13.4 y 13.21BIS Construcción de establecimientos comerciales así definidos de acuerdo con la normativa vigente en materia de comercio interior no incluidos en la categoría 13.21, así como los comercios al por menor de cualquier clase de productos alimenticios y bebidas en régimen de autoservicio o mixto en supermercados. Cuando la superficie de ocupación en ambos casos sea inferior a 1 ha, por lo que está sometida a CALIFICACIÓN AMBIENTAL.

3.2 EMPLAZAMIENTO Y DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO

3.2.1 Emplazamiento

REFERENCIA CATASTRAL

- 4062509QB6346S0001YY

La parcela objeto del presente expediente se encuentra en la zona este del término municipal de Gelves, en la margen derecha del río Guadalquivir a su paso por la localidad. La parcela se encuentra en conexión con la vía rodada con acceso a través de la calle Borosa del municipio.

Con una superficie de 9.895 m² según catastro. De topografía plana, tiene acceso desde la Calle Borosa. del T.M. de Gelves.

Colinda por el Noroeste con el Sistema General de Espacios Libres, por el Noreste con el Río Guadalquivir, con el suroeste con viviendas unifamiliares y con el sureste con suelo no urbanizable de carácter natural o rural, siendo el mismo también de su propiedad.

3.2.2 Descripción del edificio

El complejo deportivo se emplaza en un conjunto urbano del municipio de Gelves. La intención del presente proyecto es la creación de un centro deportivo con pista multiusos y áreas reservadas para distintas disciplinas deportivas, así como una pequeña edificación efímera para albergar usos tales como recepción, aseos, kiosco-bar y almacenamiento del complejo deportivo.

Dicho edificio muestra una forma rectangular, desarrollándose en un único nivel. La fachada principal de este cuenta con una longitud de 16.72 m. Este resuelve las necesidades de control, instalaciones, aseos e incluso kiosco-bar y almacenamiento

3.2.3 Superficies construidas y útiles. Alturas libres

USOS Y SUPERFICIES ÚTILES		
01	CONTROL	6.72 m2
02	ALMACÉN	4.20 m2
03	ASEOS	11.82 m2
04	PASO	5.61 m2
05	ALMACÉN COCINA	5.61 m2
06	COCINA	14.59 m2
07	BARRA	8.98 m2
08	PISTA MULTIFUNCIÓN	1'119.64 m2
09	PISTAS DE PETANCA	155.26 m2
10	PISTA DE CALISTENIA Y JUEGOS INFANTILES	204.61 m2
11	TERRAZA	469.90 m2
12	APARCAMIENTOS	1'144.16 m2
13	ENTRADA	438.94 m2
14	JARDÍN	262.05 m2
15	TERRENO NATURAL	5'122.21 m2
SUPERFICIE CONSTRUIDA		
	EDIFICACIÓN	75.24 m2

3.3 MAQUINARIA Y EQUIPOS

3.3.1 Maquinaria y equipos

Para el normal desarrollo de la actividad se instalará una serie de maquinaria que a continuación se detalla, con la consiguiente relación de potencias instaladas.

DENOMINACIÓN	POTENCIA KW
CLIMATIZACION/VENTILACIÓN	
Extractor aseos y sistema de ventilación	0,36
Recuperador	0,106
Splits Interiores Climatización	1,21

3.3.2 Proceso productivo

El proceso de trabajo que se seguirá en esta actividad será el propio de un centro deportivo, es decir, el control de clientes y las actividades propias encaminadas a conseguir que el servicio de estos se realice en las condiciones óptimas en consonancia con la categoría del edificio.

3.4 MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Las materias primas necesarias para el correcto funcionamiento de los servicios prestados por el centro, será la provisión del material y servicio pertinentes para el desarrollo de las actividades ofertadas y de los alimentos, bebidas y otros artículos para la venta.

Se dispondrá de una dependencia de almacenamiento, así como otros espacios de almacenaje y conservación en frío en la zona de venta.

Indirectamente intervienen como materias primas auxiliares el consumo de energía eléctrica utilizada para los equipos de instalaciones de refrigeración y ventilación y el agua potable utilizada para realizar tareas de limpieza de las estancias.

La actividad propia del establecimiento no implica la producción de ningún tipo de material.

Así pues, se considera que ninguno de los materiales empleados y almacenados es potencialmente perjudicial para el medio ambiente debido a sus características.

3.5 RIESGOS AMBIENTALES Y MEDIDAS CORRECTORAS

3.5.1 Ruidos y vibraciones

3.5.1.1 Focos de contaminación acústica y vibratoria

De las maquinarias instaladas, los elementos susceptibles de producir molestias por ruido y /o vibraciones son los siguientes:

- Unidades de climatización.
- Unidades de ventilación.

3.5.1.2 Impactos acústicos asociados a efectos indirectos

No se considera que, en el desarrollo de la actividad de complejo deportivo, se generen impactos acústicos asociados a efectos indirectos. La posible descarga para provisionar al establecimiento de bebidas, alimentos u otros materiales asociados a la actividad a desarrollar no se considera que puedan genera impactos acústicos más allá de los que puede generar cualquier otro vehículo que circule por las vías próximas al edificio, situándose estas a una distancia adecuada respecto al mismo.

3.5.1.3 Niveles de ruido

Los valores de emisión estimados de las fuentes sonoras propias de la actividad de centro deportivo son los siguientes:

Fuentes	Nivel de emisión (dBA)
Actividades de personas:	
Conversación:	71
Pisadas:	55
Ruidos domésticos:	65
Actividad Deportiva	120

Los niveles de ruido emitidos por la maquinaria instalada en el edificio de uso comercial son los siguientes:

FOCO RUIDOSO	NIVEL SONORO
Climatizador edificación:	54,6 dB
Extractor aseos y sistema de ventilación:	60 dB

3.5.1.4 Sistemas correctores contra ruidos y vibraciones.

Se dispondrán de las siguientes medidas correctoras:

- Los recuperadores, los climatizadores y las unidades exteriores dispondrán de bancadas y muelles antivibratorios para evitar la trasmisión de vibraciones.
- Los extractores, los ventiladores y los módulos de ACS dispondrán de taladros de anclaje previstos para facilitar su situación en los lugares de ubicación. Para evitar la trasmisión de vibraciones, dichos puntos de anclaje estarán amortiguados mediante gomas de caucho.
- Las uniones entre equipos y conductos se realizarán mediante lonas elásticas de acoplamiento, como amortiguador de vibraciones, para evitar la trasmisión de las mismas a los conductos.

3.5.1.5 Valores límite

Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medias de ahorro y eficiencia energética Según su art. 29, toda maquinaria y equipo que, formando parte de una actividad, estén ubicados en el ambiente exterior, deberán adoptar las medidas necesarias para que:

- No se superen en los locales colindantes los valores límite establecidos en la tabla VI (Valores límite de ruido transmitido a locales colindantes por actividades) siguiente:

Tipo de área acústica		Índices de ruido		
		L_{pA}	L_{pC}	L_{pD}
a	Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial	65	65	55

Los elementos constructivos, acabados superficiales y revestimientos que delimitan el local, tendrán la absorción acústica suficiente de tal manera que el tiempo de reverberación en las salas, no será mayor que 0,7 s, y el tiempo de reverberación en la sala de ventas no será mayor que 0,9 s.

En el caso en el que se originen ruidos de impactos, se garantizará que los niveles transmitidos por ruido de impacto en piezas habitables receptoras no superen el límite de 40 dBA en horario diurno y 35 dBA en horario nocturno del $L_{Aeq} 10s$, y el de 45 dBA en horario diurno y 40 dBA en horario nocturno en el resto de recintos habitables.

3.5.2 Emisiones a la atmósfera

3.5.2.1 Efluentes generados: humo, vaho, vapor o aire caliente.

Inherentemente al ejercicio de la actividad de complejo deportivo, se producirán los siguientes efectos no deseables de tipo gaseoso:

- El aire viciado se presenta en las zonas de instalaciones, en las que también se ven afectados los parámetros de humedad y temperatura debido al funcionamiento de la diversa maquinaria instalada.

3.5.2.2 Salida al exterior de los efluentes

- AIRE VICIADO DE ZONAS COMUNES Y DEPENDENCIAS DE INSTALACIONES. - La descarga de las extracciones de aire viciado se realizará a través de extractores ubicados bajo el falso techo del recinto, mediante conductos canalizados hasta el exterior, donde se realizarán los vertidos del aire de extracción. Estas extracciones forzadas de aire de renovación desembocarán al exterior, no generando molestias a las zonas ubicadas en cotas inferiores.

- GASES DE ASEOS. - La descarga de las extracciones del aseo se realizará a través de conducto bajo el falso techo del recinto, canalizado hasta el exterior, donde se realizarán los vertidos del aire de extracción.

3.5.3 Utilización del agua y vertidos líquidos

El agua de consumo utilizada en el establecimiento procederá de la red municipal de Gelves, debidamente autorizada, cumpliendo con las condiciones de potabilidad y calidad sanitaria, tanto desde el punto de vista físico, químico como microbiológico.

El agua será utilizada en el aseo. También y por extensión para la limpieza derivada de la actividad propia de un comercio, serán producidos los siguientes tipos de aguas residuales:

- Aguas fecales procedentes de aseos.
- Aguas blancas procedentes de limpieza periódica diaria.

Este tipo de aguas residuales son perfectamente asimilables a las procedentes de uso doméstico. Por otra parte, los residuos diluidos serán fundamentalmente detergentes biodegradables y materia orgánica, es decir, demandantes biológicos y químicos de oxígeno para su degradación. Estas aguas residuales, junto con las aguas pluviales, verterán a la red de saneamiento del municipio.

3.5.4 Generación, almacenamiento y eliminación de residuos

Derivado de la actividad propia del local, serán generados los siguientes tipos de residuos:

- Residuos de alimentación con tamaños variables.
- Hojalatas y plásticos diversos de envases.
- Vidrios de bebidas y algunos alimentos sólidos.
- Papel y cartón de embalajes.

Como se puede observar, no se generan residuos peligrosos. Los residuos serán clasificados en diferentes contenedores para posteriores labores de clasificación en función de su naturaleza.

La eliminación de dichos residuos se realizará depositándolos en los contenedores que los Servicios Públicos Municipales disponen para tal fin, en el horario establecido.

3.5.5 Medidas de seguimiento y control

El personal del centro utilizará las instalaciones para su uso previsto y se realizarán las operaciones de mantenimiento requeridas para así garantizar que el establecimiento se encuentre en adecuadas condiciones de funcionamiento y que la actividad se mantenga dentro de los límites permisibles.

Las modificaciones sustanciales que se lleven a cabo en el establecimiento y que supongan un incremento en las emisiones a la atmósfera, en los vertidos, en la generación de residuos o en la utilización de los recursos naturales serán comunicadas a la Administración Municipal y sometidas a calificación ambiental, según el art. 41 de la Ley 7/2007.

3.6 REALES DECRETO HIGIENO SANITARIAS

El marco legal viene establecido por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 26/1984, de 19 de Julio, General de Defensa de Consumidores y Usuarios; Ley 7/1985, de 2 de Abril, reguladora de las Bases del Régimen Local, y demás disposiciones concordantes.

Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en las adecuadas condiciones de conservación, mediante sistema calorífico o frigorífico.

Asimismo, se evitará la acción directa de la luz solar. Habrá recipientes para la recogida de residuos.

La ventilación será natural, complementándose con medios mecánicos para estar en consonancia con la capacidad del local.

La iluminación natural se complementa de forma artificial, proporcionando suficiente intensidad.

Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el número preciso de tomas para cubrir las exigencias.

Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.

3.6.1 Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo

Según el capítulo II del anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, se cumplirán los requisitos específicos en las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.

1.- El diseño y disposición de la sala en las que se prepararán, tratarán o transformarán los productos alimenticios permitirá unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

a) Las superficies de los suelos se mantendrán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, por lo que se usarán materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En su caso, los suelos permitirán un desagüe suficiente.

b) Las superficies de las paredes se conservarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Se usarán materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos y su superficie será lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que se realicen.

c) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán construidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

e) Las puertas serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Sus superficies serán lisas y no absorbentes.

f) Las superficies, incluidas las del equipo, de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular, las que estén en contacto con éstos, se mantendrán en buen estado, serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Estarán construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2.- Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones estarán construidas con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y tendrán un suministro adecuado de agua.

3.- Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios.

Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios tendrán un suministro suficiente de agua potable y se mantendrán limpios y, en caso necesario, desinfectados.

3.7 INSTALACIONES

3.7.1 Instalación eléctrica

En los espacios del edificio objeto del presente proyecto, la instalación eléctrica se ejecutará de acuerdo con el vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto) e Instrucciones Complementarias del Ministerio de Industria y Energía, así como con las Normas Particulares de la Compañía Suministradora de energía eléctrica.

El suministro eléctrico al local comercial se realiza enterrado en baja tensión hasta el Cuadro General de Baja Tensión ubicado en sala de ventas.

Se dispone de un alumbrado artificial en el inmueble objeto de este proyecto diseñado bajo el prisma del bajo consumo, predominando la iluminación tipo led. Estos elementos están convenientemente distribuidos en cantidad tal que la iluminación media conseguida es de valor apropiado para la actividad que se desarrolla.

También se cuenta con alumbrado de emergencia que se pondrá en funcionamiento cuando la tensión falle o rebaje más del 30% de su valor nominal. Su funcionamiento será como mínimo de una hora y, una vez restablecida la corriente, dejará de funcionar. Todos los equipos de emergencia dispondrán de alumbrado de señalización.

El cuadro general está instalado en lugar no accesibles por el público y convenientemente protegidos. También en las zonas consideradas húmedas o con atmósferas explosivas, la instalación eléctrica se presenta estanca.

Toda la instalación, tanto de alumbrado como de fuerza, así como receptores, cuadros etc., y en general, todas las partes metálicas no sometidas a tensión de la instalación eléctrica están protegidas por conductor de toma de tierra.

3.7.2 Instalación de climatización y ventilación

Las instalaciones de climatización y ventilación, que se ejecuten nuevas, se diseñarán de acuerdo con el vigente Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio) y sus Instrucciones Complementarias.

La climatización y ventilación del local se realiza, en aquellas zonas necesarias por su uso, mediante climatizadores.

La ventilación del aseo, así como del local, se realizará también de forma forzada mediante extractores, hasta la zona exterior cumpliendo con la normativa municipal vigente.

3.7.3 Instalación de agua fría y producción de agua caliente sanitaria

La instalación de suministro de agua se ha ejecutado conforme a la sección HS 4 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación. Así mismo, se cumple con lo indicado en el Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, en los que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis y el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

El suministro de agua potable al local se realiza a través de las tuberías ubicadas en la centralización de contadores del centro comercial el cual es suministrado por la red pública de suministro del municipio.

Las tuberías del interior del edificio se han instalado de forma superficial y abastecen de agua a los diferentes puntos de consumo, aseos, etc.

En lo referente al procedimiento de autorización administrativa de la instalación de agua fría, se documentarán los proyectos y certificados necesarios para la obtención de la correspondiente autorización.

3.7.4 Instalación de saneamiento y vertidos

La instalación de evacuación de aguas, que se ejecute nueva, se ejecutará conforme a la sección HS 5 del Documento Básico de Salubridad del Código Técnico de la Edificación.

La red de aguas fecales consistirá en la recogida de las aguas de cada uno de los aparatos a través de su propio desagüe, según el caso.

Todos los aparatos sanitarios dispondrán de sifón individual para evitar la transmisión de olores desde la red de saneamiento al interior de los recintos.

3.8 CONCLUSIÓN

Con todo lo anteriormente expuesto y demás documentos de que consta este Proyecto, estima la entidad peticionaria que queda suficientemente expuesto el cumplimiento de la normativa de aplicación, por lo cual se solicita sean concedidas las oportunas licencias.

No obstante, se queda a disposición de los Servicios Técnicos Municipales del Excmo. Ayuntamiento para cualquier aclaración y/o modificación que se estime oportuna.

Sevilla, septiembre de 2023

EL ARQUITECTO



