



AYUNTAMIENTO DE GELVES
REGISTRO DE ENTRADA
25/01/2023 10:18
ENTRADA NÚMERO: 725

**PROYECTO DE ACTIVIDAD
ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDA PARA LLEVAR SIN COCINA**

BARRIADA ANDALUCÍA 2 PL:00 PT:02
41120 GELVES (SEVILLA)



AUTOR: RAFAEL CARMONA MARQUEZ
INGENIERO TECNICO INDUSTRIAL

ENERO 2023



AYUNTAMIENTO DE GELVES
REGISTRO DE ENTRADA
24/02/2023 13:50
ENTRADA NÚMERO: 1908

CALIFICACIÓN AMBIENTAL

INDICE

1. OBJETO DE LA ACTIVIDAD	3
2. EMPLAZAMIENTO	3
3. MAQUINARIA, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO	3
4. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS	4
5. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS	4

1. OBJETO DE LA ACTIVIDAD

La actividad que nos ocupa se encuentra incluida en el Anexo III de la ley GICA, publicada en el BOJA, de 30 de abril 2014, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental. Concretamente en la categoría 13.45:

"Elaboración de comidas preparadas y para llevar".

Por consiguiente, y en base a lo anteriormente expresado, la actividad objeto del presente proyecto se encuentra sometido al INSTRUMENTO CA (Calificación Ambiental). Para lo cual se redacta el presente documento desarrollando el Artículo 9 del Reglamento de Calificación Ambiental aprobado por el Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, publicado en el BOJA 3/1996, de 11 de enero.

2. EMPLAZAMIENTO

Se trata de un local situado en un bloque residencial entre medianeras dentro de la Barriada Andalucía, y se desarrolla en planta baja, según se describe en planos. El acceso al local se realiza directamente desde calle peatonal, plaza interior del conjunto, con desnivel despreciable de 3cm. El paso se realiza a través de puerta de 1 hoja de tipo abatible con eje de giro vertical sentido hacia centro, de dimensiones 0.93 x 2.08m

La forma del local es regular, y sus características constructivas son las siguientes:

- Las fachadas del local que tratamos se encuentran ejecutadas por ladrillo cerámico ½ pie, cámara de aire con aislamiento de poliestireno expandido de 4 cm., de espesor, y tabique interior de ladrillo hueco doble de 7 cm.
- Las paredes medianeras en contacto con otros espacios de la misma parcela están realizadas por doble hoja LHD 7cm con núcleo de aislamiento de poliestireno expandido.
- Los paramentos verticales interiores del local se encuentran ejecutados con hoja simple de LHD 7cm.
- Forjado unidireccional ejecutado con viguetas de hormigón y entrevigado de bovedillas de hormigón, con un canto total de 30 cm.
- Los paramentos verticales interiores de las zonas públicas del local se encuentran revestidos mediante enlucido de yeso y posterior pintado.
- Los paramentos verticales interiores del aseo y zona de elaboración se encuentran revestidos mediante alicatado con azulejo blanco.
- El suelo de todo el inmueble se encuentra revestido mediante solería de baldosa cerámica.

Según catastro, la calificación urbanística que recae sobre dicho emplazamiento es de uso principal comercial. De acuerdo a la Adaptación Parcial del PGOU, noviembre 2007, plano de Estructura General: Ordenación Estructural del Núcleo Urbano del Municipio AP-2, la parcela se sitúa en un área de suelo urbano con denominación SUC-Z3.1, uso global residencial, Ensanche – subzona norte. El local dispone de todos los servicios urbanísticos que la ley del suelo especifica para su uso: alcantarillado, abastecimiento de aguas, electricidad y accesos adecuados para las necesidades previstas, y sus tomas se hacen constar en la planimetría adjunta en el Proyecto Técnico.

3. MAQUINARIA, EQUIPOS Y PROCESO PRODUCTIVO

Para el ejercicio de elaboración de comida para llevar, con barra y zona de elaboración, pero sin comedor ni zonas de consumo en el propio local, se muestra un resumen de la maquinaria a emplear, así como de los equipos:

MAQUINA	UNIDADES	DIMENSIÓN (mm)			CAPACIDAD	PESO (Kg)	POTENCIA			POT. TOTAL Kw
		Ancho	Fondo	Alto			HP	CV	Kw	
Frigorífico vitrina	3	570	590	1800	240 L			0.215	0.645	
Congelador vertical	1	570	590	1860	237 L			0.31	0.31	
Horno convección	1	595	560	575	61 L			3.1	3.1	
Vitrina refrigerada	1	1450	800	1230	Exposición 0.7m ²			1.22	1.22	
Arcón refrigerado	1	1300	740	850	384L			0.13	0.13	

Dispone de mesa de trabajo para el resto de útiles de cocina, además de sistemas autónomos de tratamiento de aire y agua.

4. MATERIALES EMPLEADOS, ALMACENADOS Y PRODUCIDOS

Los elementos almacenados en el local serán los propios de la actividad, esto es, bebidas y alimentos para su servicio a los clientes. También existirán algunos productos químicos para la limpieza del local. El volumen de almacenamiento será bajo, y estarán contenidos en los envases en los que son suministrados este tipo de productos.

5. RIESGOS AMBIENTALES PREVISIBLES Y MEDIDAS CORRECTORAS PROPUESTAS

MEDIDAS CORRECTORAS Y CONDICIONADOS AMBIENTALES

Las medidas correctoras previstas para los principales impactos, son las necesarias para el inicio de la actividad con las cuales se consigue prevenir, minimizar o eliminar: emisiones, vertidos, residuos, ruidos y consumo de recursos.

Generación de residuos:

Para obtener una buena gestión de residuos urbanos es necesario clasificarlos y separarlos adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos. En el proyecto técnico, se deberá justificar la correcta gestión de los residuos mediante el cálculo del volumen de residuos generados y el sistema de retirada selectiva de los mismos.

Los aceites usados generados en las actividades de restauración deberán ser almacenados en envases homologados, situándose en sitios adecuados para su posterior recogida por un gestor autorizado. En ningún caso, verter los aceites en los desagües del local.

Contaminación atmosférica:

Disponer de campana extractora en cocina o sobre el elemento productor de humos u olores, ésta estará dotada de filtro anti grasa de fácil mantenimiento. Las cocinas industriales de restaurantes, mueven grandes masas de aire para poder controlar los contaminantes y por ello es necesario que tengan un diseño con aportación de aire primario para evitar el gasto innecesario de aire calefaccionado. En grandes cocinas se podría tener todo el techo del local similar a una campana de extracción continua, combinando las entradas de aire primario con los caudales de extracción, el control de las condensaciones y líquidos grasos y los puntos de iluminación. Son sistemas de extracción que permiten cocinar en cualquier punto del local y repartir los fogones, las freidoras, los hornos, etc.

El punto de evacuación de los humos y olores deberá estar situado a 1 metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un radio de 50 metros. En caso de no ser posible el cumplimiento de esta condición, se puede permitir la salida de humos por fachada siempre que ésta se realice 2.5 metros por encima de la acera y no exista ningún hueco de ventilación por encima de la salida de humos proyectada.

Evitar el aumento térmico que provocan los focos de calor de la actividad en las viviendas colindantes
Incluir medios y equipos para corregir y filtrar los olores.

Vertidos

El vertido de las aguas residuales procedentes de la actividad deberá realizarse con los medios correctores pertinentes (separadores de grasas) que impidan que se viertan al alcantarillado municipal aguas residuales que superen los valores de contaminación establecidos por la Ordenanza municipal que regula los vertidos.

Contaminación acústica:

Doble puerta en las actividades que dispongan de equipo de música
Aislar los apoyos de motores y bombas (equipos generadores de vibraciones) con materiales elásticos
En las actividades con instalación musical que puedan producir molestias por ruidos, se deberá instalar un limitador-controlador de potencia sonora del tipo LA-01, que será debidamente precintado para garantizar que no se superan los límites de los valores sonoros.

BUENAS PRÁCTICAS

Las buenas prácticas ambientales tienen muchas ventajas en estos establecimientos, ya que con pequeños

cambios se producen rápidos y eficaces resultados, no requieren grandes esfuerzos y no producen interferencias en la actividad. Es interesante su aplicación, tanto por la imagen del establecimiento como por los importantes ahorros y beneficios que se producen.

Operacional:

CONSUMO ENERGÉTICO

- Evitar que los alimentos que se introduzcan en los refrigeradores estén calientes, ya que el consumo energético se incrementa considerablemente
- Cerrar correctamente las cámaras frigoríficas para evitar pérdidas al exterior
- No apagar las cámaras enfriadoras durante las noches o cuando el establecimiento está cerrado. El gasto de energía eléctrica aumenta en el momento que las vuelva a encender, pues los motores trabajaran al máximo hasta que se alcance de nuevo la temperatura deseada.
- Evitar colocar los aparatos de frío cerca de fuentes de calor, ya que los motores tendrán que funcionar de continuo
- Limpiar periódicamente las superficies de hornos, fuegos, placas, etc. para evitar que las grasas puedan impedir la transmisión de calor.
- Emplear recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón para evitar pérdidas de energía.
- No apagar los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a volver a encender en breve, ya que el mayor consumo energético se produce en el encendido.
- Evitar las pérdidas de calor instalando contraventanas o cortinas gruesas. Procurar poner las cortinas detrás de los radiadores y no delante.
- Dar un uso razonable a la calefacción y al aire acondicionado. Estos no deben crear un ambiente opuesto al de la estación del año, sino un ambiente confortable.
- Instalar temporizadores de luz en los servicios.
- Revisar periódicamente los equipos de refrigeración.
- Aprovechar la luz solar para evitar un consumo de energía innecesario.
- Instalar mecanismos de apagado automático de la luz en áreas normalmente desocupadas como son los almacenes, los servicios, etc.
- Colocar temporizadores y termostatos en las instalaciones eléctricas y de climatización.
- Ajustar las puertas y ventanas para que no haya pérdidas o alteración del clima anterior.
- Usar lámparas de bajo consumo.
- Limpiar periódicamente los ventanales, luminarias y lámparas.
- Limpiar las juntas de las puertas de los frigoríficos para que cierren herméticamente.
- Adquirir de bajo consumo energético (bombillas).

CONSUMO DE AGUA

- Utilizar sistemas de grifos de agua. De esta manera se obtienen las mismas prestaciones con un menor consumo y se consiguen ahorros de hasta un 50%
- Procurar lavar los alimentos en barreños o bandejas y no directamente con agua.
- Si se necesita lavar a mano, llenar el fregadero con agua y jabón e introducir en los platos que se van a lavar.
- Utilizar preferentemente el lavavajillas y poner en marcha sólo cuando esté completamente lleno. Seleccionar una temperatura de lavado no muy elevada, ya que el mayor consumo energético se produce por el calentamiento del agua.
- Instalar sistemas de descarga duales en el inodoro. Colocar una botella de agua o arena en la cisterna para reducir el volumen de agua gastada o bajar la boya para reducir el llenado de la cisterna.
- Evitar el derroche de agua: utilizar la imprescindible y asegurarse de que los grifos queden bien cerrados y que las cisternas no tengan pérdidas.
- Barrer la zona de comedores y terrazas en lugar de utilizar mangueras para su limpieza.

GENERACIÓN DE RESIDUOS

- Gestionar adecuadamente las freidoras y los aceites usados de las cocinas, entregándolos a un gestor autorizado.
- Realizar campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de sus productos.
- Evitar el exceso de empaquetamiento de la comida para llevar.
- Mantener los contenedores o recipientes de residuos en las correctas condiciones de higiene y seguridad.
- Contactar con los organismos o empresas que gestionan residuos.

- No utilizar vajillas desechables.
- Elegir productos que presenten ventajas ambientales, que dispongan de una ecoetiqueta y produzcan menos residuos, sean duraderos y contengan menos sustancias perjudiciales.
- Aprovechar las toallas o manteles viejos como trapos de limpieza.
- Comprar productos libres de sustancias tóxicas y que sean fácilmente reutilizables o reciclables.
- Disponer de aparatos eléctricos que tengan un diseño para una larga vida, sus piezas sean intercambiables y fáciles de reparar
- Comprar la cantidad necesaria de productos para prevenir deterioros, para evitar la ocupación innecesaria de espacio y caducidades, que sólo generan residuos.
- Seleccionar productos no tóxicos. Elegir productos que no requieran un almacenaje especial, como ventilación, o sean peligrosos.
- Adquirir productos concentrados de limpieza y, de ser posible, a granel. Estos contienen más producto por menos envase.
- Pedir a los suministradores que retiren los embalajes que no se van a utilizar.

CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA

- Mantener en buen estado los dispositivos de extracción de humos, así como sus filtros.
- Evitar mantener los locales a temperatura con más de 10°C de diferencia con el exterior, se disminuyen las emisiones y es menos perjudicial para la salud.
- Mantener en buen estado la instalación de climatización y realizar revisiones periódicas de las mismas.
- No emplear sistemas de climatización y sistemas de ventilación, que contengan componentes que dañen la capa de ozono.
- Mantener adecuadamente los vehículos para minimizar las emisiones de gases.
- Emplear carburantes menos contaminantes.
- No emplear vehículos que no posean catalizador en el motor.

VERTIDOS

- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean.
- Almacenar los aceites usados de cocina en recipientes estancos, no verterlos a la red de saneamiento en ningún caso.
- Evitar verter a la red de saneamiento restos orgánicos y productos de limpieza.
- Emplear la cantidad mínima recomendada por el fabricante de los productos de limpieza.
- No emplear detergentes ni productos de limpieza que contengan fosfatos o elementos no biodegradables.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

- Colocar doble acristalamiento en las ventanas y utilizar puertas de materiales pesados o incluso puertas dobles para aislar del ruido.
- Para corregir la acústica, reducir la reverberación del sonido en los mismos tapizando las paredes con materiales absorbentes acústicos, como cortinas, tapices, fibra de vidrio, etc.
- Procurar que las instalaciones de aire acondicionado sean lo más silenciosas posible, aislando los equipos mediante pantallas acústicas o carcasas insonorizadas.
- Evitar la carga y descarga de mercancías en horario de descanso.
- A la hora de comprar cualquier maquinaria, tener en cuenta el ruido y la vibración que produce y procurar minimizar las molestias que pueda causar.
- Para procurar el aislamiento de vibraciones, colocar en los suelos revestimientos, moqueta con una primera capa elástica o un suelo flotante apoyado sobre una lámina elástica.

MEDIDAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AMBIENTAL

El Ayuntamiento, en el ejercicio de sus competencias, podrá realizar la vigilancia y seguimiento de la actividad sometida a Calificación Ambiental. En este sentido, deberá prestar especial atención al cumplimiento de los condicionantes ambientales establecidos en la resolución.

Los aspectos básicos objeto de control ambiental son los siguientes:

Anualmente se realizará un Informe suscrito por el responsable de la instalación en el que se dará cuenta de los análisis y controles realizados respecto a las afecciones y elementos antes listados y se remitirá a la Delegación de Medio Ambiente del Ayuntamiento.

Emisiones:

Control de humos y olores.

Ruidos:

Inspección de ruido diurna y nocturna cada dos años por técnico acreditado o ECCMA en campo de ruido.

Vertidos:

Si el vertido es a la red de saneamiento: Inspección anual de vertido por ECCMA acreditada en campo aguas.
Vertido a Dominio Público Hidráulico (DPH): Inspección de vertido elaborado por ECCMA con la periodicidad que indique dicha autorización.

Vertido a Dominio Público Marítimo Terrestre (DPMT): Inspección de vertido por ECCMA con la periodicidad que indique dicha autorización.

INDICADORES AMBIENTALES

Un sistema de indicadores ambientales permite medir objetivamente la evolución de la actividad. Este sistema cuantifica la evolución del comportamiento ambiental de la actividad y lo hace comparable año tras año. Asimismo, si se determinan periódicamente, permiten detectar rápidamente tendencias opuestas, por lo que también sirven como un sistema de alerta.

Por tanto en la siguiente relación se presenta una serie de indicadores, a título informativo, que pueden ser utilizados para realizar el seguimiento del comportamiento ambiental de las actividades y procesos:

Consumo de materias primas:

- Reducción del consumo de productos tóxicos (%/año)

- Consumo de productos de limpieza (Kg/año)

Consumo de agua: (Litros/mes) Consumo de energía (kWh)

Generación de residuos:

- Cantidad de residuos peligrosos (RP) generados (Kg/año)

- Cantidad de residuos no peligrosos generados (Kg/año)

- Porcentaje de residuos valorizados (%/año)

- Número de contenedores de recogida selectiva (anual)

Ruido:

- Niveles de emisión de ruido (NEE). Zona con actividades comerciales (dBA/bianual)

- Niveles de emisión de ruido (NEE). Zona con actividades industrial (dBA/bianual)

- Niveles de emisión de ruido (NEE). Zona con residencia (dBA/bianual)

Vertidos:

Emisiones de parámetros característicos de aguas asimilables a las sanitarias: pH, conductividad DBO5, DQO, SS, Detergentes, aceites y grasas (mg/l). La periodicidad de medición será la mínima según la establecida en la Ordenanza Municipal o Autorización correspondiente.

CONDICIONADOS AMBIENTALES

-Realizar una adecuada gestión de residuos urbanos, para ello se debe separar adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.

-Disponer de una campana extractora sobre el elemento productor de humos u olores y que esté dotada de filtro anti grasa de fácil mantenimiento.

-El punto de evacuación de humos y olores deberá estar situado a 1 metro por encima de cualquier edificación en un radio de 10 metros y de cualquier hueco de ventilación en un radio de 50 metros. Si no es posible el cumplimiento de estas condiciones, es necesario que se sitúe a 2.5 metros por encima de la acera.

-Se prohíbe el vertido a la red de alcantarillado de todos aquellos productos que no tengan el carácter de aguas residuales urbanas. A este respecto, deberá disponer de arqueta separadora de grasas.

-Deben estar aislados con materiales elásticos las fuentes de ruido y de vibración.

-No se permite la instalación de equipos de reproducción sonora

-El aforo máximo permitido será de X personas (el número de personas dependerá de las dimensiones y características del local)

-Deben tener las condiciones adecuadas de seguridad de protección de incendios.



En Alcalá de Guadaira. Febrero 2023
El Ingeniero Técnico Industrial.

Firmado por CARMONA MARQUEZ RAFAEL -
certificado emitido por AC FNMT Usuarios

el día 24/02/2023 con un

Fdo. Rafael Carmona Márquez, DNI
Colegiado nº 11152

Rafael Carmona Márquez
Colegiado nº 11152 de COGITISE.
PROMATEC SERVICIOS INTEGRALES, Pie Solo Seis 2, P.I. Recisur, 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla)

www.licenciasyproyectospromatec.es
promatecinfo@gmail.com

Telf.: