

Adecuación a la Ordenanza Municipal sobre Evaluación Ambiental de Actividades. MEMORIA AMBIENTAL. Bar-Restaurante Calle [REDACTED] 280 [REDACTED] (Madrid)

(Esta primera parte es una transcripción de lo que dice la Ordenanza de aplicación en este caso. SI el Bar-Restaurante está en otra ciudad, deberéis usar como referencia la Ordenanza de aplicación en esa ciudad, aunque ya os adelanto que dirá algo muy parecido)

De acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 7 de la Ordenanza Municipal Sobre Evaluación Ambiental de Actividades, la Memoria ambiental contendrá al menos los siguientes apartados:

- a) La localización y descripción de las instalaciones, procesos productivos, materias primas y auxiliares utilizadas, energía consumida, caudales de abastecimiento de agua y productos y subproductos obtenidos.
- b) La composición de las emisiones gaseosas, de los vertidos y de los residuos producidos por la actividad, con indicación de las cantidades estimadas de cada uno de ellos y su destino, así como los niveles de presión sonora y vibraciones emitidos. Las técnicas propuestas de prevención, reducción y sistemas de control de emisiones, vertidos y residuos.
- c) El grado de alteración del medio ambiente de la zona afectada, con carácter previo al inicio de la actividad (estado preoperacional) y evolución previsible de las condiciones ambientales durante todas las fases del proyecto o actividad: construcción, explotación o desarrollo de la actividad, cese de la misma y desmantelamiento de las instalaciones. Las técnicas de restauración del medio afectado por la actividad y programa de seguimiento del área restaurada.
- d) Las determinaciones del planeamiento urbanístico vigente en el ámbito de implantación de la actividad, detallando, en especial, las referentes a usos permitidos y prohibidos, condiciones de uso y cualesquiera otras que pudieran tener relación con la actuación.
- e) Cualquier otra información que resulte relevante para la evaluación de la actividad desde el punto de vista ambiental.
- f) Además, en aquellas actividades que puedan ser potencialmente contaminantes por ruido y vibraciones, la memoria ambiental incorporará la evaluación del previsible impacto acústico de la actividad y se describirán las medidas de prevención y control del mismo, que en su caso formarán parte del proyecto técnico, según lo establecido en el artículo 8.

Además, tendrán también una gran importancia los “aspectos acústicos de la memoria ambiental” que vienen recogidos en el Artículo 8 de la Ordenanza objeto de este apartado. La actividad de Bar-Restaurante es una actividad potencialmente contaminante por ruido y vibraciones y, por tanto, la memoria ambiental deberá incluir un estudio acústico cuyo contenido mínimo será el siguiente:

- a) Características de los focos emisores de ruido (maquinaria, instalaciones, tráfico inducido, operaciones de carga y descarga, etcétera) y niveles de emisión sonora previsibles.
- b) Cálculo de los niveles sonoros previsibles globales transmitidos al exterior y locales colindantes, antes de insonorizar el local, así como su composición espectral.

- c) Cálculo de los aislamientos supletorios globales necesarios, así como su composición espectral, en todos los paramentos, incluyendo el cálculo del aislamiento mixto de aquellos paramentos que reúnan dicha condición.
- d) Niveles de presión sonora resultante y adecuación a la normativa acústica vigente (cumplimiento de los objetivos de calidad establecidos para las áreas de sensibilidad acústica aplicables).
- e) Planos de detalle y presupuesto de las medidas correctoras y aislamientos acústicos, incluyendo materiales, espesores y juntas.

MEMORIA AMBIENTAL.

Descripción de las instalaciones: (deberás adaptarlo a la realidad de tu proyecto).

- Abastecimiento de agua: los aparatos de abastecimiento con los que cuenta el local son **3 inodoros** (uno de los cuales adaptado a uso accesible), **3 lavamanos** en los aseos, **1 fregadero** en la cocina y una toma de agua en el cuarto de basuras. Según la distribución que se facilita en los planos adjuntos.
- Evacuación de aguas: la instalación de evacuación de aguas residuales está compuesto por **tres inodoros** dispuestos en los aseos de clientes y empleados. También contaremos como instalación de evacuación de aguas **los sumideros de lavabos de aseos, cuarto de basuras y fregadero de cocina.**
- Electricidad: Se aprovecha en gran parte la instalación eléctrica existente, suministrando la iluminación adecuada a cada una de las estancias del local. Se aporta más adelante una relación de las máquinas eléctricas del local con las necesidades de potencias.
- Ventilación: **independientemente de la campana extractora de la cocina, que tendrá como función la de expulsar los humos, olores, gases y vapores propios de la combustión y actividades propias de una cocina profesional, se contará con ventilación en el local, según se dispone el documento principal de la memoria de la declaración responsable. se instalará un extractor en el baño accesible y una rejilla de ventilación en la zona de vestíbulo. Tanto el cuarto de basuras como el resto de aseos cuentan con ventilación natural.**

Procesos productivos: Se esquematizarán los procesos productivos del restaurante mediante la siguiente tabla:

| ETAPA | Preproducción | | | Producción | |
|----------------------|-----------------------------|--|--|----------------------------------|--|
| ZONA DEL RESTAURANTE | Área de recepción y almacén | Cámaras de congelación y refrigeración. | Pre-preparación | Cocina fría y cocina caliente | Area de servicio a clientes. |
| ACTIVIDAD | Recepción de mercancías | Almacenaje según el género de la materia prima | Lavado y desinfección de materias primas | Cocción, fritura, tostado, etc.. | Distribución de alimentos y bebidas en el salón y en la zona de barra. |

Materias primas: Como materias primas para la elaboración de comidas se emplearán principalmente, productos frescos tipo **verduras, frutas, hortalizas, carnes, pescados, huevos, etc...** alimentos que no requieren refrigeración, como harinas, conservas en lata o frascos de vidrio, etc... .

Energía consumida: la discoteca tiene previsto funcionar los Jueves, Viernes, Sábados y Domingos, en horario de 17:30 de la tarde a 5:30 de la mañana. El consumo eléctrico se invertirá principalmente en iluminación del local, funcionamiento de máquina de ventilación, funcionamiento de los equipos de sonido, alimentación de arcones frigoríficos, alimentación de lavaplatos, etc... **aquí se incluiría alguna estimación...**

| EQUIPO | CONSUMO |
|------------------------|-------------------|
| Altavoces (x6) | 1000W x 5 = 5000W |
| Mesa de DJ | 1000w |
| Arcón frigorífico (x2) | 130W x 2 = 260W |
| Lava-vasos | 3500W |
| Máquina Clima | 6000W |

Caudales de abastecimiento de agua: **... te basas en esta tabla... y haces una estimación...**

| Aparatos | Caudales (l/s) |
|------------------------|----------------|
| Calentador eléctrico | 0,25 |
| Ducha | 0,20 |
| Fregadero | 0,20 |
| Fuente de beber | 0,05 |
| Grifo | 0,10 |
| Inodoro (con depósito) | 0,10 |
| Lavabo | 0,10 |

| APARATO | CONSUMO Caudal (l/s) | ESTIMACIÓN CONSUMO DÍA (litros). | TOTAL |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Lavabos | 0.1 | 0.1 x 5000s/día = 500 litros | |
| Urinarios inodoros | 0.2 | 0.2 x 8000s/día = 1600 litros | |
| Lava-vasos | 0.3 | 0.3 x 10800s/día = 3240 litros | |
| | | | 6140 litros |

Composición de emisiones gaseosas, vertidos y residuos: Al haber cocina en el establecimiento se contempla la emisión de gases propios de la combustión en cocinas, tales como combustión de gas natural, butano, etc... olores y gases propios del tostado, fritura, cocción, etc..., estas emisiones se evacúan a través de chimenea en cubierta 1m por encima de la cubierta del propio edificio y de los edificios colindantes o no en un radio de 15m. Al haber aseos, sí que está prevista la producción de olores y gases propios de la actividad humana. Los vertidos que se desecharán a través de la red de saneamiento serán los propios que se generan en la actividad humana, también se desecharán materiales de embalaje, envases de vidrio, metálicos, cartón y plástico.

Grado de alteración del medio ambiente de la zona afectada: el grado de alteración del medio ambiente en el estado preoperacional es mínimo, ya que con anterioridad en el establecimiento se desarrollaba la misma actividad de discoteca, con lo cual la alteración es mínima. Si bien es cierto que se ha realizado una mejora en el aislamiento para reducir a niveles permitidos la emisión de ruidos. Durante la fase de funcionamiento de la actividad programada, se prevé una incidencia mínima sobre el medio ambiente, ya que se ha realizado una mejora del aislamiento para reducir al máximo los niveles de emisión de ruido y vibraciones hacia el

exterior y locales colindantes. También se verá afectado el medio ambiente como consecuencia de la generación de residuos propios de la actividad humana en aguas de desecho que será conducidas a través de la red de saneamiento.

Características de los focos emisores de ruido y los niveles de emisión sonora previsible: los principales emisores de ruido son las torres de sonido propias de la actividad, serán 5 torres de 1000W y 100dB aproximadamente cada uno. Además, la máquina de ventilación y clima que se sitúa en el falso techo sobre los aseos es también un generador de ruido con una emisión estimada de 30dB. También consideramos a los clientes y empleados del establecimiento como emisores de ruido, teniendo en cuenta una emisión de 70dB que es el valor medio que se considera en una conversación en voz alta.

Cálculo de niveles sonoros globales transmitidos al exterior (antes de insonorizar): Aquí se incluyen los niveles sonoros que hayan salido de los cálculos y estimaciones previas.

Cálculo de los aislamientos supletorios globales: Los aislamientos acústicos globales calculados se adjuntarán en anexos o en este mismo apartado.

Niveles de presión sonora resultante y adecuación a normativa: Estos datos se adjuntan en anexos de cálculo o en este mismo apartado..

Planos de detalle y presupuesto de las medidas correctoras y aislamiento acústico: En los planos se adjuntarán planos de los aislamientos con grosores, tipos, materiales y características.

| |
|--------------------------------|
| Nombre y Apellidos del Técnico |
| Firma |
| Titulación y nº de colegiado |