

Memoria ambiental

3. MEMORIA MEDIOAMBIENTAL. SÍNTESIS DE LA ACTIVIDAD

3.1. APLICACIÓN DEL REGLAMENTO DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL

Según la Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, la actividad queda encuadrada dentro del Anexo I de la misma.

La actividad de restaurante, se encuentra definida en la Categoría 13.32, restaurantes, cafeterías, pubs y bares.

Este proyecto concretamente se podría también clasificar dentro de la categoría 13.45, como Hamburgueserías, pero tendremos en cuenta las restricciones de ambos usos y se cumplirán los más desfavorables.

Al estar comprendida la actividad en el Anexo I, será necesario que sea sometida al trámite de Calificación Ambiental por parte del Ayuntamiento de VÍcar y formular su resolución. Así describimos los posibles impactos ambientales de carácter potencial e indicamos un estudio de ruidos según las Ordenanzas Municipales y el Reglamento de Protección Contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

El documento técnico incluye todo lo requerido por la Ley de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, para así poder solicitar sea otorgado la licencia de apertura de este establecimiento.

El Técnico Director del Proyecto certificará, que se ha llevado a cabo el cumplimiento estricto de las medidas de corrección medioambiental incorporadas a la licencia municipal, antes de la puesta en marcha de la actividad.

Una vez otorgada la licencia solicitada y con anterioridad a la puesta en marcha, el titular remitirá al Ayuntamiento de VÍcar una certificación suscrita por el director técnico del proyecto en la que se acredite el cumplimiento de las medidas y se detallen las mediciones y comprobaciones técnicas realizadas al efecto.

Con la puesta en marcha de la actividad se espera que no sean modificadas las condiciones sanitarias ambientales, ya que, por la índole de la actividad, por las materias primas utilizadas, y en todo caso con las medidas correctoras que se proponen, se estima que no se producirán incomodidades ni que se alterarán las condiciones normales de salubridad e higiene en el medio ambiente que puedan ocasionar daños a las riquezas públicas o privadas, ni implicará riesgos graves para personas o bienes.

Además, siendo el entorno inmediato una zona residencial, se considera que las posibles perturbaciones generadas serán inferiores, y de menos incidencia al ser el edificio exento, por lo que se estima que no se ocasionará ningún perjuicio a terceras personas. Se espera, por el contrario, ofrecer un servicio útil al personal de las actividades que se instalen en las proximidades y ofrecer un servicio de calidad al municipio.

Se describen los posibles impactos ambientales de carácter potencial e indicamos un estudio de ruido tal como indica el Decreto 6/2012 por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

4.1.1. Descripción de proceso productivo. Operativa del restaurante.

Actividad comercial: venta platos preparados; y actividad de restauración: proceso operativo, relación y características de materiales empleados, almacenados y producidos.

El establecimiento descrito en el presente proyecto, servirá de base para el desarrollo de la actividad comercial de restaurante de servicio rápido y venta de platos preparados para llevar.

La fórmula de restauración a utilizar será la de venta y consumición de comidas y bebidas con el sistema operativo propio de "McDonald's".

La actividad estará atendida normalmente por diez personas, que se encargarán de atender a los clientes, cobrar las consumiciones en las cajas registradoras, preparar los alimentos y bebidas, y realizar todas las labores propias de este tipo de actividad, de cara a mantener la limpieza y el servicio que corresponde a esta clase de establecimientos.

Estas personas tendrán disponibles en el local unos aseos/vestuarios tal y como se refleja en los planos correspondientes, a fin de poder cambiarse de atuendo.

Memoria ambiental

Operativa de un restaurante McDonald's.

La operación, sucintamente descrita, del sistema de restauración es la siguiente:

- Las materias primas son suministradas periódicamente, parte de ellas son almacenadas en un almacén sin refrigerar y parte en un congelador o refrigerador.
- La preparación del menú se realiza en la cocina utilizando planchas, tostadoras y freidoras eléctricas de concepción altamente tecnificada.
- La cocina es visible desde el restaurante y está separada de éste mediante la zona de cajas y el mostrador para ubicar el punto de atención a PMR.
- Los clientes hacen su pedido mediante dos sistemas: en la zona de cajas o a través de los kioscos digitales de pedidos. Dentro del restaurante, se les sirve la comida en una bandeja que transporta hasta una mesa dentro del local.
- Dentro del restaurante, una vez la comida ha sido consumida, los restos son depositados en unos muebles dispuestos a este efecto en unas bolsas de plástico que una vez recogidas por el personal son compactadas con objeto de reducir su volumen.
- Las características ambientales del sistema preconizan facilidad de limpieza, ausencia de olores, calidad de materiales, seguridad y luminosidad como imperativo del diseño.

Operativa de un restaurante McDonald's en uso comercial 24h. Carril McAuto:

Este uso sería un uso complementario del uso principal, de restaurante. Se contempla un carril para vehículos con acceso a dos ventanas por la que se recoge el alimento cocinado para consumo fuera de las instalaciones del establecimiento, denominadas CAJAS, señaladas en el plano de Alzados exteriores. Igualmente, existirá otra ventana asociada a la zona de Fast Forward, para recogida de pedidos.

En ningún caso se transforman materias primas. La carne, el pollo, las patatas no se despiezan, pelan y cortan en el establecimiento, que ni dispone de maquinaria para realizar esa tarea. La comida no se elaborará en el local fuera del horario de restaurante, sólo se someterá a tratamiento térmico para posteriormente proceder a montar el menú. Esa simple tarea permite atender las peticiones de los clientes en un par de minutos. McDonald's recibirá en sus instalaciones comida preparada que sólo requiere tratamiento térmico y venderá comida lista para comer.

McDonald's no elaborará la comida preparada, sino que se limitará a someterla a un tratamiento térmico, previo a la venta. El Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, define la comida preparada con tratamiento térmico, *la definida en el artículo 2.h) del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, define la comida preparada como *elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios. Podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.*

En consecuencia, sólo se someterá a un tratamiento térmico, la comida anteriormente elaborada y suministrada por los proveedores de McDonald's.

4.1.2. Cuantificación de consumos, producción y características de la actividad.

La actividad se encuentra destinada a la prestación al público de un servicio de comidas y bebidas, con el sistema operativo propio de McDonald's, siendo los consumos de esta actividad los de energía eléctrica, para alumbrado y para la distinta maquinaria propia de la misma, y agua, y que se describirán más adelante.

Memoria ambiental

La actividad estará atendida normalmente por diez personas, que se encargarán de atender a los clientes, cobrar las consumiciones en las cajas registradoras, preparar los alimentos y bebidas, y realizar todas las labores propias de este tipo de actividad, de cara a mantener la limpieza y el servicio que corresponde a esta clase de establecimientos.

4.1.3. Horarios.

1. El horario básico de funcionamiento diario del restaurante, de apertura al público, se establece entre las **9:00 h y las 2:00 horas**, el cual podrá variarse según la demanda, acogiéndonos de antemano a lo marcado por la normativa vigente, adaptándolo al día de la semana y época del año según las necesidades. Se estiman por tanto unas 5.950 horas al año de funcionamiento, en los 350 días al año que se prevé abierto.

2. Sin embargo, se pretende mantener abierta la **zona de venta de comida para consumo fuera del local** también fuera del horario del restaurante, es decir, **aperturar las 24 horas** sólo la zona de venta de comida para consumo fuera del local, lo que implica la apertura exclusivamente de las dos ventanillas de atención al carril McAuto.

La actividad objeto del presente proyecto, es la de restaurante de servicio rápido y venta de comida para llevar. Esta actividad se caracteriza porque el servicio a clientes en la zona de comedor, se realizará durante el horario de funcionamiento habitual que, según el Decreto 155/2018, por el que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía, que en el artículo 17 establece el horario máximo de cierre:

d) Establecimiento de hostelería sin música y con música: 2,00 h.

Cuando la apertura se produzca en viernes, sábado y vísperas de festivo, el horario máximo de cierre se ampliará en una hora más.

En cuanto al horario de apertura, conforme al artículo 18:

Los establecimientos públicos no se podrán abrir al público antes de las 6:00 horas.

En cuanto a lo especificado en el artículo 20:

En los establecimientos de hostelería con música no se podrán utilizar equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales antes de las 12:00 horas del día.

El caso del servicio de venta de comida para llevar, prestado en el carril McAuto, se prestará durante las 24 horas, incluso cuando el servicio de comedor este cerrado al público, en virtud del Decreto-ley 1/2013, de 29 de enero, por el que se modifica el Decreto Legislativo 1/2012, de 20 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Comercio Interior de Andalucía, en el que se regulan los horarios para la apertura y cierre de los locales comerciales en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

"Art. 20.- Establecimientos con libertad horaria: Tendrán plena libertad para determinar los días y las horas de apertura al público:

*a) los establecimientos de venta de pastelería y repostería, pan y **platos preparados** (...)"*

La venta de comida para consumo fuera del establecimiento no está incluida en el ámbito de aplicación de la legislación de espectáculos y actividades recreativas, por ello es de aplicación la Ley de Comercio Interior de la Comunidad de Andalucía. En consecuencia, la venta de bocadillos (emparedados) y bebidas para consumo fuera del local, recogida en el Epígrafe 644.1 del IAE, es una actividad que no puede ser considerada como un restaurante, sino como venta al por menor de comida, uso comercial.

El agua utilizada será el agua potable procedente de la red municipal (acometida definida en planimetría adjunta); donde se localizarán la acometida de saneamiento de pluviales y residuales, que irán a la red de saneamiento municipal; la acometida eléctrica y de comunicaciones.

Los contadores de medida de luz y agua se ubicarán en el límite de la parcela con el viario, al igual que el de electricidad y el de agua, según se indica en planimetría adjunta.

Memoria ambiental

Los residuos generados se encuentran comentados en el apartado correspondiente de la memoria.

Esta actividad no generará ningún tipo de emisión a la atmósfera ni vertido contaminante.

4.1.4. Tipificación y cuantificación de maquinaria.

Los equipos que tendremos en el restaurante serán los siguientes, como elementos necesarios para el desarrollo de la actividad:

Estancia	Potencia (KW)
Cuadro cámaras	8,000
Roof - Top Cocina	14,600
Roof - Top Restaurante	22,400
Reserva equipada	0,000
Reserva equipada	0,000
Climatizador personal	0,980
Climatizador RACK	0,706
Compuerta clima	0,700
Extractor cocina (Variador f)	1,100
Extractor aseos	0,300
Cortina lateral	9,000
Cortina frontal	9,000
Filtro y Descalcificador	1,000
Resistencia apoyo ACS	2,500
Secamanos mujeres público	2,200
Secamanos hombres público	2,200
Secamanos minusválidos	2,200
Secamanos vestuarios	2,200
Persianas ventanas McAuto	1,500

Memoria ambiental

Persianas enrollables salón	0,300
Puerta automática lateral	2,000
Puerta automática frontal	2,000
Tomas de cuarto de personal	2,000
Toma salón y limpieza	2,000
Cargadores salón 1	2,000
Cargadores salón 2	2,000
Reserva equipada	0,000
Línea producción OOAT isla central	20,000
UHCs	7,000
Mesa condimentos vaporizadoras	7,000
Máquina de helados	10,500
Energize 5	5,500
Puesto de helados	1,500
Reserva equipada	0,000
Torre de bebidas	1,500
Reserva equipada	0,000
Expositor	2,500
Fabricador de hielo	2,500
Cervezero detector CO2	2,000
Toma sistema de bebidas	5,000
Lavamanos cocina timer	0,500
Matainsectos	3,000

Memoria ambiental

Tomas cubierta	1,500
Cafetera	3,000
Reserva equipada	0,000
Lavavajillas	7,500
Lavavajillas 2	7,500
Horno	6,000
Refrigerador	2,500
Horno aux	2,500
Vitrina	2,500
T.C.	2,000
Freidora filetes	14,000
Freidora filetes	14,000
Freidora filetes	14,000
Freidora filetes	14,000
Auxiliar Freidora filetes	7,000
Freidora patatas	14,000
Freidora patatas	14,000
Freidora patatas	14,000
Freidora patatas	14,000
Auxiliar estación patatas	5,000
F3D	1,500
T.C. Congelador freidoras filetes	1,500
Reserva equipada	0,000

Memoria ambiental

Plancha	28,000
Plancha	28,000
Reserva Plancha	0,000
Auxiliar planchas	2,500
Congelador planchas	1,500
Auxiliar congelador planchas	1,500
Enchufe cuadro	0,500
Autómatas fuente alimentación	0,500
Salida autómatas	0,500
Alimentación SAI 1	6,000
Alimentación SAI 2	3,000
Alimentación SAI 3	3,000
Centralita CCTV	2,250
Canaleta manager	2,000
Regleta Rack	2,500
T.C mostrador detector billetes falsos	0,600
Central incendios	0,600
Reserva equipada	0,000
Lavadora	2,500
Secadora	4,000
RIEGO EXTERIOR EMPALIZADA BASURAS	0,600
Toma corriente exteriores	2,000
Toma corriente exteriores	2,000

Memoria ambiental

TIMBRE EXTERIORES	0,200
ALUMBRADO	5,470
OTROS: Centralitas Mesa de preparación Fregadero de 2 senos Vitrinas de bebidas Vertedero Roca Estanterías metálicas. Taquillas metálicas Mobiliario metalico de la zona de preparación.	

Según se refleja en la memoria de cálculo las potencias previstas son las siguientes:

RESUMEN POTENCIAS A INSTALAR: **423,11 KW**

POTENCIA A CONTRATAR: **95,00 KW**

4.1.5. Materias primas y stock.

Materias primas:

No existe un uso de materias primas como tales, no obstante, para el normal desarrollo de la actividad se realizará el consumo de diversos productos, que corresponden a la actividad típica de restauración, tales como:

- Bebidas y refrescos, café, infusiones, batidos y cerveza.
- Alimentos, para la elaboración de los distintos menús, ensaladas y bocadillos, tales como panecillos, patatas para freír, hamburguesas, lechugas, tomates, huevos, salsas, queso, pepinillos, etc.
- Servilletas, material de menaje (vasos, envueltas, cubiertos) de papel y plástico reciclables.

Stock máximo y medio:

En general se puede hablar de un stock tanto máximo como medio de carácter variable debido a que el almacenamiento aumenta o disminuye en función de los pedidos efectuados y recibidos según las necesidades puntuales que requiera la actividad.

El local y la actividad que en él se desarrolla cumplirán con la reglamentación técnico-sanitaria, respecto a la acumulación y comercio de tipo de productos que en ellos se comercializan.

Combustible:

Para toda la maquinaria instalada, las cámaras frigoríficas, el alumbrado, interior y exterior y de emergencia, instalación de aire acondicionado, ventilación y extracción, la energía consumida o transformada proviene de la energía eléctrica suministrada por la compañía suministradora.

Memoria ambiental

4.1.6. Niveles de ocupación. Aforo.

Para determinar la ocupación del local, tendremos en cuenta el Documento Básico de Seguridad en caso de incendio, CTE-DB SI. De acuerdo con la sección SI3, Evacuación de ocupantes, tabla 2.1, tenemos las densidades de ocupación para cada uso:

- Zonas de público en restaurantes 1,2 m²/persona
- Zonas de público de pie 1 m²/persona
- Aseos de planta 3 m²/persona
- Almacenes 40 m²/persona
- Zonas de servicio en restaurantes 10 m²/persona
- Administrativo 10 m²/persona
- Vestíbulos generales 2 m²/persona

Cálculo de ocupación, número de salidas, longitud de recorridos de evacuación y dimensionado de los medios de evacuación				
Al ser un proyecto de edificio con uso de restauración, y con asignación detalla de los específicos del mismo, realizamos un análisis real de la ocupación del edificio.				
Recinto, planta, sector	Uso previsto ⁽¹⁾	Superficie útil (m ²)	Densidad ocupación ⁽²⁾ (m ² /pers)	Ocupación (pers.)
Salón-restaurante	Restaurante	132,80	1,2 / s. asientos	115*
Aseo PMR	Aseos	4,27	3	2
Aseo femenino	Aseos	6,15	3	3
Aseo masculino	Aseos	4,31	3	2
Anteaseo	Vestíbulos generales- Restaurante	8,12	2	5
TOTAL ZONA ACCESIBLE AL PUBLICO				127
Atención al público	Zona de servicio	7,04	10	1
Cocina	Zona de servicio	71,49	10	8
Sala Personal	Zona de servicio	9,06	10	1
Sala Manager	Administrativo	4,54	10	1
Almacén	Almacén	6,17	40	1