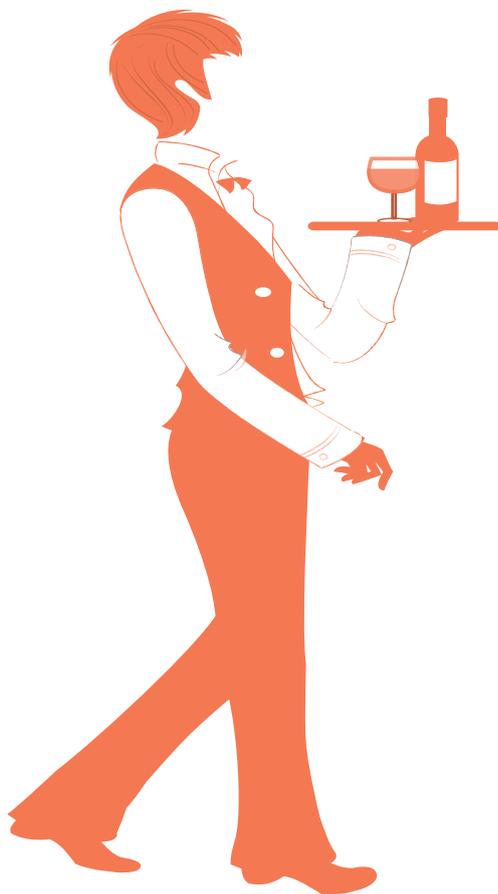


GUÍA PRÁCTICA
DE CALIFICACIÓN **AMBIENTAL**

RESTAURACIÓN

[Categoría 13.32 y 13.45]



Edición:

Consejería de Medio Ambiente

Coordinación:

Jose Antonio Jiménez Romo. Dirección General de Prevención y Calidad Ambiental

Luis G. Viñas Bosquet. Dirección General de Prevención y Calidad Ambiental

Asistencia Técnica:

Agencia de Medio Ambiente y Agua de Andalucía

Colaboración:

Federación Andaluza de Municipios y Provincias

© Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía 2011

Diseño & maquetación 4tintas

ÍNDICE

1.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
1.1	Conceptos Técnicos	5
2.	NORMATIVA APLICABLE AL SECTOR	7
2.1	Normativa ambiental y sectorial aplicable	8
2.2	Requisitos legales	9
3.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN EN ESTUDIO	19
3.1	Efectos ambientales previsibles	20
3.1.1	Preoperacional	20
3.1.2	Operacional	20
3.2	Criterios clave para evaluar la viabilidad ambiental de la actuación	24
4.	MEDIDAS CORRECTORAS Y BUENAS PRÁCTICAS	26
4.1	Medidas correctoras	27
4.2	Buenas prácticas	27
4.2.1	Preoperacional	28
4.2.2	Operacional	28
5.	SEGUIMIENTO AMBIENTAL	31
5.1	Programa de seguimiento ambiental	32
5.2	Indicadores ambientales	32
6.	MODELO DE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL	33
7.	DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA	36
	ANEXO I. PRINCIPALES AUTORIZACIONES Y CONCESIONES AMBIENTALES	40

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de la presente guía es servir de apoyo técnico a las Entidades Locales de la Comunidad Autónoma de Andalucía en el ejercicio de sus competencias en lo relativo al procedimiento de autorización de ciertas actividades reguladas por la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental (en adelante, Ley 7/2007, de 9 de julio).

Por tanto, pretende servir de referencia a los técnicos de medio ambiente locales en la adecuada aplicación del procedimiento de Calificación Ambiental y concesión de la licencia municipal de actividades del sector de la restauración reguladas en dicha Ley y conforme a lo establecido en el Decreto 297/1995.

A tales efectos, el alcance de los trabajos se circunscribe a las actuaciones objeto de calificación que se relacionan a continuación:

TABLA 1. ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN SOMETIDAS A CALIFICACIÓN AMBIENTAL

RESTAURACIÓN	
13.32	Restaurantes, cafeterías, pubs y bares
13.45	Asadores de pollos. Hamburgueserías. Freidurías de patatas

Fuente: Anexo I, Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental

En el artículo 41 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, queda establecido que están sometidas a Calificación Ambiental las actuaciones, tanto públicas como privadas, así señaladas en el Anexo I y sus modificaciones sustanciales, considerando estas últimas como cualquier cambio o ampliación de actuaciones ya autorizadas que puedan tener efectos adversos significativos sobre la seguridad, la salud de las personas o el medio ambiente.

El Decreto 356/2010, de 3 de agosto, modifica el Anexo I de la Ley 7/2007, si bien no introduce modificaciones en las categorías 13.22 y 13.45.

La Calificación Ambiental favorable constituye un requisito indispensable para el otorgamiento de la licencia municipal correspondiente a las actividades mencionadas en la tabla 1.

En el apartado 1.1. se definen los conceptos técnicos relacionados con los sectores tratados en la presente guía, con el fin de aclarar la terminología empleada para las actuaciones contempladas.

1.1 CONCEPTOS TÉCNICOS

Establecimientos de hostelería: Se denominan y tienen, a efectos de la Ley 13/1999, de 15 de diciembre, de espectáculos públicos y recreativos de Andalucía, la consideración de establecimientos de hostelería aquellos establecimientos fijos o eventuales que, debidamente autorizados por los Municipios, se destinan prioritariamente con carácter permanente, de temporada u ocasional a ofrecer y procurar al público, mediante precio, la consumición en el mismo de bebidas y, en su caso, de comidas frías o cocinadas.

En el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, los establecimientos de hostelería se clasifican en los siguientes tipos:

- Restaurantes
- Autoservicios
- Cafeterías
- Bares
- Bares-quiosco
- Pubs y bares con música

Restaurantes: Es uno de los tipos de establecimientos de hostelería, según el Decreto 78/2002, de 26 de febrero, por el que se aprueban el nomenclátor y el catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se definen como establecimientos públicos fijos, independientes o agregados a otros de actividad económica distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con

carácter permanente a servir al público en mesas situadas en el local o, previa autorización municipal, en terrazas o zonas accesibles desde su interior, bebidas y comidas frías o calientes recogidas en la carta y cocinadas en sus propias instalaciones por sus empleados. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones.

A los efectos previstos en este apartado y con carácter meramente enunciativo, estarán asimilados a los restaurantes, teniendo la consideración normativa de tales, los mesones, figones, hamburgueserías, pizzerías y cualesquiera otros de naturaleza análoga.

Autoservicios: Establecimientos públicos fijos, independientes o agrupados a otros de actividad económica distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente a procurar al público bebidas y platos elegidos por estos para su consumición en mesas situadas en el local o, previa autorización municipal, en terrazas o zonas accesibles desde su interior. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones. (Anexo II, III.2.8.b del Decreto 78/2002).

Cafeterías: Establecimientos públicos fijos, independientes o agrupados a otros de actividad económica distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente a servir al público café e infusiones y otras bebidas, así como en su caso aislada o conjuntamente, helados y platos combinados para ser consumidos en mesas instaladas dentro del propio local o, previa autorización municipal, en terrazas o zonas contiguas al establecimiento que sean accesibles desde su interior. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones (Anexo II, III.2.8.c del Decreto 78/2002).

Bares: Establecimientos públicos fijos, independientes o agrupados a otros como apoyo del desarrollo de una activi-

dad económica o social distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente a servir al público bebidas y, en su caso, tapas frías o calientes para ser consumidas en la barra y en mesas del propio local o al aire libre, previa autorización municipal, en terrazas o zonas contiguas al establecimiento que sean accesibles desde su interior. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones (Anexo II, III.2.8.d del Decreto 78/2002).

Bares-quiosco: Establecimientos públicos fijos o eventuales e independientes o agregados a otros de actividad económica distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican con carácter permanente, de temporada u ocasional a servir al público bebidas y comidas envasadas industrialmente para ser consumidas al aire libre en vías públicas o zonas de dominio público (Anexo II, III.2.8.e del Decreto 78/2002).

Pubs y bares con música: Establecimientos públicos fijos, independientes o agregados a otros de actividad económica distinta que, debidamente autorizados por los Municipios, se dedican permanentemente a servir al público bebidas y, en su caso, tapas frías o calientes para ser consumidas en el interior del local con música pregrabada de fondo cuya emisión, en ningún caso, podrá superar 60 decibelios medidos a 1,5 metros del altavoz o altavoces, y sin que en dicho establecimiento se pueda realizar ni celebrar baile público. Así pues, estará prohibido a este tipo de establecimientos servir comidas y bebidas fuera de sus instalaciones.

Asadores de pollo: Restaurantes especializados en pollos asados.

Hamburguesería: establecimiento donde se preparan y expenden hamburguesas y comida rápida.

Freidurías de patatas: Local donde se fríen patatas para la venta.

2. NORMATIVA AMBIENTAL Y SECTORIAL

2. NORMATIVA APLICABLE AL SECTOR

2.1 NORMATIVA AMBIENTAL Y SECTORIAL APLICABLE

A continuación se presenta la normativa ambiental principal aplicable a las actividades objeto de esta guía:

PREVENCIÓN AMBIENTAL:

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, se establece el régimen de organización y funcionamiento del registro de autorizaciones de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y de las instalaciones que emiten compuestos orgánicos volátiles, y se modifica el contenido del Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

RESIDUOS:

ESTATAL

- Ley 10/1998, de 21 de abril, de Residuos y modificaciones.
- Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases.
- Real Decreto 105/2008, de 1 de febrero, por el que se regula la producción y gestión de residuos de construcción y demolición.
- Real Decreto 679/2006, de 2 de junio, por el que se regula la gestión de aceites industriales usados.
- Orden 304/2002, de 8 de febrero, por la que se publican las operaciones de valorización y eliminación de residuos y la lista europea de residuos.

AUTONÓMICO

- Decreto 104/2000, de 21 de marzo, por el que se regula las autorizaciones administrativas de las actividades de

valorización y eliminación de residuos y la gestión de residuos plásticos agrícolas.

- Decreto 283/1995, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento de residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Orden de 12 de julio de 2002, por la que se regulan los documentos de control y seguimiento a emplear en la recogida de residuos peligrosos en pequeñas cantidades.

CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA:

ESTATAL

- Ley 34/2007, de 15 de noviembre de 2007 de calidad del aire y protección de la atmósfera.
- Decreto 833/1975, de 6 de febrero, de Protección del Ambiente y sus modificaciones.
- Orden/1976, de 18 de octubre 1976, sobre prevención y corrección de la contaminación industrial de la atmósfera.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA:

ESTATAL

- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del ruido.
- Real Decreto 1513/2005, de 16 de diciembre, por el que se desarrolla la ley 37/2003, de 17 de noviembre, del ruido, en lo referente a la evaluación y gestión del ruido ambiental.
- Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre que desarrolla la Ley 37/2003 en lo referente a la zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 326/2003, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía.

- Orden/2006, de 18 de enero, por la que se desarrolla el contenido del sistema de calidad para la acreditación en materia de contaminación acústica.
- Orden/2005, de 26 de julio, por la que se aprueba el modelo tipo de ordenanza municipal de protección contra la contaminación acústica.
- Orden/2004, de 29 de junio, por la que se regulan los técnicos acreditados y la actuación subsidiaria de la Consejería en materia de contaminación acústica.

VERTIDOS:

ESTATAL

- Real Decreto-Ley 4/2007, de 13 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley de Aguas.
- Real Decreto-Legislativo 1/2001, de 20 de julio, se aprueba el texto refundido de la Ley de Aguas.
- Real Decreto 849/1986, de 11 de abril, por el que se aprueba el Reglamento del Dominio Público Hidráulico, que desarrolla los Títulos Preliminares I, IV, V, VI y VII de la Ley 29/1985, de 2 de agosto, de Aguas.
- Orden 1873/2004, por la que se aprueban los modelos oficiales de declaración de vertido y se desarrollan determinados aspectos relativos a la autorización y canon de vertido.

AUTONÓMICO

- Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.
- Decreto 14/1996, de 16 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de la Calidad de Aguas Litorales.

LEGISLACIÓN ESPECÍFICA APLICABLE AL SECTOR RESTAURACIÓN:

- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimento.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2.2 REQUISITOS LEGALES

La legislación que debe aplicarse en estos casos es numerosa y obliga a los promotores a reunir unos requisitos previos antes de obtener la licencia municipal de actividades o cualquier otro tipo de licencia.

Para facilitar el análisis de las leyes aplicables, las mostramos en la siguiente tabla, en la que se indica la normativa vigente y el requisito que se aplica:

TABLA 2 REQUISITOS LEGALES APLICABLES A LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN

RESIDUOS LEGISLACIÓN	ART.	REQUISITOS
Ley 10/1998, de 21 de abril, sobre Residuos	3	En la definición de residuos encontramos, en el anexo, todo lo que podemos relacionar a la restauración, como: residuos de producción y consumo, productos caducados, residuos de operación de limpieza, elementos inutilizados (baterías fuera de uso), etc.
	7	<p>Obligaciones de la persona responsable de la puesta en el mercado de productos que con su uso se conviertan en residuos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar envases que favorezcan la reutilización y reciclado • Hacerse cargo de la gestión de los residuos derivados de sus productos • Tener sistema de depósito, devolución y retorno de los residuos derivados de sus productos
	11.1 y 11.2	<p>Poseción de residuos:</p> <p>Los poseedores de residuos estarán obligados, siempre que no procedan a gestionarlos por sí mismos, a entregarlos a un gestor de residuos, para su valorización o eliminación, o a participar en un acuerdo voluntario o convenio de colaboración que comprenda estas operaciones.</p> <p>Todo residuo potencialmente reciclable o valorizable deberá ser destinado a estos fines, evitando su eliminación en todos los casos posibles.</p>
	20	<p>Residuos urbanos y servicios prestados por las Entidades locales:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los poseedores de residuos están obligados a entregarlos a las entidades locales, para su reciclado, valorización o eliminación 2. Los productores o poseedores de residuos urbanos que pueden producir trastornos en el transporte, recogida, valorización o eliminación, están obligados a proporcionar a las entidades locales información detallada sobre su origen, cantidad y características. 3. Los municipios con una población superior 5.000 habitantes están obligados a implantar sistema de recogida selectiva de residuos urbanos que posibiliten su reciclado y otras formas de valorización.
Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases	2	Incluye a los grupos de "usuarios" y de "comerciantes o distribuidores" (tomando estos últimos como agentes económicos dedicados a la distribución, mayorista o minorista, de productos envasados").
Decreto 104/2000, de 21 de marzo, por el que se regula las autorizaciones administrativas de las actividades de valorización y eliminación de residuos y la gestión de residuos plásticos agrícolas	1	<p>Objetivo:</p> <p>Es la regulación de las autorizaciones administrativas de las actividades de valorización y eliminación de residuos, así como la gestión de los residuos plásticos agrícolas.</p>
	6	<p>Licencia de apertura de actividades:</p> <p>Para otorgar cualquier licencia de apertura de actividades comerciales, industriales, o de servicios, el Ayuntamiento en cuyo término municipal radique el establecimiento, deberá recabar con carácter previo la oportuna información al objeto de verificar el sistema de la gestión de los residuos urbanos generales.</p>
	8	<p>Obligaciones documentales de los gestores:</p> <p>Los gestores de residuos, además, deberán llevar un registro documental propio en el que figuren la cantidad, naturaleza, origen, destino, frecuencia de prestación de los servicios, medios de transporte, métodos de valorización o eliminación y cantidades de residuos gestionados, que pondrán a disposición de la Consejería de Medio Ambiente en caso de ser requeridas.</p>

RESIDUOS		REQUISITOS
LEGISLACIÓN	ART.	
Decreto 283/1995, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento de residuos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.	4	Las personas y entidades productoras o poseedoras de desechos y residuos vendrán obligadas a ponerlos a disposición de los Ayuntamientos, en las condiciones exigidas en las Ordenanzas Municipales o en el Plan Director Territorial de Gestión de Residuos.
	8	En los términos en que se establezca en la normativa local, los residuos que por su volumen o configuración, no puedan ser recogidos por el correspondiente servicio municipal se adecuarán por el poseedor de los mismos para su efectiva recogida por los medios con que cuente dicho servicio
	6.2	Los productores y poseedores de aceites usados podrán entregarlos directamente a un gestor de residuos autorizado para ello o bien realizar dicha entrega a los fabricantes de aceites industriales . En este último caso los fabricantes estarán obligados a hacerse cargo de los aceites usados y a abonar por ellos el precio de mercado, si éste fuera positivo, hasta una cantidad de aceite usado calculada a partir de la cantidad de aceite nuevo puesto por ellos en el mercado nacional de aceite industrial, teniendo en cuenta los porcentajes medios de generación de aceites derivados de la misma.
	6.4	La entrega de aceites usados que efectúen los productores a los gestores de aceites usados, o de estos entre sí, tendrá que formalizarse en un documento de control y seguimiento que deberá contener, al menos, los datos que se indican en el anexo II. En el anexo II se diferencian dos tipos de documentos: <ul style="list-style-type: none"> • Documento A con el que se controla la transferencia de aceite usado en talleres, estaciones de engrase, garajes y pequeños productores de aceites usados a recogedores autorizados para realizar este tipo de recogida. Solo se utilizará este documento A cuando la entrega al recogedor no supere la cantidad de 5.000 l. • Documento B es el documento de control y seguimiento propiamente dicho y con él se regula la transferencia de aceite usado de recogedores y de productor a gestores y centros autorizados, o de éstos entre sí. Asimismo se empleará este documento B para todas las entregas al recogedor superiores a 5.000 l.
CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA		
Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera	2	Ámbito de aplicación: Según el anexo IV, dentro de las actividades potencialmente contaminadoras encontramos plantas de combustión no industrial, como: cocinas, estufas, etc. Quedan excluido del ámbito de aplicación de esta ley y se registrarán por su normativa específica: los ruidos y vibraciones, las radiaciones ionizantes y no ionizantes, los contaminantes biológicos.
	7	Obligaciones de los titulares de las instalaciones potencialmente contaminadoras: <ul style="list-style-type: none"> • Respetar los valores límite de emisión • Poner en conocimiento inmediato de la comunidad autónoma competente y adoptar las medidas preventivas necesarias cuando exista una amenaza inminente de daño por contaminación atmosférica procedente de la instalación del titular • Medidas de evitación de nuevos daños • Cumplir los requisitos técnicos que le sea de aplicación conforme establezca la normativa • Cumplir las medidas contenidas en los planes • Realizar controles de sus emisiones y de la calidad del aire, cuando corresponda • Facilitar la información que les sea solicitada por las Administraciones públicas • Facilitar los actos de inspección y de comprobación que lleve a cabo la comunidad autónoma competente, en los términos y con las garantías que establezca la legislación vigente.
Decreto 74/1996, de 20 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de la calidad del aire	2	Ámbito de aplicación: Industrias, medios de transporte, maquinaria, además de cualquier actuación pública o privada en generar contaminación atmosférica, tanto materia como energía (ruidos y vibraciones)
	10	Catálogo de actividades, según el anexo I, se contempla freidurías industriales de productos alimentarios en aglomeraciones urbanas.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA LEGISLACIÓN	ART.	REQUISITOS
Directiva 2002/49/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de junio de 2002, sobre Ruido Ambiental	2	<p>Ámbito de aplicación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Se aplicará al ruido ambiental que afecte a los seres humanos en zonas urbanizadas, en parques públicos, en zonas campo abierto, en proximidades en centros escolares y en los alrededores de hospitales, otros edificios y lugares vulnerables al ruido. No se aplicará al ruido producido por la propia persona expuesta, por las actividades domésticas, por los vecinos, en el lugar de trabajo ni en el interior de medios de transporte, así como tampoco a los ruidos debidos a las actividades militares en zonas militares.
Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del ruido	2	<p>Ámbito de aplicación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Están sujetos a las prescripciones de esta Ley todos los emisores acústicos, ya sean de titularidad pública o privada, así como las edificaciones en su calidad de receptores acústicos. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta Ley los siguientes emisores acústicos: <ol style="list-style-type: none"> Las actividades domésticas o los comportamientos de los vecinos, cuando la contaminación acústica producida por aquéllos se mantenga dentro de límites tolerables de conformidad con las ordenanzas municipales y los usos locales. Las actividades militares, que se regirán por su legislación específica. La actividad laboral, respecto de la contaminación acústica producida por ésta en el correspondiente lugar de trabajo, que se regirá por lo dispuesto en la legislación laboral.
Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la ley 37/2003, de 17 de noviembre, del ruido, en lo referente a la zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas.	5	<p>Delimitación de los distintos tipos de áreas acústicas:</p> <p>Las áreas acústicas se clasificarán, en relación al uso predominante del suelo, en los tipos que determinen las comunidades autónomas, las cuales habrán de prever, al menos los siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> Sectores del territorio con predominio de suelo de uso residencial. Sectores del territorio con predominio de suelo de uso industrial. Sectores del territorio con predominio de suelo de uso recreativo y de espectáculos. Sectores del territorio con predominio de suelo de uso terciario distinto del contemplado en el párrafo anterior. Sectores del territorio con predominio de suelo de uso sanitario, docente y cultural que requiera de especial protección contra la contaminación acústica. Sectores del territorio afectados a sistemas generales de infraestructuras de deporte, u otros equipamientos públicos que los reclamen. Espacios naturales que requieran una especial protección contra la contaminación acústica. <p>Para el establecimiento y delimitación de un sector del territorio común de un tipo de área acústica determinada.</p> <p>Ningún punto del territorio podrá pertenecer a dos tipos de área acústica diferente.</p> <p>La zonificación del territorio en áreas acústicas debe mantener la compatibilidad, a efectos de calidad acústica, entre las distintas áreas acústicas y entre estas y las zonas de servidumbre acústica y reservas de sonido de origen natural, debiendo adoptarse, en su caso, las acciones necesarias para lograr tal compatibilidad</p>

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA		REQUISITOS
LEGISLACIÓN	ART.	
Decreto 326/2003, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía	1	<p>Objeto: Regulación de la calidad del aire para prevenir, vigilar y corregir las situaciones de contaminación acústica por ruidos y vibraciones, cualesquiera que sean las causas que las produzcan, para proteger la salud de los ciudadanos y ciudadanas, el derecho a su intimidad y mejorar la calidad del Medio Ambiente.</p> <p>Ámbito de aplicación: A cualquier infraestructura, instalación, maquinaria o proyectos de documentación, así como a las actividades de carácter público o privado: Restaurantes, cafeterías, bares y pubs (estas son las actividades que destacamos por ser las que nos interesan en el sector de restauración)</p> <p>Corresponde a los ayuntamientos, la comprobación "in situ" por personal funcionario del cumplimiento de las medidas previstas en el correspondiente estudio acústico en actividades de carácter público o privado.</p> <p>Las ordenanzas municipales deben regular entre otras: las actividades de ocio, recreativas, culturales, espectáculos, establecimientos de hostelería. Además de actividades de carga y descarga de mercancías en locales.</p> <p>Condiciones acústicas particulares en actividades y edificaciones donde se generan niveles elevados de ruido:</p> <ol style="list-style-type: none"> Edificaciones donde se ubiquen actividades o instalaciones que generen un nivel de ruido superior a 70 dBA, se exigirán unos aislamientos acústicos mas restrictivos, estableciéndose los siguientes tipos: <ul style="list-style-type: none"> Tipo 1. Establecimientos de espectáculos públicos, actividades recreativas y comerciales, sin equipos de reproducción/amplificación sonora o audiovisuales. Tipo 2. Establecimientos de espectáculos públicos, actividades recreativas y comerciales, con equipos de reproducción/amplificación sonora o audiovisuales. Tipo 3. Establecimientos de espectáculos públicos y actividades recreativas, con actuaciones y conciertos con música en directo, deberán disponer de los aislamientos acústicos normalizado <p>Establecimientos de espectáculos públicos y de actividades recreativas, no se permitirá alcanzar en el interior de las zonas destinadas al público, niveles de presión sonora superiores a 90 dBA.</p>
	29	<p>Estudios Acústicos de Actividades sujetas a Calificación Ambiental.</p> <ol style="list-style-type: none"> Para las actividades o proyectos sujetos a calificación ambiental, el estudio acústico comprenderá: <ul style="list-style-type: none"> Descripción del tipo de actividad, zona de ubicación y horario de apertura Descripción de los locales en que se va a desarrollar la actividad, así como, los usos adyacentes y su situación respecto a viviendas u otros usos sensibles. Características de los focos de contaminación acústica o vibratoria de la actividad, incluyendo los posibles impactos acústicos asociados a efectos indirectos. Niveles de emisión previsible. Descripción de aislamientos acústicos y demás medidas correctoras a adoptar. Justificación de que, una vez puesta en marcha, la actividad no producirá unos niveles de inmisión que incumplan los niveles establecidos en el anexo I de este reglamento. En aquellos casos se de control de vibraciones, se actuará de forma análoga a la descrita anteriormente, definido con detalle las condiciones de operatividad del sistema de control. Para la implantación e medidas correctoras basada en silenciadores, rejillas acústicas, pantallas, barreras o encapsulamientos, se justificarán los valores de los aislamientos acústicos proyectados y los niveles de presión sonora resultante en los receptores afectados. Programación de las medidas que deberán ser realizadas "in situ" que permitan comprobar, una vez concluido el proyecto, que las medidas adoptadas han sido las correctas y no se superan los limite establecidos en esta normativa. La caracterización de los focos de contaminación acústica se realizará con indicación de los espectros de emisiones si fueren conocidos, bien en forma de niveles de potencia acústica o bien en niveles de presión acústica. Tratándose de pubs o bares con música y discotecas, se utilizarán los espectros básicos de emisión en dBA.
	36	<p>Estudios Acústicos de Actividades sujetas a Calificación Ambiental.</p> <ol style="list-style-type: none"> Para las actividades o proyectos sujetos a calificación ambiental, el estudio acústico comprenderá: <ul style="list-style-type: none"> Descripción del tipo de actividad, zona de ubicación y horario de apertura Descripción de los locales en que se va a desarrollar la actividad, así como, los usos adyacentes y su situación respecto a viviendas u otros usos sensibles. Características de los focos de contaminación acústica o vibratoria de la actividad, incluyendo los posibles impactos acústicos asociados a efectos indirectos. Niveles de emisión previsible. Descripción de aislamientos acústicos y demás medidas correctoras a adoptar. Justificación de que, una vez puesta en marcha, la actividad no producirá unos niveles de inmisión que incumplan los niveles establecidos en el anexo I de este reglamento. En aquellos casos se de control de vibraciones, se actuará de forma análoga a la descrita anteriormente, definido con detalle las condiciones de operatividad del sistema de control. Para la implantación e medidas correctoras basada en silenciadores, rejillas acústicas, pantallas, barreras o encapsulamientos, se justificarán los valores de los aislamientos acústicos proyectados y los niveles de presión sonora resultante en los receptores afectados. Programación de las medidas que deberán ser realizadas "in situ" que permitan comprobar, una vez concluido el proyecto, que las medidas adoptadas han sido las correctas y no se superan los limite establecidos en esta normativa. La caracterización de los focos de contaminación acústica se realizará con indicación de los espectros de emisiones si fueren conocidos, bien en forma de niveles de potencia acústica o bien en niveles de presión acústica. Tratándose de pubs o bares con música y discotecas, se utilizarán los espectros básicos de emisión en dBA.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA LEGISLACIÓN	ART.	REQUISITOS
Decreto 326/2003, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía	41	<p>Instalación de Equipos Limitadores-Controladores Acústicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En aquellos locales descritos en el artículo 29 de este reglamento, donde se disponga de equipo de reproducción musical o audiovisuales en los que los niveles de emisión sonora pudieran de alguna forma ser manipulados directa o indirectamente, se instalará un equipo limitador-controlador que permita asegurar, de forma permanente, que bajo ninguna circunstancia las emisiones del equipo musical superen los límites admisibles de nivel sonoro en el interior de las edificaciones adyacentes, así como que cumplen los niveles de emisión al exterior exigidos en este Reglamento. 2. Los limitadores-controladores deberán intervenir en la totalidad de la cadena de sonido, de forma espectral, al objeto de poder utilizar el máximo nivel sonoro emisor que el aislamiento acústico del local le permita. Ningún elemento con amplificación podrá estar fuera del control del limitador-controlador. 3. Los limitadores-controladores deben disponer de los dispositivos necesarios que les permita hacerlos operativos. 4. A fin de asegurar las condiciones anteriores, se deberá exigir al fabricante o importador de los aparatos, que los mismos hayan sido homologados respecto a la norma que le sea de aplicación, para lo cual deberán contar con el certificado correspondiente en donde se indique el tipo de producto, marca comercial, modelo, fabricante, peticionario, norma de referencia base para su homologación y resultado de la misma. Así mismo, deberá contar en la Comunidad Autónoma de Andalucía, con servicio técnico con capacidad de garantizar a los usuarios de estos equipos un permanente servicio de reparación o sustitución de éstos en caso de avería. 5. El titular de la actividad será el responsable del correcto funcionamiento del equipo limitador-controlador, para lo cual mantendrá un servicio de mantenimiento permanente que le permita en caso de avería de este equipo la reparación o sustitución en un plazo no superior a una semana desde la aparición de la avería. Así mismo, será responsable de tener un ejemplar de Libro de Incidencias del limitador que tenga establecido el Ayuntamiento respectivo, que estará a disposición de los técnicos municipales responsables que lo soliciten, en el cual deberá quedar claramente reflejada cualquier anomalía sufrida por el equipo, así como su reparación o sustitución por el servicio oficial de mantenimiento, con indicación de fecha y técnico responsable. 6. El ajuste del limitador-controlador acústico, establecerá el nivel máximo musical que puede admitirse en la actividad con el fin de no sobrepasar los valores límite máximos permitidos por este Reglamento, tanto para el NEE como para el NAE. 7. Previo al inicio de las actividades en las que sea obligatorio la instalación de un limitador-controlador, el titular de la actividad deberá presentar un informe, emitido por técnico competente, que contenga, al menos, la siguiente documentación: <ol style="list-style-type: none"> a) Plano de ubicación del micrófono registrador del limitador-controlador respecto a los altavoces instalados. b) Características técnicas, según fabricante, de todos los elementos que integran la cadena de sonido. c) Esquema unificar de conexión de todos los elementos de la cadena de sonido d) Parámetros de instalación del equipo limitador-controlador. 8. Cualquier cambio o modificación del sistema de reproducción llevará consigo la realización de un nuevo informe de instalación.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA		REQUISITOS
LEGISLACIÓN	ART.	
Decreto 326/2003, de 25 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía	45	<p>Actividades de carga y descarga:</p> <p>Se prohíben las actividades de carga y descarga de mercancías, manipulación de cajas, contenedores, materiales de construcción y objetos similares entre las 23 y las 7 horas, cuando estas operaciones superen los valores de inmisión establecidos en los artículos 22 y 23 de este reglamento y afecten a zonas de vivienda o residenciales.</p>
	47	<p>Certificaciones de cumplimiento de las normas de calidad y prevención acústica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El promotor o titular de actividades e instalaciones comprendidas dentro del ámbito de aplicación de este Reglamento, deberá presentar una certificación de cumplimiento de las normas de calidad y de prevención acústica, con anterioridad a la puesta en marcha o funcionamiento de aquéllas, que será entregada en la respectiva Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente. 2. En los demás casos, el cumplimiento de las normas de calidad y prevención acústica será objeto de certificación, cumpliendo con todos los requisitos a este respecto definidos en esta normativa, con anterioridad a la puesta en marcha o entrada en funcionamiento de la actividad o instalaciones, emitida por técnico competente. 3. En cualquier caso, las certificaciones de cumplimiento de las normas de calidad y protección acústica, serán a cargo del promotor o titular de la actividad o instalación. 4. Con el fin de asegurar el correcto y permanente funcionamiento de los equipos limitadores-controladores, el Ayuntamiento podrá exigir al titular de actividades en locales donde se hayan instalado dichos instrumentos, que presente un informe emitido por técnico competente, donde se recojan las incidencias habidas desde su instalación primitiva o desde el último informe periódico emitido al respecto. El informe que se emita comprobará la trazabilidad del equipo limitador-controlador con respecto a la última configuración, para lo cual deberá contemplar al menos los siguientes puntos: <ol style="list-style-type: none"> a) Vigencia del certificado del limitador-controlador. b) Comprobación física del conexionado eléctrico y de audio de los equipos, así como de los distintos elementos que componen la cadena de reproducción y de control. c) Análisis espectral en tercio de octava del espectro máximo de emisión sonora del sistema de reproducción. a) Comprobación desde el último informe de instalación, de la trazabilidad entre el informe de la instalación vigente y de los resultados obtenidos en la inspección, así como de los requisitos normativos. e) Incidencias habidas en su funcionamiento, con expresa información sobre períodos de inactividad, averías y demás causas que hayan impedido el correcto funcionamiento del mismo.
VERTIDOS		
TIPO DE VERTIDOS		
Vertidos a red de alcantarillado o colectores gestionados por administraciones locales	2. RDL 4/07 81 Ley 7/2007	<p>Los vertidos efectuados en cualquier punto de la red de alcantarillado o de colectores gestionados por las Administraciones autonómicas o locales o por entidades dependientes de las mismas, en los que la autorización corresponderá al órgano autonómico o local competente. Así como la elaboración de reglamentos u ordenanzas de vertido al alcantarillado.</p> <p>Las instalaciones deben cumplir con la Ordenanza Municipal de Vertido al Alcantarillado</p>
Vertidos al Dominio Público Hidráulico	100. RDL 1/01. 245 RD 849/86 85 Ley 7/07	<p>Autorizaciones de vertidos competencia de la Administración Hidráulica (Organismo de Cuenca en caso de vertido directo a cuenca intercomunitaria o Consejería de Medio Ambiente, en caso de vertido a cuenca intracomunitaria).</p> <p>Se presentará en los modelos oficiales aprobados en la Orden 1873/2004.</p>
Vertidos al Dominio Público Marítimo Terrestre	3.1 y 4 D.14/96	<p>Autorización de vertido competencia de la Consejería de Medio Ambiente.</p> <p>No se autorizarán vertidos que superen los límites establecidos en las tablas del Anexo I.</p>

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		REQUISITOS
LEGISLACIÓN	ART.	
Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimento	1	<p>Objeto de la norma:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas generales de higiene de los manipuladores de alimento, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas. 2. Obliga a los manipuladores de alimentos y a las empresas del sector alimentario en donde estos presten sus servicios y será de aplicación a los aspectos referidos a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.
	3	<p>Requisitos de los manipuladores de alimento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los manipuladores de alimentos deberán: recibir información en higiene alimentaria, cumplir las normas de higiene, conocer y cumplir las instrucciones del trabajo, mantener un grado elevado de aseo personal, cubrir los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados, lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado. 2. Los manipuladores no podrán: fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, llevar puesto efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos como anillos, pulseras, relojes u otros objetos. 3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, es necesario que se someta a estudio médico e incluso la exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
	7	<p>Acreditación de formación:</p> <p>El carné de manipulador será expedido por la autoridad competente o por la entidad autorizada y será válido en todo el territorio nacional. Llevará inscrito, como mínimo, el nombre y los apellidos del manipulador, su número de documento nacional de identidad y la actividad a la que se dedique</p>
Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas	1	<p>Ámbito de aplicación:</p> <p>Es aplicable a todas aquellas empresas de carácter público o privado, social o comercial, permanentes o temporales que lleven a cabo cualquiera de las siguientes actividades: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta -directa al consumidor, con o sin reparto a domicilio, en máquinas expendedoras o a terceros-, suministro, servicio e importación de comidas preparadas.</p>

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS LEGISLACIÓN	ART.	REQUISITOS
Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas	3	<p>Condiciones de establecimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven. 2. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. 3. Equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan. 4. Las zonas de elaboración, manipulación y envasado de comidas preparadas dispondrán, cuando sea necesario, de lavamanos de accionamiento no manual. 5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza. 6. Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
	7	<p>Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes: <ol style="list-style-type: none"> a) Comidas congeladas $\leq -18^{\circ}\text{C}$ b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas $\leq 8^{\circ}\text{C}$ c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas $\leq 4^{\circ}\text{C}$ d) Comidas calientes $\geq 65^{\circ}\text{C}$ 2. Se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente. 3. Los productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización o cualquier sustancia peligrosa, se almacenarán en lugar separado, donde no exista riesgo alguno de contaminación para los productos alimenticios y estarán debidamente identificados. 4. Los envases y recipientes utilizados para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación.
	8	<p>Envasado:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. 2. Cuando las comidas preparadas sean envasadas en presencia del consumidor, se tomarán las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de la contaminación. 3. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.

Además de la legislación indicada en este apartado, no se deben olvidar las correspondientes Ordenanzas Locales, las cuales serán de aplicación según establezca cada Comunidad Autónoma.

Una vez identificada la normativa que afecta a las instalaciones objeto de la presente guía y los impactos ambientales

que estas actividades pueden causar, se presenta en el **Anexo 1** una relación de las principales autorizaciones y concesiones ambientales, la documentación y datos necesarios para la obtención de dichas autorizaciones y el organismo competente que los regula.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN EN ESTUDIO

3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTUACIÓN EN ESTUDIO

3,1 EFECTOS AMBIENTALES PREVISIBLES

3.1.1 Preoperacional

GENERACIÓN DE RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN Y DEMOLICIÓN:

Se generan una serie de residuos de construcción y demolición (RCDs), producidos en su mayor parte de derribos de edificios y de los restos de los materiales de construcción de las obras de nueva planta y de pequeñas obras.

La mayor parte de los RCDs se pueden considerar inertes o asimilables a inertes, y por lo tanto su poder contaminante es relativamente bajo pero, por el contrario, su impacto visual es con frecuencia alto por el gran volumen que ocupan y por el escaso control ambiental ejercido sobre estos residuos y que en algunas ocasiones generan puntos de vertido incontrolado.

Se entiende por residuos inertes aquellos que no experimentan transformaciones físicas, químicas o biológicas, significativas. Estos no son solubles ni combustibles, no reaccionan físicamente ni químicamente y no son biodegradables ni afectan negativamente a otros materiales con los que tengan contacto, de manera que puedan contaminar al medio ambiente o perjudiquen a la salud humana.

Además, existe una pequeña proporción de peligrosos, por ejemplo, fibras minerales, impermeabilizantes, los disolventes y algunos aditivos del hormigón, ciertas pinturas, resinas y plásticos que se utilizan sobretodo en las fases de acabado de las obras. Y en los escombros de demolición pueden aparecer otros como el amianto, el fibrocemento, CFCs de los conductos de refrigeración de maquinarias antiguas de aire acondicionado, PCBs en aceites refrigerantes de transformadores, compuestos halogenados en sistemas de protección del fuego y luminarias de mercurio, sodio o níquel-cadmio.

Por otra parte, tenemos un grupo de residuos que no son peligrosos en sí mismos, pero que pueden sufrir reacciones en las que se produzcan sustancias tóxicas. Aquí se podrían incluir las maderas tratadas, que pueden desprender gases tóxicos al valorizarlas energéticamente, o algunos plásticos y aislantes no valorizables.

CONTAMINACIÓN DEL SUELO:

En las obras, la contaminación de suelos puede ser provocada por derrames de productos nocivos en el medio y de aceites o grasas de maquinaria, esto puede ser producido por malas condiciones en un almacén de residuos o falta de él.

Además la compactación del terreno y pérdida de la calidad es debido al paso de maquinaria pesada.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA:

Las emisiones a la atmósfera que se produce en una obra son por la liberación de polvo y pérdida de material. Además por las emisiones que emanan de los vehículos que se utilizan en el traslado de materiales en las obras.

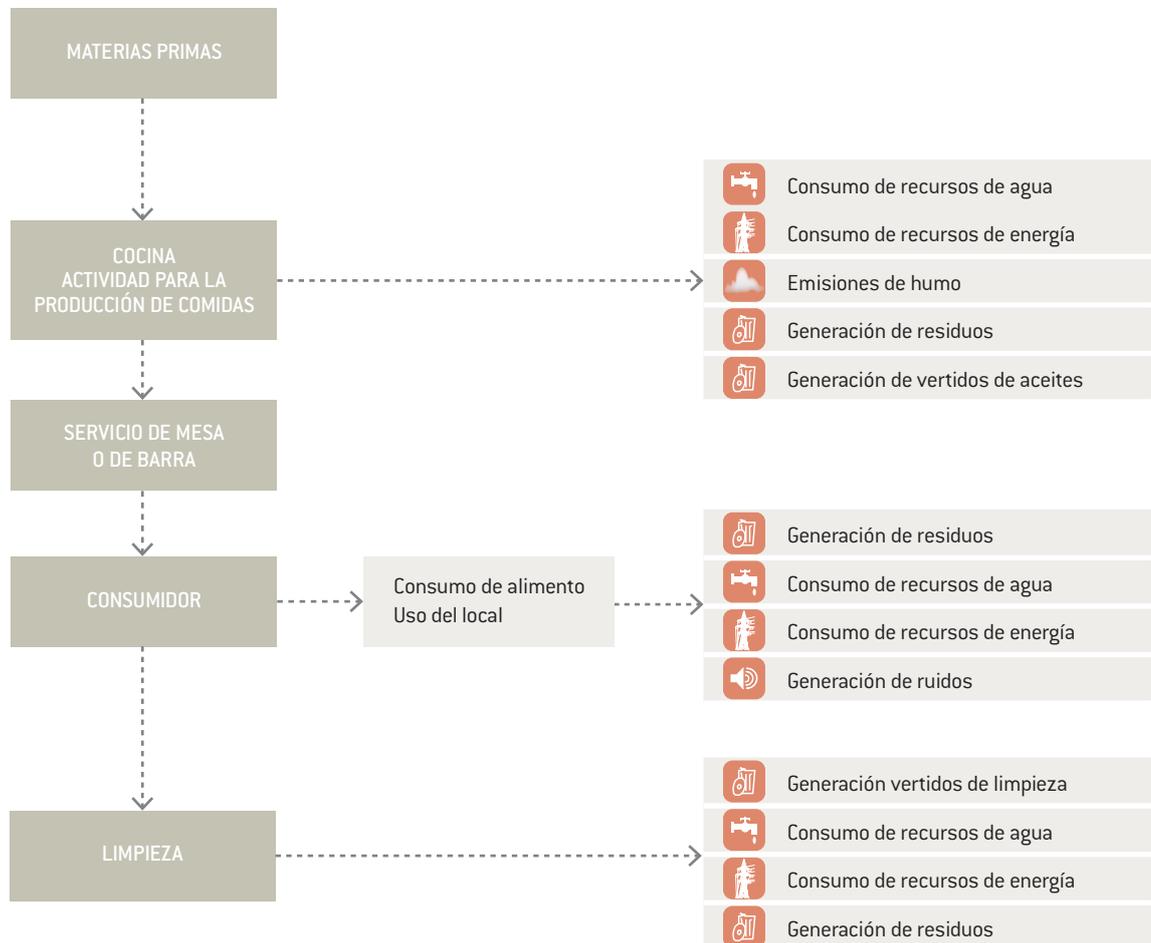
VERTIDOS:

En las obras se utilizan productos químicos, líquidos peligrosos, productos de limpieza y de automoción que deben tener una gestión adecuada para evitar la contaminación del medio.

3.1.2 Operacional

En las siguientes figuras se observa el proceso desde que llegan las materias primas a los restaurantes, bares, pubs, cafeterías hasta que se sirven a los consumidores y se limpia el local. A continuación se destacan las principales afecciones ambientales que se producen en cada fase del proceso.

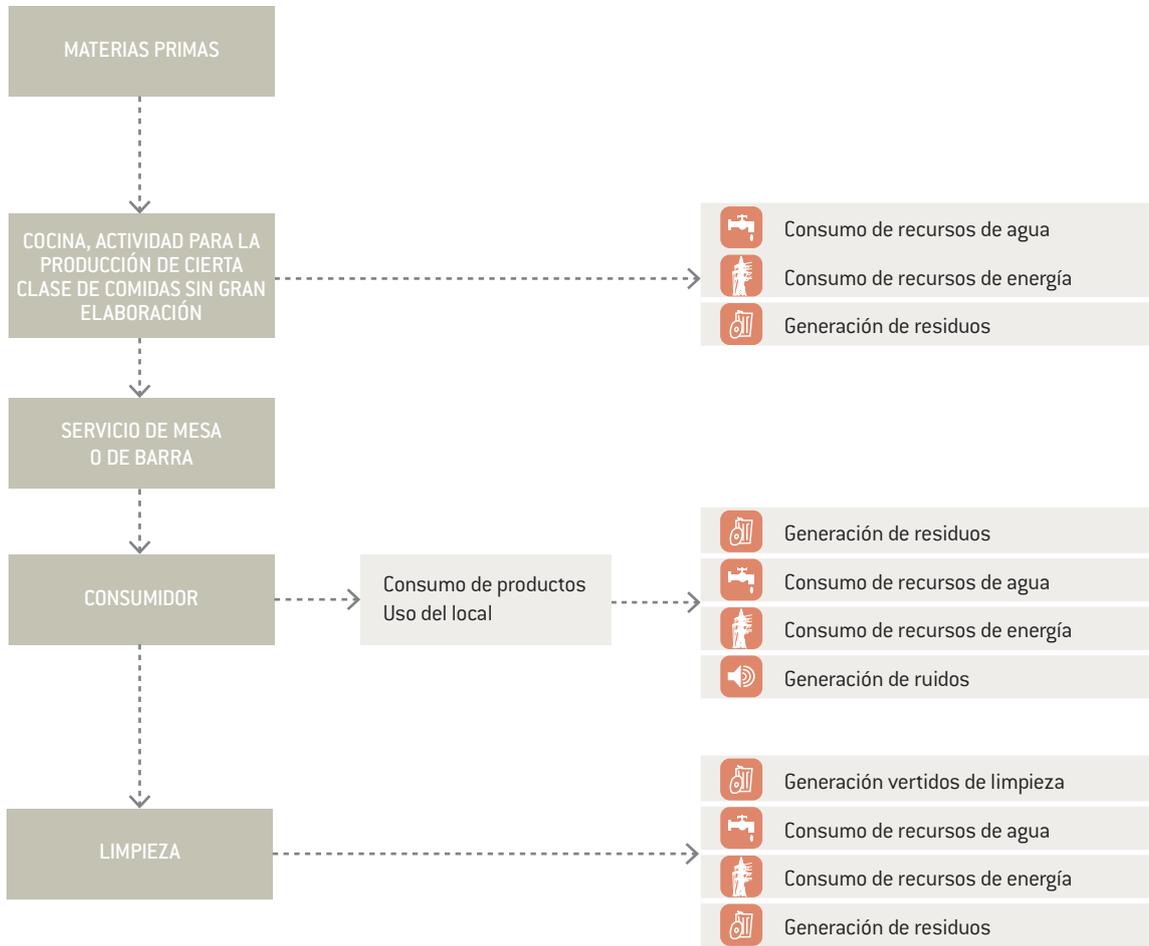
FIGURA 1. PROCESO EN RESTAURANTES Y BARES



- C. Atmosférica
- C. Residuos
- Agua
- Energía
- Ruido

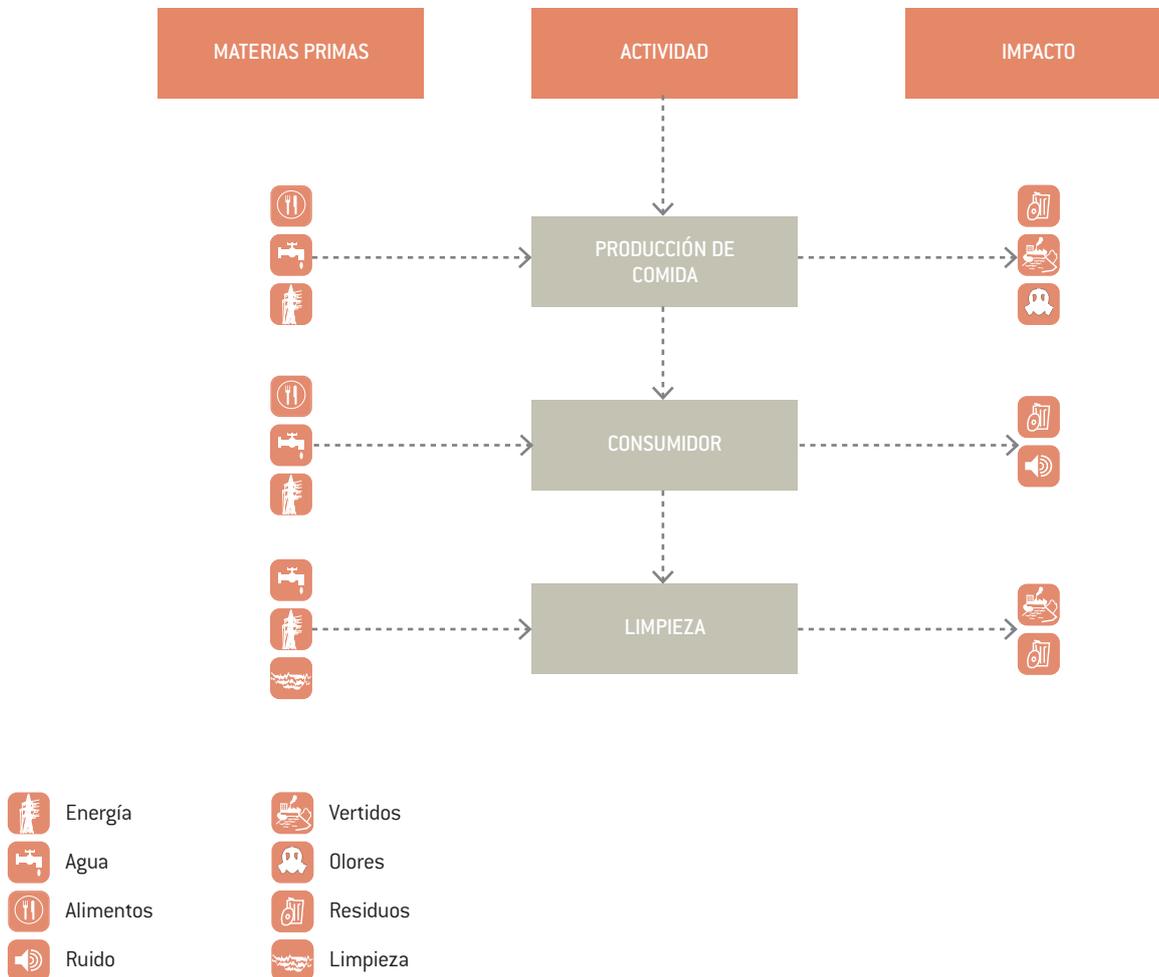
Los efectos ambientales derivados de los procesos implicados en los asadores de pollos, hamburgueserías y freidurías de patatas son similares a los de restaurantes y bares.

FIGURA 2. PROCESO EN CAFETERÍAS Y PUBS



-  C. Residuos
-  Agua
-  Energía
-  Ruido

FIGURA 3. AFECCIONES AMBIENTALES DE LAS ACTUACIONES DE RESTAURACIÓN



En el desarrollo operacional podemos destacar una serie de impactos sobre el medio provocados por la actividad que se lleva a cabo en la actuación de restauración.

GENERACIÓN DE RESIDUOS:

Los residuos urbanos son los producidos en las actividades de restauración que se tratan en esta guía y se pueden dividir en los siguientes:

- Residuos domiciliarios: materia orgánica, envases, papel y cartón, vidrio
- Residuos especiales: residuos de limpieza, voluminosos (enseres domésticos, muebles, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

Los residuos industriales que se clasifican en peligrosos y no peligrosos. Entre los residuos producidos se encuentran los aceites usados, considerado un residuo industrial no peligroso.

VERTIDOS:

Los vertidos que se producen en estas actividades de restauración son debidos fundamentalmente a las aguas residuales provocados en los sanitarios y limpieza de los locales.

CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA:

Según la ley 34/2007, contaminación atmosférica, es el "Fenómeno de acumulación o de concentración de contaminantes en el aire, los cuales pueden ser gases, vapores, humos

u olores, que solos o en combinación, o como productos de reacción, se emiten al aire como resultado de actividades humanas, de causas naturales, o de una combinación de estos, y que son causantes de efectos adversos en el medio ambiente, los recursos naturales renovables y la salud humana.

La generación de gases, humos, vapores, partículas u olores serán debidos a la actividad realizada en las cocinas, calefacción, producción de agua caliente centralizada.

CONTAMINACIÓN ACÚSTICA:

Según la ley 37/2003 del ruido, contaminación acústica, es la presencia en el ambiente exterior o interior de las edificaciones, de ruidos que impliquen daños, molestias o riesgos para la salud de las personas o el medio ambiente.

Los impactos acústicos son producidos, entre otros, por ruidos procedentes de las instalaciones de refrigeración, manipulación de alimentos y extracción de humos.

El efecto ambiental previsible es el aumento de los decibelios en un local debido a los equipos de música y a la actividad de los usuarios del local. Esta afección puede trasladarse a la calle o vecinos colindantes si el aislamiento acústico no es el adecuado.

CONSUMO DE RECURSOS:

Los recursos consumidos a destacar son energía y agua en la actividad de restauración. En el caso de la energía lo podemos dividir en:

- Consumo de energía eléctrica. Funcionamiento de electrodomésticos, iluminación del local, climatización del local.
- Consumo de gas natural/propano. Cocinas, agua caliente.
- Combustibles para automoción, consumo de combustibles en los procesos de reparto o distribución.

En el caso del agua los procesos que consumen este recurso son:

- Limpieza y mantenimiento del local.
- Funcionamiento de los electrodomésticos.
- Aseos, consumo de agua en cisternas y grifos.

3.2 CRITERIOS CLAVE PARA EVALUAR LA VIABILIDAD AMBIENTAL DE LA ACTUACIÓN

En este apartado se describen los aspectos ambientales claves que **como mínimo** deben ser descritos en el proyecto técnico. Dicha tabla está dirigida tanto a los titulares de las instalaciones como a los técnicos responsables de la tramitación de la calificación ambiental y puede emplearse a modo de lista de chequeo para comprobar que se incluyen los aspectos ambientales más relevantes de la actuación y la forma en que se han resuelto.

A continuación se citan las principales variables ambientales que se pueden comprobar en el proyecto técnico de la actuación.

GESTIÓN DE RESIDUOS:

- Residuos generados y códigos LER asociados (según la Orden MAM 304/2002).
- Proceso en que se generan.
- Cantidad anual estimada.
- Soluciones adecuadas respecto de la reutilización de residuos, especialmente papel, vidrios y plásticos.
- Soluciones adecuadas respecto a la separación en origen de los residuos. Adecuado almacenamiento temporal de los residuos clasificados.
- Soluciones respecto a los gestores autorizados de los distintos tipos de residuos.

CONSUMO DE AGUA:

- Procedencia del agua.
- Consumo medio estimado.
- Existencia e idoneidad de los dispositivos fijos de ahorro en griferías, duchas, etc.
- Empleo de agua no potable o reciclada en tareas de limpieza, baldeos, riegos.

VERTIDOS:

- Minimización en la producción y sistemas de reutilización.
- Puntos de vertido.
- Destino del vertido.

- Caudal y parámetros contaminantes
- Valores límite de emisión
- Sistema de depuración
- Sistemas propios de tratamiento en lugares sin red de alcantarillado

CONSUMO DE ENERGÍA:

- Idoneidad de los dispositivos de ahorro eléctrico: luminarias de bajo consumo, dispositivos de apagado/encendido automático
- Presencia de sistemas activos de ahorro energético: dispositivos termosolares, fotovoltaicos, eólicos
- Idoneidad de los sistemas de aislamiento térmico

RUIDOS:

- Idoneidad de los sistemas de aislamiento acústico. Amortiguación de vibraciones
- Empleo de dispositivos o maquinaria insonorizada
- Aportación de planimetría de planta con detalle de la sección de los tratamientos acústicos tanto de paredes como de suelos y techos y esquemas de detalle de los elementos antivibratorios a aplicar, indicando sus características y grado de eficacia.

OLORES:

- Presencia de filtros, sistemas de ventilación
- Adecuado dimensionamiento de los sistemas de evacuación de gases
- Dispositivos de evacuación de gases en lugares que minimicen la generación de olores
- Aportación de planimetría de cubiertas y de fachadas en los que se señalen las salidas previstas para la evacuación de humos, gases, aire acondicionado, etc.

OCUPACIÓN DE SUELO:

- Uso actual del suelo
- Superficie que ocupa la instalación
- Clasificación del suelo
- Compatibilidad urbanística

- Ocupación de suelo en zonas cuyo órgano competente no es el Ayuntamiento (zona portuaria, dominio público marítimo terrestre o zona de servidumbre, vía pecuaria, monte público o terreno forestal, espacio natural protegido). En el caso de actuaciones que puedan afectar directa o indirectamente a la Red Ecológica Natura 2000, cuando así lo decida la Consejería de Medio Ambiente, se encuentran sometidas a Autorización Ambiental Unificada.

AGLOMERACIÓN DE PERSONAS:

- Sistemas que minimicen la presencia de usuarios en lugares públicos aledaños a las instalaciones: dimensionado de la capacidad de la instalación.

CONGESTIÓN TRÁFICO. APARCAMIENTOS. CONEXIONES VIARIAS:

- Adecuadas conexiones con el viario de acceso que faciliten la entrada y salida de vehículos: evitación de retenciones de tráfico.
- Dimensionado de los aparcamientos o suficiencia de los aparcamientos públicos para los aforos previstos.
- Adecuada señalización de viarios interiores.
- Grado de facilitación del transporte público y los transportes de bajo impacto (peatonales, bicicletas).

INTEGRACIÓN CON LA CIUDAD CONSTRUIDA:

- Tipologías edificatorias, diseño exterior e integración de la fachada en la trama urbana preexistente.
- En cascos históricos: integración con las tipologías tradicionales.
- Interrelación con otras actividades. Adecuada compatibilidad con actividades colindantes.
- Aportación de planimetría de planta del local indicando la ubicación de las instalaciones y actividades colindantes.

VEGETACIÓN Y FAUNA EN ESPACIOS LIBRES O JARDINES:

- Empleo de xerojardinería: mínimos requerimientos de riego y tratamientos fitosanitarios.
- Aceras arboladas. Reducción al mínimo de las pavimentaciones.
- Implantación de especies autóctonas o no invasivas.
- Empleo de especies vegetales, dispositivos o sistemas que favorezcan la presencia/conservación de la fauna silvestre.

4. MEDIDAS CORRECTORAS Y BUENAS PRÁCTICAS

4. MEDIDAS CORRECTORAS Y BUENAS PRÁCTICAS

4.1 MEDIDAS CORRECTORAS

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 antigrasa 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 (arqueta 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.

4.2 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 estable-

cimiento como por los importantes ahorros y beneficios que se producen.

4.2.1 Preoperacional

Residuos de construcción y demolición (RCD's):

- Realizar campañas de formación e información entre los trabajadores para la correcta gestión de los residuos y la minimización de su producción.
- Para facilitar la segregación de residuos en origen, en caso de demoliciones, llevar a cabo el proceso de forma inversa al de construcción, evitando pérdidas de valor de ciertos materiales que pueden ser reutilizados o incluidos en bolsas de subproductos.
- No quemar ni enterrar los residuos generados en las obras.
- Reducir la cantidad y peligrosidad de los residuos.
- Acondicionar contenedores y/o recipientes para cada tipo de residuo según su naturaleza, etiquetándolos correctamente.
- Evitar derrames, vertidos y mezclas de residuos en las zonas de almacenamiento temporal.
- Reutilizar los envases y materiales en la medida de lo posible.
- Reducir al máximo el embalaje de los residuos a través de bolsas de subproductos.

Vertidos:

- Informar a los trabajadores de los riesgos de los productos químicos que emplean
- Instalar cubetas apropiadas para los recipientes que contengan líquidos peligrosos y mantenerlos en buen estado para evitar fugas o derrames
- Emplear la cantidad mínima recomendada para los productos de limpieza
- Evitar el derrame de productos de limpieza o líquidos de automoción
- Mantener la maquinaria en buen estado y realizar las reparaciones en los puntos adecuados
- En ningún caso realizar operaciones de limpieza de la maquinaria o equipos fuera de los puntos determinados para ese uso

Emisiones a la atmósfera:

- Estabilizar los accesos a las obras para evitar la emisión de polvo.
- Optimizar los desplazamientos, ajustar las cargas a la capacidad del vehículo y utilizar la ruta que permita una conducción más eficiente.
- Respetar los límites de velocidad tanto en las obras como en los desplazamientos.
- Cubrir los acopios de materiales y la carga de los vehículos, si es posible para evitar la generación de polvo y pérdidas de material.
- Pulverizar agua sobre el terreno especialmente en temporadas secas.
- Incluir medios y equipos para corregir y filtrar los olores.

Contaminación del suelo:

- Prevenir y evitar derrames de productos nocivos para el medio.
- Prevenir y evitar derrames de aceites y grasas de maquinaria.
- Planificar la ubicación de almacenes temporales de residuos para evitar derrames.
- Minimizar el paso de maquinaria por suelos destinados a zonas verdes, evitando su compactación y respetando su calidad.

4.2.2 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.

5. SEGUIMIENTO AMBIENTAL

5.1 PROGRAMA DE SEGUIMIENTO 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 de las actividades incluidas en la presente guía 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.

5.2 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.

6. MODELO DE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL

6. MODELO DE RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL

Se propone a continuación un modelo de resolución de Calificación Ambiental aplicable a las actuaciones descritas en la guía. Se trata de una propuesta de referencia, que

en cada caso concreto deberá ajustarse en función de los condicionados ambientales exigibles a la actuación objeto de estudio.

RESOLUCIÓN DE DE DE, DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE DE LA PROVINCIA DE, POR LA QUE SE EMITE LA RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN AMBIENTAL PARA LA EMPRESA, CON ACTIVIDAD, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE....., PROVINCIA DE..... (EXPEDIENTE.....).

Visto el Expediente iniciado a instancia de..... (nombre del promotor y domicilio a efectos de notificación) para la solicitud de Licencia Municipal (de apertura o la que corresponda) que se tramita para la (implantación/modificación/ampliación/traslado) de la actividad emplazada en (dirección de la actuación), instruido en el Excmo. Ayuntamiento de, resultan los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

PRIMERO: Con fecha de (día de mes y año) se presentó por (nombre del promotor) en este Ayuntamiento la solicitud de Licencia Municipal (tipo de licencia, para la implantación, modificación o traslado) de la actuación arriba indicada situada en (dirección de la actuación), para la tramitación de la Calificación Ambiental.

SEGUNDO: Comprobado que corresponde a este Ayuntamiento la tramitación y resolución de la Calificación Ambiental de la actuación, con fecha (día de mes y año) se dio apertura del expediente de calificación, comunicándose al titular. (En el caso de que no se admitiera a trámite la solicitud de Calificación Ambiental deberá motivarse expresamente dicha resolución).

TERCERO: A dicha solicitud se acompañó de la siguiente documentación: (proyecto técnico, otros documentos que sean requeridos).

CUARTO: Informe sobre la idoneidad urbanística de la actuación, en el que se indica si el uso propuesto resulta compatible con el régimen urbanístico del suelo.

QUINTO: El expediente fue sometido a información pública mediante publicación en el tablón de edictos de este Ayuntamiento por plazo de veinte días desde el día, y notificado personalmente a los vecinos colindantes del predio en el que se pretenda realizar. Durante dicho período se produjeron (número de alegaciones) alegaciones que se indican a continuación:

SEXTO: Otros hechos que puedan resultar de interés, como por ejemplo, la notificación a la Consejería de Medio Ambiente para las autorizaciones, pronunciamientos o trámites ambientales que quedan fuera del alcance de las competencias municipales, solicitud y entrega de documentación adicional, consultas, etc.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

PRIMERO: La actuación de referencia se encuadra dentro de la Categoría del Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, estando por tanto sometida a Calificación Ambiental según el Artículo 41 del citado texto normativo.

SEGUNDO: De conformidad con el artículo 43.1 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, corresponde a los Ayuntamientos la tramitación y resolución del procedimiento de Calificación Ambiental .

TERCERO: La tramitación del citado expediente se ha resuelto siguiendo el procedimiento establecido en la Ley 7/2007 y en el Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

Por lo que

SE RESUELVE

FAVORABLEMENTE sobre la Calificación Ambiental de la actividad de siempre y cuando la actividad proyectada se ajuste al emplazamiento propuesto, al proyecto objeto de calificación, a las medidas correctoras especificadas en dichos documentos y al cumplimiento de los requisitos y medidas correctoras incluidos en los anexos que conforman la presente resolución y que se relacionan a continuación:

- Anexo I – Descripción de la actuación
- Anexo II – Condicionado de requisitos y medidas correctoras
- Anexo III – Plan de Vigilancia y Control
- Anexo IV – Informes y notificaciones

La puesta en marcha de la actividad se realizará una vez que se traslade al Ayuntamiento la certificación acreditativa del técnico director de la actuación de que ésta se ha llevado a cabo conforme al proyecto presentado y al condicionado de la Calificación Ambiental, atendiendo a lo establecido en el artículo 45 de la Ley 7/2007, de 9 de julio.

El otorgamiento de esta resolución de Calificación Ambiental no exime al titular de la obligación de obtener las demás autorizaciones, concesiones, licencias o informes que sean exigibles de acuerdo con la legislación vigente aplicable para la ejecución de la actuación, según lo establecido en el artículo 17.1 de la Ley 7/2007. Por tanto, el titular aportará documentación suficiente que acredite que cuenta con las correspondientes autorizaciones, concesiones, etc. preceptivas que dependan de otras administraciones distintas de la municipal y que a modo de ejemplo, se relacionan algunas de las que podrían contemplarse:

- Autorización de emisiones a la atmósfera.
- Autorización de producción de residuos.
- Inscripción en Registro de pequeños productores de residuos peligrosos.
- Autorización de gestión de residuos.
- Autorización de vertido a Dominio Público Marítimo Terrestre (DPMT).
- Autorización de vertido a Dominio Público Hidráulico (DPH).
- Autorización de uso de DPH o zona de policía.
- Autorización de uso de DPMT.
- Concesión de ocupación de DPMT.
- Autorización de ocupación o aprovechamiento de vías pecuarias.
- Autorización ocupación o uso de monte público o terreno forestal.

Inscribir la resolución en el Registro Municipal de Calificación Ambiental previsto en el artículo 18 del Decreto 297/1995.

Trasladar a la Delegación Provincial de la Consejería de Medio Ambiente esta resolución en el plazo de diez días a partir de la fecha de resolución para su conocimiento y para que se proceda a inscribir en el Registro de Actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental previsto en el artículo 18 de la Ley 7/2007.

Integrar esta resolución en el expediente de otorgamiento de la licencia solicitada. (El acto de otorgamiento de la licencia incluirá las condiciones impuestas en la resolución de Calificación Ambiental). Notificar esta resolución al interesado.

Lo manda y firma el Sr. Alcalde, D., en, a de de

El Alcalde,

Fdo.:

En Municipio a día de mes de año

A continuación, se indican los condicionados ambientales específicos a considerar para las diferentes actividades tratadas en esta guía.

ASADORES DE POLLO, HAMBURGUESERÍA, FREIDURÍAS DE PATATAS

- Realizar una adecuada gestión de residuos urbanos, para ello se deben 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 antigrasa 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 personas (el número de personas dependerá de las dimensiones y características del local)-
- Deben tener las condiciones adecuadas de seguridad de protección de incendios.

BARES Y RESTAURANTES

- 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 antigrasa 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 ventila-

ción 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 personas (el número de personas dependerá de las dimensiones y características del local)
- Deben tener las condiciones adecuadas de seguridad de protección de incendios.

CAFETERÍAS

- Realizar una adecuada gestión de residuos urbanos, para ello se deben separar adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.
- Se prohíbe el vertido a la red de alcantarillado de todos aquellos productos que no tengan el carácter de aguas residuales urbanas.
- 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 personas (el número de personas dependerá de las dimensiones y características del local)
- Deben tener las condiciones adecuadas de seguridad de protección de incendios.

PUBS

- Realizar una adecuada gestión de residuos urbanos, para ello se deben separar adecuadamente para su posterior retirada por la empresa autorizada de gestionarlos.
- Se prohíbe el vertido a la red de alcantarillado de todos aquellos productos que no tengan el carácter de aguas residuales urbanas.

- Deben estar aislados con materiales elásticos las fuentes de ruido y de vibración.
- Instalación de doble puerta por disponer de equipos de música.
- Deben instalar limitador-controlador para garantizar que no supera los límites de los valores sonoros.
- El aforo máximo permitido será de personas (el número de personas dependerá de las dimensiones y características del local).
- Deben tener las condiciones adecuadas de seguridad de protección de incendios.

7. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFÍA:

AEMCA. Asociación de Empresas Medioambientales de la Provincia de Cádiz: *Guía de buenas prácticas ambientales contra el cambio climático en la pyme gaditana*.2008

Fundación Biodiversidad, Fundación Adecco, Unión Europea: *Manual práctico de gestión ambiental en oficinas y despachos*.2008

Sodeca: *Control y evacuación de humos*.2004

Soler & Palau: *Manual práctico de ventilación*

José M^a Arriaga Sanz: *Guía técnica de medidas correctoras para ruido, humos y olores, incendios y exposiciones*.1988

Junta de Andalucía: *Manual de buenas prácticas de residuos urbanos*.

Junta de Andalucía: *Manual de gestión de la contaminación acústica*.

Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental.

Montero Aramburu Abogados. Comentarios a la Ley 7/2007, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de Andalucía. Ed. Thomson-Aranzadi, 1^a Edición.

Decreto 297/1995, de 19 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Calificación Ambiental.

WEBGRAFÍA:

<http://www.factoremprende.com/>

ANEXO I. PRINCIPALES AUTORIZACIONES Y CONCESIONES AMBIENTALES¹:

OBLIGACIONES		DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR ANTE EL ORGANISMO COMPETENTE	ORGANISMO COMPETENTE
Compatibilidad Urbanística	El suelo donde se pretenda ubicar la actividad debe ser compatible con la Ordenación Urbanística del Municipio.	Informe de compatibilidad urbanística	Ayuntamiento
Zona portuaria	Si la instalación ocupa suelo de dominio público portuario, se necesita autorización de ocupación de Zona portuaria (Ley 27/92).	Autorización de ocupación de suelo o solicitud de la ocupación ante Autoridad Portuaria.	Autoridad Portuaria
Ruido Ambiental	Presentar estudio acústico preoperacional.	<p>Estudio acústico que deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zonificación acústica donde se ubica la actuación de acuerdo con el art. 70 de la Ley 7/2007. • Identificación de las fuentes de emisión de ruidos y vibraciones. • Descripción de las medidas correctoras previstas. • Previsiones de emisión acústica. 	Ayuntamiento
Autorización de uso en DPH o zona de policía	Si la actuación ocupa Dominio Público Hidráulico o zona de policía, 100 m medidos horizontalmente a partir del cauce, se necesita autorización de uso. (RD 849/86).	<p>Solicitud de Autorización de uso de DPH:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamento Jurídico del interés particular por la ocupación de un bien de dominio público. • Justificación de la necesidad de ocupación y plazo de duración de dicha ocupación. 	Consejería de Medio Ambiente
Autorización de uso de zona de servidumbre DPMT	<p>Si la actuación ocupa zona de servidumbre de protección del dominio público marítimo terrestre, 100 m desde el límite interior de la ribera del mar, se necesita autorización de uso otorgada por la Consejería Medio Ambiente (RD 1471/89), concretamente la Dirección General de Prevención y Calidad Ambiental.</p> <p>Nota: Esta zona de servidumbre se ve reducida a 20 m en los suelos que a la entrada en vigor de la Ley de Costas (29/07/88) estuvieran declarados urbanos o urbanizables. Asimismo esta zona de servidumbre podrá ser ampliada en 100 m más por acuerdo entre la Dirección General de Costas, la Consejería de Medio Ambiente y el Ayuntamiento.</p>	<p>Solicitud de Autorización de uso de DPMT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamento Jurídico del interés particular por la ocupación de un bien de dominio público. • Justificación de la necesidad de ocupación y plazo de duración de dicha ocupación. 	Consejería de Medio Ambiente
Concesión de Ocupación de DPMT	Si la actuación ocupa Dominio Público Marítimo Terrestre, se necesita la concesión de ocupación otorgada por la Dirección General de Costas del Ministerio de Medio Ambiente (RD 1471/89).	<p>Solicitud de concesión de ocupación de DPMT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamento Jurídico del interés particular por la ocupación de un bien de dominio público. • Justificación de la necesidad de ocupación y plazo de duración de dicha ocupación. 	Ministerio de Medio Ambiente

OCUPACIÓN DE SUELO

1. En los casos en los que aplique, el Ayuntamiento solicitará al menos el inicio de estos trámites en los organismos competentes correspondientes, quedando condicionada la obtención de la licencia de apertura a la presentación de la resolución final de dichos trámites.

OBLIGACIONES	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR ANTE EL ORGANISMO COMPETENTE	ORGANISMO COMPETENTE
<p>Concesión administrativa de captación de DPH</p> <p>Si la actuación necesita captar aguas superficiales o subterráneas de más de 7000 m³/año. (RD 849/86):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aguas superficiales o subterráneas para usos industriales. • Aguas superficiales o subterráneas para abastecimiento. • Aguas superficiales o subterráneas para riego. 	<p>Solicitud para la concesión administrativa de aprovechamiento de aguas superficiales o subterráneas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croquis detallado y acotado de las obras de toma y resto de las instalaciones. • Memoria explicativa del objeto a que hayan de ser dedicadas las aguas. • Hoja correspondiente al plano del Instituto Geográfico Nacional señalando el punto de toma. • Sistemas previstos de control de caudal solicitado. 	<p>Consejería de Medio Ambiente</p>
<p>Autorización de vertido a DPH</p> <p>Si la actuación vierte al Dominio Público Hidráulico se necesita autorización de vertido conforme al RD 849/86.</p>	<p>Solicitud de Autorizaciones de vertido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efluentes de las instalaciones: de proceso, sanitario, de refrigeración. Caudal, composición, procedencia y destino. • Declaración de que se separan las aguas de proceso de las sanitarias y de las pluviales o documentación técnica de que esto es inviable. • Descripción breve del proceso de tratamiento y sistema de evacuación o conducción de vertido y en su caso proyecto de conducciones de vertido de tierra a mar. Diagrama de flujo del mismo. • Proceso de depuración, fundamentos del método. Balance de materia. Rendimiento previsto. • Características del vertido final: caudal, composición, determinación de su toxicidad. • Sistemas de control (métodos analíticos, frecuencia de los análisis, etc.) y en su caso controles en continuo previstos. Adquisición y transmisión de datos. • Cálculo justificativo de la carga contaminante máxima, media diaria y mensual vertida por los distintos colectores. • Elementos de control del funcionamiento de las instalaciones de depuración. Sistemas de control del funcionamiento de las instalaciones de depuración. Sistemas de control de vertidos que pudieran producirse como consecuencia de fallos en las instalaciones de almacenamiento o depuración. • Fangos o lodos: cantidad producida, composición, caracterización con su código y destino de los mismos. • Sistemas de tratamiento diseñados en previsión de incidentes por grandes lluvias en los que puedan existir vertidos contaminantes por los colectores de pluviales. • Plan de prevención de vertidos accidentales y protocolo de actuación en el caso de que se produzcan. • Localización exacta, con coordenadas UTM, de los distintos puntos de vertido. • Situación ambiental actual con descripción del medio natural (terrestre, hídrico o marino, climatología, geomorfología, formaciones geomorfológicas de la costa, vegetación y fauna) y previsiones. • Estudio de la dispersión del vertido que incluirá la base del modelo de cálculo empleado y el procedimiento de cálculo. • Medidas para realizar el seguimiento de las emisiones. • Planos. • Proyecto de depuración de aguas residuales. • Plan de saneamiento y control de vertidos a la red de alcantarillado municipal. 	<p>Consejería de Medio Ambiente</p>
<p>Autorización de vertido a DPMT</p> <p>Si la actuación vierte al Dominio Público Marítimo Terrestre se necesita autorización de vertido conforme al RD 14/96.</p>	<p>Solicitud de Autorizaciones de vertido:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efluentes de las instalaciones: de proceso, sanitario, de refrigeración. Caudal, composición, procedencia y destino. • Declaración de que se separan las aguas de proceso de las sanitarias y de las pluviales o documentación técnica de que esto es inviable. • Descripción breve del proceso de tratamiento y sistema de evacuación o conducción de vertido y en su caso proyecto de conducciones de vertido de tierra a mar. Diagrama de flujo del mismo. • Proceso de depuración, fundamentos del método. Balance de materia. Rendimiento previsto. • Características del vertido final: caudal, composición, determinación de su toxicidad. • Sistemas de control (métodos analíticos, frecuencia de los análisis, etc.) y en su caso controles en continuo previstos. Adquisición y transmisión de datos. • Cálculo justificativo de la carga contaminante máxima, media diaria y mensual vertida por los distintos colectores. • Elementos de control del funcionamiento de las instalaciones de depuración. Sistemas de control del funcionamiento de las instalaciones de depuración. Sistemas de control de vertidos que pudieran producirse como consecuencia de fallos en las instalaciones de almacenamiento o depuración. • Fangos o lodos: cantidad producida, composición, caracterización con su código y destino de los mismos. • Sistemas de tratamiento diseñados en previsión de incidentes por grandes lluvias en los que puedan existir vertidos contaminantes por los colectores de pluviales. • Plan de prevención de vertidos accidentales y protocolo de actuación en el caso de que se produzcan. • Localización exacta, con coordenadas UTM, de los distintos puntos de vertido. • Situación ambiental actual con descripción del medio natural (terrestre, hídrico o marino, climatología, geomorfología, formaciones geomorfológicas de la costa, vegetación y fauna) y previsiones. • Estudio de la dispersión del vertido que incluirá la base del modelo de cálculo empleado y el procedimiento de cálculo. • Medidas para realizar el seguimiento de las emisiones. • Planos. • Proyecto de depuración de aguas residuales. • Plan de saneamiento y control de vertidos a la red de alcantarillado municipal. 	<p>Consejería de Medio Ambiente.</p>

OBLIGACIONES	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR ANTE EL ORGANISMO COMPETENTE	ORGANISMO COMPETENTE
<p>Aguas (Reutilización de Aguas Depuradas)</p> <p>Si la instalación reutiliza Aguas Depuradas.</p>	<p>Autorización de Reutilización</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proyecto de Reutilización. • Autocontrol analítico establecido. • Medidas de gestión del riesgo en caso de que la calidad del agua regenerada no sea conforme con los criterios establecidos. 	<p>Consejería de Medio Ambiente</p>
<p>Ocupación o Aprovechamiento de Vías pecuarias</p> <p>Si la instalación ocupa o aprovecha una vía pecuaria, se necesita una autorización de ocupación o aprovechamiento de vías pecuarias conforme al Decreto 155/1998.</p>	<p>Solicitud de autorización de ocupación o aprovechamiento de vías pecuarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Justificación del uso privativo que se pretende dar a los terrenos a ocupar en la vía pecuaria. En las ocupaciones de interés particular deberá acreditarse, además, la necesidad de realizar las mismas en dichos terrenos. • Planos de situación y detalle. • Memoria explicativa de las actividades y obras a realizar. • Pliegos de prescripciones técnicas y administrativas. 	<p>Consejería de Medio Ambiente.</p>
<p>Ocupación de Monte Público o Terreno Forestal</p> <p>Si la actuación ocupa monte público o terreno forestal, se necesita una autorización de usos y aprovechamientos de terrenos forestales conforme al Decreto 208/1997 y Ley 2/92.</p>	<p>Solicitud de ocupación de monte público o terreno forestal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Justificación de la necesidad de ocupación o servidumbre y de la localización y extensión de la misma. • Plazo de duración solicitado. • Informe del organismo o entidad que ejecute el proyecto de obra o servicio u otorgue la concesión que de lugar a la ocupación o servidumbre, en el que se haga constar el fundamento jurídico y el interés público de la misma. • En las ocupaciones de interés particular deberá acreditarse la necesidad de realizar la misma en el monte público (Art. 38 Ley 2/1992). 	<p>Consejería de Medio Ambiente</p>
<p>Ubicación dentro de un Espacio Natural Protegido de Andalucía</p> <p>Se cumplirá lo establecido en el Plan de Ordenación de Recursos Naturales (PORN) y Plan Rectores de Uso y Gestión (PRUG) de cada Parque Natural afectado por la actividad.</p> <p>El régimen de autorizaciones se regula a través de la Ley 2/89.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación del espacio protegido de que se trata. • Actividad para la que se solicita autorización. • Número de personas que participen en la actividad. 	<p>Consejería de Medio Ambiente</p>



Unión Europea

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



JUNTA DE ANDALUCÍA