

INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES

TITULAR: COMINPORT DISTRIBUCIÓN, S.L.

ACTIVIDAD: Comercio al por menor de productos alimentarios (pescado)

EMPLAZAMIENTO: Avenida Marconi, 1

Nº EXPEDIENTE: 500/2016/07729 – **16798**

Madrid, a 9 de junio de 2017

ANTECEDENTES

En fecha 14/03/2017 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Agencia de Actividades a los efectos previstos en la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid.

La actividad objeto de estudio debe someterse al procedimiento de Evaluación Ambiental de Actividades, al encontrarse incluida en el epígrafe 4 del anexo V de la Ley 2/2002 “Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado supuestos no incluidos en otros Anexos”.

Con fecha 21/03/2017 se requirió documentación complementaria al proyecto técnico, que fue aportada por el titular en fecha 03/05/2017.

La actividad se desarrollará en 3 naves industriales situadas en avenida Marconi, 1, disponiéndose antecedentes de las dos naves siguientes:

Nave local 10: licencia según número de expediente 112/2007/05087 concedida mediante decreto de 27/10/2008 para “comercio al por mayor y almacenaje de productos alimenticios, bebidas y tabacos”.

Nave local 150: licencia número 112/96/04838 para “comercio al por mayor de aparatos

eléctricos y electrónicos con almacén y oficinas”.

El proyecto ha sido sometido al trámite de información pública y no se han presentado alegaciones.

Una vez examinada la documentación técnica contenida en el expediente y teniendo en cuenta el informe emitido por los Servicios Técnicos de la Agencia de Actividades, se informa:

1. Descripción del proyecto

Se proyecta la implantación de un “almacén con venta al por mayor de productos alimentarios y obrador de pescadería”, en el distrito de Villaverde, Norma Zonal 9.5, cuyo uso característico es Industrial.

La actividad se desarrollará en tres naves industriales censadas con la siguiente denominación L10, L20 y L150, comunica entre sí por puertas correderas resistentes al fuego. La actividad consistirá en almacenaje y distribución de productos de alimentación envasados, con oficina y obrador de pescadería con proceso de desescamado y eliminación de cabezas del pescado. Tiene acceso principal por la avenida de Marconi número 1 y conforma una superficie útil total aproximada de 3.308,2 m².

La distribución del establecimiento queda de la siguiente manera:

- **L10:** 1.217 m². Almacén y uso administrativo.
 - Planta baja: 957,45 m² (2 almacenes, comedor, cocina, vestuarios y aseos),
 - Entreplanta 1: 57,14 m² (sin uso),
 - Entreplanta 2: 202,42 m² (4 oficinas y aseos).
- **L20:** 1.026,39 m². Almacén y uso administrativo.
 - Planta baja: 966,40 m² (almacén y oficina),
 - Entreplanta: 59,99 m² (sala de juntas, oficina y aseos).

- **L150:** 1.065 m². Almacén y obrador de pescadería con uso administrativo.
 - Planta baja: 659,54 m². (3 almacenes, 3 muelles de carga, 2 cámaras de congelación, 2 distribuidores, 1 sala de preparación, 1 cuarto de electricidad, aseos, 1 cuarto de basuras, 1 almacén, 2 vestíbulos y 1 vinoteca refrigerada),
 - Entreplanta: 406,25 (3 almacenes, 1 distribuidor, 1 cuarto limpieza, 1 oficina, 1 montacargas, 1 cuarto de máquinas y aseos).
- Relación de maquinaria:
 - 9 aireadores en cubierta,
 - 1 expendedor de bebidas
 - 8 termos eléctricos,
 - 1 carretilla elevadora eléctrica,
 - 3 cámaras de congelación,
 - 1 cámara frigorífica,
 - 5 arcones congelador,
 - 2 neveras domésticas,
 - 1 montacargas
 - 15 sistemas informáticos,
 - 1 termo-ventilador,
 - 9 equipos de aire acondicionado cuyas unidades condensadora ubicadas de la siguiente forma: - (Q= 1 x 2.700 + 1 x 2.160 m³/h) que evacuan al exterior en la fachada de la vía de servicio de las naves L10 y L150, - (Q= 4 x 2.500 m³/h) las unidades condensadoras ubicadas en el forjado interior de la entreplanta de la nave L20, que evacuan en el interior de la nave y -

($Q = 2 \times 665 + 1 \times 1.890 \text{ m}^3/\text{h}$) las unidades condensadoras ubicadas en el forjado interior de la entreplanta de la nave L10, que evacuan en el interior de la nave,

- 12 extractores para los aseos ($Q = 95 \text{ m}^3/\text{h}$) que evacuan por 4 chimeneas a cubierta,
- 4 unidad exterior de la cámara frigorífica ($Q = 4 \times 18.929,5 \text{ m}^3/\text{h}$), que evacuan a cubierta.

2. Aspectos ambientales

2.1 Repercusiones ambientales

Del análisis de la documentación se deduce que las posibles repercusiones ambientales derivadas de la actividad pretendida, son las relativas a:

- Emisiones gaseosas procedentes del equipo de aire acondicionado y de los equipos de refrigeración de las cámaras frigoríficas del local.
- Posible emisión de olores molestos por el desarrollo de la actividad.
- Ruidos y vibraciones producidos por la maquinaria instalada y el desarrollo de la actividad.
- Generación de residuos peligrosos (fluidos y lubricantes de los sistemas de refrigeración, filtros, etc.) y no peligrosos (papel, cartón, envases, palés, etc).
- Generación de residuos de construcción y demolición durante la fase de acondicionamiento de las instalaciones.
- Posibles vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.

2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

Con el fin de minimizar las repercusiones ambientales producidas, el proyecto recoge las siguientes medidas correctoras:

- El aislamiento acústico proyectado para todos los paramentos del local, garantiza unos niveles de transmisión sonora al exterior inferiores a los establecidos en el artículo 15 para un Área Acústica Tipo V y a los colindantes unos niveles inferiores a los permitidos en el artículo 16.1 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica (OPCAT) en función del uso al que se destinan.
- Los elementos de trabajo susceptibles de producir vibraciones, dispondrán de bancadas o apoyos elásticos antivibratorios que las absorban.
- Evacuación del aire caliente procedente de los sistemas de climatización instalados cumpliendo con lo establecido en el artículo 32 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU).
- Evacuación de aire enrarecido procedente de los equipos de ventilación forzada de los aseos mediante chimeneas a cubierta, cumpliendo con lo establecido en el artículo 32 de la OGPMAU.
- Se aporta copia de recogida de residuos Sandach de categoría 3. f) (código LER 0202 “Residuos de la preparación y elaboración de carne, pescado y otros alimentos de origen animal”) por gestor autorizado de residuos, con fecha de aceptación 10/10/2.016.
- Con fecha 26/03/2013 el titular queda inscrito en la Dirección General de Inspección y Orientación de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid que figura como Autorización condicionada para la fabricación y/o elaboración y/o transformación productos de la pesca frescos.

- Se aporta Estudio de Gestión de Residuos de Construcción y Demolición.
- Reserva de zona para carga y descarga de mercancías.

CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta lo anterior, **a los solos efectos ambientales** y con independencia del cumplimiento de otras normativas que le fueran de aplicación, se informa FAVORABLEMENTE la Evaluación Ambiental de la actividad de referencia, en los términos y con las medidas correctoras contempladas en el proyecto y con el cumplimiento de las siguientes **PRESCRIPCIONES ADICIONALES:**

1. Se deberán cumplir todas las **medidas correctoras** propuestas por el titular, así como las indicadas en el presente informe de evaluación ambiental.
2. Si durante el desarrollo de la actividad no se garantizasen los niveles de transmisión sonora establecidos en los artículos 15 y 16 de la Ordenanza de Protección Contra la Contaminación Acústica y Térmica, en función de las áreas receptoras y usos colindantes, **deberán mantenerse cerradas las puertas y ventanas.**
3. Todas aquellas **obras** que se realicen para el acondicionamiento de locales deberán respetar lo recogido en el artículo 42 de la OPCAT, para evitar la contaminación acústica producida, entre otros factores, por la maquinaria, equipos y vehículos de trabajo.
4. **Las instalaciones frigoríficas** deberán cumplir los requisitos establecidos en el R.D. 138/2011, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias, el Reglamento (CE) 517/2014 relativo a los gases fluorados de efecto invernadero, el Reglamento (CE) 1005/2009 sobre sustancias que agotan la capa de ozono y normativa de desarrollo

(R.D.795/2010).

Además los recintos en los que se ubiquen **cámaras frigoríficas** deberán poseer el aislamiento térmico necesario que garantice que los cerramientos de los locales colindantes no sufran un incremento de temperatura superior a 3°C sobre la existente con el generador parado adaptándose a lo estipulado en el artículo 31.1 de la OPCAT.

5. En el caso de que se **originen olores** no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera. La extracción del aire del local deberá realizarse mediante los dispositivos necesarios que eviten la transmisión al exterior de dichos olores.
6. Los **residuos generales** deberán separarse en las fracciones establecidas en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos – OLEPGR - (envases ligeros, papel-cartón, vidrio y resto de residuos) o aquellas que establezca en cada momento la legislación vigente.

Como actividad productora de residuos peligrosos, según el artículo 29 de la Ley 22/2011, de 28 julio, de residuos y suelos contaminados, el titular deberá realizar una **comunicación previa** al inicio de sus actividades (instalación, ampliación, modificación sustancial o traslado de industrias) ante el órgano ambiental competente de la Comunidad de Madrid (Área de Planificación y Gestión de Residuos).

Los productores de residuos peligrosos deberán aplicar las **normas de seguridad** en el manejo de dichos residuos y cumplir las obligaciones definidas en la legislación vigente.

Los residuos de los **aparatos eléctricos y electrónicos** se gestionarán de acuerdo con lo establecido en el R.D. 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los residuos peligrosos deberán almacenarse de forma segregada, entregándose a **gestores autorizados** por la comunidad de Madrid y cumplir las obligaciones

definidas en la legislación vigente.

7. Los **efluentes líquidos** generados deberán adaptarse a lo establecido en la Ley 10/1993, de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al Sistema Integral de Saneamiento. Los contaminantes contenidos en dichos efluentes quedarán prohibidos o limitados en sus concentraciones y valores máximos instantáneos a los señalados respectivamente en los Anexos 1 y 2 del Decreto 57/2005, de 30 de junio por el que se revisan los Anexos de la Ley 10/1993.

El titular de la actividad deberá cumplimentar en el Ayuntamiento de Madrid (Área de Medio Ambiente y Movilidad de la Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes) el Impreso de **Identificación Industrial** cuyo modelo de documento se incluye en el Anexo III de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid.

Dado el alto contenido de materia orgánica en los vertidos líquidos generados en la actividad, la red de saneamiento interno de la nave deberá disponer de **unidades de pretratamiento y/o retención de grasas y sólidos** procediendo a su vaciado y limpieza de forma periódica.

Sería recomendable la instalación de **una rejilla de retención**, tupida de perforaciones de 1 cm de diámetro en el sumidero ubicado en la zona de trabajo que permita evitar la llegada de los productos vertidos no autorizados a la red integral de saneamiento.

Si durante el funcionamiento de la instalación se produjera un **vertido accidental** que provocara una cantidad de vertido no autorizada, la empresa tomará las medidas adecuadas para minimizar el daño, dará comunicación inmediata del suceso al órgano ambiental municipal competente, así como a la Comunidad de Madrid, y se ajustará a lo recogido en el artículo 63 de la Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid.

*Todos los permisos y autorizaciones exigibles deberán **aportarse previamente** a la concesión de la licencia de funcionamiento.*