

## **INFORME DE EVALUACIÓN AMBIENTAL DE ACTIVIDADES**

**TITULAR:** SERPESKA, S.A.

**ACTIVIDAD:** Industria de tratamiento, manipulación y envasado de pescados frescos y congelados, cocción de mariscos y elaboración de platos preparados.

**EMPLAZAMIENTO:** Calle Uno de Mercamadrid, 2

**Nº EXPEDIENTE:** 711/2017/18473 – **17163**

Madrid, a 19 de abril de 2018

### **ANTECEDENTES**

En fecha 01/02/2018 se recibió en el Servicio de Evaluación Ambiental el expediente de solicitud de licencia para la actividad de referencia, remitido por la Unidad Técnica de Licencias 4 de la Dirección General de Control de la Edificación del área de Desarrollo Urbano Sostenible, 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 “Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescado, supuestos no incluidos en otros Anexos” del Anexo V de la citada Ley 2/2002.

Se aporta proyecto de parcelación dando lugar como resultado de segregación a tres nuevas parcelas (A-1.2.1, A-1.2.2 y A-1.2.3). La parcela dentro de la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, Plataforma Bajo, donde se implanta la actividad es A-1.2.2 de superficie 5.000,39 m<sup>2</sup>.

Entre los antecedentes consta, que basándose en el Plan Especial para la modificación del Área de Planeamiento Diferenciado APD 13.16, es permisible el uso dotacional Servicio Público Singular de categoría de abastecimiento alimentario, del API 18.04 “Mercamadrid”.

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 Dirección General de Control de la Edificación, se informa:

## 1. Descripción del proyecto

Se proyecta la construcción de un edificio industrial para implantar una “industria de tratamiento, manipulación y envasado de pescados frescos y congelados, cocción de mariscos y elaboración de platos preparados”, en una parcela ubicada en el distrito de Villa de Vallecas. El uso del edificio es, dotacional Servicio Público Singular de categoría de abastecimiento alimentario.

Se trata de un edificio de nueva construcción con cinco líneas de elaboración y producción (suministro diario del pescado fresco preparado requerido por los clientes, preparación del pescado congelado para su posterior venta despiezado, crianza en vivero de mariscos, elaboración de platos precocinados y cocción de marisco).

- Superficie Total de la parcela: 5.000,39 m<sup>2</sup>. Se construye un edificio exclusivo con una superficie útil de 6.145,41 m<sup>2</sup>, divididos en:
  - **Casetón:** 14,82 m<sup>2</sup> (2 condensadoras, 5 extractores, 5 recuperadores de calor y 2 ventiladores de sobrepresión).
  - **Planta Primera:** 808,96 m<sup>2</sup> (compras, ventas, mercamadrid, 6 despachos, sala recursos humanos, 2 salas de reuniones, sala de juntas, visitas, I+D, comedor, aseos, vestuarios, almacén, almacén informática, archivo y cuarto de limpieza).
  - **Planta Baja:** 3.240,17 m<sup>2</sup> (muelle, acceso aparcamiento, cocedero, elaboración de congelación, sala fresco, elaboración de platos preparados, vivero, cuarto lavado envases, laboratorio, taller mantenimiento, cuarto eléctrico, cuarto técnico, instalaciones de frío, contadores, tienda, oficina

atención al cliente, oficina jefe de planta, visitas, vestíbulos, aseos masculino y femenino, aseo adaptado, cámara cocedero, cámara congelación, túnel congelación, cámara salida, cámara entrada, cámara platos, cámara entrada material, almacén materia prima, silo congelación, cuarto limpieza, cuarto basura y almacén).

- **Planta Sótano:** 2.082,46 m<sup>2</sup> (48 plazas de aparcamiento y dos plazas de aparcamiento accesible).

El edificio consta de dos accesos peatonales al exterior en la planta baja y un acceso para vehículos en planta baja.

Relación de maquinaria:

- EDIFICIO: 10 muelles elevadores, 10 puertas seccionales, 10 puertas rápidas, 2 ascensores y 4 cargadores de baterías,
- INSTALACIÓN FRÍO: 4 compresores NH<sub>3</sub>, 1 compresor CO<sub>2</sub>, 6 bombas, 2 condensadoras ubicadas en la cubierta del casetón, 23 evaporadores, 7 resistencias puertas frigoríficas congelación y 1 deshumidificador aire cámara silo congelación,
- ESTANTERÍAS: 9 motores estanterías móviles,
- INSTALACIÓN SANEAMIENTO: 3 bombas aguas grises,
- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS: 1 bombas y un depósito de PCI,
- INSTALACIÓN FONTANERÍA: 2 bombas,
- COCEDERO: 2 bombas,
- EQUIPOS DE ELABORACIÓN: 1 túnel de lavado de cajas, 1 arcón frigorífico, 1 cinta alimentación, 1 máquina envasadora al vacío, 2 rebozadoras, 2 máquina afilar, 1 envolvedora, 1 túnel de retracción 2 fabricantes de hielo, 1 termoselladora, 1 prensa de balas, 1 sierra de cinta, 1 máquina de cortar laser, 1 máquina descamadora de salmón, 1 máquina

- descamadora de lubinas y doradas, 1 máquina fileteadora del salmón, 1 máquina precintadora de cajas, 1 máquina separadora de espinas, 20 pantallas mata insectos y 9 muelles elevadores,
- I+D+i: 1 horno eléctrico, 1 freidora eléctrica, 1 marmita eléctrica, 1 armario enfriador, 1 lavavajillas y 1 extractor campana,
  - CLIMATIZACIÓN:
  - 5 Ventiladores impulsores: túnel sobrepresión ( $Q= 2 \times 6.400 \text{ m}^3/\text{h}$ ), rampa garaje ( $Q= 10.800 \text{ m}^3/\text{h}$ ), almacén, frío y taller ( $Q= 11.500 \text{ m}^3/\text{h}$ ) e impulsión del garaje ( $Q= 21.000 \text{ m}^3/\text{h}$ ),
  - 5 Recuperadores de calor: ( $Q= 2.240 \text{ m}^3/\text{h} + 675 \text{ m}^3/\text{h} + 2.450 \text{ m}^3/\text{h} + 2.115 \text{ m}^3/\text{h}$ , ubicados en cubierta de 1ª planta) + ( $Q= 1.300 \text{ m}^3/\text{h}$  ubicado en cubierta del casetón),
  - 16 extractores: aseos ( $Q= 1.800 \text{ m}^3/\text{h} + 700 \text{ m}^3/\text{h} + 1.200 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacuan en cubierta de 1ª planta por conductos independiente y exclusivos) + túnel acceso ( $Q= 12.100 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua en cubierta de 1ª planta) + frío ( $Q= 4.920 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua a fachada del casetón) + cuarto técnico ( $Q= 1.850 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua a fachada del casetón) I+D ( $Q= 4.000 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua en cubierta de la 1ª planta) + CGBT ( $Q= 700 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua a fachada del casetón) y centro transformación ( $Q= 3.600 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacuan a patio en planta baja) + almacén y taller ( $Q= 5.280 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua en cubierta de 1ª planta) + cocedero ( $Q= 2.000 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua en cubierta de 1ª planta) + garaje ( $Q= 4 \times 10.500 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacuan en cubierta del casetón a través de conducto exclusivo) y lavado ( $Q= 800 \text{ m}^3/\text{h}$ , que evacua en cubierta de planta baja),
  - 1 caldera de 67 kW, que evacua mediante chimenea a cubierta de 1ª planta.
  - Carretillas eléctricas y traspaletas,
  - 1 tanque de gasoil enterrado (consumo 15.000 l/año).
  - 2 transformadores de 630 KVA,

Consumo de agua potable estimado es de 5.782 m<sup>3</sup>/año.

## 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:

*Durante la fase de obra:*

- Emisión de partículas y polvo asociados al movimiento de tierras y transporte de materiales.
- Emisiones acústicas y vibraciones procedentes de la maquinaria de la obra.
- Generación de residuos de construcción y demolición en la fase de acondicionamiento de la nave.

*Durante la fase de explotación:*

- Emisiones gaseosas procedentes de la ventilación forzada 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 refrigerantes procedentes de la sustitución y recarga durante el mantenimiento de las cámaras, lubricantes de los sistemas frigoríficos, envases y botellas con restos de fluidos refrigerantes, filtros, etc), no peligroso (papel, cartón, envases, palés, residuos procedentes del despiece del pescado, restos de comidas, menaje desechable procedentes del comedor).
- Posibles vertidos líquidos a la red integral de saneamiento.
- Posible contaminación del suelo por el almacén de gasoil en depósito.

## 2.2 Medidas correctoras recogidas en el proyecto.

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

*Durante la fase de obra:*

- El titular aporta plan de gestión de residuos de construcción y demolición y Estudio Geotécnico, el cual contempla la ejecución:
  - 5 sondeos mecánicos de 25 m profundidad.
  - 5 sondeos penetración dinámica de 2 – 5 m de profundidad.
  - 2 calicatas o muestras a 2 m de profundidad y no se detecta la presencia de agua.

*Durante la fase de explotación:*

- 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 16 para un Área Acústica Tipo V 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 de aire caliente procedente de las unidades condensadoras, de la instalación frigorífica, ubicadas en cubierta, cumpliendo lo establecido en el artículo 32.6 de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano, Libro I modificado (OGPMAU). Además la evacuación del aire enrarecido de los extractores, se realiza mediante conductos a cubierta en cumplimiento del artículo 32 de la citada Ordenanza.

- El aparcamiento dispone de instalación de ventilación forzada con evacuación mediante chimenea a cubierta, según lo establecido en el artículo 51 de la OGPMU
- Se ha proyectado un sistema de detección de monóxido de carbono (9 detectores) para la zona de aparcamiento en planta sótano.
- Se prevé la instalación de una arqueta separadora de grasas y una arqueta de muestras y control de efluentes, encontrándose ambas en el exterior del edificio pero dentro de la parcela.
- Para evitar los posibles malos olores que se pudieran generar, se tomarán las siguientes medidas: limpieza diaria de la nave con agua caliente a presión y su desinfección con los productos químicos adecuados, se emplean sumideros sifónicos para evitar la propagación de malos olores, residuos y desperdicios sólidos derivados de la actividad colocados en carros con tapas herméticas para su posterior traslado por los servicios municipales, limpieza de las zonas húmedas empleando botas de goma, guantes, así como faldones de goma y los contenedores de residuos y desperdicios sólidos se ubicarán en una cámara frigorífica hasta su recogida.
- Se han previsto 4 redes de evacuación, de los siguientes tipos de aguas, en el edificio:
  - Pluviales de cubierta y urbanización, conectada al pozo de resalto previo a la red de saneamiento del polígono.
  - Fecales, conectada al pozo de mezclas.
  - Industriales (aguas procedentes del desarrollo de la actividad industrial), conducidas a un equipo de decantación previo al pozo de mezclas.
  - Aguas contaminadas por hidrocarburos de la zona de aparcamiento, conducidas a una separadora de hidrocarburos previa al pozo de mezclas.

Las aguas fecales se unen en el pozo de mezcla con las industriales y contaminadas ya tratadas, pasando sucesivamente por la arqueta de control de vertidos y por el pozo de resalto antes de la conexión con la red integral de saneamiento.

Asimismo se indica que la actividad dispone de una red interior para las aguas grises (aguas residuales domésticas procedentes de lavados, bañeras, duchas lavadoras, lavaplatos, fregaderos e inodoros), que son conducidas a una planta de tratamiento situada en planta sótano para su posterior utilización.

- Se reserva una zona para carga y descarga de mercancías en la zona delantera del edificio
- La actividad dispone de 48 plazas de aparcamiento para uso exclusivo de la actividad, reservando dos plazas de aparcamiento accesible.
- Cuenta con dos puntos de recarga de vehículos eléctricos en la zona del aparcamiento.
- Se instalará en sótano del edificio que se accede directamente desde la calle a un centro de transformación con una potencia de 2 x 630 KVA.
- Se instala un depósito de gasoil enterrado en la zona no construida de la parcela para prever un consumo anual de 15.000 l.

## 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. El establecimiento deberá adoptar las medidas necesarias para no transmitir al medio ambiente exterior niveles de ruido superiores a los establecidos como valores límite en el artículo 15 de la OPCAT, para un Área Acústica Tipo IV.
3. La evacuación de los **equipos de ventilación forzada** de la zona de oficinas situada en planta primera necesarios para garantiza el cumplimiento del artículo 11 del R.D. 1027/2007, de 20 de julio, Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios, deberán cumplir las determinaciones que establece el Título III de la OGPMAU, Libro I modificado,
4. Las instalaciones de **ventilación forzada** de la zona de aparcamiento, deberán garantizar un mínimo de 7 renovaciones hora de la atmósfera y estarán directamente conectadas con un sistema de detección de monóxido de carbono que cumpla las condiciones recogidas en el artículo 50 de la OGPMAU.
5. Durante la fase de **obras** se deberá respetar lo recogido en el artículo 42 de la OPCAT en lo que respecta a horarios de trabajo, medidas para reducir los niveles sonoros y cumplimiento del R.D. 212/2002, de 22 de febrero, por el que se regulan las emisiones sonoras en el entorno debido a determinadas máquinas de uso al aire libre, modificado por el R.D. 524/2006, de 28 de abril.
6. **Para actividades de manipulación de alimentos en las que se puedan originar olores** no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera.
7. El titular deberá inscribir a la actividad en el **Registro Integrado Industrial** de la Dirección General de Industria de la Comunidad de Madrid (Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial).
8. 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.

9. Los subproductos animales generados en la instalación, deberán ser gestionados de acuerdo con lo establecido en el R.D. 1528/2012, de 8 de noviembre, modificado por el R.D. 894/2013, de 15 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano que establece las disposiciones específicas de aplicación en España del Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009 que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano.
10. 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. 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.

Las **arquetas instaladas de control de efluentes y separadora de grasas y lodos**, deberán someterse a procesos de vaciado y limpieza de forma periódica.

Si durante el funcionamiento de la industria 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.

11. Se deberán adoptar las medidas correctoras que sean necesarias en los sistemas de distribución, recogida y almacenamiento de los productos utilizados en la actividad, con el fin de evitar una posible contaminación del suelo.
12. Las características, pruebas de resistencia y estanqueidad del **depósito de almacenamiento de combustible** deberán ajustarse a lo establecido en la Instrucción Técnica Complementaria MI-IP03 “Instalaciones de Almacenamiento para Consumo en la propia Instalación” (R.D. 1523/1999, de 1 de Octubre). Además en caso necesario **deberá inscribirse en el Registro de Instalaciones Petrolíferas** de la Dirección General competente en la materia de la Comunidad de Madrid, de acuerdo a lo establecido en la Orden 8638/2002, de 8 de octubre, de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid, modificada por la Orden 5672/2004, de 8 de julio.

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