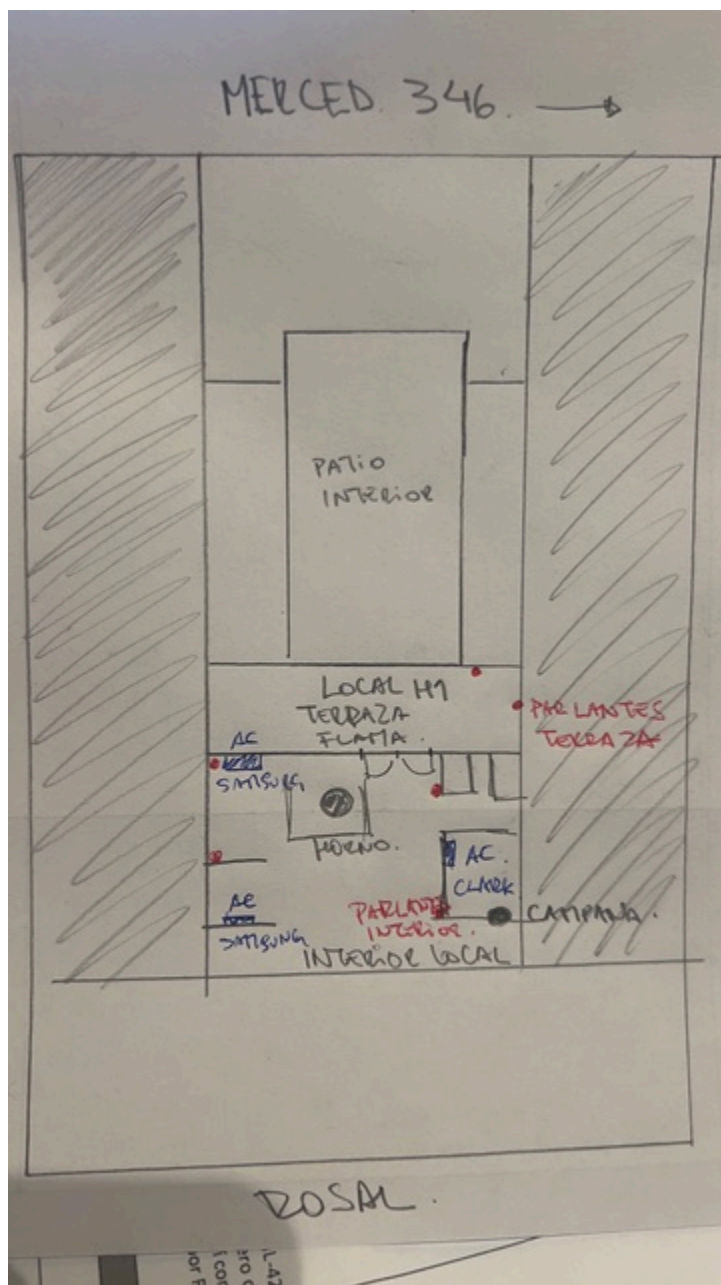




4. Croquis del establecimiento

(Se adjunta en los documentos anexos según formato solicitado).





Bar Flama Merced Santiago

Domicilio: Calle Merced N° 346, Santiago, Región Metropolitana.

1. Horarios de operación de la sucursal

a. Atención de público:

El local comercial opera de lunes a domingo entre las **12:00 y las 23:30 horas**.

Las actividades de **preelaboración de alimentos** se desarrollan desde las **9:00 hasta las 23:30 horas**. Finalizada la jornada, el establecimiento permanece únicamente en labores de cierre, consistentes en limpieza y orden, con el fin de preparar las operaciones del día siguiente.

b. Procesos operativos:

Los procesos se organizan por tramos horarios conforme a las normativas vigentes y al correcto funcionamiento del establecimiento:

- Desde las **9:00 horas**, se inicia la preelaboración de masas.
- Posteriormente, se realiza la preelaboración de verduras y guarniciones que no requieren cocción.
- Desde las **12:00 horas**, se efectúan procesos de producción de pastas, en caso de existir requerimientos de la carta (disponibles hasta las **21:00 horas**, según la carga operativa).
- Entre las **12:00 y las 23:00 horas**, opera el horno pizzero, el cual cuenta con un tubo de extracción de calor sin tiraje mecánico, por lo que no genera emisiones de ruido.

2. Equipamiento de audio instalado en el recinto

a. El local cuenta con un sistema de sonido compuesto por equipos **Studio Master DX 400** y **HX2-700**, con un total de **seis parlantes**:

- **4 parlantes interiores**, modelo *Electro Voice*.
- **2 parlantes en terraza**, modelo *Evid-54.2TW*.

El sistema se utiliza exclusivamente para música ambiental.

- **Horario de uso en terraza:** 12:00 a 21:00 horas.
- **Horario de uso en interior:** 12:00 a 23:00 horas.

3. Equipos que generan ruido y sus características

a. **Aire acondicionado salón principal:**

- Marca/modelo: *Samsung 24.000 BTU.*
- Función: climatización de salón interior.
- Horario de operación: **14:00 a 20:00 horas.**

b. **Aire acondicionado sala de frío:**

- Marca/modelo: *Clark 18.000 BTU.*
- Función: conservación de verduras y productos frescos.
- Horario de operación: **9:00 a 23:00 horas.**

c. **Aire acondicionado sala de preelaboración de masas:**

- Marca/modelo: *Samsung 24.000 BTU.*
- Función: mantener baja temperatura durante la producción y amasado, evitando aumentos térmicos en el proceso.
- Horario de operación: **9:00 a 14:00 horas.**

d. **Ventiladores Climovil en terraza:**

- Función: ventilación del sector exterior.
- Horario de operación: **13:00 a 18:00 horas.**

4. Medidas implementadas para reducción de emisiones sonoras

Con el objetivo de minimizar cualquier potencial emisión de ruidos hacia el entorno:

- La **campana de cocina se apaga a las 21:00 horas**, aun cuando ya no existan pedidos a esa hora.
- La **música ambiental en la terraza se apaga a las 21:00 horas.**
- Al interior del local, el volumen de la música ambiental se reduce al **50%** a partir de las 21:00 horas, manteniéndose bajo hasta el cierre.