

AGENTES

Promotor: JOSÉ ANTONIO VELASCO MARCOS
NIF 44126007R
Avda Pérez Galdós 50 bajo 5. 26002-Logroño
656 47 11 18 administracion@yosei.es

Arquitecto: Francisco Iturriaga Santolaya. 16527556D
Arquitecto. Colegiado 709 de COAR
699 366 401 iturriagarquitectura@gmail.com

Seguridad y Salud Autor del estudio y Coordinador de Seguridad
Francisco Iturriaga Santolaya. 16527556D
Arquitecto. Colegiado 709 de COAR

INFORMACIÓN PREVIA

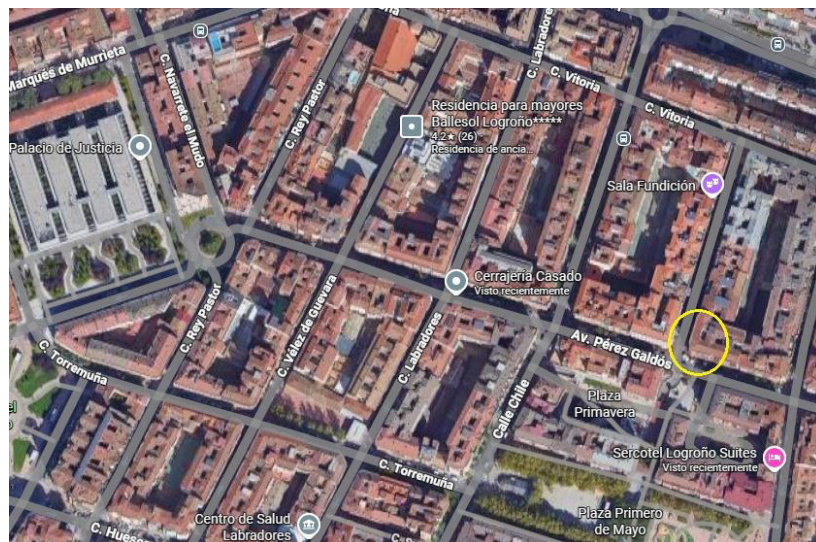
Antecedentes y condicionantes de partida:

Se recibe por parte del promotor el encargo de legalizar la reforma realizada en un local para la puesta en funcionamiento de una HELADERIA-CAFETERIA.

Anteriormente en el local se desarrollaba la actividad de carnicería-charcutería con secadero de productos cárnicos asociado al EXP **URB26-2010/0205**, por el que se solicitó licencia.

Emplazamiento:

Avda. Pérez Galdos, 50 -Bj 5. 26002-Logroño
5115409WN4051S00006DA



Entorno físico:

El local de referencia, de forma rectangular, con chaflán en fachada, está situado entre medianeras, en los bajos de un edificio construido en 1978. El local ocupa parte de la planta baja y dispone de entreplanta.

Su acceso a pie de calle se sitúa por el chaflán entre la calle Fundición y la Avda. Pérez Galdos, teniendo local medianero al Este, otro local medianero al Norte y fachada a calle en el resto.

El resto del edificio, en las plantas altas se destina a viviendas.

Normativa urbanística:

Es de aplicación el PGM de Logroño.

Marco Normativo:

Real Decreto Legislativo 7/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Suelo y Rehabilitación Urbana.

Ley 38/1999, de 5 de noviembre, de Ordenación de la Edificación.

Ley 5/2006, de 2 de mayo, de Ordenación del Territorio y Urbanismo de La Rioja.

Normativa Sectorial de aplicación en los trabajos de edificación.

Código Técnico de la Edificación.

Planeamiento de aplicación:

Ordenación urbanística Plan General Municipal de Ordenación vigente

Categorización, Clasificación y Régimen del Suelo

Clasificación del Suelo Urbano

Categoría Suelo Urbano Consolidado

Parámetros de uso:

	planeamiento		proyecto
	Referencia a	Parámetro / Valor	Parámetro / Valor
Usos considerados	Art.º 2.2.36	C.ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS 3.Cafeterías, chocolaterías, degustación de café	Heladería. Cafetería
Coexistencia de Usos	Art.º 2.2.42	Residencial	Permitido en Planta Baja

Condiciones de Uso	<p>Art.º 2.2.37. Condiciones generales.</p> <p>1. En los establecimientos públicos se deberán cumplir las siguientes dimensiones mínimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Superficie de la zona destinada al público: 10 m² (no computando los espacios en los que no pueda inscribirse un círculo de 1'20 m). – Paso o anchura libre dentro de la barra: 0'60 m. – Paso o anchura libre exterior a la barra: 1'20 m (0'80 m. donde no exista barra). – Anchura de barra: 0'40 m. <p>5. Cuando los locales se desarrollen en varias plantas, no podrán utilizarse las de sótano o semisótano para actividades que supongan la estancia de público, excepto aseos. Tampoco se permiten cocinas o locales con puestos permanentes de trabajo. La misma norma se seguirá si existe entrepiso.</p> <p>6. Se dispondrán aseos independientes para señoras y caballeros, que consten como mínimo de lavabo e inodoro para señoras y lavabo, inodoro y urinario para caballeros.</p> <p>– En aquellos locales de menos de 36 m² de superficie útil, se admite un solo aseo común, que contara como mínimo de lavabo e inodoro.</p> <p>Art.º 2.2.38. Condiciones específicas relativas a distancias entre establecimientos y actividades.</p> <p>A. CLASIFICACION Y APLICACION DE LA NORMATIVA</p> <p>A1. A los efectos de la normativa de distancias, se consideran sujetos los siguientes grupos de establecimientos y actividades, con referencia a su clasificación según el artículo 2.2.36.</p> <p>Grupo 1: Cafetería. Heladería</p> <p>No están sujetos a normativa de distancias con un horario comprendido entre las 7'00 y las 0'00 horas (de lunes a viernes) y entre las 8'30 y las 0'00 horas (sábados, domingos y festivos)</p>
--------------------	---

Parámetros volumétricos:

Planeamiento		proyecto
Referencia a	Parámetro / Valor	Parámetro / Valor

Ocupación		Local existente	Planta Baja
-----------	--	-----------------	-------------

Parámetros de composición:

Planeamiento	proyecto
--------------	----------

	Referencia a	Parámetro / Valor	Parámetro / Valor
Composición color y forma		De acuerdo con el entorno	Fachada resuelta con revoco de mortero pintado y carpintería de aluminio color natural
Entrantes y elementos volados		Nada sobre la alineación marcada	No existen

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Descripción general del edificio:

El edificio en el que se encuentra incluido el local de referencia tiene PB+7. Esta construido con fachada de ladrillo caravista. Este tipo de acabado es distinto en las zonas de la planta baja ocupadas por nuestra actividad que varía en cada local, en el de referencia revoco de mortero de cemento pintado.

Programa de necesidades:

El programa que se pide resolver con la actuación es instalar una Heladería para la elaboración y venta de helados y productos relacionados, además se complementa con esta actividad la venta de cafés y chocolates, muy relacionados ambos productos y que completa el producto a ofrecer.

Para la realización de esta actividad el local consta en planta baja de una zona de atención al público y un aseo accesible. Se añade una pequeña cocina que hace de obrador.

A través de una escalera se accede a una entreplanta que contiene un almacén y un aseo/vestuario para el personal, de uso totalmente restringido.

Además, se pretende instalar una terraza para desarrollar la actividad al aire libre.

Uso característico del edificio:

El uso característico el edificio es residencial, mientras que en planta baja se destina a uso comercial.

Relación con el entorno:

El edificio es un bloque entre medianeras dentro del ensanche logroñés.

Cumplimiento del CTE:

Son requisitos básicos, conforme a la Ley de Ordenación de la Edificación, los relativos a la funcionalidad, seguridad y habitabilidad.

Se establecen estos requisitos con el fin de garantizar la seguridad de las personas, el bienestar de la sociedad y la protección del medio ambiente, debiendo los edificios proyectarse, construirse, mantenerse y conservarse de tal forma que se satisfagan estos requisitos básicos.

Requisitos básicos relativos a la funcionalidad:

1. Se trata de un local pequeño con una actividad casi de temporada y que se organiza para ser lo más operativo posible a la hora de atender la venta de helados.
2. El local es totalmente accesible en servicios y en el acceso con un desnivel mínimo de 2 cm, redondeado.
3. El local tiene un acceso completo a los servicios de telecomunicación, como parte integrante del conjunto del edificio.

Requisitos básicos relativos a la seguridad:

Seguridad estructural, como parte de un edificio bajo el amparo del CTE. La intervención no actúa en la estructura.

Seguridad en caso de incendio. La evacuación y las instalaciones de protección ante incendios están garantizadas.

Se asegura la protección de transmisión del incendio a los locales colindantes.

Seguridad de utilización. La configuración de los espacios, los elementos fijos y móviles que se instalen en el edificio, se proyectarán de tal manera que puedan ser usado para los fines previstos dentro de las limitaciones de uso del edificio que se describen más adelante sin que suponga riesgo de accidentes para los usuarios de este.

Requisitos básicos relativos a la habitabilidad:

Higiene, salud y protección del medio ambiente. El uso del local está proyectado de tal forma que se alcancen condiciones aceptables de salubridad y estanqueidad en el ambiente interior del edificio y que éste no

deteriore el medio ambiente en su entorno inmediato, garantizando una adecuada gestión de toda clase de residuos.

Protección contra el ruido. El proyecto asegura las garantías de protección frente al ruido con el aislamiento a ruido aéreo y de impacto.

Ahorro de energía y aislamiento térmico. El aislamiento es el adecuado para alcanzar el nivel de confort necesario.

Cumplimiento de
otras normativas
específicas:

Estatales:

CTE
REBT

RITE

Normas de disciplina
urbanística:
Ordenanzas
municipales:

Cumplimiento de la norma

Real Decreto 842/ 2002 de 2 de agosto de 2002, Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión

Reglamento de instalaciones térmicas en los edificios y sus instrucciones técnicas complementarias.R.D.1027/2007.

Se cumple el PGM de Logroño.

Descripción de la
geometría del edificio:

El local es rectangular con chaflán a las dos calles entre las que se sitúa. Tiene una anchura de 5,40 m., y una longitud de 9,50 m. Contiene una entreplanta que ocupa una parte del espacio, separado de las fachadas.

Accesos:

El acceso se produce por el chaflán entre la Avda de Pérez Galdos y la calle Fundición.

Evacuación:

Se sitúa en la misma fachada.

SUPERFICIES

PLANTA BAJA.			Superficie UTIL			Superficie CONS	
ZONA PUBLICO	19,43	m ²					
BARRA	2,11	m ²					
ACCESO 1	1,41	m ²					
COCINA	7,45	m ²					
ASEO ACCESIBLE	5,12	m ²					
TOTAL SUPERFICIE UTIL ACTIVIDAD			35,52	m ²			
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA						45,56	m ²

ENTREPLANTA			Superficie UTIL			Superficie CONS	
ESCALERA	4,33	m ²					
ALMACÉN	9,04	m ²					
ASEO PERSONAL	1,49	m ²					
ACCESO 2	2,20	m ²					
TOTAL SUPERFICIE UTIL			17,06	m ²			
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA						20,35	m ²

TOTAL SUPERFICIE UTIL			52,58	m ²			
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA						65,91	m ²

Descripción general de los parámetros que determinen las previsiones técnicas a considerar en el proyecto respecto al:

A. Sistema estructural:

No afecta a la intervención.

B. Sistema envolvente:

B.1 Fachadas

La fachada actual se basa en la existente. Se realiza por medio de ladrillo cerámico pintado, con recercado de huecos con placa de granito gris. Las carpinterías son de aluminio en color natural y vidrio laminado.

B.3 Suelos interiores

Se realizan en baldosa cerámica.

B.4 Medianeras

No se actúa sobre ellas.

C. Sistema de compartimentación:

Se definen en este apartado los elementos de cerramiento y particiones interiores. Los elementos seleccionados cumplen con las prescripciones del Código Técnico de la Edificación, cuya justificación se desarrolla en la memoria de proyecto de ejecución en los apartados específicos de cada Documento Básico.

Se describirán también en este apartado aquellos elementos de la carpintería que forman parte de las particiones interiores (carpintería interior).

Descripción del sistema:

Partición 1	Tabiquería divisoria cocina y barra. Formada por tabique de LHD.
Partición 2	Tabiquería divisoria entre aseo y resto del local. Formada por tabique de LHD
Partición 3	Tabiquería divisoria del aseo. Formada por tabiquería de ladrillo cerámico y mortero.

D. Sistema de acabados:**Revestimientos exteriores** Descripción del sistema:

Fachada

Pintura sobre ladrillo cerámico

Revestimientos interiores Descripción del sistema:

Paredes Aseo-Cocina

Alicatado cerámico.

Paredes Almacén

Pintura sobre yeso

Paredes Bar-Restaurante

Papel pintado y pintura sobre yeso.

Solados

Descripción del sistema:

Todo el local en Planta Baja

Pavimento de baldosa cerámica imitación madera.

Aseos

Pavimento de baldosa cerámica.

E. Sistema de acondicionamiento ambiental:

La actuación que se realiza no modifica las instalaciones ya existentes para el acondicionamiento ambiental. Al ser puntuales y de poca envergadura no modifican las premisas de las instalaciones existentes y se añaden a las existentes.

HS 1

Protección frente a la humedad

Pintura impermeable para exteriores y zócalos y recercos en huecos de placa de granito pulido.

HS 2

Recogida y evacuación de residuos

El aseo de nueva creación incorpora su evacuación a la red existente.

HS 3

Calidad del aire interior

La renovación de aire interior se realiza de forma natural. La extracción del aseo a shunt existente.

F. Sistema de servicios:

Abastecimiento de agua

Se conectará a la Red Municipal de Abastecimiento de Agua de la ciudad de Logroño

Evacuación de agua	Se conectará a la Red Municipal de Saneamiento de la ciudad de Logroño
Suministro eléctrico	Se conectará a la empresa suministradora de energía eléctrica a través de la conexión existente en el cuarto de contadores
Telefonía y Telecomunicaciones.	A través de las diversas compañías existentes en el mercado, instalando las canalizaciones necesarias.
Recogida de basura	A los servicios generales existentes en la ciudad
Otros	

MEMORIA DE LICENCIA AMBIENTAL

1. Objeto de la actividad

NOMBRE COMERCIAL: YÖSEI
TITULAR: JOSE ANTONIO VELASCO MARCOS
CIF: 44126007R
ACTIVIDAD: Elaboración y venta de helados artesanales. Cafés y chocolate.

En el establecimiento se realiza:

- Elaboración de helados artesanos.
- Venta de productos
- Servicios de cafetería y chocolatería

Todos los productos que se venden y las materias primas que se emplean en la elaboración proceden, en todos los casos, de establecimientos registrados por la autoridad competente, y todos ellos están correctamente etiquetados en idioma español.

El control de la producción se inicia con la selección de proveedores y cubre todas las etapas de recepción de materia prima, almacenamiento, distribución, como también todo el plan de limpieza y desinfección de las instalaciones.

Se elaboran helados artesanales italianos envasados en recipientes, copas o conos dependiendo de la modalidad de venta.

Además, se vende café y chocolate como complemento a la actividad de heladería.

2. Emplazamiento y situación urbanística

Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño
5115409WN4051S00006DA

3. Desarrollo de la actividad

1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Las materias primas se seleccionan por su alta calidad y frescura, y se almacenan en condiciones controladas (refrigeración, temperatura adecuada y ambientes limpios).

Entre las materias primas destacan:

- Lácteos: Leche pasteurizada y crema de leche.
- Endulzantes: Azúcar (miel u otros edulcorantes naturales).
- Proteínas y estabilizantes: Huevos, estabilizadores y emulsionantes.
- Sabores e ingredientes adicionales: Frutas frescas o en pulpa (según la temporada), esencias (vainilla, menta, etc.), cacao o chocolate, y otros complementos como frutos secos o galletas trituradas.

2. ELABORACIÓN DE LA BASE HELADA (PRODUCTO INTERMEDIO)

El proceso inicia con la dosificación y mezcla de las materias primas en proporciones definidas.

Por ejemplo, en un lote estándar se puede trabajar con:

- Aproximadamente 70 litros de leche pasteurizada.
- Cerca de 20 litros de crema de leche.
- Entre 8 y 10 kg de azúcar, ajustándose según la receta.
- Cantidades variables de huevos y estabilizantes, en función del tipo de helado que se desea obtener.
- Adición de sabores y otros ingredientes (usualmente entre 3 y 5 kg) para elaborar diversas variedades.

Esta mezcla se somete a un proceso de pasteurización y homogeneización para obtener una base uniforme y segura, la cual se deja madurar entre 4 y 12 horas. Durante este período, la mezcla se considera un producto intermedio que permite el asentamiento de sabores y la correcta integración de los ingredientes.

3. CONGELACIÓN Y OBTENCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

Una vez madura, la base se introduce en máquinas heladeras, donde se congela lentamente mientras se incorpora aire (proceso de batido) para lograr la textura cremosa característica del helado. Al finalizar el proceso de congelación:

- Se obtiene el producto terminado en diversas presentaciones: envasado en recipientes, copas o conos, dependiendo de la modalidad de venta.
- Cada lote puede dar como resultado, por ejemplo, entre 120 y 150 litros de helado terminado, que se distribuyen según la demanda diaria del local.

Esta cadena de producción garantiza un control riguroso en cada etapa, desde la selección de materias primas hasta la obtención del producto final, permitiendo ofrecer helados artesanales de alta calidad con diversas opciones de sabores y presentaciones.

4. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y PAPELERIA.

- Almacenamiento de productos de limpieza y fungibles dividido por productos en armarios diferenciados del almacén.

5. ATENCIÓN AL CLIENTE

- Expositores y cámaras refrigeradas con los productos visibles en la zona de venta.
- Servicio de los productos desde la zona de trabajo tras el mostrador.

6. RESIDUOS

- Los residuos generados, asimilables a los domésticos, se almacenan en recipientes adecuados hasta su evacuación a los contenedores de la vía pública al final de la jornada.
- Se realizará la segregación de residuos según su composición en orgánicos (sobras de materias primas y restos del proceso de elaboración, papel y cartón procedente de embalajes, y fracción resto.
- No genera residuos peligrosos

4. Equipo que se instala y potencia total.

- Mantecadora con pasteurizador integrado: Este equipo combina las funciones de pasteurización y mantecado, permitiendo obtener una base helada de alta calidad de manera eficiente. Potencia en funcionamiento: 3.500 W. (sólo requiere estar encendida en los momentos de elaboración). Decibelios promedio en funcionamiento: 65 dB.
- Congelador industrial: Se emplea para la congelación rápida y el almacenamiento del helado terminado, manteniendo sus propiedades organolépticas. Potencia de entrada: 191 W.
- Horno: para hornear masas preparadas. 3000 W
- Robot de cocina
- Batidora de masas sencilla
- Batidora de mano
- Air Fryer
- Microondas
- Calentadores de chocolate

- Congelador expositor: Diseñado para la exposición y conservación del helado en condiciones óptimas, facilitando su visualización y acceso para los clientes. Potencia de entrada: 150 W.
- Vitrina Pastelería
- Cafetera Express sencilla
- Lavavajillas

Equipo de aire acondicionado

La instalación de aire acondicionado proporciona un ambiente de confort necesaria para la actividad. Esta instalación se hereda de la existente en la antigua actividad.

5. Contaminación atmosférica

No existen focos de contaminación emisores de humos, vapores o polvos.

6. Combustibles.

Todos los elementos por instalar son eléctricos.

7. Vertidos líquidos

Los procedentes de fregaderos y aseos públicos, de composición totalmente inocua, ya que son de carácter orgánico, o bien aguas con cierto contenido de detergentes domésticos. Los caudales previstos para los vertidos del local son prácticamente despreciables, siendo vertidos a la red general de alcantarillado hasta la depuradora.

8. Residuos

Los residuos sólidos que se genera son fundamentalmente los provenientes de la heladería y por tanto de carácter inocuo, al ser de carácter orgánico, que serán retirados diariamente, junto con los de carácter industrial, como cartones, embalajes, etc, por el servicio Municipal de Limpiezas.

9. Olores

No se consideran.

10. Medidas correctoras

AISLAMIENTOS

Se analizan en el apartado correspondiente a DB HR

CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA.

Tal como se ha indicado anteriormente, la contaminación atmosférica será prácticamente nula, ya que en la actividad de heladería no emite contaminación y la parte de cafetería solo se realizan cafés y chocolates, es decir es una cafetería con muy poco movimiento.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA. PRESCRIPCIONES DE CARÁCTER GENERAL

Existía una instalación eléctrica para la anterior actividad, de carnicería, más exigente que la actual y que se mantiene con alguna modificación menor.

11. Instalaciones higiénicas aseos.

Existen aseos y vestuarios en número adecuado para los usuarios, cumpliendo lo dispuesto en el Anexo V, Servicios higiénicos y locales de descanso del R.D. 486/1.997 de disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Aseo existente y vestuario con ventilación a través de rejilla.

Las condiciones de los aseos, para oficinas e industria, son las que a continuación se describen:

- a) Distribución: Los aseos disponen de un lavabo e inodoro con descarga automática provista de una puerta con cierre interior y percha.
- b) Condiciones Higiénicas: El servicio de aseo dispone de:
 - Lavabo con agua potable fría y caliente, espejo, dosificador de jabón líquido y toallas de papel desechables.
 - Inodoro, que dispondrá de descarga automática de agua corriente además de porta rollos y papel higiénico. Se colocará también una papelería con tapa.
 - Todos los sanitarios dispondrán de sistema sifónico.
 - Ventilación natural o mecánica.
 - Iluminación adecuada

Vestuario:

- a) Superficie de vestuarios: Las dimensiones y dotaciones son suficientes para el número de usuarios

b) Distribución: Dispone de taquillas individuales, provista de bancos y sillas, para que los usuarios puedan guardar sus efectos personales, ropas y utensilios de aseo. No se requiere ducha.

Empleados. Seguridad y Salud en el trabajo

2 personas en total: 1 producción, 1 gestión, apoyo operativo y atención al cliente.

Lunes a viernes, 10:00-22:00

Sábado y Domingo: 10:00-00:00

Estos horarios y turnos de personal se organizarán dependiendo de la demanda y dinámica real del negocio.

Se cumplen las condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo. Prevención de riesgos laborales, servicio de botiquín, orden de limpieza y mantenimiento, ventilación y renovación de aire, iluminación.

Protección de la salud

Dirección General de Salud Pública. Seguridad alimentaria.

La actividad se inscribe en el Registro Autonómico de Actividades Alimentarias Menores. Se cumple la legislación vigente.

Abastecimiento de agua potable

Procede de la red municipal.

Posibles repercusiones en el medio ambiente. Ruidos y vibraciones

De acuerdo con la ordenanza Municipal para la Protección del medio Ambiente contra la Emisión de Ruidos y Vibraciones.

El horario de la actividad de elaboración será diurno, y el horario de venta será en periodo diurno, de tarde y nocturno de 10:00-00:00.

Focos sonoros:

- Ocupación:

El aforo será de 23 personas según la normativa contra incendios.

- Equipamiento:

Mantecadora: 65 dB(A), Se usa en horario de trabajo de 9:00 a 14:00

Congelador industrial: 45 dB

Congelador expositor: 42 dB. Se apaga por la noche

En horario de tarde y nocturno sólo estarán en funcionamiento el congelador horizontal y el congelador expositor, y la actividad será únicamente de venta al público. No es destacable la influencia del ruido en el exterior ni tampoco sobre los operarios que trabajan en la actividad.

El local se encuentra emplazado en área acústica de tipo I, residencial, por ser el característico de la zona. No debe transmitir al exterior niveles de ruido superiores a 55B dB de día y por la tarde, ni superiores a 45 dB por la noche.

Valor límite en el interior de locales colindantes:

Estancia 40 dB en periodo diurno y por la tarde, 30dB en horario nocturno

Dormitorios 35 dB en periodo diurno y por la tarde, 25dB en horario nocturno

El local dispone de cerramientos verticales y horizontales con el aislamiento a ruido aéreo necesario.

Por otro lado, los elementos generadores de vibraciones se instalarán con las precauciones necesarias para reducir al máximo los niveles transmitidos por su funcionamiento. En ningún caso superan los límites máximos autorizados.

Instalaciones de protección contra incendios y evacuación en caso de siniestro

Cumple las medidas de prevención de incendios.

Ver Anexo Justificación protección contra incendios CTE DB SI

Logroño, 18 de mayo de 2026



FRANCISCO ITURRIAGA
arquitecto

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB SI
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	
	Mayo de 2026

1

DB SI
Seguridad en caso de incendio

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB SI
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	
	Mayo de 2026

2

TIPO DE PROYECTO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Tipo de proyecto	Tipo de obras previstas	Alcance de las obras	Cambio de uso
Legalización	Reforma	Reforma parcial	Si

SECCIÓN SI 1: Propagación interior

Compartimentación en sectores de incendio

El establecimiento de Heladería-Cafetería constituye un **SECTOR DE INCENDIO**

Sector	Superficie construida (m ²)		Uso previsto (1)	Resistencia al fuego del elemento compartimentador	
	Norma	Proyecto		Norma	Proyecto
Local	-	45,56	Publica Concurrencia	EI-90	EI-90

PAREDES: EI-90

Ladrillo Hueco Doble revestido de yeso. EI-90

TECHOS: REI-90

Forjado Unidireccional de Viguetas de Hormigón y Bovedilla Cerámica.

Pavimento de Parquet laminado sobre base de mortero.

Techo de revestimiento continuo de yeso o PYL

Locales de riesgo especial

No tiene locales de riesgo especial

Reacción al fuego de elementos constructivos, decorativos y de mobiliario

Los elementos constructivos deben cumplir las condiciones de reacción al fuego que se establecen en la tabla 4.1 de esta Sección.

Situación del elemento	Revestimiento			
	De techos y paredes		De suelos	
	Norma	Proyecto	Norma	Proyecto
Zonas Ocupable	C-s2,d0	C-s2,d0	E _{FL}	E _{FL}

SECCIÓN SI 2: Propagación exterior

Distancia entre huecos

Fachadas					Cubiertas	
Distancia horizontal (m)			Distancia vertical (m)		Distancia (m)	
Ángulo entre planos	Norma	Proyecto	Norma	Proyecto	Norma	Proyecto
180	0,50	0,53	1,00	>1,00		-

SECCIÓN SI 3: Evacuación de ocupantes

Cálculo de ocupación, número de salidas, longitud de recorridos de evacuación y dimensionado de los medios de evacuación

						Ocupación m ² /persona	
PLANTA BAJA.							
			Superficie UTIL		Superficie CONS		
ZONA PUBLICO	19,43	m ²				1	19
BARRA	2,11	m ²				10	0
ACCESO 1	1,41	m ²				10	0
COCINA	7,45	m ²				10	1
ASEO ACCESIBLE	5,12	m ²				3	2
TOTAL SUPERFICIE UTIL ACTIVIDAD			35,52	m²			22
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA					45,56	m²	
						Ocupación m ² /persona	
ENTREPLANTA							
			Superficie UTIL		Superficie CONS		
ESCALERA	4,33	m ²				10	0
ALMACÉN	9,04	m ²				40	1
ASEO PERSONAL	1,49	m ²				3	0
ACCESO 2	2,20	m ²				10	0
TOTAL SUPERFICIE UTIL			17,06	m²			1
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA					20,35	m²	
TOTAL SUPERFICIE UTIL			52,58	m²			
TOTAL SUPERFICIE CONSTRUIDA					65,91	m²	
						Ocupación	23

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD**HELADERIA CAFETERIA****DB SI**

Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño

Mayo de 2026

4

LONGITUD DE RECORRIDO: según plano

UNA SALIDA

Ocupación menor de 50 personas: La puerta de salida se abre hacia el interior.

SECCIÓN SI 4: Dotación de instalaciones de protección contra incendios

Recinto, planta, sector	Extintores portátiles		Columna seca		B.I.E.		Detección y alarma		Instalación de alarma		Rociadores automáticos de agua	
	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.	Norma	Proy.
Zona Público	Sí	Sí	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Extintores	Eficacia 21A -113B											
	Se colocará uno en planta baja y otro en la planta superior. Se indica en la documentación gráfica											

SECCIÓN SI 5: Intervención de los bomberos**Aproximación a los edificios**

Los viales de aproximación a los espacios de maniobra a los que se refiere el apartado 1.2 de esta Sección, cumplen las condiciones que se establecen en el apartado 1.1 de esta Sección.

Entorno de los edificios

- Al encontrarse el local dentro de un edificio en zona urbana consolidada, cumple las condiciones exigidas.

Accesibilidad por fachadas

- Al encontrarse el local dentro de un edificio en zona urbana consolidada, cumple las condiciones exigidas.

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB SI
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	
	Mayo de 2026

5

SECCIÓN SI 6: Resistencia al fuego de la estructura

- No se actúa sobre la estructura.

Logroño, 18 de mayo de 2026


FRANCISCO ITURRIAGA
arquitecto

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB SUA
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	
	Mayo de 2026

1

DB SUA

Seguridad de utilización

DB SUA 1 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE CAIDAS

SU1.1 Resbaladricidad de los suelos

(Clasificación del suelo en función de su grado de deslizamiento UNE ENV 12633:2003)		Clase	
		NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/>	Zonas interiores secas con pendiente < 6%	1	1
<input type="checkbox"/>	Zonas interiores secas con pendiente ≥ 6% y escaleras	2	-
<input checked="" type="checkbox"/>	Zonas interiores húmedas (entrada al edificio o terrazas cubiertas) con pendiente < 6%	2	2
<input type="checkbox"/>	Zonas interiores húmedas (entrada al edificio o terrazas cubiertas) con pendiente ≥ 6% y escaleras	3	3
<input type="checkbox"/>	Zonas exteriores, garajes y piscinas	3	-

SU1.2 Discontinuidades en el pavimento

		NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/>	El suelo no presenta imperfecciones o irregularidades que supongan riesgo de caídas como consecuencia de traspies o de tropiezos	Diferencia de nivel < 4 mm	3 mm
<input type="checkbox"/>	Pendiente máxima para desniveles ≤ 50 mm Excepto para acceso desde espacio exterior	≤ 25 %	-
<input type="checkbox"/>	Perforaciones o huecos en suelos de zonas de circulación	Ø ≤ 15 mm	-
<input type="checkbox"/>	Altura de barreras para la delimitación de zonas de circulación	≥ 800 mm	NP
<input type="checkbox"/>	Nº de escalones mínimo en zonas de circulación Excepto en los casos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> En zonas de uso restringido En las zonas comunes de los edificios de uso <i>Residencial Vivienda</i>. En los accesos a los edificios, bien desde el exterior, bien desde porches, garajes, etc. En salidas de uso previsto únicamente en caso de emergencia. En el acceso a un estrado o escenario 	3	-

SU 1.3. Desniveles. No es de aplicación**SU 1.4. Escaleras y rampas****Escaleras de uso restringido**☒ Escalera de trazado lineal

	NORMA	PROYE CTO
Ancho del tramo	≥ 800 mm	800 mm
Altura de la contrahuella	≤ 200 mm	200 mm
Ancho de la huella	≥ 220 mm	280 mm

SU 1.5. Limpieza de los acristalamientos exteriores.

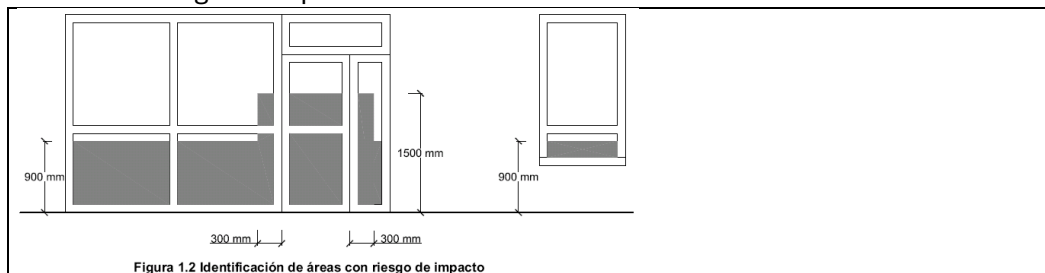
- La altura de limpieza es menos de 6 m.

SUA 2: SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE IMPACTO O ATRAPAMIENTO**SU2.1 Impacto**

con elementos fijos		NORMA	PROYECTO		NORMA	PROYECTO
<input type="checkbox"/>	Altura libre de paso en zonas de circulación	<input checked="" type="checkbox"/> uso restringido	$\geq 2.10\text{m}$	2.10m	<input checked="" type="checkbox"/> resto de zonas	$\geq 2.20\text{m}$ 2.60m
<input checked="" type="checkbox"/>	Altura libre en umbrales de puertas					$\geq 2.00\text{m}$ 2.10m
<input checked="" type="checkbox"/>	Altura de los elementos fijos que sobresalgan de las fachadas y que estén situados sobre zonas de circulación					2.20m 2.20m
con elementos frágiles						
<input checked="" type="checkbox"/>	Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto con barrera de protección					SU1, apartado 3.2
	Superficies acristaladas situadas en áreas con riesgo de impacto sin barrera de protección					Norma: (UNE EN 2600:2003)
<input type="checkbox"/>	diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada $0,55\text{ m} \leq \Delta H \leq 12\text{ m}$					resistencia al impacto nivel 2

<input type="checkbox"/>	diferencia de cota a ambos lados de la superficie acristalada \geq 12 m	resistencia al impacto nivel 1
<input checked="" type="checkbox"/>	resto de casos	resistencia al impacto nivel 3

áreas con riesgo de impacto



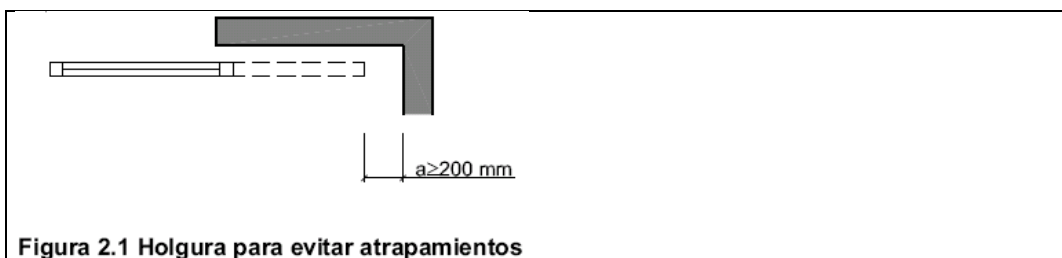
Impacto con elementos insuficientemente perceptibles

Grandes superficies acristaladas y puertas de vidrio que no dispongan de elementos que permitan identificarlas

		NORMA	PROYECTO
<input checked="" type="checkbox"/>	señalización:	altura inferior: 850mm<h<1100mm altura superior: 1500mm<h<1700mm	H= 900 mm H= 1.600 mm
<input type="checkbox"/>	travesaño situado a la altura inferior		NP
<input type="checkbox"/>	montantes separados a \geq 600 mm		NP

SU2.2 Atrapamiento

		NORMA	PROYECTO
<input type="checkbox"/>	puerta corredera de accionamiento manual (d= distancia hasta objeto fijo más próx.)	d \geq 200 mm	-
<input checked="" type="checkbox"/>	elementos de apertura y cierre automáticos: dispositivos de protección		adecuados al tipo de accionamiento



SUA 3 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE APRISIONAMIENTO

SU3 Aprisionamiento			
Riesgo de aprisionamiento			
en general:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Recintos con puertas con sistemas de bloqueo interior	disponen de desbloqueo desde el exterior	
<input checked="" type="checkbox"/>	baños y aseos	iluminación controlado desde el interior	
<input checked="" type="checkbox"/>	Fuerza de apertura de las puertas de salida	NORMA ≤ 140 N	PROY 140 N
usuarios de silla de ruedas:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Recintos de pequeña dimensión para usuarios de sillas de ruedas	ver Reglamento de Accesibilidad	
<input checked="" type="checkbox"/>	Fuerza de apertura en pequeños recintos adaptados	NORMA ≤ 25 N	PROY 25 N

SUA 4: SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR ILUMINACIÓN INADECUADA

SU4.1 Alumbrado normal en zonas de circulación			
Nivel de iluminación mínimo de la instalación de alumbrado (medido a nivel del suelo)			
		NORMA	PROYECTO
Zona		Iluminancia mínima [lux]	
Exterior	Exclusiva para personas	20	20
Interior	Exclusiva para personas	100	100
	Para vehículos o mixtas	50	50
factor de uniformidad media		fu ≥ 40%	40%

SU4.2 Alumbrado de emergencia	
Dotación	
Contarán con alumbrado de emergencia:	
<input checked="" type="checkbox"/>	recorridos de evacuación

<input type="checkbox"/>	aparcamientos con $S > 100 \text{ m}^2$
<input type="checkbox"/>	locales que alberguen equipos generales de las instalaciones de protección
<input type="checkbox"/>	locales de riesgo especial
<input checked="" type="checkbox"/>	lugares en los que se ubican cuadros de distribución o de accionamiento de instalación de alumbrado
<input checked="" type="checkbox"/>	las señales de seguridad

Condiciones de las luminarias	NORMA	PROYECTO
altura de colocación	$h \geq 2 \text{ m}$	$H = 2,20 \text{ m}$

se dispondrá una luminaria en:

<input checked="" type="checkbox"/>	cada puerta de salida
<input type="checkbox"/>	señalando peligro potencial
<input checked="" type="checkbox"/>	señalando emplazamiento de equipo de seguridad
<input checked="" type="checkbox"/>	puertas existentes en los recorridos de evacuación
<input type="checkbox"/>	escaleras, cada tramo de escaleras recibe iluminación directa
<input type="checkbox"/>	en cualquier cambio de nivel
<input type="checkbox"/>	en los cambios de dirección y en las intersecciones de pasillos

Características de la instalación

Será fija
Dispondrá de fuente propia de energía
Entrará en funcionamiento al producirse un fallo de alimentación en las zonas de alumbrado normal del 70%
El alumbrado de emergencia de las vías de evacuación debe alcanzar como mínimo, al cabo de 5s, el 50% del nivel de iluminación requerido y el 100% a los 60s.

Condiciones de servicio que se deben garantizar: (durante una hora desde el fallo)

		NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/>	Vías de evacuación de anchura $\leq 2 \text{ m}$	Iluminancia eje central $\geq 1 \text{ lux}$	1 lux
		Iluminancia de la banda central $\geq 0,5 \text{ lux}$	0,5 luxes
<input type="checkbox"/>	Vías de evacuación de anchura $> 2 \text{ m}$	Pueden ser tratadas como varias bandas de anchura $\leq 2 \text{ m}$	-
<input checked="" type="checkbox"/>	a lo largo de la línea central	Relación entre iluminancia máx. y mín. $\leq 40:1$	40:1

puntos donde estén ubicados	<ul style="list-style-type: none"> - equipos de seguridad - instalaciones de protección contra incendios - cuadros de distribución del alumbrado 	Iluminancia \geq 5 luxes	5 luxes
Señales: valor mínimo del Índice del Rendimiento Cromático (Ra)		Ra \geq 40	Ra= 40
Iluminación de las señales de seguridad			
		NORMA	PROY
<input checked="" type="checkbox"/>	luminancia de cualquier área de color de seguridad	$\geq 2 \text{ cd/m}^2$	3 cd/m2
<input checked="" type="checkbox"/>	relación de la luminancia máxima a la mínima dentro del color blanco de seguridad	$\leq 10:1$	10:1
<input checked="" type="checkbox"/>	relación entre la luminancia Lblanca y la luminancia Lcolor >10	$\geq 5:1$ y $\leq 15:1$	10:1
<input checked="" type="checkbox"/>	Tiempo en el que deben alcanzar el porcentaje de iluminación	$\geq 50\%$	→ 5 s
		100%	→ 60 s

SUA 5 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR SITUACIONES CON ALTA OCUPACION

SU5 situaciones de alta ocupación. No es de aplicación

SUA 6 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO DE AHOGAMIENTO

SU6.1 Piscinas Esta Sección es aplicable a las piscinas de uso colectivo.

No es de aplicación.

SU6.2 Pozos y depósitos. No es de aplicación

SUA 7 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR VEHICULOS EN MOVIMIENTO**SU7 Seguridad frente al riesgo causado por vehículos en movimiento.**

No es de aplicación.

SUA 8 SEGURIDAD FRENTE AL RIESGO CAUSADO POR LA ACCION DEL RAYO**SU8 Seguridad frente al riesgo relacionado con la acción del rayo.** No es de aplicación**SUA 9 ACCESIBILIDAD****SUA 9 Accesibilidad****Accesibilidad****Condiciones funcionales**

Accesibilidad en el exterior

Se considera accesible.
Dispone de un pequeño resalte de 2 cm. para evitar la entrada del agua de riego.

Accesibilidad entre plantas

-

Dotación

Servicios Higiénicos accesibles

Existe aseo accesible

Mecanismos

Todos los mecanismos serán accesibles
Anejo A Terminología**Información y señalización para la accesibilidad****Dotación**

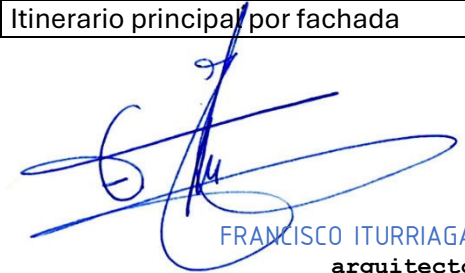
Entrada al local accesible

Acceso principal

Itinerario Accesible

Itinerario principal por fachada

Logroño, 18 de mayo de 2026



FRANCISCO ITURRIAGA
arquitecto

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB HR
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	Ordenanza de Ruido
	<i>Mayo de 2026</i>

1

DB HR
Protección Frente al Ruido

LEGALIZACIÓN DE OBRA Y ACTIVIDAD	
HELADERIA CAFETERIA	DB HR
Avda. Pérez Galdos, 50 -Bajo 5. 26002-Logroño	Ordenanza de Ruido
	<i>Mayo de 2026</i>

No es de aplicación por tratarse de la reforma de un local dentro de un edificio pero que no puede considerarse reforma integral.

Ordenanza de Protección del medio Ambiente contra emisión de Ruidos y Vibraciones en la ciudad de Logroño

La reforma en el interior del local mantiene un aislamiento acústico con el que se construyó en origen, para la anterior actividad, para el cumplimiento de la ordenanza.

El horario de la actividad de elaboración será diurno, de 9:00 a 14:00 y el horario de venta será en periodo diurno, de tarde y nocturno de 10:00-00:00.

Focos sonoros:

- Ocupación:

El aforo será de **19** personas según la normativa contra incendios, en la zona de público.

- Equipamiento:

Mantecadora: 65 dB(A),

Congelador horizontal: 45 dB

Congelador expositor: 42 dB

En horario de tarde y nocturno sólo estarán en funcionamiento el congelador horizontal.

El congelador expositor se apaga y la actividad será únicamente de venta al público y de pequeña cafetería, como apoyo a la venta de helados

No es destacable la influencia del ruido en el exterior, ni tampoco sobre los operarios que trabajan en la actividad.

No se prevén actividades que puedan generar molestias en locales o viviendas colindantes.

Los límites marcados por la norma municipal vienen recogidos por la Ordenanza de protección del medio ambiente contra la emisión de ruidos y vibraciones en la ciudad de Logroño.

Dicha Ordenanza está adaptada a lo marcado por el R.D. 1367/2007 R.D. 1367/2007 que

desarrolla la Ley 37/03 en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y limitación de emisiones acústicas. Por tanto, se dispone de unos límites claros y concordantes entre la normativa municipal, autonómica y nacional.

El local se encuentra emplazado en área acústica de tipo I, residencial, por ser el característico de la zona.

No debe transmitir al exterior niveles de ruido superiores a 55B dB de día y por la tarde, ni superiores a 45 dB por la noche.

Valor límite en el interior de locales colindantes:

Estancia 40 dB en periodo diurno y por la tarde, 30dB en horario nocturno

Dormitorios 35 dB en periodo diurno y por la tarde, 25dB en horario nocturno

El local dispone de entreplanta, con lo que el local superior al que produce el ruido, es otro local de cerramientos verticales y horizontales con el aislamiento a ruido aéreo necesario.

Por otro lado, los elementos generadores de vibraciones se instalarán con las precauciones necesarias para reducir al máximo los niveles transmitidos por su funcionamiento. En ningún caso superan los límites máximos autorizados.

Logroño, 18 de mayo de 2026



FRANCISCO ITURRIAGA
arquitecto