

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA REGULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, DE LA CONCESIÓN PARA LA EXPLOTACIÓN DE ESTABLECIMIENTO EXPENDEDOR DE COMIDAS Y BEBIDAS (TIPO CHIRINGUITO) SITO EN LA PLAYA DE ZAHARA DE LOS ATUNES, T.M. DE BARBATE (CÁDIZ)

1.- OBJETO.

Es objeto de este Pliego regular la adjudicación de la concesión para la explotación del establecimiento expendedor de comidas y bebidas al servicio de la playa, tipo Chiringuito, a instalar por cuenta de su respectivo adjudicatario en la Playa de Zahara de los Atunes, término municipal de Barbate, con las referencias que seguidamente se detallan y conforme al siguiente detalle:

- **Chiringuito - ZA02**

Coordenadas geográficas UTM (Datum ETRS 89) Huso 30	
X: 244.079,6	Y: 4.002.166

2.- ASPECTOS GENERALES.

El licitador, presentará un Proyecto suscrito por facultativo competente de las instalaciones que pretenda desarrollar como parte de la oferta, para su valoración.

Para la elección de dicho proyecto se valorará positivamente que:

- El diseño de la instalación debe de respetar e integrarse en el paisaje costero, además deberá aportar mejoras estéticas a la imagen actual de estas instalaciones.
- El diseño y la construcción serán ecológicamente sostenibles, usándose materiales naturales, de bajo impacto ambiental, poca energía primaria incorporada y baja emisión de CO2 equivalente. Tales como:
 - Maderas certificadas y tratadas para estructuras, cerramientos o cubiertas.
 - Materiales naturales de cobertura (junco africano, caña de elefante, etc...)
 - Instalaciones de fontanería con materiales de plástico.
 - Pinturas ecológicas libres de hidrocarburos.
 - Etc...
- Prevea la gestión adecuada de los residuos.
- No se deberán utilizar elementos florísticos exóticos, con el objeto de que estos no supongan una amenaza a los bienes de DPM-T.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	1/29



- Utilice sistemas de mejora en las instalaciones (sistemas de corte automático en grifos, sistemas alternativos para calentamiento de agua, sistemas y materiales eléctricos de bajo consumo, etc.).

Los establecimientos expendedores de comidas y bebidas al servicio de la playa, tipo "chiringuito", según lo establecido en el artículo 69 del Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, por el que se aprueba el Reglamento General para el desarrollo y ejecución de la Ley 22/1988, de 26 de Julio, de Costas, y en la consideración primera de la Resolución de la Delegación territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Cádiz, con relación a la solicitud de concesión realizada por INNOBAR S.L. de Expediente N° CNC02/12/CA/0007, tendrán una ocupación máxima de 150 metros cuadrados, de los cuales 100 m², como máximo, serán cerrados, estando incluida en el cómputo de esta superficie todos los elementos que constituyan el mismo, excepto aquellos constituidos por instalaciones de prestación de servicios a la playa, con carácter libre, público y gratuito, tales como los módulos de aseos, no debiendo ocupar éstos una superficie superior a 7 m². El resto de la ocupación se considerará asociada a la actividad lucrativa.

Aquellas propuestas que excedan de las superficies máximas establecidas en el párrafo anterior, serán desestimadas a los efectos de esta licitación.

En los tramos urbanos de las playas, las instalaciones desmontables destinadas a establecimientos expendedores de comidas y bebidas se situarán con una separación mínima de 100 metros de otras que presten un servicio de igual naturaleza ubicadas en dominio público marítimo-terrestre. Estas distancias podrán verse reducidas a la mitad entre actividades no similares.

Queda terminantemente prohibido realizar movimientos y acopios de arena.

La ejecución del proyecto se llevará a cabo bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del adjudicatario, asumirá la financiación del proyecto, los montajes y desmontajes sucesivos de las instalaciones, siendo el único responsable frente a INNOBAR, S.L. como frente a terceros, de los daños o accidentes causados durante los montajes y desmontajes o durante la explotación a su cargo, para lo cual deberá suscribir la correspondiente póliza de seguros de responsabilidad civil que cubra tales riesgos.

No se permitirá ningún tipo de vertido al DPM-T incluso de materiales o productos, que no cuente con la debida autorización debiendo establecer las medidas oportunas para corregir los impactos generados.

El adjudicatario, tendrá que tramitar las altas de los servicios correspondientes (electricidad, abastecimiento y saneamiento de aguas, sistema contra incendios, etc.), de conformidad con la legislación sectorial vigente que resulte de aplicación, contando

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	2/29



con proyecto firmado por técnico profesional competente o con el visado del colegio correspondiente, o documentación legalmente establecida.

Toda la maquinaria y equipos que se instalen en el local deberán estar homologados y en perfecto estado de funcionamiento, debiendo cumplir sus especificaciones técnicas con la reglamentación que le resulte de aplicación.

Serán de cuenta del contratista la tramitación y obtención de las preceptivas licencias que procedan, así como cualquier autorización que resultare necesaria para el ejercicio de la actividad autorizada.

El incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de sus obligaciones esenciales será causa suficiente para declarar la caducidad de la adjudicación independientemente de la sanción que le corresponda.

3.- MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS INSTALACIONES.

El montaje de la instalación se realizará con estricta sujeción a las estipulaciones contenidas en el presente pliego y al proyecto técnico aportado. Cualquier modificación, se limitará a lo estrictamente imprescindible, como consecuencia de circunstancias no previsibles, y ha de ser sometida a los trámites que resulten preceptivos.

Serán de cuenta del contratista la tramitación y obtención de las preceptivas licencias que procedan, así como cualquier autorización que resultare necesaria para el ejercicio de la actividad autorizada.

Si el contratista no procediera al inicio del montaje de las instalaciones una vez obtenidas las preceptivas licencias y autorizaciones municipales, vendrá obligado al pago de una indemnización a InnoBar, S.L., en concepto de penalización, de 10.000 euros.

Una vez finalizado el montaje del chiringuito, el adjudicatario presentará el certificado final del mismo, suscrito por su director, en el que deberán estar incluidas todas las instalaciones, y solicitará por escrito al área de Urbanismo del Ayuntamiento de Barbate el reconocimiento final de las mismas, que se practicará con asistencia de personal técnico representante de aquélla, del adjudicatario y de su director de obra, levantándose acta y planos. El incumplimiento de esta condición llevará necesariamente la incoación del expediente de caducidad de la adjudicación.

El incumplimiento por parte del adjudicatario de cualquiera de sus obligaciones esenciales será causa suficiente para declarar la caducidad de la adjudicación.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	3/29



4.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

4.1-CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS.

En aplicación de las normas higiénico sanitarias, se atenderá a lo requerido en el Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo 29 de abril de 2004, así como al RD 3484/2000, sobre Normas Higiénicas para la elaboración, distribución y Comercio de comidas preparadas.

Todo el personal que trabaje en las dependencias del establecimiento deberá acreditar la correspondiente formación en materia de manipulación de alimentos, incluyendo la del personal que trabaje en cocina, la cual tendrá el carácter de mayor riesgo.

Se contará con un manual de buenas prácticas en materia de higiene alimentaria, que tenga en cuenta las operaciones básicas para garantizar que no se produce la contaminación de alimentos, evitando los correspondientes riesgos para la salud de los consumidores.

El establecimiento contará con un Plan de Desinfección y Desinsectación, el cual deberá ser realizado por una empresa autorizada, en función de la legislación sectorial vigente que resulte de aplicación, debiendo conservar los registros que acrediten la realización de éstas operaciones.

El establecimiento contará con un Plan general de limpieza de las instalaciones y del mobiliario, debiendo conservar registros de los mismos. En el Plan de limpieza, se contemplarán al menos, tres limpiezas diarias para los aseos y servicios.

Se controlará la temperatura de las cámaras frigoríficas al menos dos veces al día, durante todo el período de apertura del establecimiento. El adjudicatario conservará, en una tabla impresa, los registros de dichos controles.

Queda expresamente prohibida la preparación de alimentos fuera de la zona de cocina, incluyendo la realización de barbacoas o asados en el exterior del local, excepto se tenga autorizada la zona (por ejemplo: espetero) por la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de Cádiz.

El Chiringuito al tratarse de un establecimiento en el que se preparan, tratan o transforman alimentos, debe cumplir con los siguientes requisitos higiénicos sanitarios:

- La construcción y el diseño será de forma que prevenga el riesgo de contaminación de los alimentos. Ventanas y huecos hacia el exterior dotadas de dispositivos que eviten la entrada de insectos u otros animales indeseables.
- Contará con suministro suficiente de agua corriente potable.
- Dispondrá de sistema de eliminación de aguas residuales.
- La zona de elaboración y manipulación de comidas dispondrá de lavamanos, dotado de agua potable, así como material para el lavado y secado higiénico de las manos.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén Javier Rodríguez Cabeza Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	4/29



- Las superficies, aparatos y útiles que entren en contacto con alimentos serán de materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.
- Dispondrá de medios adecuados para la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo, así como de medios mecánicos para la higienización de vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso.
- El almacenamiento de vajillas, cubiertos y demás utensilios higiene se realizará en condiciones adecuadas de higiene.
- Los residuos sólidos se evacuarán en contenedores de cierre hermético y con bolsa de ajuste adecuada, renovándose diariamente como mínimo.
- Dispondrá de medios adecuados para la conservación de los alimentos: medios frigoríficos, vitrinas expositoras,.....
- Los productos y útiles de limpieza se almacenarán en lugar aislado o armario cerrado.
- Contará con aseos para señoras y caballeros, al menos uno de ellos deberá estar adaptado a minusválidos. Dispondrá de inodoro, lavabo, jabón en dosificador, toallas, de un solo uso o secador de aire y papel higiénico. Todos los aseos tendrán ventilación natural o forzada al exterior del local.
- El adjudicatario estará obligado a implantar un programa de "control, vigilancia y asesoramiento higiénico-sanitario", durante el tiempo que permanezca abierta al público la instalación y haciéndose cargo de los gastos que conlleve. El citado programa, a realizar en las instalaciones del restaurante-bar, lo llevará a cabo un laboratorio autorizado por la Consejería de Salud Pública lo que se comunicará al Ayuntamiento (Delegaciones de Salud y Consumo y de Medio Ambiente y Playas) para su constancia. Dicho programa contendrá, como mínimo, los siguientes servicios:
 - * Visitas de auditoría mensual.
 - * Control analítico:
 - Muestras de superficies en contacto con alimentos. 3 muestras por visita.
 - Muestra de alimentos. Una muestra por visita para análisis microbiológico.

El adjudicatario queda obligado a remitir copia de las actas de las visitas y de los resultados de los controles analíticos que se realicen, a la Delegación de Salud y Consumo y a la Delegación de Medio Ambiente y Playas del Ayuntamiento de Barbate.

El adjudicatario, prestará su colaboración en el desarrollo de las inspecciones en materia de salud e higiene alimentaria que se lleven a cabo por parte de los auditores privados, servicios municipales o de la administración autonómica, debiendo llevar a cabo la subsanación de las deficiencias que en ellas se pudieran detectar. Se conservarán las evidencias documentales de todas éstas inspecciones.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	5/29



5.- CONDICIONES GENERALES.

El adjudicatario deberá dar cumplimiento a las siguientes obligaciones:

- El Chiringuito deberá estar dotado de conexiones a las redes de abastecimiento de agua y saneamiento, electricidad, sistema contraincendios y en general de todas las instalaciones y los equipos del local. Dichas conexiones serán por cuenta del adjudicatario, así como el mantenimiento general de las mismas, y el consumo que éstas tengan durante el periodo de utilización. Por tanto el adjudicatario estará obligado a contratar el alta de dichos servicios con las compañías suministradoras.
- Todas las instalaciones serán de libre acceso público, incluidos los aseos, no pudiendo restringirse su uso, salvo por razones de orden o aforo.
- El titular de la instalación queda obligado a mantener en buen estado las instalaciones, disponiendo del correspondiente certificado sanitario y del seguro de accidentes para los usuarios.
- La instalación tendrá sólo el uso para la que ha sido adjudicada. Este uso será correcto y adecuado en todo momento para la actividad en cuestión.
- Solicitar y obtener cuantas licencias, autorizaciones o permisos sean necesarias para el ejercicio de la actividad, incluyendo la preceptiva licencia urbanística de actividad, de cumplimiento con el Decreto 195/2007, de 26 de Junio, por el que se establecen las condiciones generales para la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter ocasional y extraordinario.
- En ningún caso se autoriza el cerramiento o entoldado de las zonas anexas a las instalaciones destinadas a la hostelería.
- Responder frente a terceros de los daños que puedan irrogarse por el funcionamiento de la explotación concedida. Todo daño que se pueda originar a personas o bienes como consecuencia de la explotación no será responsabilidad de INNOBAR, S.L., siendo por cuenta del contratista las indemnizaciones que, los particulares puedan reclamar.
- El adjudicatario, llevará a cabo la correcta segregación de los residuos generados con el desempeño de su actividad, a saber:
 - Separación selectiva de vidrio, cartón y envases ligeros.
 - Separación de la fracción de resto (orgánicos y materiales no reciclables).
 - Los residuos de construcción y demolición, que resulten de reparaciones y obras en el local, si los hubiere, serán gestionados por cuenta del adjudicatario, debiendo acreditar el destino dado a los mismos.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	6/29



- Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE, tales como neveras, hornos, microondas, cocinas, etc.), serán trasladados por el adjudicatario a un punto limpio.
 - Los aceites vegetales usados deberán ser gestionados conforme a la legislación vigente.
 - El resto de residuos peligrosos (latas de pinturas, esmaltes, productos diversos de limpieza y mantenimiento), deberán ser gestionados por cuenta del usuario.
- El área de separación selectiva y almacenaje de residuos, hasta su recogida, deberá mantenerse tapada al objeto de evitar malos olores y suciedad.
 - El establecimiento contará con la correspondiente hoja de reclamaciones, según Decreto 72/2008 de 4 de marzo (BOJA nº60, 27/03/2008) y Orden de 3 de agosto de 2009 (BOJA nº 170, 01/09/09), quedando comprometido al cumplimiento de toda la legislación aplicable en materia de defensa de los consumidores y usuarios.
 - El establecimiento deberá contar con una carta de calidades y variedad, incluyendo los correspondientes precios. En el local, existirá una lista con éstos últimos, visible y accesible para todos sus clientes.
 - Los precios de las bebidas y alimentos que se expendan en el Chiringuito, deberán estar en sitio visible para el público.
 - El adjudicatario queda obligado a conservar y mantener la instalación y terrenos próximos en perfecto estado de utilización, incluso desde el punto de vista de la limpieza, de la higiene y de la estética, realizando a su cargo los trabajos de conservación y mantenimiento y cuantas reparaciones sean precisas para ello. La Delegación de Medio Ambiente y Playas del Ayuntamiento de Barbate e INNOBAR, S.L. podrá requerir al adjudicatario la ejecución de los trabajos de reparaciones que considere necesarias para el mantenimiento de la higiene, ornato y conservación de los usos propios de la instalación. Cuando éstas tengan el carácter de gran reparación, el adjudicatario deberá presentar previamente, para su aceptación, el proyecto correspondiente.
 - La Delegación de Medio Ambiente y Playas del Ayuntamiento de Barbate e INNOBAR, S.L., podrá inspeccionar en todo momento el estado de conservación y mantenimiento de la instalación y terrenos concedidos y señalar las reparaciones y otras acciones que deban realizarse para el cumplimiento de los términos de la adjudicación, quedando obligado el adjudicatario a ejecutarlas en el plazo que se le indique y en la forma establecida anteriormente. Si el adjudicatario no realizara estas actuaciones en el plazo establecido, la Delegación de Medio Ambiente y Playas del Ayuntamiento de Barbate podrá imponerle una sanción económica que no exceda del 10% del presupuesto total de las obras autorizadas, concediéndole un nuevo

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i4lnRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i4lnRng==	Página	7/29



plazo de ejecución. Si el adjudicatario no ejecutara las reparaciones en este nuevo plazo, se procederá a la incoación del expediente de caducidad de la adjudicación.

- No se permitirá fuera del establecimiento, el acopio de ningún tipo de material, así como la instalación de mesas y sillas para dar servicio sobre la arena contigua al establecimiento.
- Queda prohibida, salvo autorización municipal expresa, la colocación de cortavientos, elementos vegetales de separación, así como cualquier otro obstáculo a la libre circulación de los vientos y las arenas movilizadas por éste.
- De la misma forma, queda prohibida la publicidad en los términos establecidos en el artículo 81 del Real Decreto 1471/1989, de 1 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General para desarrollo y ejecución de la Ley 22/1988, de 28 de julio de Costas, y la comisión de la misma está prevista como infracción en el apartado e) del artículo 90 de la Ley 2/2013, de 29 de mayo, de protección y uso sostenible del litoral y de modificación de la Ley 22/1988, de 28 de julio, de Costas.
- No se permite en los veladores el uso de publicidad a través de carteles o vallas o por medios acústicos o audiovisuales, excepto los rótulos indicadores del establecimiento, y siempre que se coloquen en su fachada y no supongan una reducción del campo visual, tal y como se establece en el artículo 45 del Real Decreto 1471/1989, de 1 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General para desarrollo y ejecución de la Ley 22/1988, de 28 de julio de Costas.
- La explotación del Chiringuito se entiende a riesgo y ventura del adjudicatario sin que tenga derecho a indemnización, bonificación o rebaja en el canon como consecuencia del resultado económico de la explotación.
- Se advierte, expresamente, que la zona sobre la que está ubicada la instalación pudiera ser zona inundable por su propia naturaleza, por lo que el adjudicatario asumirá los riesgos y daños derivados de dicho emplazamiento y su proximidad al mar, tanto para las instalaciones en cuestión como para sus usuarios. No se admitirá la ejecución de ningún tipo de instalaciones u obras de defensa ante la acción del mar, incluidos los movimientos y acopios de arenas.
- Así mismo, el adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que se puedan derivar de la realización tanto de las instalaciones como de la actividad autorizada, directa o indirectamente, para las personas, las cosas y el medio ambiente, en el mar, en su lecho y subsuelo, y en general, en los bienes de Dominio Público Marítimo Terrestre.
- No se permitirá la instalación de equipos musicales, actuaciones de grupos musicales o similares que puedan perturbar el normal disfrute de los usos comunes del DPM-T, e incumplir la normativa vigente en materia de ruidos y vibraciones. Esta actividad, por su naturaleza, produce y es susceptible de originar situaciones de contaminación por ruido. Por tanto, le es de aplicación el Decreto 6/2012, de 17 de enero, por el que

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i4lnRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i4lnRng==	Página	8/29



se aprueba el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía y se modifica el Decreto 357/2010, de 3 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento para la Protección de la Calidad del Cielo Nocturno frente a la contaminación lumínica y el establecimiento de medidas de ahorro y eficiencia energética. Los establecimientos expendedores de comidas y bebidas al servicio de la playa, tipo Chiringuito, están considerados como **Bar Sin Música** y por tanto se trata de establecimientos encuadrados en el tipo 2 del art. 33 de dicho Decreto en el que se establece la prohibición del uso de equipos de reproducción/ampliación sonora o audiovisual. Sin perjuicio de la posibilidad de realizar **actuaciones en directo de pequeño formato**, de carácter excepcional conforme al Decreto 155/2018, de 31 de julio, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos de Andalucía y se regulan sus modalidades, régimen de apertura o instalación y horarios de apertura y cierre (BOJA 150 de 3 de Agosto de 2018) y siempre con previa autorización por parte del Ayuntamiento de Barbate y/o Innobar, S.L.

- Los gastos que se originen por el replanteo y el reconocimiento final de las instalaciones, así como la inspección y vigilancia de las mismas, serán de cuenta del adjudicatario.
- El contratista está obligado a efectuar el servicio, en tiempo y forma establecido bajo su exclusiva responsabilidad, así como al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia del derecho de trabajo, seguridad social, seguridad e higiene en el trabajo y cualesquiera otras de general observancia. Especialmente el contratista se obliga al cumplimiento de la normativa dictada por el Estado o la Comunidad Autónoma, reguladora de la actividad objeto del presente contrato, quedando obligado frente al Innobar, S.L. si éste fuera ser sancionado por incumplimiento de la citada normativa.

El contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia laboral, de seguridad social, de integración social de minusválidos y de prevención de riesgos laborales, conforme a lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, sobre prevención de riesgos laborales, y sus normas reglamentarias y de desarrollo.

- El concesionario debe explotar directa y personalmente el establecimiento expendedor de comida y bebida al servicio de la Playa durante todo el periodo de autorización, sin que en ningún momento se pueda ceder, subrogar, traspasar o subarrendar (total o parcialmente) la explotación del mismo a terceras personas.
- Respetar el objeto de la concesión y los límites establecidos en la misma, no pudiendo destinarlo a actividades distintas.
- El concesionario quedará obligado a colaborar activamente, en el caso que se le requiera, con el Ayuntamiento en la implantación de Sistemas de Calidad relacionados con las playas de nuestro litoral.
- Realizar la comunicación previa de inicio de actividad e inscripción y/o asiento en el registro de establecimientos alimentarios de comercio menor en Andalucía.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	9/29



- Causar alta en el I.A.E. que corresponda a la actividad, así como en la Seguridad Social y atender los impuestos o tasas estatales, provinciales o municipales que corresponda. La documentación justificativa debe ser aportada con anterioridad a la firma del contrato y anualmente con anterioridad al montaje de la instalación.
- El concesionario deberá abrir el establecimiento obligatoriamente durante todos los días. El periodo de explotación será del **15 de Mayo a 15 de Octubre**. Debiendo a partir de dicha fecha desmontar las instalaciones completamente y revertir el dominio público a su estado general. El concesionario dará comienzo a las obras de montaje con un máximo de 15 días de antelación al periodo de explotación, debiendo de quedar totalmente terminadas al comienzo del mismo.
- El concesionario deberá cumplir el horario establecido por el Excmo. Ayuntamiento de Barbate para este tipo de actividad, así como por la normativa que resulte de aplicación. Deberá el concesionario de presentar el horario que pretenda aplicar en las instalaciones, con la suficiente antelación a Innobar,S.L., y antes de la apertura de las instalaciones. Considerándose su incumplimiento una infracción muy grave cuya reiteración puede dar lugar a la extinción de la concesión.
- En este sentido, si bien los horarios de apertura y cierre deben ser regulados por las correspondientes ordenanzas municipales, el Ayuntamiento de Barbate debe asegurar el descanso de los vecinos de las zonas colindantes, no permitiendo que las instalaciones tipo Chiringuito se utilicen para usos distintos del servicio a los usuarios de las playas.
- Se deberá cumplir con los requisitos impuestos por el sistema integrado de gestión de calidad de la playa.
- El establecimiento no podrá superar la superficie permitida por la Legislación de Costas.
- El titular de la autorización, o en su caso, el tercero encargado de la explotación dará comienzo cada año las obras de montaje con un máximo de 15 días de antelación al período de explotación, debiendo quedar totalmente terminadas al comienzo del mismo.
- Las ocupaciones autorizadas mediante este pliego se entienden de temporada, desmontables, con la menor ocupación del dpm-t posible y de servicio al usuario de las playas. Si bien no tiene sentido desmontar estas ocupaciones diariamente, si deben cesar su funcionamiento una vez los usuarios de las playas se retiren diariamente, no quedando autorizado usos lucrativos que no estén directamente relacionados con los usos comunes y acordes del dpm-t establecidos en el artículo 31 de la Ley de Costas. Así mismo, los elementos que formen parte de estas ocupaciones deben estar íntimamente ligados a la prestación de este servicio, no debiendo utilizarse elementos no necesarios como reproductores de música, amplificadores de volumen o similares.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	10/29



- El régimen de utilización de los servicios de temporada será de libre acceso público, las ocupaciones autorizadas cumplirán, en todo momento, lo indicado por la legislación vigente en costas y, como mínimo, se atenderá a las siguientes:
 - o No existirá ningún tipo de limitación del uso público del mar, de la zona marítimo-terrestre o de la playa.
 - o Se dejará libre permanentemente una franja de seis metros, como mínimo, desde la orilla en pleamar.
- Se prohíbe todo contenedor de vidrio, cartón, envases o residuos orgánicos dentro del dominio público marítimo terrestre, que no esté contemplado en la presente autorización o carezca del correspondiente título habilitante.
- Estará prohibido el vertido de residuos sólidos de cualquier tipo al mar y su ribera, así como a la zona de servidumbre de protección (artículo 56.3 de la Ley de Costas). En cualquier caso, se cumplirán los preceptos técnicos y administrativos recogidos en la legislación de residuos en relación a la producción y posesión de residuos y su entrega a gestor autorizado o al Ayuntamiento en las condiciones que éste establezca, estando obligado el titular, mientras se encuentren en su poder, a mantenerlos en condiciones adecuadas de higiene y seguridad.
- De acuerdo con el artículo 7º del Decreto 109/2015, de 17 de Marzo, por el que se aprueba el Reglamento de Vertidos al Dominio Público Hidráulico y al Dominio Público Marítimo-Terrestre de Andalucía, quedan prohibidos los vertidos susceptibles de contaminar las aguas, cualquiera que sea su naturaleza y estado físico, que se realicen, de forma directa o indirecta, a cualquier bien del DPH o, desde tierra, a cualquier bien del DPM-T y que no cuenten con la correspondiente autorización administrativa. Se prohíben, en todo caso, dichos vertidos sin depurar en la zona de servidumbre de protección y en la zona de influencia del DPM-T.
- Como Infraestructuras ligadas a la puesta en uso de la edificación, el saneamiento, a pesar de existir red pública de alcantarillado, al encontrarse lejos físicamente, se hará a fosas sépticas prefabricadas y estancas, que cumplirán en todo caso lo dispuesto en el artículo 69.7 del Reglamento General de Costas. El sistema de saneamiento garantizará una eficaz eliminación de las aguas residuales, así como la ausencia de malos olores. Con este objeto, las instalaciones deberán conectarse a la red de saneamiento general, quedando en todo caso prohibidos los sistemas de drenaje o absorción que puedan afectar a la arena de las playas o a la calidad de las aguas de baño.
- Como requisito general se respetará el sistema dunar y la vegetación existente, tanto en la ubicación de los chiringuitos como en los accesos de personas y maquinaria, depósitos de material, etc. de forma que no se vea alterado en ningún modo el medio natural del dominio público marítimo terrestre.
- La actuación proyectada, al estar incluida en la categoría 13.32 del Anexo I de la Ley 7/2007 de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, deberá someterse al procedimiento de Calificación Ambiental, de acuerdo con los artículos

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	11/29



41 a 45 de dicha Ley, siendo este procedimiento competencia del Ayuntamiento de Barbate y debiendo integrarse el informe correspondiente en la licencia municipal de la actuación. Será condición necesaria obtener la calificación ambiental favorable por parte del tercero al que se adjudique la explotación finalmente.

El Ayuntamiento deberá remitir a la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente en Cádiz el pronunciamiento de Calificación Ambiental favorable, en el plazo de 15 días desde que se produzca, adjuntando el condicionado establecido en el mismo a la actuación para la construcción y explotación de la actividad.

- El incumplimiento por parte del concesionario de cualquiera de sus obligaciones esenciales será causa suficiente para declarar la caducidad de la concesión.
- No se permitirá ningún tipo de vertido al dominio público marítimo-terrestre, incluso de materiales o productos, que no cuente con la debida autorización, debiendo establecer las medidas oportunas para corregir los impactos generados durante la fase de instalación de la ocupación.
- El material que resulte de las excavaciones deberá ser puesto a disposición de la Demarcación de Costas Andalucía-Atlántico en Cádiz, para determinar su idoneidad como material de aportación a las playas, y deberá ser vertido siguiendo las indicaciones de la misma.

6.- MEMORIA CONSTRUCTIVA ORIENTATIVA.

6.1.- INSTALACIONES FIJAS Y DESMONTABLES

El Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas y concretamente en el Art.69.2, prevé concesiones y autorizaciones de ocupación del dominio público marítimo terrestre por establecimientos expendedores de comidas y bebidas al servicio de la playa, que además de cumplir las disposiciones que les sean aplicables con carácter general y las específicas reguladoras de su actividad, deberán ajustarse a los siguiente criterios en cuanto a dimensiones y distancias:

a) Las instalaciones fijas, salvo en casos excepcionales debidamente justificados, tendrán una ocupación máxima de 200 metros cuadrados, de los cuales 150, como máximo podrán ser de edificación cerrada, y se situarán con una separación mínima de 150 metros de otras similares, tanto si éstas se ubican en el dominio público marítimo-terrestre como si se encuentran en zona de servidumbre de protección.

b) Las instalaciones desmontables destinadas a establecimientos expendedores de comidas y bebidas se situarán con una separación mínima de 100 metros de otras que presten un servicio de igual naturaleza ubicadas en DPM-T.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i4lnRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén Javier Rodríguez Cabeza Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i4lnRng==	Página	12/29



6.2.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS INSTALACIONES

6.2.1.- CON CARÁCTER GENERAL:

- No se permitirá, en caso alguno, la construcción de obras de fábrica u otras fijas, dentro de la zona de dominio público, mas allá de aquellas consideradas como infraestructura en el proyecto básico aprobado (acometidas, fosas septicas y canalizaciones), siendo las instalaciones que se autorizan total y fácilmente desmontables, entendiéndose por tales las así definidas en el Art. 51 de la Ley de Costas.

- El régimen de utilización será el de servicio al público usuario de la playa, siendo de libre acceso público, no pudiendo restringirse su uso, salvo por razones de orden o aforo. No se permitirán:

El estacionamiento, aparcamiento ni la circulación de vehículos.

Las acotaciones de paso público.

Las casetas de uso particular, cualquiera que sea su destino, ni de guarda o almacén de enseres destinados a servicios de temporada o a cualquier finalidad.

- Todas las conducciones de servicio a estas instalaciones deberán ser subterráneas. (Art. 65.2 del Reglamento de Costas).

- El sistema de saneamiento garantizará una eficaz eliminación de aguas residuales, así como la ausencia de malos olores. El saneamiento deberá estar conectado a una fosa estanca subterránea, quedando en todo caso prohibidos los sistemas de drenaje o absorción que puedan atentar a la arena de las playas o a la calidad de las aguas de baño. (Art. 65.3 del Reglamento de Costas). La empresa presentará un contrato de retirada de vertidos por una empresa especializada indicando el punto de depuración al que se retiraran los mismos.

- No se permitirán en las playas los tendidos aéreos paralelos a la costa, salvo imposibilidad material, debidamente justificada (Art. 66 del Reglamento de Costas).

- Estará prohibida la publicidad a través de carteles o vallas o por medios acústicos o audiovisuales (Art. 38 de la Ley de Costas).

- El titular queda obligado a mantener en buen estado las instalaciones, disponiendo del correspondiente certificado sanitario, y del seguro de accidentes para los usuarios.

- La tipología de las instalaciones deberá armonizar con el entorno con materiales adecuados y de buena calidad, aspecto estético y buen estado de conservación.

- La ejecución y explotación de las instalaciones, se llevará a cabo bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del titular y la supervisión de las autoridades municipales.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	13/29



6.2.2.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LAS INSTALACIONES DESMONTABLES: (Cap. IV. Art. 108 Reglamento de la Ley de Costas).

- a) Serán aquellas que precisen a lo sumo obras puntuales de cimentación, que en todo caso no sobresaldrán del terreno.
- b) Estén constituidas por elementos de serie prefabricados, módulos, paneles o similares, sin elaboración de materiales en obra ni empleo de soldaduras.
- c) Se monten y desmonten mediante procesos secuenciales, pudiendo realizarse su levantamiento sin demolición y siendo el conjunto de sus elementos fácilmente transportable (art. 51 de la Ley de Costas).

6.3- TIPOLOGÍA DE LA INSTALACIÓN:

La tipología correspondiente responderá a la construcción típica de instalaciones provisionales, pensadas para ser utilizadas en época estival y almacenadas durante el resto del año.

Estas instalaciones desmontables, denominadas ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDOROS DE COMIDAS Y BEBIDAS AL SERVICIO DE LA PLAYA (Tipo Chiringuito) tendrán la superficie de ocupación máxima establecida en la Resolución de la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Cádiz, con expediente N^o:CNC02/14/CA/0007, de 150 m², estando incluido en el cómputo de esta superficie todos los elementos que constituyan el establecimiento, excluidos los módulos de aseo, y se colocará con una separación mínima de 100 metros de cualquier otra instalación similar que preste un servicio de igual naturaleza y se encuentre ubicada en DPM-T. A efectos del cómputo de superficie no computa el área para separación selectiva y almacenaje de residuos hasta su recogida. Dicha zona ha de estar tapada al objeto de evitar malos olores y suciedad y no computa a efectos de superficie.

El diseño de las instalaciones, deberá ajustarse al Proyecto Básico de Establecimientos de Comidas y Bebidas al Servicio de la Playa, redactado por el Área de Urbanismo y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Barbate, y que ha servido de base para la tramitación de Concesión por la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Cádiz.

La distribución en planta se resuelve atendiendo principalmente a los criterios de funcionalidad y aprovechamiento máximo de espacio disponible, realizando una división interior para separar la zona de cocina de la zona de barra.

La solución adoptada comprenderá una estructura modular, solidaria compuesta por tarima de base, paneles laminados y viguería en cubierta en la que se fija un sistema de ganchos de acero para carga, todo ello de unas características físicas, tanto en sus

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	14/29



dimensiones como en su peso, diseñadas para facilitar las labores de carga y transporte.

En consecuencia a las condiciones anteriores, se trata de una construcción formada por diversos módulos prefabricados, transportables y preparadas en su tratamiento protector para soportar ambientes agresivos con el menor deterioro, compuesto de módulos prefabricados, elaborados de madera de Pino Silvestre de primera calidad y en tableros marinos y antihumedad derivados de madera de distintas características, y con cubierta a cuatro aguas en tela asfáltica con linterna, diseñado para colocar en la arena de playa.

El módulo, tanto por sus características físicas como por su peso, facilitan las labores de transporte, montaje y desmontaje en playa, consiguiendo de esta forma una inmejorable conservación a lo largo de los años.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS GENERALES. MATERIALES E INSTALACIONES:

TRABAJOS PREVIOS:

Se procederá en primer lugar a una limpieza, explanación y asentamiento del terreno, realizándose a continuación el replanteo.

PLANO DE APOYO:

La puesta en obra se realiza mediante la colocación de traviesas de maderas macizas de pino niveladas y apoyadas directamente sobre la superficie del terreno previamente aplanado a unos 50 centímetros más alto de la cota superior de la mayor altura previsible de las mareas estivales, sobre los cuales se coloca el conjunto del módulo.

ESTRUCTURA:

La estructura portante está compuesta por un entramado de vigas de pino sueco flandes de escuadría 168 x 58 mm. las dispuestas en sentido longitudinal y 168 x 58mm. las dispuestas en el transversal. Como estructura vertical actúan los tableros contrachapados laminados. La estructura de cubierta está compuesta por vigas de pino sueco flandes longitudinales de escuadría 145 x 45 y transversales inclinadas a forma de cerchas de escuadría 145 x 45. Todos los elementos se unen entre sí mediante tornillería de zinc de 10 x 140 y 6 x 150 c/p asegurando la solidaridad del conjunto. Todo el conjunto se descompone en módulos de 5,00 x 2,50 m, para facilitar su transporte.

Todos los elementos se unen entre sí mediante tornillería de zinc de 10 x 140 y 6 x 150 c/p asegurando la solidaridad del conjunto.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	15/29



TARIMA:

Para la ejecución de la tarima se utilizarán vigas de madera de pino tratadas en autoclave, de escuadría 100 x 70 mm., cogidas con tornillos autorroscantes a los soportes hincados en el terreno.

El tablero formado por paneles fenólicos de dimensiones 1.22 x 2.44 m. cogidos con tornillos autorroscantes a los rastreles.

CUBIERTA:

La cubierta se proyecta a cuatro aguas con linterna, realizada con tableros marinos y recubrimiento bituminoso por ofrecer esta solución garantías suficientes de protección al ambiente agresivo de las playas, dado el carácter de durabilidad con el que se quiere dotar al conjunto.

Se resuelve mediante doble tablero WBP contrachapado de 18 y 8 mm. fijados a la vigería mediante tornillería de zinc de 3,5 x 50 mm.

La impermeabilización y acabado final del conjunto se realiza con placas asfálticas formadas por armadura de fibra de vidrio recubierta con mastico bituminoso y con acabados exterior de gránulos minerales tintados con color resistente a la radiación ultravioleta.

La zona de terraza se resuelve mediante un entarimado de madera y una estructura pergolada, con una cubrición ligera de cañizos ó brezos.

CERRAMIENTOS Y TERMINACIONES:

Los cerramientos exteriores se ejecutan mediante paneles formados por doble tablero marino de pino tea ranurado de 12mm., con tratamiento fungicida de vacío-presión-vacío con impregnante hidrosoluble incoloro, capa de lasur Xyladecor mate y segunda capa de lasur Xyladecor satinado sol. En la zona de almacén se emplea tablero marino de madera de pino tea impregnado con recubrimiento interior con tablero laminado de alta presión de 3 mm, de excelentes propiedades antihumedad, fácil limpieza. Los cerramientos podrán disponer de un refuerzo de chapa de acero interior para consolidar la estructura y evitar los posibles intentos de robo.

Los tableros ranurados imitan duelas verticales. Los portalones de la barra, cuatro al frente y dos a cada lado de medidas aproximadas 1.000 mm., de ancho cada uno, se realizan en el mismo doble tablero marino ranurado, y cuentan con cerrojos de cierre con suficiente protección antivandálica. Se les coloca listón de madera solapado que tapa la zona de holgura del cierre, evitando el paso de suciedad cuando el portalón está cerrado. En la zona de contacto con la barra se coloca burlete de goma. Tienen apertura hacia arriba y cuentan con elementos de sujeción de la apertura.

Las particiones interiores se resuelven mediante tablero marino ranurado hacia la zona de barra y tablero laminado de alta presión 3mm., de espesor hacia la zona de almacén, unido a la estructura mediante tornillos.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	16/29



El revestimiento de la tarima de la base se realiza con tablero contrachapado de 18 mm. de espesor, con recubrimiento exterior de papel bituminoso antihumedad, y recubrimiento superior con revestimiento vinílico de suelo, homogéneo, con relieve en su superficie, tipo tarkett Sommer, modelo grait Aquaset, especial para zonas húmedas, en la que es preciso garantizar una alta seguridad ante los riesgos de caída por deslizamiento.

Cuenta con una puerta de acceso en la zona de almacén y otras en la zona de barra. Los cilindros de cierre se suministran maestreados.

ELECTRICIDAD:

El Módulo tendrá una instalación eléctrica para iluminación y enchufes. Dispondrá de dos circuitos:

- 1.- circuito destinado a alumbrado.
- 2.- circuito destinado a otros usos.

Los puntos de enganche serán los indicados por la empresa suministradora. La caja general de mando y protección dispondrá de un interruptor diferencial y dos magnetotérmicos, uno por cada circuito. La instalación irá protegida contra contactos indirectos por el dispositivo normalmente utilizado de interruptor diferencial junto con una eficaz puesta en tierra de las masas metálicas (puesta a tierra no incluida en el suministro).

SANEAMIENTO:

La instalación se realizará en PVC y será estanca y enterrada, el vertido de la instalación se realizará a una poza estanca de polietileno sin sistema de filtrado, para su posterior evacuación por empresa especializada.

TRATAMIENTO PROTECTOR DECORATIVO:

Todos los elementos expuestos serán protegidos con tratamiento fungicida, insecticida, termicida, y resistente a las condiciones marinas de vacío-presión-vacío con impregnante hidrosoluble incoloro. Los elementos vistos serán acabados con capa de lasur Xyladecor mate y segunda capa de lasur Xyladecor sol.

La vigería del suelo estará impregnada con sales (CCA). Conservante marino de madera basado en óxidos de cobre, cromo y arsénico CCA para aplicación sobre madera por presión en vacío con impregnación insecticida, fungicida, termicida y resistente a condiciones marinas.

Bajo las condiciones de humedad extrema en la tierra, en agua dulce o salada, el conservante no se quita de la madera.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	17/29



La madera tratada es inolora. Limpia al manejo y protegida del ataque de organismos que destruyen la madera.

El tratamiento con sales CCA cumple los requisitos requeridos en la norma europea UNE-EN 335-1:1993 DURABILIDAD DE LA MADERA Y DE SUS MATERIALES DERIVADOS. DEFINICION DE LAS CLASES DE RIESGO BIOLÓGICO. De protección de la madera cumpliendo el riesgo nº 4, que se refiere a aquellas maderas que se encuentran en permanente contacto con el suelo o con agua dulce.

6.4.- MONTAJE Y DESMONTAJE:

Previo autorización anual otorgada por INNOBAR, S.L., el adjudicatario contará con 15 días para el montaje de las instalaciones, previos al comienzo del periodo de explotación, desde el 1 de Mayo al 15 de Mayo.

Así mismo, las instalaciones desmontables, (supra-estructura, por encima de la lámina de arena), deberán comenzar a desmontarse una vez finalizado el periodo de explotación, a partir del 15 de octubre, contando para dichos trabajos, con un plazo de 15 días, hasta el 30 de octubre.

El coste que origine cada temporada las labores de montaje, desmontaje, traslado y almacenamiento de las estructuras desmontables de la instalación, así como el mantenimiento y conservación en buenestado de las infraestructuras, durante el plazo de vigencia de la concesión para su explotación, será asumido íntegramente y bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del adjudicatario.

6.5.- CONDICIONES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD:

Para autorizar la implantación y puesta en uso de las actividades e instalaciones del presente pliego, precisan anualmente de las correspondientes Licencia Municipal de Obra y de Licencia de Apertura del Establecimiento, para lo cual se estará a lo dispuesto en el P.G.O.U. del Término Municipal de Barbate, y sus Ordenanza Municipal Reguladora de Actividades (B.O.P. Nº59, de fecha 29 de marzo de 2011) y a lo concerniente en relación con los Decretos, Ordenes y Reglamentos, de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobados y en vigor: “Decreto 78/2002, de 26 de febrero, por el que se aprueban el Nomenclátor y el Catálogo de Espectáculos Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía” ; “Orden de 25 de marzo de 2002, por la que se regulan los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos en la Comunidad Autónoma de Andalucía”; “Decreto 167/2002, de 4 de junio, por el que se desarrollan determinados aspectos de la Ley 4/1997, de 9 de julio, de Prevención y Asistencia en materia de drogas”; “Decreto 158/2002, de 28 de mayo, de municipio turístico”; “Decreto 10/2003 de 28 de enero por el que se aprueba el Reglamento General de la Admisión de Personas en los Establecimientos Públicos y Actividades Recreativas”, y que vienen a desarrollar la Ley 13/99, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía; Decreto 293, de 7 de julio, por el que se aprueba el Reglamento que regula las normas para la accesibilidad en las infraestructuras, el urbanismo, la edificación y el transporte en Andalucía.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén Javier Rodríguez Cabeza Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	18/29



Señalar que el adjudicatario, deberá solicitar una vez adjudicada la concesión Licencia Municipal de Montaje y Licencia Municipal de Apertura, para la actividad a desarrollar. Así pues, pasará el trámite legal de licencia de obras y posteriormente la correspondiente licencia de apertura.

Las solicitud de las citadas licencias, deberán acompañarse entre otros documentos, **Proyecto Técnico de Ejecución**, que desarrolle el Proyecto Básico de las Instalaciones de Comidas y Bebidas redactado por el Área de Urbanismo y Medio Ambiente, así mismo, el concesionario deberá nombrar a Técnico Director de la Ejecución de las mismas y entregar hoja de encargo de la designación de la dirección facultativa de las obras y coordinación en materia de seguridad y salud en el caso que sea necesario. Y por último certificado final de obras e instalaciones.

6.6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

TRABAJOS PREVIOS Y CONFORMACIÓN DE LA INSTALACIÓN

Tras la realización del replanteo se procederá a la limpieza y explanación del terreno de ubicación de la instalación.

La puesta en obra se realiza mediante la colocación de traviesas de maderas macizas de pino niveladas y apoyadas directamente sobre la superficie del terreno previamente aplanado a 50 centímetros aproximadamente más alto de la cota superior de la mayor altura previsible de las mareas estivales, sobre los cuales se coloca el conjunto del módulo, o bien en base de dados de hormigón.

La conformación prevista de todas las instalaciones es rectangular, tal y como se describe en los planos de detalle de las instalaciones (plano de distribución), que se adjunta a los proyectos, donde se refleja que los módulos prefabricados de quiosco-bar-cocina, aseo y almacén se sitúan en paralelo a la línea de dominio público marítimo terrestre. El módulo de terraza se situará al frente, entre los módulos descritos y la línea de ribera del mar, conformando el conjunto una estructura de planta cuadrada.

* MÓDULO PREFABRICADO QUIOSCO-BAR-COCINA

Puede ocupar un espacio máximo de 25 m2, siendo sus características técnicas, las que se especifican en los proyectos constructivos adjuntos.

* MÓDULO PREFABRICADO ALMACÉN.

Puede ocupar un espacio máximo de 15 m2, siendo sus características técnicas, las que se especifican en los proyectos constructivos adjuntos.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	19/29



*** MÓDULO PREFABRICADO ASEO**

Base: entrada de vigas en madera de pino tratada en autoclave, con acabado en tablero antideslizante.

Cerramiento: Pilares de pino, duelas al exterior y tablero compacto antihumedad al interior.

Estructura de techo: Vigas principales de maderas contrachapadas y auxiliares de pino.

Cubierta: Techo aglomerado revestido de melanina al interior y marino revestido con placas asfálticas autoprotegidas con gránulos minerales.

Acabado: Tratamiento protector, tratamiento fungicida con capa de lasur.

*** MÓDULO TERRAZA**

Puede ocupar un espacio máximo de 100 m², siendo sus características técnicas:

Planta: Terraza de paneles de tablero marino. (Tablero compacto fenólico 2.50*1.25m).

Cubierta: La zona sombreada puede ser una estructura de madera, mixta de madera y textil, o bien, estructura a base de rollizos tratados, oscurecimiento a base de malla de mimbre sobre marco en madera de pino.

Los diferentes módulos se resuelven estructuralmente a base de piezas de madera con uniones realizadas mediante piezas especiales de acero galvanizado debidamente dimensionadas y garantizadas por la empresa constructora.

6.7. CONDUCCIÓN Y SUMINISTRO. SISTEMA DE EVACUACIÓN.

Agua

En Zahara de los Atunes existe red pública de abastecimiento de agua, a la que se conectará el establecimiento. Estos se abastecerán de un ramal de abastecimiento ejecutado en policarbonato.

Electricidad

La energía eléctrica, deberá proceder de la compañía suministradora a través de derivación desde contador propiedad de adjudicatario. La acometida se realizará de forma subterránea.

Se cumplirá con lo establecido en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (RBT) (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión).

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	20/29



Saneamiento

En el caso de saneamiento, aunque existe red pública de alcantarillado, al encontrarse lejos, se acometerá íntegramente a fosa séptica prefabricada y estanca, de hasta 5.000 litros de capacidad, que se vaciará periódicamente mediante servicio de camiones cisterna homologados.

Residuos

Las instalaciones deben contar con cubos de almacenaje selectivo de basura y trasladarla a los contenedores de recogida de residuos del núcleo. La limpieza del resto de la playa se realiza por los servicios de limpieza de playa y el resto se completa con el servicio de recogida municipal.

Las instalaciones deben cumplir las exigencias contempladas en:

1. Real Decreto 842/2002 del 2 de agosto de 2002 sobre el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.
2. Real Decreto 293/2009 del 7 de julio de 2009 sobre las Normas para la Accesibilidad en las Infraestructuras, el Urbanismo, la Edificación y el Transporte en Andalucía. (No es de aplicación al no haber cambio de uso de recinto).
3. Real Decreto 314/2006 del 17 de Marzo del 2006 por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación, artículo 13 sobre las exigencias básicas de Salubridad: "Higiene, Salud y Protección del Medio Ambiente".
4. Real Decreto 314/2006 del 17 de Marzo del 2006 por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación, artículo 12 sobre las exigencias básicas de Seguridad de Utilización.
5. Real Decreto 314/2006 del 17 de Marzo del 2006 por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación, artículo 11 sobre las exigencias básicas de Seguridad en caso de incendios.
6. Real Decreto 314/2006 del 17 de Marzo del 2006 por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación, artículo 10 sobre las exigencias básicas de Seguridad Estructural.
7. Real Decreto 486/1997 del 14 de Abril por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los Lugares de Trabajo.

6.8.- MEMORIA CONSTRUCTIVA

- Programa de uso.

La tipología correspondiente responderá a la construcción típica de instalaciones provisionales, pensadas para ser utilizadas en época estival y almacenadas durante el resto del año.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	21/29



Las distribuciones en planta se resuelven atendiendo principalmente a los criterios de funcionalidad y aprovechamiento máximo de espacio disponible, realizando una división interior para separar la zona de cocina de la zona de barra.

Las soluciones adoptadas comprenderán una estructura modular, solidaria compuesta por tarima de base, paneles laminados y viguería en cubierta en la que se fija un sistema de ganchos de acero para carga, todo ello de unas características físicas, tanto en sus dimensiones como en su peso, diseñadas para facilitar las labores de carga y transporte.

En consecuencia a las condiciones anteriores, se trata de una construcción formada por diversos módulos prefabricados, transportables y preparadas en su tratamiento protector para soportar ambientes agresivos con el menor deterioro, compuesto de módulos prefabricados, elaborados de madera de Pino Silvestre de primera calidad y en tableros marinos y anti-humedad derivados de madera de distintas características, y con cubierta a cuatro aguas en tela asfáltica con linterna, diseñado para colocar en la arena de playa.

Estos módulos, tanto por sus características físicas como por su peso, facilitan las labores de transporte, montaje y desmontaje en playa, consiguiendo de esta forma una inmejorable conservación a lo largo de los años. Las distintas partes se transportan completamente terminadas, lo que hace que la puesta en obra se realice rápidamente y sin realizar complicadas labores de montaje y sin el empleo de soldaduras ni precisa de materiales elaborados en obra. Dada esta cualidad, se facilitan los cambios de emplazamiento y las modificaciones de diseño del conjunto.

Los Chiringuitos, están compuestos por módulos para facilitar su transporte que unidos forman un conjunto, y tiene una superficie construida diferente para cada uno de los chiringuitos proyectados.

La zona de barra abierta completamente al exterior mediante portalones y cerrada por su parte trasera con paredes de piezas machihembradas pino Flandes de 1,7 cm. De grosor en paneles desmontables con calidad "CC", la zona de cocina revestida interiormente con tablero estratificado de alta presión con resina fenólica, terminado en su cara superior con papel de aluminio o crema para optimizar la higiene del mismo, resistente al fuego con certificado M1 y cuenta con pavimento antideslizante.

El sistema constructivo adoptado, mediante paneles sándwich y tableros modulares en cerramientos y particiones interiores, dotan al conjunto de una gran versatilidad de uso, además de un aislamiento térmico y un acabado estético de excelente calidad.

Sus materiales y diseño ofrecen total integración con el entorno, convirtiéndolo en una solución ideal para crear un conjunto prefabricado y desmontable en zonas del litoral, donde mantener espacios dotados de diversos servicios para el público.

Los tratamientos, en cubiertas y elementos expuestos, confieren una eficaz protección a los agentes atmosféricos y aseguran su durabilidad.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén Javier Rodríguez Cabeza Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	22/29



El soporte sobre el que se asienta el conjunto estará constituido por elementos puntuales que no sobresalen del terreno.

Una vez finalizado su uso, el desmontaje se hará de forma secuencial, de igual modo que el montaje y permitirá su transporte.

En su fabricación se utilizan materiales naturales y productos al agua que evitan el problema medio-ambiental por emisiones de disolventes en su tratamiento.

Módulo Aseo servirá tanto para los camareros como para los clientes del restaurante.

A los módulos que componen la infraestructura del bar se le une una sombra construida alrededor de las instalaciones con pilares y viguería de madera y recubierto con cañizo con el objeto de procurar sombra. Así mismo se dispondrá de un comedor construido con pilares y vigas de madera tratada y recubierto con el mismo tipo de cañizo.

Elementos de acceso y protección.

El conjunto proyectado estará dotado se sistema de protección contra incendios, cumpliendo con el DB-SI del CTE.

El conjunto proyectado cumplirá las condiciones exigibles de seguridad de utilización, cumpliendo con el DB-SU del CTE.

El conjunto proyectado deberá cumplir el Real Decreto 293/2009 del 7 de julio de 2009 sobre las Normas para la Accesibilidad en las Infraestructuras, el Urbanismo, la Edificación y el Transporte en Andalucía.

Instalaciones:

1-Protección Contra Incendios:

Datos de partida:

Edificio de pública concurrencia.

Objetivos a cumplir:

Limitar el riesgo de propagación de incendios tanto en el exterior como en el interior, y facilitar el acceso y la intervención de los bomberos para el rescate y la intervención de los bomberos para el recate y la extinción de incendios.

Definición constructiva:

Resistencia al fuego de la estructura portante R-90. En fachadas REI-240, revestimiento de cubierta EI-60.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	23/29



Instalación específica:

Protección contra incendios: 2 extintores, 1 de eficacia 21^a-11B situado en la zona de barra y otro de eficacia 34B situado en la cocina. La estructura portante mantendrá su resistencia al fuego durante el tiempo necesario para la extinción y evacuación antes dicha.

Evacuación:

Se ha comprobado la longitud máxima de evacuación, que resulta menor de 25 metros.

Alumbrado de emergencia:

La instalación dispondrá de alumbrado de emergencia que entre en funcionamiento en caso de fallo de suministro eléctrico.

La instalación cumple las condiciones de servicio siguientes:

Duración de 1 hora, como mínimo, a partir del instante en que tenga lugar el fallo.
Iluminancia mínima de 1lux en el nivel de suelo.

Iluminancia mínima de 5 lux en el punto en que esté situado el extintor.

Se dispondrá de aparatos autónomos de Alumbrado de Emergencia situados según plano, de las siguientes características:

Aparato de Alumbrado de Emergencia DAISALUX serie Nova N1 y N3, o similar.

Lámpara fluorescente. Potencia 6/8 W.

Batería de Ni-Cd con indicador de carga de batería.

Alimentación: 220V/50Hz.

Autonomía: 1 hora.

2- Electricidad:

Suministro:

La energía eléctrica en baja tensión, monofásica, procede de la compañía suministradora a partir del Centro de Transformación existente en la Avd. De Trafalgar, situado en las inmediaciones, conducida al chiringuito a través de derivación bipolar aérea, que se ajusta a los requerimientos de la empresa suministradora, así como al REBT. Cuenta con dos cuadros de mando y protección, situados en armario en barra y en módulo de almacén. Electrificación 9.200 W.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	24/29



Dispositivos de Mando y Protección:

Junto con el interruptor del Control de Potencia, se sitúan en los dos cuadros descritos anteriormente. Los Dispositivos Individuales de Mando y Protección de cada uno de los circuitos de la instalación interior se situarán según se especifica en el plano de instalación de electricidad, y a una altura de del pavimento comprendida entre 1,40 y 2,00 m. conforme a la ITC-BT-17. Se ubicarán en el interior de un cuadro de distribución de donde partirán los circuitos interiores. La envolvente del IPC será precintable y sus características y tipo corresponderán a un modelo oficialmente aprobado. Las envolventes de los cuadros se ajustarán a las normas UNE 20.451 y UNE-EN 60.349-3, con unos grados de protección IP30 e IK07.

Instalación interior:

En la instalación interior, el grado de protección para las canalizaciones y envolventes será IP 4X para instalaciones de exterior, según UNE 20.324. Para las instalaciones interiores los cables serán de tensión asignada mínima 300/500W según UNE 21.027 ó UNE 21.301. En instalaciones exteriores los cables serán de tensión asignada mínima de 450/750W con cubierta de policloropeno o similar, según UNE 21.027 ó UNE 21.150. Las canalizaciones se realizarán, mediante tubos o canales según lo dispuesto en la ITC-BT 20 y 21. Los cables no serán propagadores de incendios y con emisión de humos y opacidad reducida. Adecuados para instalación de pública concurrencia.

Todas las conexiones de conductores se realizarán utilizando bornes de conexión montados individualmente o mediante regletas de conexión, realizándose en el interior de cajas de empalme y/o de derivación.

Cualquier parte de la instalación interior quedará a una distancia no inferior a 5 cms. De las canalizaciones de telecomunicaciones, saneamiento, abastecimiento de agua, calefacción y gas.

Se cumplirán las prescripciones aplicables a la instalación en aseos en cuanto a la clasificación de volúmenes, elección e instalación de materiales eléctricos conforme a la ITC-BT-27.

Para todas las zonas se utilizarán mecanismos convencionales de superficie marca SIMON o similar: pulsadores, punto de luz de interruptor sencillo, punto de luz doble interruptor, punto de luz conmutador, punto de luz de cruzamiento, reguladores de intensidad, reguladores ambientales, indicadores de señalización y ambientales, tomas de telecomunicaciones y tomas de corriente prototipo tipo SHUKO de 10-16^a.

Las cubiertas, tapas o envolventes, mandos y pulsadores de maniobra de aparatos tales como mecanismos, interruptores, bases, reguladores, etc., instalaciones en locales húmedos serán de material aislante.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	25/29



Instalación de puesta a tierra:

Consiste en la unión eléctrica directa, sin fusibles ni protección alguna, de una parte del circuito eléctrico o de una parte conductora no perteneciente al mismo mediante una toma de tierra con un electrodo o grupo de electrodos enterrados en el suelo, para conseguir que en el conjunto de las instalaciones y superficie próxima del terreno no aparezcan diferencial de potencial peligrosas y que, al mismo tiempo, permita el paso a tierra de las corrientes de defecto o las descargas de origen atmosférico (Instrucción BT-18 del REBT).

Se ejecutará una puesta a tierra independiente en el CGP, según las disposiciones específicas de REBT al respecto.

3. Suministro de Agua, Fontanería:

En Zahara de los Atunes, las acometidas se realizan desde la red de abastecimiento municipal.

Instalación de agua fría: El caudal instantáneo mínimo para cada aparato es:

- Lavabo: 0,10 dm³/s.
- Inodoro con cisterna: 0,10 dm³/s.
- Fregadero: 0,20 dm³/s.
- Lavamanos: 0,10 dm³/s.

Red empotrada en el panel sándwich. Canalización de polietileno.

Instalación de agua caliente:

Caudal instantáneo mínimo por cada aparato (Tabla 2.1. DB HS-4):

- Lavabo: 0,065 dm³/s.
- Fregadero: 0,20 dm³/s.
- Lavamanos: 0,065 dm³/s.

Red empotrada, bajo tubo, Canalización calorifugada.

Se colocará calentador acumulador eléctrico de 15 litros para lavamanos y fregadero de la cocina.

4. Evacuación de residuos líquidos:

Sistema de evacuación:

El saneamiento de toda la instalación, acomete íntegramente en una fosa prefabricada y estanca de poliéster de 12.000 litros capacidad, de 4.80 de largo x 1.83 de altura,

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	26/29



enterrada y que garantiza los vertidos líquidos producidos. Este sistema garantiza una eficaz eliminación de las aguas residuales así como la ausencia de malos olores e impide la absorción de esas aguas por el terreno. Las canalizaciones y arquetas discurrirán enterradas hasta la fosa. Se presentará Certificado de estanqueidad de la fosa instalada y contrato de mantenimiento y limpieza de la fosa con empresa autorizada por la Junta de Andalucía, para la retirada de residuos.

Las unidades de desagüe correspondientes a los aparatos sanitarios son:

	Uso Público	Desagüe Ø mm.
Lavabo	2	40
Fregadero barra	2	40
Fregadero cocina	2	40
Lavamanos	2	40
Inodoro	5	110

La red de evacuación de aguas residuales:

Los aseos, la barra y la cocina van directamente a las arquetas, con sifones individuales. Y toda la red se unifica en colectores generales que terminan en arqueta sifónica conectada a la fosa séptica. Todos los desagües, colectores generales y arquetas se ejecutan en PVC sanitario.

5. Evacuación de residuos sólidos:

El sistema de recogida de residuos se centraliza en recipientes selectivos homologados con tapaderas, situados en cocina y el almacén.

Serán trasladados por el personal hasta los contenedores de recogida de residuos ubicados en la Avd. De Trafalgar en el horario establecido.

6. Instalación de gas:

Se ejecutará instalación de gas butano para abastecer la plancha de la cocina. Esta instalación dispondrá de botellas en funcionamiento y almacenaje, en armario especial situado al exterior en la zona trasera de la cocina. La conexión de las botellas y equipos de funcionamiento, se realizará a través del paramento de la cocina, mediante tubos correctamente aislados.

Se colocará un orificio de ventilación de seguridad a ras del suelo con una sección superior a 25 cm² en la zona de cocina.

Se protegerán los materiales de la agresión ambiental y de materiales incompatibles, aislándose los conductos con tabique de 5 cm o bien, se colocarán conductos cerámicos con cámara de aire.

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	27/29



Equipamiento.

1. Recogida de residuos:

El equipamiento relativo a la recogida de residuos en el chiringuito, contará con siete contenedores de residuos, uno para papel/cartón, dos para vidrios ubicados en barra y almacén, dos para otros residuos no clasificados y dos para materia orgánica, situados en barra y cocina.

Residuos	Capacidad mínima	Dimensiones aprox.
Papel y cartón	65 dm ³	30 x 40 x 55 cm
Vidrios	45 dm ³	30 x 30 x 52 cm
Varios	63 dm ³	30 x 40 x 55 cm
Materia Orgánica	63 dm ³	30 x 40 x 55 cm

2. Equipamiento de aseos.

Los aseos estarán dotados de los complementos y accesorios necesarios para su correcto funcionamiento.

Accesorios: repisa, toallero, jabonera o dosificador, portarrollos, papelera con tapadera y accionamiento a pedal y perchas.

En el caso del aseo adaptado a minusválidos, se colocará además las barras de apoyo mural abatible, además de asiento elevado en el inodoro.

3. Equipamiento de cocina.

La cocina va equipada con fregadero con grifo de codo, frigorífico y arcón congelador, plancha y fogones de gas, lavavajillas, depurador de humos electrostáticos y pequeños electrodomésticos.

4. Equipamiento de barra.

La barra se dotará con fregadero, fabricante de hielo, mueble contenedor de residuos, equipo para grifo de cerveza, expositor de tapas, máquina de café, tostadora y pequeños electrodomésticos.

- Condiciones que deben reunir las instalaciones desmontables.
(Cap. IV. Art. 108 Reglamento de la Ley de Costas).

a) Serán aquellas que precisen a lo sumo obras puntuales de cimentación, que en todo caso no sobresaldrán del terreno.

b) Estén constituidas por elementos de serie prefabricados, módulos, paneles o similares, sin elaboración de materiales en obra ni empleo de soldaduras.

Código Seguro De Verificación:	OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveFlj6e60Fv3i41nRng==	Página	28/29



c) Se monten y desmonten mediante procesos secuenciales, pudiendo realizarse su levantamiento sin demolición y siendo el conjunto de sus elementos fácilmente transportable (art. 51 de la Ley de Costas).

No se permitirán en las playas los tendidos aéreos paralelos a la costa, salvo imposibilidad material, debidamente justificada (Art. 66 del Reglamento de Costas).

- Estará prohibida la publicidad a través de carteles o vallas o por medios acústicos o audiovisuales (Art. 38 de la Ley de Costas).
- El titular queda obligado a mantener en buen estado las instalaciones, disponiendo del correspondiente certificado sanitario, y del seguro de accidentes para los usuarios.
- La tipología de las instalaciones deberá armonizar con el entorno con materiales adecuados y de buena calidad, aspecto estético y buen estado de conservación.
- La ejecución y explotación de las instalaciones, se llevará a cabo bajo el exclusivo riesgo y responsabilidad del titular y la supervisión de las autoridades municipales.

En Barbate a 26 de Marzo de 2019

Fdo. Miguel Fco.Molina Chamorro
Presidente

Fdo. Javier Rodríguez Cabeza
Consejero-Delegado

D. José Antonio Albarrán Bailén
Arquitecto Municipal

Código Seguro De Verificación:	OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Fecha	29/03/2019
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.		
Firmado Por	José Antonio Albarrán Bailén		
	Javier Rodríguez Cabeza		
	Miguel Francisco Molina Chamorro		
Url De Verificación	https://www3.dipucadiz.es/verifirma/code/OjaveF1j6e60Fv3i41nRng==	Página	29/29

