



ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE SAN ROQUE

ÁREA DE URBANISMO, ORDENACIÓN DEL TERRITORIO Y MEDIO AMBIENTE

CÁDIZ

PROYECTO PARA LA SOLICITUD DE CONCESIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDOROS DE COMIDAS y BEBIDAS AL SERVICIO DE PLAYA TIPO CHIRINGUITOS.

ADAPTACIÓN AL REAL DECRETO 876/2014, DE 10 DE OCTUBRE, POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO GENERAL DE COSTAS.

PRO 11/036



INDICE

| | Pág. |
|--|------|
| 1. MEMORIA JUSTIFICATIVA | 4 |
| 1.1 Aspectos Generales..... | 4 |
| 1.2 Objeto..... | 7 |
| 1.3. Justificación de lo solicitado..... | 7 |
| 1.4. Marco legislativo y declaración expresa..... | 8 |
| 1.5. Programa y medios de ejecución..... | 9 |
| 1.6 sistema de evacuación..... | 9 |
| 2. CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES | 10 |
| 2.1. Configuración de las instalaciones y entorno..... | 10 |
| 2.2. Superficie. 11 | |
| 2.3. Cumplimiento de la Normativa Urbanística..... | 11 |
| 2.4. Memoria de calidades..... | 12 |
| ANEXO I. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO | 15 |



1. MEMORIA JUSTIFICATIVA.

1.1 ASPECTOS GENERALES.

A petición del Ilustre Ayuntamiento de San Roque se redacta el presente Proyecto para la adaptación al nuevo Reglamento General de Costas, aprobado por Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, de la solicitud realizada en su momento para la concesión de establecimientos expendedores de comidas y bebidas, tipo chiringuitos, al servicio de las playas del Término Municipal, al amparo de las directrices fijadas por la Consejería de Medio Ambiente.

El término municipal sanroqueño cuenta con un total de 13 Km. de costa, repartidos entre el mar Mediterráneo y la Bahía de Algeciras, de los que su mayor parte son playas de arenas

cuaternarias de depósitos litorales de litología fundamentalmente cuarcítica, siendo abundantes los fragmentos de conchas de tamaño de arenas. En general, las arenas están sueltas, a excepción de algunos sedimentos fósiles de escasa representación, donde aparecen cementadas por carbonatos. Las formaciones arenosas de cordones litorales y dunas tienen un origen muy reciente en los que se produce la interacción de dos medios: el medio continental y el medio marino. Los aportes de arena y grava procedentes de los ríos pasan a ser redistribuidos y trabajados por las corrientes litorales de deriva. Esta circunstancia explica que las playas de San Roque al Este de Gibraltar contengan materiales oscuros metamórficos procedentes de la Serranía de Ronda. En la costa oriental son frecuentes las gravas mezcladas con arenas. Otras veces, como ocurre en Punta mala, las rocas sedimentarias como la arenisca del Aljibe penetran directamente desde tierra al mar. La fauna se compone fundamentalmente por aves ligadas al medio litoral, como láridos, fumareles, limícolas, etc. La flora la componen especies psamófilas como el cardo marino (*Eryngium maritimum*), *Asteriscus maritimus*, *Othantus maritimus*, *Malcomia littorea*,... Las



PLAYAS DE SAN ROQUE :

- ① Playa de Torreguadiaro
- ② Playa de Sotogrande
- ③ Playa de Guadalquítón
- ④ Playa de Punta Mala
- ⑤ Playa de Guadarranque
- ⑥ Playa de Campamento-Puente Mayorga



playas de San Roque se distribuyen en dos grupos, las del frente mediterráneo o de levante, y las del Arco de la Bahía o de Poniente.

En el frente mediterráneo tenemos:

- Cala de San Diego o de La Sardina - . Se trata de una pequeña franja litoral con forma de cala de gran valor paisajístico en buen estado de conservación.
- Playa de Torreguadiaro – Ubicada junto a la barriada del mismo nombre, es la playa del municipio más visitada y con mejores infraestructuras para el uso público. En ella destaca la existencia de dos torres de origen musulmán, encontrándose la Laguna de Torreguadiaro junto a una de ellas.
- Playa de Sotogrande – Se encuentra en el margen derecho del río Guadiaro, y está formada en parte por el cordón arenoso formado por el Estuario del Río Guadiaro.
- Playa de Guadalquivón – Es quizás la más aislada y menos conocida de nuestras playas, debido a que sólo se puede acceder a ella a pié desde las playas colindantes. En ella aparecen uno de los últimos alcornoques costeros del Mediterráneo, además de algunos complejos dunares y lacustres.
- Playa de Punta Mala. También se la conoce como playa del Faro, del camino militar o de la 2ª Torre. Aquí la costa forma un saliente llamado Punta Mala, donde la Arenisca del Aljibe penetra directamente en el Mar. El faro existente se construyó sobre una antigua torre vigía de la época musulmana. Cuenta con una playa en forma de gran cala de elevado valor paisajístico, y aunque se encuentre cada vez más presionada por el desarrollo urbanístico, se trata de una playa poco visitada y bien conservada. En ella el Arroyo de las Aguzaderas sirve de límite entre los términos municipales de San Roque y La Línea.

Las playas de San Roque que forman el Arco de la Bahía son:

- Playa de Guadarranque. Comprendida entre el complejo petroquímico y el puerto carbonífero, representa un hito paisajístico en el fondo de saco de la bahía, configurándose como una “isla verde” en el paisaje industrial que le rodea.
- Playa de Puente Mayorga-Campamento. Se configura como una estrecha franja de litoral en el frente de Puente Mayorga y Campamento presionado por las industrias y las obras de espigones y pantalanos que salpican el litoral de la bahía.

En el Campo de Gibraltar cabe distinguir dos áreas netamente diferenciadas: la aglomeración urbana de la Bahía de Algeciras, constituida por los cuatro municipios del arco de la Bahía: Algeciras, La Línea, Los Barrios y San Roque, con un marcado carácter urbano, y los tres municipios restantes: Tarifa, Castellar de la Frontera y Jimena de la Frontera, preferentemente agrarios. En la Bahía se concentra la mayor parte de la población del Campo de Gibraltar que cuenta con 230.753 habitantes. El 81 % de esta población se concentra en Algeciras, La Línea y San Roque.

Es, sin duda, la actividad industrial y portuaria ligada al accidente geográfico que la Bahía supone, la que favorece esta fuerte concentración poblacional en los núcleos litorales de la aglomeración urbana, en contraste con el resto del territorio, fundamentalmente con los núcleos interiores.

San Roque es el tercer término municipal más poblado, alcanzando en 1.995 la cifra de 22.258 habitantes; población que representa el 9,64 % del total de los habitantes del Campo de Gibraltar. Y cuenta con una densidad demográfica similar a la comarcal y provincial, aproximadamente 150 hab / km².



El término municipal de San Roque presenta un índice de envejecimiento del 11,2 % y un grado de dependencia en la proporción 2:1, dato que evidencia una proporción muy positiva.

En cuanto a la estructura demográfica cabe señalar que el Campo de Gibraltar ha evolucionado hacia un progresivo envejecimiento de la población. No obstante San Roque cuenta con una de las poblaciones más jóvenes, al presentar en el año 1.995 un 40 % de edad inferior a los 24 años.

Sectores productivos y de servicios.

En el término municipal de San Roque, la población ocupada se encuentra en torno al 24% del total y la población parada en torno al 11%.

Si se analiza la evolución de la población agrupada por sectores, llama la atención el notable descenso de la población dedicada al sector primario en el término de San Roque, pasando del 24,53% en 1.980 al 3,20% en 1.991. En segundo lugar, hay que destacar la subida de la población dedicada a la construcción, que ha pasado del 16,71% en 1.980 al 21,62% en 1.991. Hay que destacar así mismo el notable descenso de la población en la industria entre 1.980 y 1.991, del 34,32% al 16,18%.

El descenso de la población dedicada a los sectores primarios y secundarios se compensa con el crecimiento experimentado por el sector terciario que en el mismo período de tiempo sube del 22,23% al 56,16%. Dentro del sector servicios las principales ramas de actividad son la administración y defensa (10,35%), el comercio (9,72%), la hostelería (6,76%), los transportes y las comunicaciones (5,78%), la educación (5,29%) y el servicio doméstico (5,62%).

Turismo.

Aunque el turismo ha jugado hasta fecha un papel secundario en la economía comarcal, se asiste en la actualidad a un relanzamiento de este subsector. Las extraordinarias posibilidades turísticas de la Bahía de Algeciras se vieron notablemente mermadas con la implantación de industrias de cabecera desde mediados de los 60. El “cierre de la verja” de Gibraltar en esos mismos años fue otro factor distorsionante, por cuanto se cerró la posibilidad de utilizar el aeropuerto británico para el turismo, desplazándose el transporte de pasajeros al aeropuerto de Málaga.

Desde mediados de los 80 el turismo va experimentando un crecimiento continuo y hoy aparece como una prometedora fuente de recursos para la economía local y provincial, siempre que se aprovechen adecuadamente las posibilidades y se resuelvan las dificultades de comunicación de la comarca que aún persisten.

El término municipal cuenta en la actualidad con una importante zona turística en los alrededores de Sotogrande (San Roque Club, La Alcaidesa, Borondo). Se trata de promociones de alta calidad y gran dimensión, tanto por su superficie como por su capacidad residencial, que han alcanzado un notable grado de consolidación, con altos niveles de calidad y equipamiento, especialmente en cuanto al golf y al polo, e incluso con una cierta promoción de residencia permanente para clases de alto poder adquisitivo.

Sotogrande.

Desde un punto de vista socioeconómico, esta zona se encuentra enclavada en la Costa del Sol, constituyendo su parte más occidental, encontrándose enclavada en Sotogrande, urbanización de lujo conocida a nivel internacional.

Sotogrande es un centro vacacional exclusivo frecuentado desde los años 60 por españoles distinguidos. En las últimas décadas inversionistas extranjeros se inclinaron por esta zona para



fomentar el turismo para gente que deseaba un lugar más tranquilo que Marbella o Puerto Banús, y optaron por este rincón ubicado al inicio de la provincia de Cádiz en su zona este.

La urbanización es uno de los mejores lugares de Europa para la práctica del golf, ya que sus 2.000 hectáreas cuentan con 5 campos de golf, entre los que se encuentra el Club de Golf Valderrama, que fuera sede de la Ryder Cup en 1997; y las inmejorables instalaciones de la Sotogrande Golf Academy.

Además de los increíbles campos de golf, Sotogrande también posee el centro ecuestre más atractivo de la Costa, los mejores clubes de polo de España y una escuela náutica internacional con una gran reputación, realizándose todos los años varias regatas.

Por tanto, es obvia la dependencia que tiene la zona del turismo, siendo una de sus más importantes industrias.

1.2. OBJETO.

El objeto del presente proyecto es la gestión y ordenación de las playas, en el marco de regularizar los usos en la zona de dominio público de las instalaciones tipo chiringuito.

A tal efecto, la propuesta aprobada por la Consejería de concesionar para los Ayuntamientos una temporalidad de 10+5 años renovables, **sería revisable para un total de 30 años**. (En base a lo establecido en el artículo 66, de la Ley 22/88, de 28 de julio, de costas y el 135.2 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas)

Dadas las características de las playas presentes en el Término Municipal, y con el objetivo de dar cumplimiento a lo establecido en la Ley de Costas y su Reglamento, se dispuso la instalación de un total de 7 instalaciones expendedoras de comidas y bebidas, repartidas de la siguiente forma:

- 1 en Playa de Cala Sardina.
- 2 en Playa de Torreguadiaro.
- 2 en Playa de Puerto Sotogrande.
- 1 en Playa de Guadalquítón.
- 1 en Playa de Alcaidesa.

Actualmente estas instalaciones cuenta con una concesión de ocupación de Dominio Público Marítimo Terrestre según Resolución de la Dirección General de Prevención, Calidad Ambiental y Cambio Climático con las siguientes condiciones: Se tratan de instalaciones desmontables en su superestructura y en su mayoría fijas en sus infraestructuras con una superficie máxima de 150 m².

El objetivo es adaptar estas instalaciones a lo establecido en el art. 69.2 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas que permiten una **superficie máxima de 300 m²** en playas urbanas. Por tanto, se estima que se va a ocupar una superficie total de 2.100 m² de DPM-T.

En este sentido cabe resaltar que, si bien aún no se ha hecho una clasificación oficial de las playas por parte de la Consejería de Ordenación del Territorio, se presenta una relación de las playas que integran el municipio identificando los diferentes tramos de las mismas, atendiendo a las características y clasificación del suelo que linda con cada tramo de playa y hasta en tanto la



Consejería de Ordenación del Territorio no determine la Clasificación definitiva de estas playas, de conformidad a lo establecido en el art. 66 y de acuerdo a lo establecido en la Disposición transitoria vigesimocuarta del Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas, se establece la siguiente clasificación:

| PLAYA | CÓDIGO | CLASIFICACIÓN |
|-------------------------|--------|---------------|
| PLAYA ALCAIDESA | A | Urbana |
| PLAYA TORRECARBONERA | TC | Urbana |
| PLAYA GUADALQUITÓN 1 | G1 | Natural |
| PLAYA GUADALQUITÓN 2 | G2 | Urbana |
| PLAYA SOTOGRANDE | S | Urbana |
| PLAYA PUERTO SOTOGRANDE | PS | Urbana |
| PLAYA TORREGUADIARO | TG | Urbana |
| PLAYA CALA SARDINA | CS | Urbana |

En el caso de las playas de **Alcaidesa, Torrecarbonera, Sotogrande, Puerto Sotogrande y Cala Sardina**, se cumple con el apartado a) de la Disposición transitoria vigesimocuarta del Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, ya que se tratan de tramos de playas que están integrados en áreas urbanas clasificadas como urbanos o consolidados por la edificación en al menos un cincuenta por ciento de su longitud, por lo que se tratarían de **Playas clasificadas como Urbanas**.

En el caso de la **Playa de Cala Sardina**, no posee ninguna figura de protección por espacio natural protegido y sin embargo, y de acuerdo al Plan General de Ordenación Urbana del T.M de San Roque (PGOU), aprobado definitivamente el 25 de Julio de 2000, según acuerdo de la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo de la Consejería de Obras Públicas y Transportes, publicado en el BOP de Cádiz nº 208 de 7 de Septiembre de 2000 y adaptado parcialmente a la Ley de Ordenación Urbanística de Andalucía (Ley 7/2002, de 17 de Diciembre) por acuerdo del Ayuntamiento-Pleno de 7 de mayo de 2009, resulta que:

- La playa de Cala Sardina es un Sistema General Costero, en el que se permite pequeñas instalaciones derivadas de la instalación turística.
- Además junto a este Sistema General Costero, existe un Sistema General de Espacios Libres (Carácter Suburbano) que permite actuaciones de ocio y recreo.
- En torno a estos Sistemas Generales, encontramos tres áreas desarrolladas urbanísticamente o en vías de desarrollo, como son:
 1. 01 TG conocida como Urbanización Invespania, en suelo clasificado como Suelo Urbano Consolidado
 2. 02 TG conocida como Urbanización San Diego, en suelo clasificado como Suelo Urbano Consolidado
 3. 03 TG y 04 TG, áreas de desarrollo del núcleo de Torreguadiaro, en suelo clasificado como Suelo Urbanizable Sectorizado.
- Si bien la playa tiene unos 280 m de línea de Costas, en superficie cuenta con unos 56.912 m² de Sistema General Costero más 119.383 m² de Sistema General de



Espacios Libre (Parque Suburbano) por lo que hacen un total de 176.295 m² que se encuentran al servicio de playas y cuyos usos según nuestro P.G.O.U vigente, son el turístico y el ocio y recreo.

- Se trata de una playa muy frecuentada, debido a sus condiciones de fácil acceso, ya que es una de las playas que mejor accesibilidad tiene dentro del término municipal, y de aparcamientos, siendo utilizada como alternativa a las playas de Torreguadiaro y Sotogrande.
- Por lo que se entiende, que esta playa reúne las condiciones para cumplir con los requisitos establecidos Disposición transitoria vigesimocuarta del Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, **pudiéndose considerar como playa Urbana**

En el caso de la **Playa Guadalquítón en su tramo 2 (G2)** se trata de un tramo de **playa junto a la urbanización de Sotogrande que cuenta con:**

- Acceso peatonal y rodado, abierto al uso público y en condiciones efectivas.
- Suministro de agua potable y energía eléctrica con caudales y potencia suficientes para los usos previstos. Igualmente, deberá disponer de alumbrado en, al menos, un tercio de su longitud.
- Evacuación de aguas residuales a la red de alcantarillado.

Por lo que se entiende, que esta playa reúne las condiciones para cumplir con los requisitos establecidos, en este caso en el apartado b), de la Disposición transitoria vigesimocuarta del Real Decreto 876/2014, de 10 de Octubre, **pudiéndose considerar como playa Urbana**

En el caso de la **Playa de Guadalquítón tramo 1 (G1)**, dada las características del área que limita con la misma tendría la consideración de **Playa Natural**

Igualmente se solicita la modificación del periodo de **concesión a 30 años** de conformidad a lo establecido en en el artículo 66, de la Ley 22/88, de 28 de julio, de costas y el 135.2 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas

El diseño de la zonificación y ubicación de instalaciones se ha desarrollado atendiendo, fundamentalmente a los siguientes parámetros:

- Instrucciones facilitadas por la Consejería y referencias anteriores de las tramitaciones con la Demarcación de Costas.
- Impacto Ambiental.
- Tendencia de usos.
- Afluencia de usuarios.
- Localización, tipo y estado de los accesos.
- Localización, capacidad y estado de las infraestructuras públicas afectadas.
- Capacidad presupuestaria.
- Promoción turística.

1.3. JUSTIFICACIÓN DE LO SOLICITADO.

Como se ha comentado anteriormente el objetivo del presente proyecto es la gestión y ordenación de las playas, en el marco de regularizar los usos en la zona de dominio público de las



instalaciones tipo chiringuito, adaptándose al nuevo Reglamento General de Costas.

Esto posibilitará consolidar una zonificación óptima, mejorar la integridad de las mismas con las ocupaciones establecidas y de cara a la explotación por un tercero, ampliaría el marco de inversiones para el propietario que accediese a su explotación.

1.4. MARCO LEGISLATIVO Y DECLARACIÓN EXPRESA.

Este Proyecto se redacta con el objetivo de consolidar la concesión de las instalaciones expendedoras de comidas y bebidas, tipo chiringuitos (de más de 20 m²), al servicio de las playas del Término Municipal, adaptándolas al **R.D. 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas.**

Dichas instalaciones se englobarían en las contempladas en el **artículo 61** del referido real decreto, por cuanto que:

1. *Únicamente se podrán permitir la ocupación del dominio público marítimo-terrestre para aquellas actividades o instalaciones que, por su naturaleza, no pueden tener otra ubicación (artículos 32.1 de la Ley 22/1988, de 28 de julio).*
2. *Las actividades o instalaciones a que se refiere el apartado anterior son:*
 - a. *Las que desempeñan una función o presten un servicio que, por sus características, requiera la ocupación del dominio público marítimo-terrestre.*
 - b. *Las de servicio público o al público que, por la configuración física del tramo de costa en que resulte necesario su emplazamiento, no pueden ubicarse en los terrenos colindantes con dicho dominio.*

Este sería el caso las instalaciones expendedoras de comidas y bebidas, tipo chiringuitos

En enero de 2011, se aprueba el REAL DECRETO 62/2011, de 21 de enero, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de ordenación y gestión del litoral, donde se establece el traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de ordenación y gestión del litoral, siendo traspasada a la Comunidad Autónoma de Andalucía, entre otras funciones y servicios en materia de ordenación y gestión del litoral, las autorizaciones de usos de temporada en las playas y en el mar territorial, según lo establecido el anexo de este Real Decreto.

Al amparo de este nuevo marco legislativo, la Consejería de Medio Ambiente, estableció un nuevo sistema de concesión a los Ayuntamientos, para el caso de este tipo de instalaciones expendedoras de comidas y bebidas, tipo chiringuitos (de más de 20 m²).

Como ya se ha mencionado, el objetivo del presente proyecto, es adaptar estas instalaciones a lo establecido en el nuevo Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas:

Artículo 69.2 Ocupaciones en los tramos urbanos de las playas. “playas, los tramos urbanos de las mismas podrán disponer de instalaciones destinadas a establecimientos expendedores de comidas y bebidas, con una ocupación máxima, salvo casos excepcionales



debidamente justificados, de **200 metros cuadrados en una sola planta y sin sótano, de los cuales 150 metros cuadrados podrán ser de edificación cerrada y el resto terraza cerrada mediante elementos desmontables que garanticen la permeabilidad de vistas. A esta superficie se podrá añadir otros 70 metros cuadrados de ocupación abierta y desmontable más una zona de aseo, que no podrá superar los 30 metros cuadrados**, siempre que ésta sea de uso público y gratuito”.

Artículo 135.3 Otorgamiento y duración de la concesión y sus posibles prórrogas. **(30 años para el resto de actividades e instalaciones)**

De conformidad a lo establecido en el **art. 88** del R.D. 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas y el **art. 44.7** de la Ley de Costas, el citado proyecto **cumple** con las disposiciones de la Ley de Costas y de las normas generales y específicas que se dictan para su desarrollo y aplicación.

1.5. PROGRAMA Y MEDIOS DE EJECUCIÓN.

Se estima que el tiempo necesario para el montaje, en el primer año, sería de 11 días, mientras que el desmontaje de las instalaciones se haría en 4 días, desglosados como siguen:

| DÍAS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|
| MONTAJE | | | | | | | | | | | |
| Replanteo | ■ | | | | | | | | | | |
| Acometida agua | | ■ | ■ | | | | | | | | |
| Acometida saneamiento | | | ■ | ■ | | | | | | | |
| Acometida eléctrica | | | | ■ | ■ | | | | | | |
| Montaje cimentación | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | |
| Alzados y cubiertas | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ |
| DESMONTAJE | | | | | | | | | | | |
| Desmontado servicios | ■ | ■ | | | | | | | | | |
| Desmontado estructura | | | ■ | ■ | | | | | | | |

Mientras que, en los años siguientes, el montaje pasaría a ser de 5 días, ya que se contaría con la acometida de agua, saneamiento, electricidad y cimentación, siendo necesario montar sólo el alzado y cubierta.

| DÍAS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------|---|---|---|---|---|
| MONTAJE | | | | | |
| Replanteo | ■ | | | | |
| Acometida agua | | | | | |
| Acometida saneamiento | | | | | |
| Acometida eléctrica | | | | | |
| Montaje cimentación | | | | | |
| Alzados y cubiertas | | ■ | ■ | ■ | ■ |
| DESMONTAJE | | | | | |
| Desmontado servicios | ■ | ■ | | | |
| Desmontado estructura | | | ■ | ■ | |



Este servicio se dividirá en temporada baja, media y alta.

Temporada Baja

- Abarca desde el 1 de Octubre al 1 de Abril

Temporada media

- Abarca desde el 1 de Abril al 14 de Junio y del 1 de Septiembre al 30 de Septiembre.

Temporada alta

- Abarca desde el 15 de Junio al 1 de Septiembre.

La propuesta de servicios para las distintas instalaciones sería:

| Chiringuito-Temporada | Temporada baja | Temporada media | Temporada alta |
|--------------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Nº 1 (Playa Alcaidesa) | | | |
| Nº 2 (Playa Guadalquitón) | | | |
| Nº 3 (Playa Puerto Sotogrande) | | | |
| Nº 4 (Playa Puerto Sotogrande) | | | |
| Nº 5 (Playa Torreguadiaro) | | | |
| Nº 6 (Playa Torreguadiaro) | | | |
| Nº 8 (Playa Cala Sardina) | | | |

1.6 SISTEMA DE EVACUACIÓN.

Se remite a las disposiciones grafiadas en el conjunto de planos aportados, en el mismo se indica aquellas instalaciones que acometen a la red general de alcantarillado y aquellas otras que por imposibilidad acuden a una solución mediante fosas sépticas, las características de estas fosas se incluye en anexo.

Cuando la acometida se realice a la red general, previamente a la misma se dispondrá de una arqueta separadora de grasas.

Para los casos de fosa séptica, esta será prefabricada de poliéster, estanca y con capacidad mínima para 3.000 l.

En ambos caso, se deberá contratar gestor autorizado para la limpieza y el mantenimiento.

| Chiringuito-Acometida | A red general | A fosa séptica |
|--------------------------------|---------------|----------------|
| Nº 1 (Playa Alcaidesa) | | |
| Nº 2 (Playa Guadalquitón) | | |
| Nº 3 (Playa Puerto Sotogrande) | | |
| Nº 4 (Playa Puerto Sotogrande) | | |
| Nº 5 (Playa Torreguadiaro) | | |
| Nº 6 (Playa Torreguadiaro) | | |
| Nº 8 (Playa Cala Sardina) | | |



2. CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES.

2.1.- CONFIGURACIÓN DE LAS INSTALACIONES y ENTORNO

PROGRAMA

La configuración final resultante es la siguiente:

- Salón.
- Zona de atención al cliente (barra)
- Zona de elaboración (cocina).
- Almacén.
- Aseos.
- Terraza cubierta.
- Terraza descubierta.

SOLUCION ADOPTADA

El programa se ha desarrollado en una sola planta, con suficiente facilidad de maniobra y optimización de los servicios prestados.

El local se presentará prácticamente a la misma altura que la rasante de playa, por lo tanto, a efectos de dar cumplimiento a la normativa de accesibilidad, tan solo será necesario orientar la zona de entrada hasta donde acomete el pasillo de madera que dispone anualmente el Servicio de Playas del Ayuntamiento.

Una vez que hayamos accedido, dispondremos de la zona de estancia para el cliente, distribuyendo mesas a derecha e izquierda de la terraza.

Frente por frente a la entrada se dispone la barra de atención y tras ella se organiza el resto de las dependencias:

- ❖ Cocina con almacén y contenedores.
- ❖ Núcleo de aseos y almacén principal.
- ❖ Exteriormente se dispone las terrazas descubierta y cubierta, así como el núcleo de aseos y la zona de transición a los mismos.

Todo lo anteriormente citado queda reflejado de manera gráfica en los planos adjuntos al final de la memoria.



2.2.- SUPERFICIES

| | Superficies útiles: |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Zona Descubierta Desmontable | 70,00 m ² . |
| Zona Clientes Terraza | 50,00 m ² . |
| Zona Clientes Cerrada | 109,74 m ² . |
| Zona de Barra | 14,11 m ² |
| Cocina | 17,01 m ² . |
| Almacén | 06,00 m ² . |
| Aseos Adaptado | 30,00 m ² . |
| Vestíbulo | 06,35 m ² . |
| Aseo Femenino | 02,97 m ² . |
| Aseo Masculino | 02,97 m ² . |
| SUPERFICIE TOTAL EXTERIOR: | 283,09 m². |

2.3.- CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA

Las instalaciones serán incluidas en el Plan de Explotación de Playas que para cada temporada estival el Ayuntamiento redacta y tramita ante la Delegación Provincial de Medio Ambiente.

La situación exacta es dentro de la lámina de arena existente en el Dominio Público Marítimo-Terrestre.

Las acometidas pueden habilitarse en el Dominio Público o en la Servidumbre de Protección.

La instalación cumple con los parámetros fundamentales que establece el artículo 69 del R.D. 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas:

- Superficie máxima de instalación: 300,00 m².
- Separación con otra instalación similar: 150,00 m.
- Separación con otra instalación no similar: 75,00 m.

2.4.- MEMORIA DE CALIDADES

ESTRUCTURA

Estructura mediante pórticos metálicos de diferentes secciones.

Anclaje de estructura sobre dados de hormigón prefabricados que quedan encastrados en la arena.

CERRAMIENTOS

Cerramiento de todas las fachadas mediante paneles abatibles de madera.



CUBIERTA

Paneles de madera similares a los del cerramiento con acabado exterior vegetal, tipo brezo.

REVESTIMIENTOS

La propia madera traerá el acabado necesario para cada dependencia.

SUELOS.

Suelo mediante paneles de madera en suspensión.

CARPINTERÍA - CERRAJERÍA.

La carpintería exterior estará construida en madera, incluyendo contracercos, cercos moldurados, tapajuntas y hoja.

Los herrajes de cuelgue y seguridad serán de acero, con manillas del mismo material para accionar los mecanismos de apertura y cierre.

PINTURAS Y BARNICES.

Pintura al esmalte exterior.

Barnizado a tres manos sobre carpintería interior de madera con barniz sintético de primera calidad.

INSTALACIONES

SANEAMIENTO

Las redes de saneamiento individuales y los elementos anteriores se rigen por los criterios siguientes:

- Solo se dispondrá de red de fecales mediante canalizaciones de PVC de distintos diámetros, conexionado hasta arqueta y posteriormente hasta separador de grasas.
- Acometida en PVC de diámetro 160 mm., hasta red general existente o en su defecto a fosa séptica estanca.

FONTANERÍA Y SANITARIOS

- La acometida estará ejecutada con tubería de polietileno de 50 mm., provista con dos válvulas de compuerta, puente para contador y válvula de retención.
- Dicha acometida se realizará a la red municipal, en los ramales habilitados para suministros en la propia playa (módulos sanitarios, duchas, etc.).
- La red de distribución interior de agua fría- caliente hasta llegar a los diferentes cuartos húmedos se realizará con tubería de polipropileno de diámetros varios. La red de agua caliente será de circuito cerrado para evitar consumo de agua por enfriamiento de la existente en el circuito.



- En cada uno de los cuartos húmedos se instalará llaves de regulación y corte en todos los aparatos sanitarios, y la red de distribución se hará igualmente en tubería de polipropileno.
- La red de desagües se efectuará con tubería plástica de PVC con botes sifónicos de 125 mm de diámetro.
- La producción de agua caliente sanitaria, se proyectada mediante termo eléctrico de 100 l.
- Los sanitarios serán de porcelana vitrificada de 1ª calidad.
- La grifería se ha proyectado de tipo mono-mando cromada.

INSTALACIONES ELÉCTRICAS.

- La acometida general estará compuesta por un módulo de contadores de acuerdo a las normas establecidas por la Compañía suministradora de la energía y la línea de acometida se realizará por conducción subterránea bajo tubo de P.V.C., con conductores Sintenax de secciones varias.
- La conexión se realiza de la siguiente forma:
 1. A Caja de Conexión existente en núcleo poblacional próximo.
 2. A Caja de Conexión habilitada para módulos de playa.
 3. Mediante generador eléctrico autónomo.
- El cuadro de distribución y protección estará de acuerdo a las normas establecidas por la Compañía suministradora de energía, con bloque de barras divididas para instalación de automáticos, relés diferenciales, automáticos magneto-térmicos en número y sensibilidad según esquema unifilar, interruptor general automático de corte omnipolar.
- La instalación interior se ejecutará de acuerdo a las especificaciones del Reglamento para Instalaciones en Baja Tensión. Los conductores serán del tipo Pirepol II de Pirelli o equivalente, canalizado bajo tubo rígido de P.V.C. superficial.
- Los mecanismos de accionamiento de cada uno de los puntos de luz o tomas de corriente en enchufes serán de superficie.
- La protección de tomas de tierra se efectuarán mediante circuitos equipotenciales, línea principal de puesta a tierra y conexión en arqueta con pica de cobre o acero cobrizo enterrada.
- El conjunto de luminarias necesarias queda perfectamente definido en el plano de memoria de iluminación.

INSTALACIÓN EXTRACCIÓN DE AIRE / VENTILACIÓN.

- Si bien la posible repercusión en el entorno es mínima, se dispondrá de campana de cocina que permita la recogida de humos en la zona de elaboración y la eliminación rápida hacia el exterior; intentando que dicha salida sea en vertical.

INSTALACION CONTRA-INCENDIOS.

- El local dispondrá de extintores y la señalización completa para información y evacuación del mismo, en base a lo establecido por el DB-SI del CTE.
- Bloques autónomos de emergencia, Legrand o similar, tipo C3, IP 424 clase II de 70 lúmenes, en número y disposición (ver plano).



VARIOS.

- Botiquín de urgencia.

San Roque, a Enero de 2024
LOS TÉCNICOS MUNICIPALES,



Fdo: Sergio Codesal Franco
Arquitecto Técnico Mpal.

Fdo. Alberto López Gil
Técnico Medio Ambiente



ANEXO I. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO.



ÍNDICE

I. MEMORIA JUSTIFICATIVA Y DESCRIPTIVA

- 1 ANTECEDENTES
- 2 OBJETO DEL PRESENTE DOCUMENTO
- 3 ESTRUCTURA DEL ESTUDIO
- 4 RELACIÓN DE INGRESOS ESTIMADOS
- 5 RELACIÓN DE GASTOS ESTIMADOS
 - 5.I. INVERSIÓN INICIAL
 - 5.II. GASTOS MENSUALES
 - 5.III. GASTOS ANUALES
 - 5.IV. RESUMEN DE GASTOS
- 6 BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTOS
- 7 RESUMEN GENERAL PARA LAS 7 INSTALACIONES DEL BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS
- 8 CONCLUSIONES



MEMORIA JUSTIFICATIVA Y DESCRIPTIVA

1. ANTECEDENTES

Con fecha 23 de Julio de 2013 la Dirección General de Prevención, Calidad Ambiental y Cambio Climático de la Consejería con competencias en Medio Ambiente dicta resolución de concesión de ocupación del dpm-t para las instalaciones “CHIRINGUITO GUADALQUITÓN Y CHIRINGUITO PUERTO SOTOGRANDE 1” inicialmente propuestas por el Ayuntamiento de San Roque. (Expte Nª CNC02/12/CA/0005-04).

Con fecha 30 de Julio de 2013 la Dirección General de Prevención, Calidad Ambiental y Cambio Climático de la Consejería con competencias en Medio Ambiente dicta resolución de concesión de ocupación del dpm-t para las instalaciones “CHIRINGUITO ALCAIDESA, CHIRINGUITO TORREGUADIARO 1 Y 2” inicialmente propuestas por el Ayuntamiento de San Roque. (Expte Nª CNC02/12/CA/0005-01).

Con fecha 30 de Julio de 2013 la Dirección General de Prevención, Calidad Ambiental y Cambio Climático de la Consejería con competencias en Medio Ambiente dicta resolución de concesión de ocupación del dpm-t para las instalaciones “CHIRINGUITO CALA SARDINA” inicialmente propuestas por el Ayuntamiento de San Roque. (Expte Nª CNC02/12/CA/0005).

Con fecha 24/04/2014 se emite Resolución de la Dirección General de Prevención y Calidad Ambiental con relación a la solicitud de concesión de ocupación de dominio público marítimo- terrestre realizada por el ayuntamiento de ayuntamiento de san roque para la instalación “CHIRINGUITO PUERTO DE SOTOGRANDE 2” comprendida en expte. Nª CNC02/12/CA/0005- CNC02/12/CA/0005-05



2. OBJETO DEL PRESENTE DOCUMENTO

El el objetivo es tramitar una modificación sustancial de las citadas concesiones para adaptar estas instalaciones a lo establecido en el nuevo Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas:

Artículo 69.2 Ocupaciones en los tramos urbanos de las playas. “playas, los tramos urbanos de las mismas podrán disponer de instalaciones destinadas a establecimientos expendedores de comidas y bebidas, con una ocupación máxima, salvo casos excepcionales debidamente justificados, de **200 metros cuadrados en una sola planta y sin sótano, de los cuales 150 metros cuadrados podrán ser de edificación cerrada y el resto terraza cerrada mediante elementos desmontables que garanticen la permeabilidad de vistas. A esta superficie se podrá añadir otros 70 metros cuadrados de ocupación abierta y desmontable más una zona de aseo, que no podrá superar los 30 metros cuadrados**, siempre que ésta sea de uso público y gratuito”.

Artículo 135.3 Otorgamiento y duración de la concesión y sus posibles prórrogas. **(30 años para el resto de actividades e instalaciones)**

y el objeto del presente documento es llevar a cabo el estudio económico financiero de los chiringuitos objeto del proyecto, de la forma expuesta en el artículo 87 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas.

3. ESTRUCTURA DEL ESTUDIO

Tal como se especifica en el reglamento de Costas, el estudio se ha estructurado de la siguiente manera:

- Relación de ingresos estimados, con tarifas a abonar por el público y, en su caso, descomposición de sus factores constitutivos como base para futuras revisiones.



- Relación de gastos, incluyendo los de proyectos y obras y los de cánones y tributos a satisfacer, así como los de conservación, consumos energéticos, de personal y otros necesarios para la explotación.
- Además, se incluirán, cuando éstos existan, los costes derivados de las medidas correctoras a imponer, así como los gastos derivados del plan de seguimiento para la comprobación de la efectividad de dichas medidas.

Evaluación de la rentabilidad neta antes de impuestos.

Se va a hacer los cálculos, para la ampliación de las actuales instalaciones expendedoras de comidas y bebidas tipo Chiringuitos a una superficie de ocupación de 300 m².

El diseño de todas las instalaciones es el mismo. Una vez calculado el beneficio antes de impuesto para una instalación, se multiplicará por el número de instalaciones de esa tipología para calcular el beneficio total antes de impuestos para las 6 instalaciones.

4. RELACIÓN DE INGRESOS ESTIMADOS

La estimación de los ingresos que obtendrá la instalación es una tarea muy subjetiva y de difícil evaluación, no obstante, se ha tratado de definir un criterio de evaluación con precios y coeficientes de fácil entendimiento que puedan servir de base para futuras revisiones.

En primer lugar, se han considerado tres temporadas, la Alta, con una duración de 3 meses (T1: 1 Junio- 31 Agosto), la temporada media que durará unos 3 meses (T2: 1 Abril-31 Mayo y T3: 1 Septiembre-30 Septiembre) y la temporada baja que durará 6 meses (T4: 1 Octubre-31 Marzo).

Por otro lado, se considera que en todas las temporadas se prestarán tres tipos de servicios, desayuno, comida y cena, para los que se han supuesto diferentes tickets medios de gasto por persona, cuyo valor es diferente en función de la temporada en la que se produzca el consumo.

Los valores supuestos son los indicados se diferencian en las siguientes tablas en instalaciones de 300 m².



| DATOS | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
|------------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Ticket medio desayuno | 2,5 | 2,50 | 2,50 |
| Ticket medio comida | 20,00 | 19,00 | 19,00 |
| Ticket medio cena | 19,00 | 18,00 | 17,00 |

Tabla 1. Ticket medio por persona en función de la temporada para instalaciones de 300 m2

Posteriormente se ha calculado la ocupación de la forma más razonada posible, analizando el número de mesas, número de personas por mesa, el porcentaje de ocupación entre semana o en fin de semana, así como el número de rotaciones que se producirán en cada servicio. De esta forma, y con los tickets medio por persona expuestos anteriormente se han determinado los ingresos brutos mensuales previstos por temporada que se muestran a continuación para instalaciones de 300 m2.

| INGRESOS MEDIOS ESTIMADOS | | | |
|--|----------------|-----------------|----------------|
| DATOS | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Ticket medio desayuno | 2,5 | 2,50 | 2,50 |
| Ticket medio comida | 20,00 | 19,00 | 19,00 |
| Ticket medio cena | 19,00 | 18,00 | 17,00 |
| Número mesas interior | 17,00 | 17,00 | 17,00 |
| Número personas por mesa interior | 5,00 | 5,00 | 5,00 |
| Número de mesas exterior | 8,00 | 8,00 | 8,00 |
| Número personas por mesa exterior | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| Ocupación en desayuno entre semana | 50,00 | 30,00 | 30,00 |
| Ocupación en desayuno fin de semana | 60,00 | 50,00 | 10,00 |
| Número de rotaciones desayuno entre semana | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| Número de rotaciones desayuno fin de semana | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| Ocupación en comida entre semana | 70,00 | 30,00 | 10,00 |
| Ocupación en comida fin de semana | 90,00 | 50,00 | 30,00 |
| Número de rotaciones comida entre semana | 2,00 | 1,00 | 1,00 |
| Número de rotaciones comida fin de semana | 2,00 | 1,00 | 1,00 |
| Ocupación en cena entre semana | 80,00 | 20,00 | 5,00 |
| Ocupación en cena fin de semana | 90,00 | 30,00 | 10,00 |
| Número de rotaciones cena entre semana | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| Número de rotaciones cena fin de semana | 2,00 | 1,00 | 1,00 |



| RESULTADOS | | | |
|---|------------|-----------|-----------|
| Ocupación máxima | 117 | 117,00 | 117,00 |
| Número de desayunos a la semana | 432,90 | 292,50 | 198,90 |
| Número de comidas a la semana | 1.240,20 | 292,50 | 128,70 |
| Número de cenas a la semana | 889,20 | 187,20 | 52,65 |
| Ingresos brutos desayuno a la semana | 1.082,25 | 731,25 | 497,25 |
| Ingresos brutos comida a la semana | 24.804,00 | 5.557,50 | 2.445,30 |
| Ingresos brutos cena a la semana | 16894,8 | 3.369,60 | 895,05 |
| Ingresos brutos totales a la semana | 42.781,05 | 9.658,35 | 3.837,60 |
| Ingresos brutos totales al mes | 183.347,36 | 41.392,93 | 16.446,86 |

Tabla 2. Ingresos Brutos Mensuales por Temporada Instalaciones de 300 m²

Conociendo los ingresos brutos mensuales por temporada, así como la duración de cada temporada, podemos estimar fácilmente los ingresos brutos anuales según el tipo de instalación, sin embargo tendremos que distinguir entre las instalaciones que cuentan con permanencia, por tanto están montada durante todo el año (Chiringuitos Cala Sardina, Puerto Sotogrande 1 y Guadalquitón) y los que no cuentan con permanencia que están montado durante la T1,T2 y T3 (6 meses)

| CUENTAS DE EXPLOTACIÓN PREVISTAS EN CHIRINGUITOS | | | |
|---|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| INGRESOS ANUALES (T1-T2-T3-T4) | | | |
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Ventas temporada alta | 366694,71 | 206.964,64 | 32.893,71 |
| Total | 606.553,07 | | |

Tabla 3. Ingresos brutos anuales para instalaciones de 300 m² (T1-T2-T3-T4)

| CUENTAS DE EXPLOTACIÓN PREVISTAS EN CHIRINGUITOS | | | |
|---|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| INGRESOS ANUALES (T1-T2-T3) | | | |
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Ventas temporada alta | 366694,71 | 206.964,64 | 0 |
| Total | 573659,35 | | |

Tabla 4. Ingresos brutos anuales para instalaciones de 300 m² (T1-T2-T3)



5. RELACIÓN DE GASTOS ESTIMADOS

La estimación de gastos, al igual que la de ingresos es una tarea subjetiva, aunque aparte de los gastos fijos, existen otros gastos variables cuyo valor será aproximadamente proporcional a los ingresos estimados.

Diferenciaremos entre gastos debidos a la inversión inicial, gastos variables mensuales y gastos variables anuales.

I. INVERSIÓN INICIAL

Instalaciones de 300 m²:

- Instalación del proyecto original: 85.321,29 € según se deriva del Proyecto del chiringuito.
- Mobiliario y decoración: El mobiliario básico de un chiringuito puede estar compuesto por los elementos que se citan a continuación: Elementos decorativos del comedor, barra, frente de mostrador, estanterías, muebles traseros, carros de entremeses y de pastelería, aparador, vitrinas y estanterías para comedor y almacén, así como las mesas y las sillas. El coste por estos elementos se ha estimado en 10.500 €.
- Primera compra de existencias: Se considera una primera compra de existencias, que, según empresas especializadas en el sector, tendrá como mínimo un coste de 6000 € para alimentos y bebidas.
- Otros materiales: También se considera la compra de servilletas, bolsas, recipientes desechables, material de imprenta, cartas, productos de limpieza, etc, por valor de 1550 €.
- Equipo informático TPV: TPV compuesto por ordenador, cajón portamonedas y máquina de impresión de tickets y facturas, con un software específico para restaurantes. El coste es de al menos 1615 €.



- Equipamiento: Formado por los distintos elementos que permiten la elaboración de los productos y su correcta conservación, así como la limpieza de los distintos materiales empleados en el desarrollo de las actividades.

| Concepto | Precio | Cantidad | Coste total |
|----------------------------------|----------|----------|-------------|
| Horno | 1200 | 3,00 | 3.600,00 |
| Cocina | 2.100,00 | 3,00 | 6.300,00 |
| Cafetera | 3.146,00 | 1,00 | 3.146,00 |
| Molinillo café | 863,00 | 1,00 | 863,00 |
| Batidora | 250,00 | 4,00 | 1.000,00 |
| Exprimidor | 1.089,60 | 3,00 | 3.268,80 |
| Refrigerador doble puerta | 1.839,00 | 3,00 | 5.517,00 |
| Congelador doble puerta | 2.300,00 | 2,00 | 4.600,00 |
| Vitrina frigorífica | 1100 | 5,00 | 5.500,00 |
| Máquina hielo | 1.895,00 | 1,00 | 1.895,00 |
| Lava vasos | 757,80 | 2,00 | 1.515,60 |
| Lavavajillas | 1.350,00 | 2,00 | 2.700,00 |
| Freidora doble | 1.006,50 | 2,00 | 2.013,00 |
| Campana extractora | 1.050,00 | 2,00 | 2.100,00 |
| Parrilla | 1.508,40 | 2,00 | 3.016,80 |
| Microondas | 337,59 | 3,00 | 1.012,77 |
| TOTAL | | | 48.047,97 € |

Tabla 5. Gastos equipamiento local instalación 300 m²

- Gastos de constitución y puesta en marcha: Se incluyen aquí las cantidades que hay que desembolsar para constituir el negocio. Entre estas cantidades se encuentran: proyecto técnico, tasas del ayuntamiento, contratación del alta de luz, agua y teléfono, gastos notariales, de gestoría y demás documentación necesaria para iniciar la actividad. Estos gastos de constitución y puesta en marcha, en el caso de iniciar el negocio como autónomo, serán de aproximadamente 1.856 €.
- Utensilios: Incluye la compra de utensilios como: Vajilla, cubertería, cristalería, cubiertos especiales de servicio, bandejas, saleros, pimenteros, vinagreras, palilleros, cestillos para pan, recogemigas, sacacorchos, abrebotellas, abrelatas, fuentes, soperas, legumbres,



campanas para fuentes, salseras, mantelería completa y paños diversos, medidores, vasos mezcladores, cocteleras, cubos, pinzas para hielo, termómetro para vinos, etc. El coste estimado de estos elementos es de 6.624 €.

A continuación, se adjunta tabla resumen con los gastos medios estimados en inversión inicial.

| GASTOS MEDIOS ESTIMADOS | | |
|--|------------------|---------------|
| INVERSIÓN INICIAL | San Roque | Unidad |
| Instalación (PEM) proyecto | 85321,29 | € |
| Mobiliario y decoración | 10.500,00 | € |
| Equipamiento | 48.047,97 | € |
| Primera compra existencias | 6.000,00 | € |
| Otros materiales | 1.550,00 | € |
| Equipo informático TPV | 1.615,00 | € |
| Gastos de constitución y puesta en marcha | 1856 | € |
| Utensilios (Vajilla, cubertería, cristalería,...) | 6.264,00 | € |
| TOTAL | 161.154,26 | € |

Tabla 6. Gastos medios en inversión inicial instalación 300 m²

II. GASTOS MENSUALES

Dentro de estos gastos tendremos en cuenta los siguientes:

- Consumo de materia prima: Será claramente función de los ingresos. Para este tipo de locales se suele situar en torno al 45 % de los ingresos brutos.
- Consumos luz, agua y teléfono: Aquí se consideran los gastos relativos a suministros tales como: luz, agua, teléfono, etc. También se incluyen servicios y otros gastos tales como el consumo del material de oficina. Estos gastos se estiman en unos 1000, 700 y 600 mensuales según la temporada sea alta, media y baja respectivamente.
- Gastos comerciales: Relativos a dar a conocer el negocio y atraer clientes. Estos gastos comerciales y de publicidad podríamos situarlos en unos 250 € mensuales.



- Gastos por servicios externos: Principalmente se refieren a los gastos de asesoría y se sitúan en unos 120 € mensuales.
- Gastos de personal: En los gastos de personal se incluyen los sueldos y salarios, la seguridad social que corre a cargo de la empresa relativos a la plantilla contratada etc. Es obvio que, en función de la temporada, la afluencia de público será diferente y que, por tanto, los gastos en salarios también dependerán de la temporada. Se debe tener en cuenta la cantidad de usuarios que pueden albergar. Se ha supuesto que en temporada alta el personal necesario será el que se adjunta, y que, el gasto en personal se sitúa en un 80 % para la temporada media con respecto a la temporada alta y de un 50 % en temporada baja con respecto a la temporada alta.

| GASTOS DE PERSONAL EN TEMPORADA ALTA | | |
|---|-----------------------|-----------------|
| PERSONAL | TEMPORADA ALTA | Unidades |
| Coste Maitre - Gerente | 2.300,00 | €/mensuales |
| Coste Camarero | 1.900,00 | €/mensuales |
| Nº Camareros entre semana | 6,00 | camareros |
| Coste camarero fin de semana | 1.000,00 | €/fin de semana |
| Nº Camareros fin de semana | 7,00 | camareros |
| Coste cocinero a tiempo completo | 2.000,00 | €/mensuales |
| Nº Cocineros a tiempo completo | 5,00 | cocineros |
| Coste cocinero a tiempo parcial | 1.300,00 | €/mensuales |

Tabla 7. Gastos mensuales en personal durante la temporada alta para instalaciones de 300 m2.

- Otros gastos: Contemplamos aquí una partida para otros posibles gastos no incluidos en las partidas anteriores, tales como posibles reparaciones, seguros, etc. La cuantía estimada mensual es de 1500 €.



De esta forma, los gastos mensuales por temporada serían los que se resumen a continuación:

| GASTOS MENSUALES | | | | |
|---|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------------|
| DATOS | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja | Unidades |
| Consumo materia prima respecto ingreso bruto | 45 | 45,00 | 40,00 | % |
| | 82.506,31 | 18.626,82 | 6.578,74 | €/mensuales |
| Consumos luz, agua y teléfono | 1.000,00 | 700,00 | 600,00 | €/mensuales |
| Gastos comerciales | 250,00 | 250,00 | 250,00 | €/mensuales |
| Gastos por servicios externos | 120,00 | 120,00 | 120,00 | €/mensuales |
| Porcentaje de personal respecto temporada alta | 100,00 | 80,00 | 50,00 | % |
| Gastos de personal | 35.900,00 | 28.720,00 | 17.950,00 | €/mensuales |
| Otros gastos | 1.500,00 | 1.500,00 | 1.500,00 | €/mensuales |
| Gastos mensuales total | 121.276,31 | 49.916,82 | 26.998,74 | €/mensuales |
| Gastos anuales | 242.552,62 | 249.584,09 | 53.997,49 | €/año |

III. GASTOS ANUALES

Dentro de estos gastos tendremos en cuenta principalmente el derivado del canon de ocupación, que se sitúa en torno a 4.765,5 € por instalación aproximadamente.

A este gasto anual hay que sumarle 5.700,97 € de montaje y desmontaje de la instalación

Por otro lado, se han de considerar los gastos de financiación. Para ello se ha supuesto que se financiarán los gastos de inversión inicial, que en este caso ascienden a 161.154,26 € durante 10 años, con un interés anual del 7%, arrojando como resultado una cuota anual fija de 22.944,74 €.

| GASTOS FINANCIACIÓN | | |
|------------------------------|-----------|-----------|
| Cantidad a financiar | 161154,26 | € |
| Tipo de interés anual | 0,07 | anual |
| Número de años | 10,00 | años |
| Cuota anual | 22.944,74 | €/anuales |

Tabla 9 Cuota anual de financiación de la inversión inicial a 10 años con interés del 7% anual para instalaciones de 300 m2



IV. RESUMEN DE GASTOS

Atendiendo a todo lo expuesto, los gastos anuales serían los que se exponen a continuación, para el caso de las instalaciones con permanencia (T1-T2-T3-T4) y para las instalaciones que montan temporada alta y media (T1-T2-T3), y que por tanto, tienen que montar y desmontar.

| GASTOS ANUALES (T1-T2-T3) | | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Mercaderías | 165012,62 | 93.134,09 | 0 |
| Luz, agua, teléfono, etc. | 2.000,00 | 3.500,00 | 0 |
| Gastos comerciales y servicios | 740,00 | 1.850,00 | 0 |
| Personal | 71.800,00 | 143.600,00 | 0 |
| Otros gastos | 3.000,00 | 7.500,00 | 0 |
| Cánon anual | 10466,47 | | |
| Cuota anual financiación | 22.944,74 | | |
| Total | 579.545,41 | | |

Tabla 10. Gastos anuales para instalaciones de 300 m²

| GASTOS ANUALES (T1-T2-T3-T4) | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Mercaderías | 165012,62 | 93.134,09 | 13.157,49 |
| Luz, agua, teléfono, etc. | 2.000,00 | 3.500,00 | 1.200,00 |
| Gastos comerciales y servicios | 740,00 | 1.850,00 | 740,00 |
| Personal | 71.800,00 | 143.600,00 | 35.900,00 |
| Otros gastos | 3.000,00 | 7.500,00 | 3.000,00 |
| Cánon anual | 10.466,47 | | |
| Cuota anual financiación | 22.944,74 | | |
| Total | 525548,41 | | |

Tabla 11. Gastos anuales para instalaciones de 300 m²



BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTOS

Una vez obtenidos los ingresos y los gastos anuales se ha elaborado una tabla resumen donde se evalúa la diferencia entre los ingresos y los gastos, obteniendo así el beneficio antes de impuestos, que asciende a 27.007,66 €/anuales para estas instalaciones de 300 m².

| CUENTAS DE EXPLOTACIÓN PREVISTAS EN CHIRINGUITOS (T1-T2-T3-T4) | | | |
|---|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| INGRESOS ANUALES | | | |
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Ventas temporada alta | 366694,71 | 206.964,64 | 32.893,71 |
| Total | 606.553,07 | | |

| GASTOS ANUALES | | | |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Mercaderías | 165012,62 | 93.134,09 | 13.157,49 |
| Luz, agua, teléfono, etc. | 2.000,00 | 3.500,00 | 1.200,00 |
| Gastos comerciales y servicios | 740,00 | 1.850,00 | 740,00 |
| Personal | 71.800,00 | 143.600,00 | 35.900,00 |
| Otros gastos | 3.000,00 | 7.500,00 | 3.000,00 |
| Cánon anual | 10.466,47 | | |
| Cuota anual financiación | 22.944,74 | | |
| Total | 579.545,41 | | |
| Beneficio anual total | 27007,66 | | |

Tabla 12. Beneficios antes de impuestos para instalaciones de 300 m²



| CUENTAS DE EXPLOTACIÓN PREVISTAS EN CHIRINGUITOS (T1-T2-T3) | | | |
|--|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| INGRESOS ANUALES | | | |
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Ventas temporada alta | 366694,71 | 206.964,64 | 0 |
| Total | 573659,35 | | |

| GASTOS ANUALES | | | |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Concepto | Temporada alta | Temporada media | Temporada baja |
| Mercaderías | 165012,62 | 93.134,09 | 0 |
| Luz, agua, teléfono, etc. | 2.000,00 | 3.500,00 | 0 |
| Gastos comerciales y servicios | 740,00 | 1.850,00 | 0 |
| Personal | 71.800,00 | 143.600,00 | 0 |
| Otros gastos | 3.000,00 | 7.500,00 | 0 |
| Cánon anual | 6977,3 | | |
| Cuota anual financiación | 22.944,74 | | |
| Desmontaje Chiringuito | 4000 | | |
| Total | 524058,66 | | |
| Beneficio anual total | 47. 600,59 | | |

Tabla 13. Beneficios antes de impuestos para instalaciones de 300 m²

6. RESUMEN GENERAL PARA LAS 6 INSTALACIONES DEL BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS

| BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTO PARA LAS 6 INSTALACIONES | |
|--|-----------------------------|
| Nº Instalaciones con permanencia (T1-T2-T3-T4) | 4 |
| Nº Instalaciones sin permanencia (T1-T2-T3) | 3 |
| Beneficio antes de impuesto para instalaciones con permanencia (T1-T2-T3-T4) | 27.007.66 €/anuales |
| Beneficio antes de impuesto para instalaciones sin permanencia (T1-T2-T3) | 47. 600,59 €/anuales |
| TOTAL | 250.832,41 €/anuales |



7. CONCLUSIONES

Atendiendo a todo lo expuesto en el presente documento, se considera que se ha justificado desde el punto de vista económico financiero y en base a los criterios expuestos en el reglamento de costas, la viabilidad de la instalación al resultar un balance económico positivo.

San Roque, a Enero de 2024
LOS TÉCNICOS MUNICIPALES,



Fdo: Sergio Codesal Franco
Arquitecto Técnico Mpal.

Fdo. Alberto López Gil
Técnico Medio Ambiente

Documento firmado electrónicamente al margen.

