



BANDO MUNICIPAL

- Normas de aplicación para montaje de Cruces de Mayo 2022

LA ALCALDESA – PRESIDENTA Luisa María García Chamorro

La Fiesta de las Cruces es un evento de cultura popular, que trasciende a la propia manifestación religiosa, por su repercusión social, cultural y festiva.

El Excmo. Ayuntamiento de Motril, en reconocimiento al esfuerzo de los colectivos participantes y, fundamentalmente, a aquéllos que, año tras año, vienen haciendo posible esta fiesta y contribuyendo a su mantenimiento y conservación, quiere que la Fiesta de las Cruces de Mayo mejore en cada edición, tanto en imagen como en calidad, con el objetivo de convertirlo y consolidarlo como un recurso turístico de prestigio que aporte riqueza a la ciudad sin perder la esencia ni los valores que tradicionalmente ha representado esta Fiesta.

Ante la celebración cada vez más frecuente de actividades recreativas y espectáculos públicos con ocasión de esta fiesta, se hace necesario proceder a la puesta en marcha de una serie de medidas con la finalidad, tanto de garantizar la pacífica convivencia de los ciudadanos y la seguridad de las personas que visiten a las mismas, como de concretar y agilizar la tramitación administrativa de las autorizaciones necesarias para montaje y participación en las Cruces de Mayo 2022.

Dentro de las categorías establecidas para las Cruces de Mayo, las que necesitan autorización son:

- A1. CRUCES EN ESPACIOS PUBLICOS (CALLES Y PLAZAS SIN BARRA)
- A2. CRUCES EN LOCALES CERRADOS CON BARRA.
- D. CRUCES ITINERANTES.
- E. CRUCES EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA.



Para facilitar el acceso a la información se ha estructurado este documento por categorías, en el que se incluye las condiciones para su autorización. De este modo,

Que todas las Cruces que soliciten su montaje, lo hagan siguiendo las normas que a continuación se pautan, cuyo cumplimiento será condición indispensable:

1) SOBRE LA DURACIÓN Y HORARIOS; MODALIDADES Y SOLICITUD

DURACIÓN Y HORARIOS.

Las cruces se celebrarán los días 30 de abril, 1, 2 y 3 de mayo de 2022. En ningún caso se permitirá la inauguración de las barras o cruces antes de la fecha señalada, o su clausura, después de la misma.

HORARIO DE INSTALACIÓN. El horario de apertura y cierre de las instalaciones será el siguiente:

Cruces en Espacios Públicos (Calle y Plazas sin barra) Locales Cerrados con barra y Cruces

Itinerantes:

- Día 30 de abril: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23:00 horas.
- Día 1 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23:00 horas
- Día 2 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23.00 horas.
- Día 3 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 18:00 horas.

Cruces en Establecimientos de Hostelería: El horario de funcionamiento de la música será:

- Día 30 de abril: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23:00 horas.
- Día 1 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23:00 horas.
- Día 2 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 23:00 horas.
- Día 3 de mayo: Desde las 12:00 horas (mediodía) hasta las 18:00 horas.

SOLICITUD

El plazo para la presentación de las solicitudes será hasta el **20 de abril de 2022**. Las solicitudes para tomar parte en el montaje de una Cruz de Mayo deberán ser presentadas a través de la sede electrónica en la dirección www.motril.es.

2) DATOS A TENER EN CUENTA PARA LA INSTALACIÓN DE LA CRUZ

- **CATEGORIA A1**



CRUCES EN ESPACIOS PÚBLICOS (CALLES Y PLAZAS SIN BARRA)

Se considerarán **CRUCES ESPACIOS PÚBLICOS**, aquellos colectivos cuyas cruces pretendan ser instaladas en la vía pública (calles o plazas) y que **no incluyan instalación de barra para dispensar comida y bebida.**

Esta autorización tendrá vigencia entre las 12:00 horas del día 30 de abril a las 18:00 horas del día 3 de mayo.

Dicha autorización requiere de presentación de solicitud, acompañada de la siguiente documentación:

1. Datos del colectivo o asociación y datos personales del representante solicitante: nombre, apellidos, DNI, domicilio fiscal o particular y teléfono de contacto.
2. Plano de planta con indicación de la zona a ocupar en el espacio público y de todos aquellos elementos necesarios que van a necesitar en la instalación de la cruz.
3. Póliza de seguro de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos que puedan afectar a los espectadores y participantes.

Una vez presentada la documentación, el Ayuntamiento la calificará de manera inmediata, pudiendo exigir del solicitante la presentación de documentación complementaria, lo que habrá de materializarse en el plazo improrrogable de tres días hábiles.

El Ayuntamiento podrá ordenar las correspondientes visitas de inspección del técnico municipal competente.

- **CATEGORIA A2**
CRUCES EN LOCALES CERRADOS CON BARRA

Se considerarán dentro de la categoría de **CRUCES EN LOCALES CERRADOS CON BARRA** aquellas Asociaciones, Colectivos o Cofradías que pretendan instalar su Cruz en un **local cerrado** adaptado para la ocasión en cuyo interior se incluye además una barra para dispensación de comida y bebida a participantes y público visitante.



La música que se emita será música tradicional andaluza o similar. Se podrán usar equipos de reproducción sonora sin etapas de potencia con un nivel máximo de emisión sonora de 80 dBA, o en caso de utilización de otros equipos con mayor nivel de emisión sonora, se instalará un equipo limitador-controlador de presión sonora en la cadena de sonido en los términos previstos en el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, de manera que no se sobrepasen los 80 dBA medidos en los términos previstos en el citado reglamento, aportando el preceptivo informe de instalación.

Condiciones específicas en Locales Cerrados con Barra

12. Condiciones Específicas en Locales Cerrados con Barra

La concesión de esta autorización tendrá vigencia entre las 12:00 horas del día 30 de abril y las 18:00 horas del día 3 de mayo, y estará sometida al cumplimiento de los siguientes requisitos:

Se presentará la solicitud acompañada de la siguiente documentación:

1.- Datos personales del solicitante: nombre, apellidos, DNI, domicilio fiscal o particular y teléfono de contacto.

2.- Plano de planta del local o zona que indique la distribución de la cocina: frigoríficos y neveras provistos de termómetro, fregaderos, calentador de agua, hornilla y número de botellas de butano, cubos de desperdicios, mobiliario, así como todos aquellos elementos necesarios para el desarrollo de la actividad. Además, la ubicación de los aseos (señoras y caballeros) deberán estar perfectamente equipados.

3.- Certificación justificativa y acreditativa de adecuación de la actividad que se pretende realizar, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 13/1999, de 15 de Diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía acreditativo del cumplimiento las condiciones técnicas y ambientales adecuadas para la celebración de dichos espectáculos o actividades, que garanticen la seguridad, higiene, condiciones sanitarias, accesibilidad y confortabilidad para las personas, de vibraciones y nivel de ruidos, ajustándose a las disposiciones establecidas sobre condiciones de protección contra incendios en los edificios.



4.- Certificado de solidez de las estructuras desmontables si las hubiere, escenarios, barras, carpas, etc.

5. Declaración responsable del aforo.

6. Boletín o certificado de instalación eléctrica.

7.- Póliza de seguro de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos que puedan afectar a los espectadores y participantes no profesionales, así como de terceros que pudieran resultar perjudicados como consecuencia de las anomalías ocurridas en el espectáculo o actividad recreativa que se pretenda celebrar, con una cobertura mínima de 150.253,03 euros y hasta un tope acumulado de 1.202.024,21 euros.

8.- Relación de todos los empleados y fotocopia del certificado oficial que acredite la formación de manipulador de alimentos de cada uno de ellos.

9.- Relación de establecimientos y de proveedores autorizados donde se vayan a realizar las compras de alimentos y bebidas, constanding en la misma el número de autorización de la empresa suministradora (RGS y/o Autorización Local).

10.- Documento expedido por empresa autorizada donde se certifique haber realizado en el local donde se va a desarrollar la actividad de café-bar, la desratización, desinfección y desinfectación del mismo.

11.- Cualquier otro documento que, a juicio del solicitante, acredite circunstancias o condiciones determinantes de la autorización.

- Una vez presentada la documentación, el Ayuntamiento la calificará de manera inmediata, pudiendo exigir del solicitante la presentación de documentación complementaria, lo que habrá de materializarse en el plazo improrrogable de tres días hábiles.

- El Ayuntamiento podrá ordenar las correspondientes visitas de inspección del técnico municipal competente. A tales efectos los locales o edificios habrán de cumplir los requisitos exigidos antes del día 29 de abril de 2022.

Será, en su caso, obligatorio para el desarrollo de la actividad autorizada cumplir con las siguientes normas:

A. Normas de funcionamiento:



Las Inspecciones de Consumo van referidas a la comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias, así como a la comprobación del cumplimiento de la normativa específica en materia de Consumo, para ello se tendrá en cuenta lo siguiente:

1.- La ubicación de la barra, su estado de conservación y limpieza, y la manipulación de materias primas y productos terminados.

2.- La conservación de las etiquetas y marchamos, hasta el consumo definitivo de dichos productos alimenticios, con la finalidad de consultar los datos preceptivos de los mismos, como fecha de caducidad o consumo preferente, número de registro sanitario o de autorización local, lote, forma de conservación, etc. También se conservarán las facturas, albaranes de los productos adquiridos. Dichos documentos podrán ser requeridos en cualquier momento por la inspección.

3.- La observancia de las condiciones higiénico-sanitarias, tanto en los utillajes, como en los locales y personal laborante. Dispondrán de locales de almacenamiento, así como de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación en frío, con capacidad siempre acorde con el volumen de consumo. Además, estarán provistos de sistemas de control (termómetro) y, cuando sea necesario, de registro de temperatura que, estará a disposición de la inspección cuando ésta lo requiera.

4.- Los materiales de suelos, techo y paredes han de ser de fácil limpieza en los que pueda emplearse agua y detergente. Las superficies de los bancos de trabajo, mesas, mostradores y barras, serán lisas sin ángulos de difícil acceso, ranuras, etc.; para que no pueda acumularse el polvo, grasa o suciedad en general. Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar.

5.- Las ventanas o huecos practicables para la ventilación en zona de cocina o almacenamiento de alimentos y bebidas estarán dotados de rejillas o mallas para evitar la entrada de insectos.



6.- Existirá un lugar separado para el almacenamiento de residuos, que dispondrá de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección, con una tapa de cierre hermético, y estarán en buen estado de limpieza.

7.- Se tendrá en cuenta la higiene y los hábitos que adopte el personal para evitar riesgos de contaminaciones en la elaboración y servicio de comidas. Deberán utilizar ropa limpia y exclusiva para el trabajo, incluyendo calzado y gorro, así como el pelo recogido, manos y uñas limpias.

8.- El personal dispondrá de lavamanos de acción de pedal, con abundante agua caliente y fría, jabón, toallas de un solo uso y cepillos de uñas.

9.- Deberán utilizarse con carácter preferente envases de material desechable (vasos, platos, cubiertos...), que ofrecen unas mejores condiciones higiénicas y de seguridad.

10.- La exhibición de la información relativa a los precios de los servicios ofertados por el establecimiento, que serán expuestos obligatoriamente mediante listas de precios y cartas de comidas y bebidas para el servicio de mesas. Dicha información deberá estar ubicada en el espacio destinado a la concurrencia del público de forma visible y legible. En dicha información se indicará que los precios llevan "IVA incluido".

11.- La exhibición en las barras, en lugar perfectamente visible y legible, de la siguiente cartelería: cartel anunciador de la tenencia de hojas de quejas/reclamaciones a disposición del consumidor que la solicite; cartel de prevención de la parasitosis por anisakis; cartel con la prohibición de venta de alcohol a menores de dieciocho años; cartel de la prohibición de la entrada de animales; cartel con el horario de apertura y cierre, cartel de prohibido fumar, cartel informativo referido a los alérgenos de su oferta gastronómica y cartel informativo del aforo.

12.- Cumplir con las obligaciones de entregar ticket, y de la expedición de factura cuando ésta sea solicitada por el consumidor.

13.- Disponer de un aseo de señoras y de caballeros para locales con una superficie inferior a 250 m², y un mínimo de dos para locales con una superficie superior. Los



lavabos estarán dotados de jabón, papel higiénico y secador de manos o toallas desechables.

14.- Un mínimo de tres extintores portátiles de 6 Kg., clase 21A-113B, ubicados junto a las puertas de salida, en la barra y en la cocina.

15.- Un dispositivo de alumbrado de señalización y emergencia en cada una de las salidas.

16.- Será obligatorio disponer de un servicio de seguridad privada todos los días a partir de las 22:00 horas.

B. Documentos que han de tener, en todo momento, a disposición de la inspección de Consumo:

1. Documento de la autorización municipal.
2. Póliza de seguro de responsabilidad civil.
3. Relación de todos los empleados y fotocopia del certificado oficial que acredite la formación de manipulador de alimentos de cada uno de ellos.
4. Relación de establecimientos y de proveedores autorizados donde se vayan a realizar las compras de alimentos y bebidas, constando en la misma el número de autorización de la empresa suministradora (RGS y /o Autorización Local). Así como el documento que acredite el Registro Sanitario de las comidas que procedan de catering.
5. Acreditación de origen de todos los productos alimenticios a través de factura de compra y/o etiquetado.
6. Hojas de quejas/reclamaciones.
7. Talonario de factura para su emisión a los consumidores que la solicite.
8. Cartelería.



El Ayuntamiento podrá prohibir o suspender la celebración de tales actividades, en el ejercicio de las facultades que tienen conferidas, cuando la celebración de estas altere o no respete la pacífica convivencia.

Finalmente cumplir todas las medidas establecidas en la normativa sanitaria vigente por motivo de la pandemia en cada momento.

El incumplimiento de las obligaciones indicadas o de cualquiera de los condicionantes impuestos en la autorización municipal, dará lugar a la retirada de esta y a la clausura de la actividad, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador.

Régimen Sancionador. - El incumplimiento de las obligaciones recogidas en la presente normativa o de cualquiera de las condiciones fijadas en la autorización municipal, especialmente carecer de la preceptiva autorización municipal, el incumplimiento del horario de cierre o el incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, podrá dar lugar a la clausura de la Cruz, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador de conformidad con la legislación vigente.

- **CATEGORIA D
CRUCES ITINERANTES**

Conocida popularmente como “Cruces Itinerantes, se engloban en esta categoría D, aquellas carrozas automotrices o de arrastre que, decoradas con ornamentos tradicionales y acompañados por música propia de las fiestas de Cruces, contribuyen al desarrollo de la celebración, favoreciendo la participación espontánea entre usuarios, amigos y conocidos y, acompañando al conjunto de actividades que se producen en la calle gracias a su movilidad, contagian el ambiente festivo y, en ocasiones llevan alimentos de elaboración propia y para autoconsumo.

Boque 2.- Condiciones Específicas

1.- Documentos de obligada presentación:

- Carné de conducir del conductor.



- Seguro obligatorio del vehículo.
- Seguro de responsabilidad civil.

2.- **Los conductores deberán estar en todo momento en condiciones de controlar sus vehículos o animales.** Al aproximarse a otros usuarios de la vía, deberán adoptar las precauciones necesarias para su seguridad, especialmente cuando se trate de niños, ancianos, invidentes u otras personas manifiestamente impedidas (Art. 17.1 RD 1428/2003 Reglamento General de Circulación).

3- **A los conductores de caballerías, ganados y vehículos de carga de tracción animal les están prohibido** llevarlos corriendo por la vía en las inmediaciones de otros de la misma especie o de las personas que van a pie, así como abandonar su conducción, dejándoles marchar libremente por el camino o detenerse en él. (Art. 17.2 RD 1428/2003 Reglamento General de Circulación).

4.- A los conductores de caballerías, ganados y vehículos de carga de tracción animal y las cruces itinerantes que vengan acompañadas de caballos **no podrán acceder a aceras o zonas peatonales y, durante la Parada, quedarán alejados prudencialmente de la zona de estancia de usuarios de carrozas y con supervisión permanente de sus dueños responsables. Además, deberán ser retirados de las calles del municipio antes de las 20:00 horas para evitar incurrir en un delito de maltrato animal.** Tendrán que cumplir la normativa municipal y comunitaria de protección animal.

5.- El punto de encuentro de esta categoría será la Plaza de la Coronación en horario de 12:00 a 23:00 horas. No se permitirá el estacionamiento de las cruces itinerantes fuera del lugar indicado.

6.- Durante el día 1 de mayo de 2022, a las 13:00 horas y previo al estacionamiento o Parada en la Plaza de la Coronación, estas carrozas protagonizarán un desfile, (con carácter obligatorio para aquellas participantes en el Concurso), siguiendo el recorrido que marcará la organización.



7.- Una vez estacionada la cruz en la Plaza de la Coronación, no se moverá salvo maniobras de salida o entrada a la plaza.

8.- La música que se emita serán sevillanas, rociera o tradicional de Cruces,

9.- Toda reproducción musical inadecuada para dicha festividad podrá ser motivo de exclusión.

10.- La actividad acústica quedará anulada a partir de las 23:00 horas.

11.-Deberan cumplir todas las medidas establecidas en la normativa sanitaria vigente por motivo de la pandemia en cada momento.

12.-Deberán dejar en perfectas condiciones de higiene el lugar ocupado, siendo responsabilidad del interesado la reparación de cualquier daño o desperfecto que se pueda causar en bienes o servicios municipales.

13.- El incumplimiento de alguna de las normas antes citadas llevará consigo la inmovilización de la cruz itinerante y la inhabilitación para participar en años posteriores.

14.-Todas las Cruces Itinerantes deberán estar inscritas y autorizadas por la Concejalía de Fiestas con su tarjeta identificativa.

15.- **Régimen Sancionador.** - El incumplimiento de las obligaciones recogidas en la presente normativa o de cualquiera de las condiciones fijadas en la autorización municipal, podrá dar lugar a la inmovilización de la Cruz Itinerante, sin perjuicio de la incoación del correspondiente expediente sancionador de conformidad con la legislación vigente.

- **CATEGORIA E**

- **CRUCES EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA**

Se incluyen en esta categoría los establecimientos de hostelería, con licencia de apertura vigente, que participando o no en el concurso, pretenden ocupar el espacio público o



espacio privado de uso público, con la instalación de una Cruz y barra para el consumo de bebida y comida por parte del público general.

Condiciones Específicas

La presente normativa tiene por objeto establecer el régimen al que se someterá la ocupación de la vía pública o del suelo privado de uso público, mediante la instalación de cruces y barras con motivo de la celebración de las CRUCES DE MAYO DE 2022.

Solamente podrán solicitar la ocupación para la instalación de una única barra, los titulares de los establecimientos de hostelería.

1.- Documentación que debe acompañar a la solicitud.

Con carácter general, la solicitud deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- Documento acreditativo de la identidad del solicitante (CIF/NIF)
- Licencia municipal de apertura del establecimiento o declaración responsable de disponer de la misma indicando la fecha de concesión.
- Plano de emplazamiento de la cruz y barra a instalar.
- Autoliquidación de la tasa por la utilización privativa del dominio público municipal.
- Seguro de responsabilidad civil conforme al Anexo al D 109/2005 de 26 de abril por el que se regula los requisitos de los contratos de seguro obligatorio de responsabilidad civil en materia de espectáculos públicos y actividades recreativas.

2.- Ubicación e implantación de las barras. El emplazamiento de la barra asociada a la Cruz de mayo requerirá resolución que acordará la ubicación y se dictará conforme a los informes técnicos municipales que tendrán en cuenta no sólo el emplazamiento propuesto por el titular del establecimiento hostelero sino también criterios tales como la seguridad vial, el tráfico de vehículos, la garantía del tránsito peatonal así como el acceso a cocheras, portales y el funcionamiento de los servicios públicos, en especial de los servicios prioritarios, etc.

El incumplimiento de los requisitos contenidos en la resolución lo la que se autorice la ocupación llevará aparejada la inmediata revocación.



2.1. Las barras serán instaladas sin anclajes al suelo, por módulos, constituyendo una estructura máxima de 6 metros por 1,5 metros de profundidad, siempre que el espacio así lo permita, en el frontal o lateral de la fachada del local o en el espacio autorizado para el emplazamiento de una terraza de veladores, o en su caso en el lugar que se determine en la resolución, debidamente motivada, a propuesta de los servicios técnicos.

2.2. La barra se autoriza exclusivamente los días indicados, por lo que, transcurridos los mismos, deberá ser retirada de la vía pública, dejando en perfectas condiciones de higiene el lugar ocupado, siendo responsabilidad del interesado la reparación de cualquier daño o desperfecto que se pueda causar en bienes o servicios municipales y todo ello sin perjuicio de la responsabilidad civil por daños a terceros.

2.3. La instalación y funcionamiento de la barra deberá guardar las debidas normas de seguridad, salubridad, higiene y ornato y todas aquellas disposiciones que regula la actividad de estos establecimientos públicos, especialmente lo dispuesto en la Ley 13/1999, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas.

3.- Periodo, horario y condiciones de funcionamiento.

3.1. El periodo de autorización de la barra se extenderá desde el día **30 de abril a 3 de mayo de 2022**. Durante este periodo la barra permanecerá en el mismo sitio.

3.2. La apertura de las barras se efectuará cada día a las 12:00 horas del mediodía y el horario de cierre será el especificado en las Condiciones Generales mencionadas anteriormente. El incumplimiento de este horario facultará al Ayuntamiento para revocar el permiso concedido y ordenar la retirada inmediata de la barra.

3.3. Durante el periodo autorizado y fuera del horario diario autorizado, la barra permanecerá en el mismo sitio en el que se encuentre ubicada o adosada a la fachada de cada local de forma que se permita el tránsito peatonal.

3.4. Es obligatorio para la instalación y funcionamiento de la barra que el local se encuentre abierto.

3.5. En la barra se exhibirá el cartel de identificación de la notificación del acuerdo, así como listas de precios y prohibición de vender bebidas alcohólicas a menores de 18 años.



3.6. La exhibición en las barras, en lugar perfectamente visible y legible, del cartel anunciador de la tenencia de hojas de quejas/reclamaciones a disposición del consumidor que la solicite.

3.7. Cartel con el horario de apertura y cierre.

3.8. Además de lo anterior si la barra se instala en el espacio cerrado: cartel de la prohibición de la entrada de animales y cartel con el aforo máximo de personas.

4. Condiciones higiénico-sanitarias.

4.1. El titular será responsable del adecuado funcionamiento de la barra garantizando la higiene y la limpieza de la zona, mediante la instalación de papeleras, contenedores o recipientes adecuados que permitan depositar los desperdicios y residuos urbanos.

4.2. Se autorizará la venta de alimentos preparados en el interior del establecimiento hostelero al que pertenezca la barra instalada. Todo el personal encargado de la barra cumplirá la normativa higiénico-sanitaria que es de aplicación y acreditarán la formación en manipulación de alimentos.

4.3. Los titulares de establecimientos deberán ser especialmente diligentes en el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, no cerrando, en caso alguno, los aseos del establecimiento.

4.4. Cartel de prevención de la parasitosis por anisaki.

4.5. Cartel informativo referido a los alérgenos de su oferta gastronómica.

5. Música. Se podrán usar equipos de reproducción sonora sin etapas de potencia con un nivel máximo de emisión sonora de 80 dBA, o en caso de utilización de otros equipos con mayor nivel de emisión sonora, se instalará un equipo limitador controlador de presión sonora en la cadena de sonido en los términos previstos en el Reglamento de Protección contra la Contaminación Acústica en Andalucía, de manera que no se sobrepasen los 80 dBA medidos en los términos previstos en el citado reglamento, aportando el preceptivo informe de instalación.

6. Prohibiciones. –

6.1. El incumplimiento de la prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años, la instalación de barras y/o mesas y sillas no autorizadas o cualquier otro



incumplimiento de las presentes Bases o de lo dispuesto en la normativa vigente dará lugar a la tramitación del correspondiente expediente sancionador.

Asimismo, la ocupación de la vía pública excediendo o incumpliendo los condicionantes de esta autorización, legitimará a la Policía Local para ordenar el restablecimiento de la legalidad, procediéndose a la retirada de los elementos de ocupación no autorizados o que excedan de los autorizados.