



**BASES REGULADORAS PARA LA CONCESIÓN DE VARIAS
AUTORIZACIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE
LA ACTIVIDAD DE CHURRERÍA EN DISTINTOS PUESTOS
UBICADOS EN LA VÍA PÚBLICA.**



BASES REGULADORAS PARA LA CONCESIÓN DE VARIAS AUTORIZACIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE CHURRERÍA EN DISTINTOS PUESTOS UBICADOS EN LA VÍA PÚBLICA.

CAPÍTULO I.	OBJETO
Cláusula 1ª	Objeto
Cláusula 2ª	Régimen Jurídico
Cláusula 3ª	Relación de puestos de churrerías
CAPÍTULO II.	PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
Cláusula 4ª	Actividad de churrería
Cláusula 5ª	Condiciones de los puestos de venta y de la ocupación de la vía pública
CAPÍTULO III	REGÍMEN JURÍDICO DE LAS AUTORIZACIONES
Cláusula 6ª	Administración municipal y naturaleza jurídica
Cláusula 7ª	Duración, temporada y horario
Cláusula 8ª	Régimen Económico
Cláusula 9ª	Derechos de los adjudicatarios
Cláusula 10ª	Obligaciones de los adjudicatarios
Cláusula 11ª	Obligación de desmontaje del puesto
Cláusula 12ª	Responsabilidad
Cláusula 13ª	Modificación
Cláusula 14ª	Extinción
Cláusula 15ª	Revocación
Cláusula 16ª	Retirada del puesto
Cláusula 17ª	Fianza
Cláusula 18ª	Régimen disciplinario
CAPÍTULO IV	ADMISIÓN DE SOLICITUDES Y ADJUDICACIÓN
Cláusula 19ª	Procedimiento
Cláusula 20ª	Solicitantes
Cláusula 21ª	Plazo de presentación de solicitudes
Cláusula 22ª	Documentación
Cláusula 23ª	Adjudicación de emplazamientos
Cláusula 24ª	Documentación a presentar por los adjudicatarios
ANEXO I	RELACIÓN DE EMPLAZAMIENTOS DE LOS PUESTOS
ANEXO II	MODELO DE SOLICITUD



CAPÍTULO I. OBJETO

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

Es objeto de las presentes Bases Reguladoras la concesión de varias autorizaciones o licencias para la instalación y explotación de la actividad de churrería en puestos ubicados en diferentes puntos de la vía pública de la ciudad de Logroño, en cuanto *uso común especial* del dominio público municipal. El emplazamiento concreto de cada puesto de churrería es el indicado en el ANEXO I.

Cada autorización tendrá por objeto, por un lado, amparar la instalación del puesto de churrería en los espacios de dominio público municipal, y, por otro, autorizar el ejercicio en dichas instalaciones de la actividad de churrería, con sujeción a lo establecido en la normativa aplicable en relación al libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

CLÁUSULA 2ª. RÉGIMEN JURÍDICO

Las autorizaciones objeto de las presentes Bases Reguladoras se someten a las siguientes normas jurídicas:

- A las presentes Bases Reguladoras.
- En cuanto al régimen material aplicable, por lo que se refiere a la utilización de los bienes de dominio público local para el ejercicio de la actividad de churrería:
 - La Ley 33/2003, de 3 de noviembre, del Patrimonio de las Administraciones Públicas.
 - La Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local.
 - El Texto Refundido por el que se aprueban las Disposiciones Legales Vigentes en materia de Régimen Local, aprobado por R.D.Leg. 781/1986, de 18 de abril.
 - El Reglamento de Bienes de las Entidades Locales, aprobado por R.D. 1372/1986, de 13 de junio.
 - La Ley 1/2003 de 3 marzo, de Régimen Local de La Rioja.
 - La Ordenanza Municipal Reguladora de Actividades Comerciales e Industriales en terrenos públicos (B.O.R. de 10 de octubre de 1985, modificaciones en B.O.R. nº 122 de 7 de octubre de 1993, y B.O.R. nº 36 de 18 de marzo de 2011).
 - El Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.
 - La Ley 3/2005, de 14 de marzo, de Ordenación de la Actividad Comercial y las Actividades FERIALES en la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- En lo no previsto, se aplicará supletoriamente las normas del Derecho Privado.



CLÁUSULA 3ª. RELACIÓN DE PUESTOS DE CHURRERÍAS

Las autorizaciones para el uso común especial de la vía pública a través del ejercicio de la actividad de churrería que son objeto de estas Bases, corresponden a los puestos que se indican en el ANEXO I, denominados según el lugar de la vía pública de su emplazamiento.

CAPÍTULO II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CLÁUSULA 4ª. ACTIVIDAD DE CHURRERÍA

1. La actividad a desarrollar en los puestos objeto de cada concesión es la de elaboración y venta de churros y similares.
2. La actividad deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas (Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto). Se entiende por *masas fritas* aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible autorizado para estos fines. Se denominan *churros*, *buñuelos* o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades.
3. Los titulares de las autorizaciones para la instalación y explotación de churrerías ubicadas en la vía pública deberán contar con cuantas **autorizaciones sanitarias** se requieran del Gobierno de La Rioja y su actividad deberá estar inscrita en el Registro autonómico de actividades alimentarias menores.
4. Asimismo, deberán cumplir las siguientes **obligaciones**:
 - Estar dados de alta en el epígrafe correspondiente del Impuesto de Actividades Económicas y estar al corriente de pago de la tarifa, o en caso de estar exentos, estar dados de alta en el censo de obligados tributarios.
 - Estar al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social.
 - En caso de adjudicatarios de terceros países, deberán cumplir las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo.
 - Reunir las condiciones exigidas por la normativa reguladora (Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, aprobada por Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto, y Reglamento C.E. 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios).
 - Estar al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias y demás deudas con el Ayuntamiento de Logroño.



CLÁUSULA 5ª. CONDICIONES DE LOS PUESTOS Y DE LA OCUPACIÓN DE LA VÍA PÚBLICA

Las características de los puestos de churrería y las condiciones bajo las cuales debe llevarse a cabo la ocupación de la vía pública son las siguientes:

- a) Las instalaciones se ubicarán en los lugares adjudicados, de acuerdo con los planos de ocupación máxima que el titular de la autorización podrá solicitar en la Dirección General de Urbanismo. En caso de duda, se realizará un replanteo, previa solicitud del interesado.
- b) El espacio a ocupar será compatible con el mantenimiento del arbolado y zonas verdes, con el mobiliario urbano y los servicios públicos existentes; garantizándose el acceso a arquetas, armarios reguladores o cualquiera otras instalaciones necesarias para la adecuada explotación y mantenimiento de los mismos.
- c) Las instalaciones no deberán alterar en ningún caso los niveles de seguridad vial existentes; garantizándose la adecuada visibilidad en intersecciones y pasos de peatones, señalización vertical de tráfico e instalaciones semafóricas.
- d) No podrá sustituirse el puesto de churrería una vez iniciado el periodo de ocupación. De forma excepcional, y por motivos debidamente justificados, el Ayuntamiento podrá autorizar la sustitución del puesto, previa solicitud del interesado, a la que deberá acompañarse la documentación relativa a las características técnicas y estéticas del nuevo puesto a instalar, así como fotografía de la instalación.
- e) No se realizará ningún anclaje sobre el pavimento, sobre zonas encespedadas, ni en el arbolado.
- f) Queda prohibido el uso de aparatos acústicos para el ejercicio de la actividad.
- g) Deberá garantizarse en todo momento el tránsito e itinerario peatonal en la zona afectada por la actividad, en las debidas condiciones de seguridad y comodidad. Deberán mantener en todo momento las condiciones mínimas de accesibilidad exigidas por la Orden VIV/561/2010, de 1 de febrero, por la que se desarrolla el documento técnico de condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación para el acceso y utilización de los espacios públicos urbanizados.
- h) Si fuera imprescindible el acceso de vehículos para realizar operaciones de carga y descarga en zonas peatonales, éstos deberán ser de M.M.A igual o inferior a 3.500 kg. La zona afectada por la maniobra y circulación de los vehículos deber quedar acotada y excluida momentáneamente al uso peatonal. En ningún caso los vehículos permanecerán estacionados en la zona peatonal más allá del tiempo imprescindible para realizar dichas operaciones.
- i) Los solicitantes se pondrán en contacto con Policía Local a efectos operativos y funcionales.



- j) Las conducciones y acometidas al puesto, tales como suministro de energía eléctrica u otras, serán por cuenta del titular de la autorización, serán preferentemente subterráneas aunque en casos justificados podrán ser admitido tendidos aéreos o de otro tipo que deberán ser documentados junto con la churrería.

La realización de canalizaciones en la vía pública requerirá licencia municipal y el pago del correspondiente tributo local.

- k) Los contratos de los servicios para acometida de electricidad, teléfono o similares, serán de cuenta del titular de la autorización y deberán celebrarse con las compañías suministradoras de servicios.
- l) La limpieza del espacio utilizado así como la recogida de residuos que se generen como consecuencia del uso que se solicita, deberá ser asumida por el adjudicatario y los lugares utilizados deberán dejarse en las debidas condiciones de uso y limpieza al finalizar la actividad.
- m) La instalación deberá disponer de saneamiento para evacuación de aguas residuales durante el desarrollo de la actividad, debiendo conectar su red al colector municipal de aguas residuales, previa comunicación a la DG de Medio Ambiente, de manera que en todo momento se garanticen las adecuadas condiciones de seguridad para los vehículos y para los viandantes y cumpliendo con lo dispuesto en la OM de Alcantarillado. Los residuos líquidos derivados de la actividad, en especial los aceites de freiduría, deberán ser gestionados adecuadamente conforme a la normativa vigente.
- n) Las instalaciones de combustibles sólidos o gaseosos, en caso de ser necesarias, se realizarán conforme a los reglamentos sectoriales que le son de aplicación, quedando justificado en la Memoria descriptiva de la actividad las medidas correctoras adoptadas.
- o) Las instalaciones deberán cumplir las condiciones técnicas establecidas en el **artículo 2.2.40 y 2.4.6** de las Normas Urbanísticas del Plan General Municipal:

Artículo 2.2.40:

Los **humos y gases** podrán evacuarse al exterior, pero siempre por medio de una **chimenea o conducto**, que cumpla las especificaciones de las Ordenanzas de la Edificación. Dichas chimeneas deberán tener un registro practicable de sección circular, con diámetro no inferior a 6 cm. para toma de muestras. Estará situado a una distancia no inferior del triplo del diámetro de la chimenea respecto de cualquier punto de turbulencia.

Deberán tener un sistema de extracción a través de **chimenea** por encima de la cubierta del edificio aquellas actividades que produzcan gases y olores molestos (bares, restaurantes, obradores, soldadura, etc.) Este conducto deberá ser de uso exclusivo, sin comunicación con viviendas u otro tipo de locales.

2. Las instalaciones deberán estar dotadas de hidrantes, extintores, detectores de fuego u otros elementos, de acuerdo con lo que se especifique en la NB-PCI/96 y del tipo aprobado por el Servicio Municipal de Bomberos.

Artículo 2.4.6: CHIMENEAS



Las chimeneas recogerán los humos o gases procedentes de uno o más conductos de evacuación para su expulsión al exterior, no debiendo acometer simultáneamente a la misma chimenea humos o gases procedentes de tipos distintos de combustibles.

Se situarán preferentemente agrupadas en núcleos y de manera que su salida al exterior quede lo más cerca posible del punto más alto de la cubierta.

La salida exterior debe prolongarse **0'40 m.** por encima de la cumbrera o por encima de cualquier construcción situada a menos de 10 m. Su altura libre será como máximo de 3 m. En cubiertas planas o con ligera pendiente deberá prolongarse 1'10 m. por encima de su punto de arranque.

- p) Las instalaciones deberán cumplir con los **requisitos** establecidos en el Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, para las instalaciones no permanentes, que a continuación se reproducen:

INDUSTRIALES

4.1 Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las Inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta.

4.2 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, en depósitos de chapa galvanizada u otro material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.

3.1 Todos los locales destinados a la fabricación y en general manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

3.2 Les serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión, electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial y de higiene laboral que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

3.3 Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características del producto ni la de ellos mismos.

3.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir en todos los casos la Reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público.

3.6 En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios.

3.7 Los recipientes utilizados en la freiduría de las masas podrán ser de calefacción por combustible sólido, líquido o gaseoso o mediante energía eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva de los productos elaborados. Queda prohibido utilizar maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos para la calefacción, las masas en freiduría no podrán ponerse en contacto, en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.



El **almacenamiento de los combustibles** deberá estar perfectamente aislado de las zonas de elaboración y almacenamiento de productos acabados y materias primas.

HIGIÉNICO-SANITARIOS

6.1 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de gran pulcritud y limpieza.

5.1 Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con acceso fáciles y amplios, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier personal.

5.2 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

5.5 Dispondrán en todo momento de agua corriente potable en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación, preparación de sus productos y para la limpieza y el lavado de locales, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo personal.

5.8 Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envolturas, serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas. Iguales precauciones se tomarán en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases provisionales y locales de almacenamiento. Todos los elementos estarán contruidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

CONDICIONES DEL PERSONAL

El personal que trabaje en tareas de fabricación y venta de los productos objeto de la citada Reglamentación cumplirá los siguientes requisitos:

8.1 Utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. El personal dedicado al proceso de elaboración estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una cofia, gorro o red.

8.2 Queda prohibido: Comer, fumar y masticar chicle o tabaco en los locales de fabricación.

8.3 Se lavará las manos, para impedir la contaminación, antes de empezar a trabajar, cada vez que se abandone el trabajo o en cualquier momento en que las manos se hayan ensuciado o contaminado.

8.4 Todo productor aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad está obligado a poner el hecho en conocimiento de la dirección de la Empresa, quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado almacenado, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

8.5 Todo el personal que desempeñe actividades en el sector alimentario deberá poseer carnet sanitario individual.

CONDICIONES GENERALES DE LOS MATERIALES

7.1 En las fábricas de masas fritas queda excluido el uso de madera en mesas de amasado y bandejas.

7.2 Todo material que tenga contacto con las masas fritas en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo mantendrá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que, específicamente, se señalen en esta Reglamentación:

7.2.1 Tener una composición adecuada, autorizada en su caso para el fin a que se destine.

7.2.2 No ceder sustancias tóxicas, contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos objeto de esta Reglamentación o que, aun no siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.



7.2.3 No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las masas fritas.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS

9.2 La fabricación en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

9.3 El almacenamiento de materias primas y productos elaborados en condiciones inadecuadas.

9.4 Toda elaboración cuya composición, envoltura, no corresponda a lo que esta Reglamentación preceptúa.

9.5 Envolver los productos con materiales que no estén debidamente autorizados para el fin a que se destinan por la Dirección General correspondiente del Ministerio de Sanidad y Consumo, y expresamente con papeles y periódicos, impresos, etc., no considerándose a este fin papel impreso, el nuevo que lleve consignado el nombre, dirección y otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

9.6 La utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.

9.7 El refreír las masas fritas.

CAPÍTULO III. RÉGIMEN JURÍDICO DE LAS AUTORIZACIONES

CLÁUSULA 6ª. NATURALEZA JURÍDICA

La Administración municipal ostentará en relación con las autorizaciones objeto de las presentes Bases, en cuanto licencias para el uso común especial del dominio público, las potestades que le reconocen la legislación vigente y las que se especifiquen en estas Bases.

Las autorizaciones se entenderán otorgadas salvo el derecho de propiedad y sin perjuicio de tercero, y en todo caso se otorgan "a precario" pudiendo el Ayuntamiento de Logroño proceder a su revocación en cualquier momento, cuando así lo estime oportuno para los intereses municipales y sin perjuicio de otros permisos o autorizaciones de otras Administraciones Públicas.

CLÁUSULA 7ª. DURACIÓN, TEMPORADA y HORARIO.

1. Las autorizaciones objeto de las presentes Bases reguladoras se confieren para el período comprendido entre el día 1 de octubre y el día 31 de mayo, con un plazo de duración de cuatro años, a contar desde el 1 de octubre de 2019, finalizando las autorizaciones el 31 de mayo de 2023.
2. La actividad se desarrollará en el horario que determine el titular, teniendo como límite el señalado en el artículo 19 de la Ley 3/2005, de 14 de marzo, de Ordenación de las Actividades Comerciales y Actividades FERIALES en la Comunidad Autónoma de La Rioja (90 horas semanales).



CLÁUSULA 8ª. RÉGIMEN ECONÓMICO

Las autorizaciones objeto de las presentes Bases, en cuanto títulos habilitantes para el ejercicio de la actividad de churrería en puestos ubicados en la vía pública, se someten a contraprestación económica, consistente en la tasa por utilización privativa del dominio público, recogida en la Ordenanza Fiscal nº 18 (Tasa por instalación de puestos, barracas, casetas de venta, quioscos, espectáculos o atracciones situadas en terrenos de uso público).

La tasa por ocupación del dominio público se devengará en cada periodo de explotación o temporada, en función de las dimensiones de la instalación y de conformidad con la tarifa aplicable establecida en la citada Ordenanza, abonándose mediante liquidación tributaria girada por la Dirección General de Gestión Tributaria.

CLÁUSULA 9ª. DERECHOS DE LOS ADJUDICATARIOS

Los titulares de las autorizaciones para el ejercicio de la actividad de churrería en puestos situados en la vía pública, tendrán los siguientes derechos:

1. A ejercer la actividad con las garantías establecidas en la normativa durante el plazo de vigencia de la autorización.
2. A solicitar la baja anticipada en el aprovechamiento, que surtirá efectos a partir de la fecha de aceptación de la renuncia por parte de la Administración municipal. En este caso, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización o resarcimiento alguno por los daños y perjuicios que pudieran irrogársele. En ningún caso procederá la devolución de otras tasas o impuestos devengados por causa del aprovechamiento.
3. La devolución de la fianza constituida se devolverá a la finalización de la actividad y previa comprobación de los posibles daños ocasionados.

CLÁUSULA 10ª. OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS

Los titulares de las autorizaciones para el ejercicio de la actividad de churrería en puestos situados en la vía pública, asumirán las siguientes obligaciones:

1. Adquirir e instalar el puesto por su cuenta siguiendo las instrucciones que a tal efecto dispongan los técnicos municipales, así como las conducciones y acometidas con las empresas suministradoras.
2. Ejercer la actividad específicamente autorizada, en el lugar adjudicado y de acuerdo con las condiciones de las presentes Bases.
3. Instalar el puesto de churrería y ejercer la actividad con estricto cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria y urbanística indicados en la Cláusula 5ª.
4. Cumplir las disposiciones legales vigentes en materia laboral y de prevención de riesgos laborales, respecto de las personas que trabajen como asalariadas. Tales



personas deberán disponer de los permisos de residencia y trabajo en caso de trabajadores extranjeros y dados de alta en el régimen correspondiente de Seguridad Social.

5. Mantener el puesto en las debidas condiciones de seguridad, salubridad, ornato y limpieza, así como el espacio público que utilice, retirando en el entorno del puesto, en un radio de 10 metros, los residuos que se puedan generar en el ejercicio de la actividad. Asimismo durante las labores de montaje y desmontaje del puesto se tendrá especial cuidado con posibles derrames de aceite y/o gasoil-gasolina provenientes del propio puesto y/o del vehículo utilizado parra su transporte, limpiando convenientemente los mismos en su caso.
6. Deberá disponer de contrato de seguro que cubra los riesgos de incendio y de responsabilidad civil por daños a terceros, derivados de las condiciones y servicios y de las instalaciones y estructuras utilizadas para el desarrollo de la actividad. La póliza deberá tener vigencia mientras dure la autorización.
7. No efectuar traspaso ni subarriendo del puesto, sin la previa autorización de este Ayuntamiento.
8. Tener a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones y lista de precios visible.
9. Trasladar a su costa (incluso las canalizaciones para las acometidas) el puesto a otro emplazamiento por motivos relacionados con la ejecución de obras de reurbanización de los terrenos, obras en la vía pública, o en los servicios, tráfico u otra causa de interés público.
10. Abonar los tributos que correspondan por aprovechamiento de la vía pública en la cuantía y forma que se determinan en el presente Pliego y en la respectiva Ordenanza Fiscal.
11. Cumplir los requerimientos que pueda dictar la Administración municipal en el ejercicio de sus funciones.
12. Retirar el puesto de churrería por su cuenta, y sin derecho a indemnización, en aquellos supuestos de extinción del título habilitante establecidos en las presentes Bases.
13. Responder de la correcta reposición por los daños y perjuicios que se ocasionaren en los bienes de dominio público municipal.

CLÁUSULA 11ª. OBLIGACIÓN DE DESMONTAJE DEL PUESTO

Los titulares de las autorizaciones deberán proceder al desmontaje y retirada de cada uno de los puestos de churrería en el plazo de cinco días hábiles contado a partir del siguiente a aquel en el que finalice la temporada de explotación autorizada. Transcurrido dicho plazo, se acordará la ejecución subsidiaria por el Ayuntamiento, y a cargo del obligado, de las actuaciones necesarias en orden a tal retirada.



CLÁUSULA 12ª. RESPONSABILIDAD

Cada uno de los titulares de las concesiones será responsable de los de los daños y perjuicios que se causen al dominio público y a terceros como consecuencia de la actividad desarrollada, debiendo contar con el correspondiente seguro de responsabilidad civil, que cubra suficientemente los riesgos derivados de su actividad.

CLÁUSULA 13ª. MODIFICACIÓN

Por razones de interés público, las condiciones de la autorización podrán ser objeto de modificación. Se presumirá la existencia de interés público en la modificación de la Ordenanza de referencia, a cuyo contenido, deberán ajustarse en todo momento los términos de las autorizaciones objeto de estas Bases.

CLÁUSULA 14ª. EXTINCIÓN

Las causas de extinción de las autorizaciones objeto de las presentes Bases son:

1. Muerte o incapacidad sobrevenida del adjudicatario de la autorización, o la extinción de la personalidad jurídica de la sociedad adjudicataria.
2. Caducidad, por el vencimiento del plazo de la autorización.
3. Por revocación unilateral de la autorización.
4. Renuncia expresa, manifestada por el titular.

CLÁUSULA 15ª. REVOCACIÓN

Las autorizaciones objeto de las presentes Bases podrán ser revocadas, sin derecho a indemnización, por el Ayuntamiento, en los siguientes casos:

1. Por el transcurso de 2 meses desde la notificación de la autorización sin que se haya puesto en funcionamiento el puesto de churrería.
2. Por no ejercer la actividad, una vez concedida la autorización e instalado el puesto, durante un periodo continuado de 2 meses (dentro de la temporada) salvo que concurra causa de justificación debidamente acreditada.
3. Por falta de pago de la tasa o cualquier otro incumplimiento grave de las obligaciones del titular de la autorización, declarados por el órgano que la otorgó, en los términos fijados en la Ordenanza.
4. Por la instalación de puesto sin ajustarse a las características técnicas descritas en la memoria descriptiva de la actividad, y exigidas por la normativa aplicable, o sin respetar las características de superficie, anchura mínima del espacio público y armonía con el entorno urbanístico de la zona.



5. Por la comisión de una infracción muy grave, o la comisión, en el término de un año, de más de un infracción grave, declarada por resolución firme, cuando junto con la imposición de la sanción se resuelva la revocación del título habilitante.

CLÁUSULA 16ª. RETIRADA DEL PUESTO

La extinción del título habilitante conllevará la obligación de retirar el puesto y de las acometidas eléctricas, telecomunicaciones, etc. por parte del titular o de sus causahabientes, en el plazo de cinco hábiles contado a partir del día siguiente al de finalización del periodo autorizado, o partir del siguiente al de la notificación del acuerdo de extinción, en los demás supuestos.

En el supuesto de que, transcurrido dicho plazo, sin que por parte del titular se hubiera procedido a la retirada de puesto, se acordará la ejecución subsidiaria, por el Ayuntamiento y a cargo del obligado, de las actuaciones necesarias en orden a su retirada.

CLÁUSULA 17ª. FIANZAS

Los adjudicatarios constituirán una fianza de 600 euros por puesto adjudicado, que garantizará el pago del importe de las reparaciones de los daños que se ocasionen en bienes municipales, así como el coste de la retirada forzosa (ejecución subsidiaria) del puesto de churrería. Dicha fianza será devuelta, si no existen responsabilidades, al término del periodo de vigencia de la autorización.

CLÁUSULA 18ª. RÉGIMEN DISCIPLINARIO

El uso del dominio público mediante la actividad de churrería en puestos ubicados en la vía pública, al que se refieren las presentes Bases, se someterá al régimen disciplinario y sancionador previsto en el Título VI de la Ordenanza Reguladora de Actividades Comerciales e Industriales en terrenos públicos.

CAPÍTULO IV. ADMISIÓN DE SOLICITUDES Y ADJUDICACIÓN

CLÁUSULA 19ª. PROCEDIMIENTO

La adjudicación de las autorizaciones para la ocupación de la vía pública con Churrerías, objeto de las presentes Bases, se realizará en régimen de concurrencia competitiva, abierto a cualquier persona física o jurídica titular de una Churrería, mediante sorteo.

Procedimiento de Sorteo:

A cada uno de los solicitantes se les asignará un número de forma correlativa por orden alfabético, que será el orden en el que participen en el sorteo.



Asignado el número se indicará lugar, fecha y hora del sorteo, que se realizará en acto público ante la Secretaria General de Pleno del Excmo. Ayuntamiento de Logroño que actuará como fedataria, publicándose dicha fecha en el tablón de Edictos del Ayuntamiento y en la página web del Ayuntamiento de Logroño, con al menos 3 días de antelación al sorteo.

En el acto del sorteo se introducirán en un bombo cuantos números se correspondan con el número de solicitudes presentadas, y se extraerán los números por orden, de modo que se forme una lista que marcará la preferencia en la elección de emplazamientos para churrería.

Los solicitantes deberán comunicar por el orden de preferencia su elección en la Sección de Dominio Público del Ayuntamiento de Logroño, a cuyo efecto se irá notificando a cada uno de los solicitantes un plazo máximo para realizar la elección por escrito, trascurrido el cual, decaerán en su derecho a obtener la autorización solicitada.

Otorgadas todas las autorizaciones, en función de los emplazamientos señalados en las presentes Bases, si existieran más solicitudes se creará una lista de espera.

En el supuesto de existir menos solicitudes que emplazamientos disponibles, el Ayuntamiento de Logroño podrá otorgar directamente autorización, con respecto a los emplazamientos sobrantes, a quien lo solicite y reúna los requisitos exigidos en las presentes Bases, por el plazo de duración que reste desde la solicitud hasta el 31 de mayo de 2023.

La presentación de solicitudes de participación en la licitación presume la aceptación incondicionada por los interesados del contenido de las presentes Bases, sin salvedad alguna.

CLÁUSULA 20ª. SOLICITANTES

Podrán concurrir al proceso para la adjudicación de las autorizaciones objeto del presente Pliego las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar y reúnan cuantos requisitos legales sean exigidos para el ejercicio de la actividad.

CLÁUSULA 21ª . PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Los interesados dispondrán de un plazo de **10 días hábiles**, contado a partir del día siguiente a la publicación del anuncio en el Boletín Oficial de La Rioja, para presentar sus solicitudes para participar en la licitación de las autorizaciones a las que se refiere el presente Pliego. La solicitud se formulará ajustándose al modelo de solicitud (ANEXO II) y se presentará en el Registro del Ayuntamiento, o por cualquiera de los medios establecidos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En la solicitud se indicará el **orden de preferencia en la elección del emplazamiento** para el puesto de churrería, de los indicados en el ANEXO I.



CLÁUSULA 22ª. DOCUMENTACIÓN

Las proposiciones para tomar parte en el procedimiento se presentarán acompañadas de la siguiente documentación:

- a) Copia del Documento Nacional de Identidad o tratándose de extranjeros, documento que acredite el permiso de residencia y trabajo.
- b) Tratándose de personas jurídicas, escritura de constitución o modificación, original o copia, debidamente inscrita en el Registro Mercantil cuando este requisito fuera exigible conforme a la legislación mercantil aplicable.
- c) Documentos que acrediten la representación, en su caso.
- d) Declaración Responsable suscrita por el titular, de hallarse al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social impuesta en las disposiciones vigentes, y el artículo 11 de la Ordenanza reguladora de Actividades Comerciales e Industriales en terreno público de la Ciudad de Logroño y demás condiciones contenidas en el modelo incluido en el Anexo III al cual debe ajustarse.
- e) Memoria descriptiva de la actividad, con indicación de las características técnicas y estéticas del puesto a instalar. Deberá incluirse fotografía de la instalación.

CLÁUSULA 23ª. ADJUDICACIÓN DE EMPLAZAMIENTOS

Finalizado el plazo de presentación de solicitudes, realizado el sorteo y tras la elección por parte de los solicitantes, se adoptará Resolución de Alcaldía adjudicando los emplazamientos.

Previamente a otorgar las autorizaciones se comprobará que los solicitantes se encuentran al **corriente de pagos** con esta Administración, excluyéndose su solicitud en caso contrario.

CLÁUSULA 24ª. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS ADJUDICATARIOS

Los solicitantes que hayan resultado adjudicatarios de cada uno de los emplazamientos, deberán presentar, para la obtención de la correspondiente autorización, la siguiente documentación, en el plazo máximo de 5 días:

1. **Carné de manipulador de alimentos**, del titular de la actividad y, en su caso, de las personas asalariadas.
2. **Certificado emitido por técnico competente** que acredite que el puesto reúne las condiciones de seguridad, higiene, técnico-sanitarias así como el correcto funcionamiento de las instalaciones, de conformidad con la normativa aplicable señalada en las Cláusulas anteriores, así como certificado de homologación de los aparatos.



3. Documentación acreditativa del **pago del importe de la tasa**, recogida en la Ordenanza Fiscal nº 18 (Tasa por instalación de puestos, barracas, casetas de venta, quioscos, espectáculos o atracciones situadas en terrenos de uso público).
4. Documentación acreditativa de la **constitución de fianza**, por importe de 600 euros, en garantía de la conservación y correcta reposición del dominio público afectado.

El transcurso del plazo habilitado sin la aportación de la documentación detallada, conllevará que el adjudicatario quede excluido del proceso de otorgamiento de las autorizaciones objeto de las presentes Bases, quedando en este caso vacante el puesto de churrería adjudicado, que podrá ser adjudicado al solicitante siguiente en el orden de prelación resultante del sorteo o posteriormente por adjudicación directa si ya hubieran elegido emplazamiento el resto de solicitantes y quedara vacante.

En Logroño, a 4 de septiembre de 2019.

El TAG de Promoción Económica,
Desarrollo Urbano y Medio Ambiente

Diego Hernaiz Solana



ANEXO I

RELACIÓN DE EMPLAZAMIENTOS PARA CADA PUESTO DE CHURRERÍA:

- 1. Glorieta del Doctor Zubía (junto a Muro del Carmen).**
- 2. Plaza del Alférez Provisional (junto a C/ Norte).**
- 3. Parque González Gallarza (junto a C/ Pérez Galdós).**
- 4. Parque del Oeste (esquina C/ Gonzalo de Berceo con C/ Ramírez de Velasco).**
- 5. Parque de Las Gaunas (junto a Avda. Club Deportivo).**
- 6. C/ Estambreira. Parque Rosalía de Castro.**
- 7. Parque Picos de Urbión, en la margen sur de C/ Clavijo.**
- 8. Parque de La Laguna, junto a C/ Duques de Nájera y Colegio Doctores Castoviejo.**
- 9. Pepe Izaga (entrada a Plaza Primero de Mayo)**
- 10. Club Deportivo (Divino Maestro)**



ANEXO II

MODELO DE SOLICITUD DE ADMISIÓN AL PROCEDIMIENTO.

D., con Documento Nacional de Identidad nº....., expedido enel día, con domicilio en, calle.....número de teléfono de contacto

- (En su caso) en nombre propio.
- (En su caso) en nombre de la entidad/ empresa.
- (En su caso) en representación de.....
- (En su caso) doy mi consentimiento y señalo como medio preferente para que me efectúen las notificaciones que se produzcan durante este proceso, la siguiente dirección de correo electrónico.....; y me comprometo a girar acuse de recibo de las mismas.

EXPONE:

Que, enterado de las “BASES REGULADORAS PARA LA CONCESIÓN DE VARIAS AUTORIZACIONES PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD DE CHURRERÍA EN DIVERSOS PUESTOS UBICADOS EN LA VÍA PÚBLICA”, toma parte en el procedimiento convocado mediante anuncio inserto en el Boletín Oficial de La Rioja, a cuyo efecto aporta los documentos establecidos en la Cláusula 22ª:

1. Copia del DNI o permiso de residencia y trabajo.
2. Tratándose de personas jurídicas, escritura de constitución o modificación.
3. Documentos que acrediten la representación, en su caso.
4. Declaración responsable. (Anexo III)
5. Memoria descriptiva de la actividad, con indicación de las características técnicas y estéticas del puesto a instalar. Deberá incluirse fotografía de la instalación.

SOLICITA:

La admisión en el procedimiento y si procede, la adjudicación de la autorización para el emplazamiento concreto, con arreglo a las presentes Bases reguladoras.

A tal efecto, se indica el siguiente **ORDEN DE PREFERENCIA** en la relación de emplazamientos de los puestos de churrería:

- 1º.....
- 2º.....
- 3º.....
- 4º.....
- 5º.....
- 6º.....
- 7º.....
- 8º.....
- 9º.....

En Logroño a de de 2019



ANEXO III

Modelo Declaración Responsable:

Yo D. _____ con DNI. _____
domiciliado en _____

DECLARO : Cumplir los requisitos establecidos en la Ordenanza Reguladora de Actividades Comerciales e Industriales en Terrenos Públicos de la ciudad de Logroño:

- El cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 11 de la misma ordenanza.
- Estar en posesión de la documentación que así lo acredite a partir del inicio de la actividad y mantener su cumplimiento durante el plazo de vigencia de la autorización.
- Estar dado de alta el epígrafe correspondiente del I.A.E. y en el pago de la tarifa, o en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
- Estar al corriente en el pago a Hacienda y Seguridad Social.
- Reunir las condiciones exigidas por la normativa reguladora de los productos objeto de la venta.

Artículo 11.-

1. Serán requisitos para ser adjudicatario de la autorización que permita el ejercicio de cualquier actividad en la vía pública:

- a) Ser mayor de edad.
- b) Estar dada de alta en los epígrafes correspondientes del Impuesto de Actividades Económicas en el ámbito que corresponda y encontrarse al corriente de su pago o el establecido con carácter equivalente en el caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea.
- c) Estar dada de alta en el Régimen de la Seguridad Social correspondiente o equivalente en el caso de solicitantes de estados miembros de la Unión Europea.
- d) Cumplir los requisitos higiénico-sanitarios y de protección a las personas consumidoras que establezcan las reglamentaciones específicas relativas a los productos comercializados e instalaciones de venta.
- e) Satisfacer la tasa o canon que fijen las Ordenanzas fiscales municipales, y las garantías económicas que se establezcan.
- f) Indicar el domicilio del vendedor o vendedora y la dirección donde se atenderán las reclamaciones de las personas consumidoras.
- g) En caso de personas extracomunitarias, disponer el oportuno permiso de residencia y trabajo exigidos por la legislación vigente en materia de extranjería.
- h) No tener pendiente de pago cantidad alguna con el Ayuntamiento de Logroño.
- i) Los específicos que se regulan para cada tipo de mercado, según la mercancía a vender.
- j) Poseer un seguro de responsabilidad civil que cubra los riesgos de la actividad económica.

_____, a _____ de _____ de 2019

(Firma)