



**BASES DE LA CONVOCATORIA PARA LA AUTORIZACIÓN MUNICIPAL DE OCUPACIÓN DE VÍA PÚBLICA MEDIANTE CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET EN LA CIUDAD DE BURGOS DURANTE LAS FIESTAS DE SAN PEDRO Y SAN PABLO DEL AÑO 2026.**

El presente documento tiene por objeto establecer las bases administrativas y técnicas que regirán el otorgamiento por el Ayuntamiento de Burgos de autorizaciones municipales para la ocupación temporal de la vía pública mediante la instalación y explotación de CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET en la ciudad de Burgos, con sus elementos auxiliares estrictamente necesarios, en el marco de la feria de tapas de las fiestas de San Pedro y San Pablo del año 2026, promovida por el propio Ayuntamiento de Burgos, fijando en un procedimiento reglado y transparente, las condiciones de seguridad, accesibilidad, salubridad y orden público, y el régimen de obligaciones del titular, de modo que el uso privativo o el aprovechamiento especial del dominio público local se mantenga compatible con el uso común general y con las potestades de intervención municipal sobre la actividad ciudadana, conforme a los medios de control preventivo y posterior y a los principios de igualdad de trato, necesidad y proporcionalidad.

El objeto de las presentes bases y convocatoria es regular la participación preparación de la feria de TAPAS GOURMET, situada en el Paseo Marceliano Santamaría, promovida por el Excmo. Ayuntamiento de Burgos, y que se regirá por las normas siguientes:

**1.- Normas generales de participación**

Podrán participar en la presente edición de la Feria de TAPAS GOURMET todos los empresarios hosteleros que reúnan todos y cada uno de los requisitos establecidos en estas bases y que cuenten con licencia de actividad de hostelería que conlleve el permiso de cocina en vigor.

La presentación deberá hacerse a través de un proyecto completo de 6 CONTENEDORES (dos son propiedad del Ayuntamiento de Burgos y los otros cuatro deberá de aportarlos el adjudicatario) que se ajuste a las medidas señaladas en el plano adjunto a las bases y NO como establecimiento individual. Queda totalmente prohibido el arriendo o subarriendo de la explotación de la actividad CONTENEDOR; la actividad girará a nombre del solicitante, que deberá acreditar la disponibilidad de los distintos establecimientos que solicitan espacio, así como el personal que presta sus servicios, que deberá estar afiliado a la seguridad social.

**2.- Ámbito objetivo y espacial de las ocupaciones autorizables**

Las autorizaciones amparadas por estas Bases comprenderán exclusivamente la ocupación temporal del suelo de vías públicas municipales y, en su caso, de espacios abiertos de titularidad o uso público local habilitados por el Ayuntamiento de Burgos para el evento, quedando limitadas a la instalación de CONTENEDORES desmontables destinadas a la elaboración, preparación, exposición y venta de productos de alimentación y bebidas, y a los elementos auxiliares inherentes al servicio (mostradores, equipos de frío, pequeñas cámaras o vitrinas, extintores, cartelería, papeleras, pasarelas, rampas y elementos de delimitación), con expresa exclusión de cualesquiera obras de carácter permanente y de ocupaciones que, por su entidad o duración, deban tramitarse como concesión demanial; asimismo, se entenderá comprendida la obligación de que la ocupación sea la mínima imprescindible en superficie y configuración para cumplir su finalidad, preservando el tránsito peatonal y el acceso a inmuebles, comercios y edificios de uso público, sin invadir itinerarios peatonales y evitando elementos salientes de difícil detección.

**3.- Naturaleza del título habilitante, carácter temporal y ausencia de derechos adquiridos**

La instalación y explotación de CONTENEDORES para la elaboración de tapas gourmet en la vía pública quedará sujeta a autorización municipal previa, de carácter temporal, personal y precario,



otorgada en los términos y condiciones de estas Bases, sin que el otorgamiento genere derecho alguno a la renovación automática, ni ventaja para el eventual prestador cesante, ni expectativa de continuidad en ediciones posteriores del evento, pudiendo el Ayuntamiento de Burgos, por razones de interés público, seguridad, accesibilidad, orden público o adecuada prestación de los servicios municipales, denegar motivadamente, condicionar, limitar o revocar la autorización en los términos previstos en estas Bases, sin perjuicio de las potestades de control posterior para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable y de las condiciones del título.

#### **4.- Solicitud, documentación mínima y subsanación**

Las personas físicas o jurídicas interesadas presentarán solicitud en el registro municipal por medios admitidos, dentro del plazo fijado en la convocatoria, acompañando la documentación necesaria para acreditar el cumplimiento de requisitos exigibles y permitir la valoración técnica de la ocupación, incluyendo, al menos, identificación del solicitante, representación si procede, descripción detallada y de los elementos a instalar, plano o croquis acotado de la ocupación con superficie total y ubicación exacta, memoria de funcionamiento (horarios, personal, flujos de atención), memoria de seguridad y autoprotección adaptada al riesgo del evento, acreditación del alta en el epígrafe correspondiente y situación de Seguridad Social cuando proceda, seguro de responsabilidad civil en cuantía suficiente, y, si la instalación requiere proyecto técnico por sus características, el correspondiente proyecto firmado por técnico competente, asumiendo que la ausencia de un proyecto completo o de la documentación esencial impedirá verificar el cumplimiento de determinaciones exigibles y dará lugar al requerimiento de subsanación en los términos procedentes.

Las solicitudes de los proyectos para la instalación de CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET en el Paseo Marceliano Santamaría se presentarán a través del Registro Electrónico del Ayuntamiento según modelo (Anexo I) del día 1 de junio hasta el día 15 de junio de 2026 ambos inclusive.

Cada uno de los proyectos deberá especificar la naturaleza (temática gastronómica) de cada uno de los contenedores para la elaboración de TAPAS GOURMET.

Cada uno de los participantes con CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET presentarán a su vez las referencias gastronómicas a presentar.

El proyecto presentado deberá cumplir todo lo establecido en estas bases.

Para la obtención de la autorización, aparte del cumplimiento de lo anteriormente expuesto, será requisito indispensable que la persona física o jurídica titular de la actividad que se inscriba o los empresarios que se presenten para la realización de la actividad, no tengan ninguna deuda pendiente con las AA.PP. en la fecha de finalización de presentación de solicitudes.

Todos los CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET, deberán estar totalmente montadas y equipadas el día 25 de junio de 2026 a las 14:00 horas, a tal efecto, los servicios técnicos del Ayuntamiento, realizarán visita a cada uno de los contenedores en horario de 16:00 a 21:00 horas para verificar la finalización del montaje y su equipamiento.

La feria de 2026 estará abierta del 27 de junio al 3 de julio, ambos inclusive, siendo obligada su apertura todos los días en el horario mínimo establecido en este punto. Se podrá dar comienzo a la instalación de los contenedores el jueves día 18 de junio y deberá estar finalizada el jueves 25 de junio a las 14:00 horas para ser revisadas por los servicios municipales. La apertura de los contenedores se realizará el día 27 de junio las 20:00 horas. El horario de apertura autorizado será de 12:00 a 01:00 horas todos los días. Los contenedores han de estar obligatoriamente abiertas al público desde las 13:00 a 16:00 y de



20:00 a 01:00 del día siguiente. El desmontaje y retirada de los CONTENEDORES después de la feria deberá estar terminado el miércoles 8 de julio de 2026 a las 20:00 horas.

### **5.- Medidas autorizadas**

El proyecto de CONTENEDORES deberá ajustarse a las dimensiones señaladas en el pliego que se adjunta con las presentes bases.

El Ayuntamiento de Burgos cederá al adjudicatario 2 contenedores para su gestión por el adjudicatario.

Los otros cuatro contenedores deberán aportarse por el adjudicatario conforme a la siguiente descripción técnica:

#### **Contenedores tipo gastro**

Contenedor marítimo DRY VAN de medidas exteriores 6058x2438x2591 ejecutados en acero corten con chapa exterior e interior de chapa acanalada, puertas de doble bisagra en un extremo, piso de capas marinas de 28mm sobre traviesas de acero y 8 respiraderos para eliminar la condensación. Hueco en lateral tipo barra para la expedición de productos a clientes.

#### **Revestimiento interior:**

Falso techo formado por una placa de yeso laminado de 13 mm de espesor, colocada sobre una estructura oculta de acero, paredes revestidas por placa de yeso laminado.

Pavimento laminado compuesto por una lama con biselado perimetral de 1285x186 mm. y 8 mm. de espesor, clase de uso AC4- 23-33 (UNE 13329), formado por un laminado formado por una capa superior, capa decorativa (wengé, haya rústica, roble rústico y pino noruego), soporte hidrófugo de alta densidad (HDF) y contracapa de capa hidrófuga, colocado sobre capa de polietileno (membrana 2 mm. espesor como barrera de humedad) sobre superficie seca y nivelada, uniendo la Pintura plástica acrílica lisa mate lavable profesional, en blanco o pigmentada, sobre paramentos horizontales y verticales, dos manos, incluso imprimación y plastecido.

#### **Equipamiento interior**

Cuadro general de mando y protección, formado por caja empotrable de doble aislamiento con puerta con grado de protección IP40- IK08, de 7 elementos, perfil omega, embarrado de protección, alojamiento del interruptor de control de potencia, 1 IGA de corte omnipolar 16A (4P), 1 interruptor diferencial 40A/4P/30mA, 1 interruptor diferencial 40A/2P/30mA y 3 PIAS (I+N); 16A para alumbrado (C1), 16A para tomas de uso general (C2) y horno/campana (C3). Instalado, conexionado y rotulado; según REBT, ITC-BT-10, ICT-BT-17 e ITC-BT-25.

Circuito para iluminación en interior por conductores unipolares de cobre aislados H07V-K 2x1,5 mm<sup>2</sup>, para una tensión nominal de 450/750 V, realizado con tubo PVC corrugado M16/gp5 empotrado, en sistema monofásico (fase y neutro), incluido p.p./ de cajas de registro y regletas de conexión. Instalación y conexionado; según REBT, ITC-BT-25.

Circuito para tomas de uso general, por conductores unipolares de cobre aislados H07V-K 3x2,5 mm<sup>2</sup>, para una tensión nominal de 450/750 V, realizado con tubo PVC corrugado M20/gp5 empotrado, en sistema monofásico (fase, neutro y protección), incluido p.p./ de cajas de registro.

Circuito eléctrico formado por conductores unipolares de cobre aislados H07V-K 5x2,5 mm<sup>2</sup>, para una tensión nominal de 450/750V, realizado con tubo PVC corrugado M20/gp5 empotrado, en sistema



trifásico (tres fases, neutro y protección), incluido p.p./ de cajas de registro y regletas de conexión. Instalación y conexionado; según REBT.

Punto de luz sencillo realizado con tubo PVC corrugado de M16/gp5 y conductor de cobre unipolar aislado para una tensión nominal de 750V y sección de 1,5 mm<sup>2</sup> (activo, neutro y protección), incluido caja de registro, caja de mecanismo universal con tornillo, interruptor unipolar con tecla gama estándar, marco respectivo y casquillo, totalmente montado e instalado.

Base enchufe con toma de tierra lateral realizado en tubo PVC corrugado M20/gp5 y conductor de cobre unipolar, aislados para una tensión nominal de 750 V. y sección 2,5 mm<sup>2</sup>. (activo, neutro y protección), incluido caja de registro, caja mecanismo universal con tornillo, base enchufe 10/16 A (II+T.T.), sistema "Schuko".

Instalación de fontanería para una cocina, con tomas para fregadero, lavadora y lavavajillas, realizada con tuberías de polipropileno, UNE-EN-ISO-15874, para las redes de agua fría y caliente, y con tuberías de PVC serie B, UNE-EN-1453, para la red de desagües, con los diámetros necesarios para cada punto de servicio, con sifones individuales, incluso con p.p. de bajante de PVC de 110 mm., y previsión de tomas de agua y desagües para uso hostelería.

Equipo de aire acondicionado, sistema aire-aire split 1x1, para gas R-32, bomba de calor, alimentación monofásica (230V/50Hz), potencia frigorífica nominal 2 kW (temperatura de bulbo seco en el interior 27°C, temperatura de bulbo húmedo en el interior 19°C, temperatura de bulbo seco en el exterior 35°C, temperatura de bulbo húmedo en el exterior 24°C), potencia calorífica nominal 2,7 kW (temperatura de bulbo seco en el interior 20°C, temperatura de bulbo húmedo en el exterior 6°C), SEER 7 (clase A++), SCOP 5,2 (clase A+++), EER 4,55 (clase A), COP 4,35 (clase A), formado por una unidad interior de pared, de 294x798x229 mm, nivel sonoro (velocidad ultra baja) 21 dBA, caudal de aire (velocidad ultra alta) 468 m<sup>3</sup>/h, con filtro alergénico, filtro desodorizante fotocatalítico y control inalámbrico, con programador semanal, y una unidad exterior, de 540x780x290 mm, nivel sonoro 47 dBA y caudal de aire 1770 m<sup>3</sup>/h, con control de condensación.

Mobiliario para adecuación de caseta compuesto por 6 m de muebles bajos distribuidos en forma de U, realizado tablero de madera de pino, clase SWP/2 NS, para uso en ambiente húmedo, de 30 mm de espesor, con los cantos vistos, acabados con barniz de poliuretano; montados sobre los cuerpos de los muebles constituidos en acero abado esmaltado.

Fregadero de acero para instalación en encimera, de 1 cubeta, de 450x490 mm, con válvula de desagüe, para encimera de cocina, equipado con grifería monomando con cartucho cerámico para fregadero, gama básica, acabado cromado/negro, compuesta de caño giratorio, aireador y enlaces de alimentación flexibles, válvula con desagüe y sifón. Incluso conexión a las redes de agua fría y caliente y a la red de evacuación.

Cumplirán toda la normativa vigente de aplicación en materia de seguridad, calidad y sostenibilidad medioambiental, tanto europea como nacional.

Será por cuenta del adjudicatario la instalación de 33 mesas de madera con patas metálicas plegables de 2,20x0,67m y 66 bancos de madera con patas plegables de 2.20x0,25m.

Los contenedores en ningún caso podrán estar ancladas al suelo. Todos dispondrán de instalación y suministro de agua corriente. La instalación y el suministro de agua corriente será por cuenta del adjudicatario.

### **6.- Tasa por utilización privativa o por el aprovechamiento especial de bienes o instalaciones del dominio público local**

El artículo 2 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, artículo 20.1 y 3 del Real Decreto Legislativo 2/2004, de 5 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley



Reguladora de las Haciendas Locales, el artículo 6 de la Ley 8/1989, de 13 de abril, de Tasas y Precios Públicos, y el artículo 12 de la Ordenanza Fiscal nº 213 de este Excmo. Ayuntamiento de Burgos. En base a dicha normativa se procede a No declarar de interés municipal y en consecuencia CALIFICAR como sujeto a tributar a los contenedores por la tasa de ocupación de suelo público, aplicando a tal efecto las tarifas establecidas en la ordenanza fiscal 213.

A tal efecto los solicitantes en la feria de CONTENEDORES PARA LA ELABORACIÓN DE TAPAS GOURMET, deberán formular declaración tributaria en la que conste la superficie del aprovechamiento, acompañando un plano detallado de la que se pretende ocupar y de su situación dentro del municipio. Esta tasa será responsabilidad del titular de la actividad.

### **7.- Normas de venta, higiene y consumo**

1.- Todos los contenedores ofrecerán una relación tapas gourmet (en la hoja de inscripción deberá determinarse el nombre y una descripción de los ingredientes a emplear en su elaboración, así como del resto de platos que se servirán).

2.- De igual manera, tendrán visible la lista de precios, previamente autorizada, de los productos que se expendan, la tabla de alérgenos y cualquier otro elemento de información establecido en la normativa de hostelería aplicable.

3.- En caso de que los alimentos servidos no sean elaborados en su totalidad en los contenedores, será necesario contar con autorización sanitaria de funcionamiento en vigor y para la elaboración de alimentos.

4.- Los contenedores no podrán servir bebidas de más de 18º de alcohol. Tampoco podrán servirse bebidas en recipientes de más de 35 Cl. Todos los vasos, platos y demás recipientes utilizados en la caseta deberán ser de material reciclable quedando totalmente prohibido el uso del cristal. Los botellines serán servidos en un vaso antes de entregar al cliente.

5.- Queda terminantemente prohibido la venta de alcohol a menores. Igualmente queda expresamente prohibido la venta de cualquier otro producto que no esté directamente relacionado con la feria y expresamente autorizado.

6.- Los contenedores participantes además de los cubos generales, han de tener un cubo específico para los residuos orgánicos, con bolsa de basura específica para estos residuos orgánicos. Asimismo, deberán disponer de contenedores adecuados para el depósito del aceite vegetal usado y utilizar a una empresa autorizada por la Junta de Castilla y León para el servicio de recogida y reciclado de aceite vegetales usados.

7.- El adjudicatario deberá presentar a los servicios municipales un plan de limpieza global de la feria, comprometiéndose, como se ha establecido al pago íntegro de dicha limpieza. En todo caso ese plan de limpieza no podrá suponer un mayor esfuerzo de los servicios municipales de limpieza.

8- Cada contenedor deberá proceder de manera continuada a la limpieza del espacio que ocupe la instalación y entorno. Será obligatoria la instalación de expositores frigoríficos para los alimentos elaborados con ingredientes que precisan de frío para su conservación; igualmente será obligatoria la colocación de vitrinas o bandejas protectoras no frigoríficas para el resto de los alimentos. Queda totalmente prohibido mantener a temperatura ambiente alimentos que necesiten de frío para su conservación.

9.- Los alimentos no podrán estar en contacto directo con el suelo.



10.- En caso de utilización de cocina/plancha/parrilla estará separada de la zona del público con protección y deberán estar dotados de un extintor de incendios de polvo seco polivalente y en perfecto estado de uso según normativa vigente, instalados por una empresa legalmente autorizada. Deberán estar SIEMPRE en zona visible y accesible.

11.- Permanecerán expuestas las siguientes leyendas:

«Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años. El consumo abusivo de alcohol es causa de accidentes y de problemas graves de salud. Ley 3/1994, modificada por la Ley 3/2007», “El establecimiento dispone de hojas de reclamaciones a disposición del usuario” Los carteles se situarán en el interior de los contenedores, en lugar perfectamente visible para los clientes y/o ciudadanos. Aquellos contenedores que en la revisión previa no tenga alguno de los carteles obligatorios no tendrá autorización de apertura hasta haber subsanado el error. Una vez resuelta la adjudicación deberá presentarse toda la documentación solicitada por los distintos servicios municipales antes del 25 de junio de 2026.

De no tener TODA LA DOCUMENTACIÓN sellada y en regla no será autorizada la ocupación de vía pública ni la apertura de la feria.

### **8.- Normas de decoración de la feria**

La instalación de sombrillas, jaimas, barricas o mesas auxiliares se deberá hacer de manera uniforme en el proyecto, y se presentará junto con el proyecto para su valoración y evaluación. No se podrán instalar los citados elementos sin autorización municipal. Queda terminantemente prohibida la exhibición de publicidad de marcas comerciales, y expresamente la publicidad de alcohol y tabaco, a excepción de los patrocinadores oficiales de la Feria. El nombre del establecimiento deberá ir situado únicamente, siempre que el diseño del contenedor lo permita, en la parte superior-central de la misma.

### **9.- Normas laborales.**

Todos los trabajadores que presten servicios en la Feria de TAPAS GOURMET deberán de estar dados de alta en la Seguridad Social y haber formalizado el correspondiente contrato laboral con la empresa cuya razón social esté autorizada con el establecimiento titular o aquellas con las que se mantenga relaciones de cooperación. Asimismo, deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales. La documentación exigida en materia laboral (nombres, contratos y seguros laborales de las personas que vayan a trabajar) deberá estar a disposición del personal municipal que realice las inspecciones en las mismas durante el desarrollo de la feria. Asimismo, todos los trabajadores deberán tener su DNI consigo a efectos identificativos. Todas aquellas personas cuyo contrato sea parcial, deberá especificarse que horario diario van a realizar.

### **10.- Distribución y ocupación del suelo**

La distribución de los puestos para la ubicación de los contenedores y de las mesas y sillas será el establecido en el plano anexo a estas bases y no podrá modificarse sin el consentimiento expreso del Ayuntamiento de Burgos y previa autorización de los responsables de seguridad.

### **11.- Memoria gastronómica**

La presente propuesta gastronómica tiene como finalidad desarrollar una oferta culinaria diferenciadora, sostenible y representativa de la provincia de Burgos, basada en la utilización prioritaria de productos locales, de proximidad y KM 0, fomentando la economía circular, la colaboración con productores burgaleses y la promoción del patrimonio gastronómico del territorio.



La propuesta integrará productos tradicionales burgaleses junto con elaboraciones innovadoras y actuales, ofreciendo una experiencia gastronómica de calidad en la que el producto local constituya el eje central de la carta.

### 12.- Valoración de los proyectos presentados

Esquema de Valoración de Proyectos – Feria de Tapas Gourmet. Total puntos: 100

#### 1. Experiencia en organización de eventos similares – 35 puntos

Más de 3 eventos organizados: 35 puntos

De 2 a 3 eventos organizados: 25 puntos

1 evento organizado: 15 puntos

Sin experiencia previa: 0 puntos

#### 2. Productos locales – 65 puntos

Propuesta gastronómica que contenga una oferta variada de productos locales, de proximidad o KM 0. Presentación de listado de productos locales de procedencia burgalesa que se ofrecerán, incluidos también aquellos que se utilicen como ingredientes en la elaboración de los alimentos.

Se valorará:

- La variedad y novedad respecto a los ingredientes habituales, la diversidad de productos locales integrados como ingredientes que se presente en la oferta gastronómica: 20 puntos. (Se valorará que en el proyecto/memoria se describan los ingredientes que componen las tapas a ofertar, así como los que tienen vinculación a la procedencia o proximidad).
- Oferta gastronómica en la carta de al menos el 50% de productos de Burgos calidad Denominación de Origen o Identificación Geográfica Protegida: 20 puntos.
- Oferta gastronómica en la carta de al menos 50% de productos de proximidad de la provincia de Burgos (no necesariamente calificados con Denominación de Origen, o IGP, tales como cervezas, quesos embutidos, etc...: 15 puntos.
- La elaboración en cada contenedor de al menos un menú completo con productos burgaleses: 10 puntos.

La oferta se valorará por parte de personal técnico de la Gerencia Municipal de Cultura y Turismo, pudiendo asesorarse por miembros de Burgos Alimenta.

En el supuesto de que exista empate entre los diversos proyectos presentados primará la oferta que obtenga mayor puntuación en producto, local, en segundo lugar, la oferta que obtenga mayor puntuación en eventos similares organizados y en caso de que siga el empate se realizará una cata con producto local y la existencia de un jurado profesional.

### 13.- Resolución, plazo y efectos del silencio administrativo. Órgano competente



La resolución municipal que otorgue o deniegue la autorización será expresa y fijará el objeto, la extensión y el plazo de la ocupación, las condiciones de montaje, funcionamiento y desmontaje, y cualesquiera medidas adicionales necesarias para garantizar la higiene, seguridad y comodidad del público, advirtiéndose expresamente que, tratándose de una licencia o autorización referida a actividades en la vía pública o en bienes de dominio público, el silencio administrativo tiene efecto desestimatorio, de modo que no podrá iniciarse la ocupación sin resolución expresa habilitante, sin perjuicio de los recursos que procedan frente a la inactividad o la resolución.

El órgano competente para la aprobación de las bases, la convocatoria y la resolución de la misma es el Concejal Delegado de Festejos del Ayuntamiento de Burgos.

#### **14.- Condiciones de montaje, dimensiones, ubicación y afecciones a accesos**

Los contenedores deberán limitarse a las dimensiones máximas, alineaciones, retranqueos y emplazamientos que determine el Ayuntamiento en el plano de implantación del evento, quedando prohibida cualquier ampliación de superficie o la ocupación de zonas no autorizadas, así como la colocación de elementos auxiliares fuera del perímetro concedido; en todo caso, la ubicación deberá respetar el acceso a edificios de uso público y a establecimientos abiertos al público, evitar la obstrucción de portales, salidas de emergencia y recorridos de evacuación, y no podrá situarse en lugares que dificulten la circulación de peatones y vehículos o comprometan la seguridad ciudadana, debiendo el titular mantener en todo momento el perímetro libre de obstáculos, con especial atención a la coexistencia con servicios municipales, transporte, carga y descarga y accesos de emergencia.

#### **15.- Suministro eléctrico de los contenedores:**

El adjudicatario debe obtener por su cuenta el suministro eléctrico. Debe asumir por tanto los gastos derivados de la solicitud de suministro temporal de energía eléctrica (dirigida a I-DE Iberdrola Redes Eléctricas) así como el consumo de energía eléctrica.

Como información adicional se indica que en el Paseo del Espolón es viable que la empresa I-DE Iberdrola pueda conceder suministro temporal en el punto de alimentación del centro de mando del alumbrado público. En concreto un suministro de 50KW en la zona central y otro suministro de hasta otros 50kw en un punto de conexión en Paseo del Espolón, 20. Esta anotación es meramente orientativa y se debe concretar con I-DE Iberdrola por parte del adjudicatario.

El único elemento de la instalación que sí que podría proporcionar el Ayuntamiento de Burgos es el cuadro general de protección, el resto de la instalación eléctrica (instalación de distribución y alimentación a receptores, pasacalles, soportes, etc...) será asumida íntegramente por el adjudicatario.

El adjudicatario tendrá que asumir el mantenimiento 24 horas de sus instalaciones eléctricas, desde el punto de conexión con la red de I-DE Iberdrola, mediante una empresa cualificada.

#### **16.- Condiciones higiénico-sanitarias para instalaciones no permanentes de elaboración, manipulación y venta ambulante de alimentos y bebidas.**

Los contenedores deberán operar bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, cumpliendo las exigencias aplicables a los productos ofertados y, cuando exista manipulación de alimentos, el titular deberá asegurar que el personal dispone de la formación o acreditación exigible en materia de manipulación de alimentos, que los productos cuenten con trazabilidad y facturas o comprobantes de compra a disposición de la autoridad competente, que se mantenga la cadena de frío cuando proceda, y que el funcionamiento del puesto se ajuste a las condiciones de salubridad y protección del consumidor,



pudiendo el Ayuntamiento exigir medidas correctoras adicionales si el diseño o el funcionamiento pudieran generar riesgos para la salud pública o producir efectos aditivos con otras actividades.

De acuerdo con el Real Decreto 538/2021, de 13 de julio, por el que se deroga el Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria, Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y lo recogido en el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de productos alimenticios, en particular en el capítulo III del Anexo II, Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, y en las Ordenanzas Reguladoras de la Venta Ambulante y de Alimentos y Establecimientos Alimentarios, una vez obtenida la autorización expresa municipal, **deberán cumplir ciertos requisitos aplicables a los productos, instalaciones y vendedores, de entre los que cabe DESTACAR:**

### **REQUISITOS GENERALES DEL PUESTO:**

- Las instalaciones se mantendrán **limpias y en buen estado** en todo momento
- Las **zonas de manipulación** de alimentos estarán **diferenciadas** de otras ajenas a su cometido específico. **Las superficies** que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en **perfectas condiciones**, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- En la zona de lavado existirá **jabón de manos, gel desinfectante y papel seca manos** desechables (aparte del detergente-desengrasante de utensilios de cocina).
- Cuando se disponga de **cocina, plancha o freidora** se dispondrá sobre ellas **campanas extractoras** de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada. La **salida de humos** no debe provocar molestias a vecinos o viandantes, preferiblemente se hará por la **cubierta del establecimiento móvil**.
- Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y **eliminación higiénica** de **residuos** y desechos no comestibles que se produzcan. Aquellos que utilicen **aceites** o grasas utilizarán recipientes para su recogida separada y **gestión adecuada**. Se debe proteger el suelo de las posibles manchas, dejándolo en buen estado de limpieza y conservación.
- Se colocarán cartas o listas de precios, fácilmente legibles, sin necesidad de tener que solicitarlas.
- Se dispondrá de **suministro eléctrico PERMANENTE** mientras dure la venta ambulante, imprescindible cuando se vendan o manipulen alimentos que requieran refrigeración.
- Se deberá contar con suministro suficiente de **agua potable caliente**, fría o ambas.
- Se dispondrá de **extintores necesarios**
- Solo podrán venderse y/o servirse **bebidas alcohólicas con autorización municipal expresa** (Ley 3/2007 de 7 marzo – Ordenanza municipal prevención consumo alcohol y tabaco. Artº 11-m). Respetando la prohibición de venta de bebidas alcohólicas de más de 18º y la venta a los menores de 18 años, fijando en lugar visible la señalización obligatoria.
- Los puestos que utilicen o vendan alimentos o ingredientes que necesiten **refrigeración o congelación** contarán **permanentemente** con instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la **capacidad suficiente** para todo el género existente (cámaras frigoríficas y/o congeladores).

### **REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS:**

- Las materias primas y productos utilizados como ingredientes en la elaboración de los alimentos deberán ir **correctamente etiquetados**, o bien se acreditará su origen mediante los correspondientes albaranes, notas de entrega, facturas, recibos o cualquier otro documento que acompañe a la mercancía.



- Los **envases o envolturas** en que se suministren los alimentos al consumidor, serán **aptos** para uso alimentario, desechables y, preferentemente, aptos para reciclar.



Símbolo que debe figurar en los envases o embalajes

- El **transporte** de los **productos alimenticios** se hará siempre en embalajes o envases APTOS para alimentación, rotulados o etiquetados y mantenidos a la **temperatura** apropiada para cada producto evitando así que se rompa la **cadena de frío** de los alimentos refrigerados y congelados. Para el transporte se utilizarán **vehículos adecuados**. Se mantendrán las **condiciones higiénico sanitarias**.
- Los productos alimenticios, elaborados o no se colocarán protegidos de tal modo que se **evite el riesgo de contaminación**. No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo, ni sueltos en el interior de las cámaras frigoríficas o congeladores, (deberán de estar protegidos dentro de su **envoltorio inicial** hasta que se abran para consumir), garantizando las condiciones de higiene y seguridad.
- Se **destruirán AL FINAL DE CADA DÍA los alimentos no consumidas elaborados durante la jornada** y aquellas que hayan sufrido un **cambio de temperatura**, estando terminantemente PROHIBIDA la recongelación. El resto de los alimentos se elaborarán con la menor antelación a su consumo.

### **REQUISITOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

Las personas que manipulan los alimentos cumplirán los siguientes requisitos:

- Una **correcta higiene personal**
- Deberán ir vestidos con la ropa limpia de uso exclusivo para el trabajo
- Mantendrán el **pelo recogido y/o cubierto con gorro**.
- Se lavarán las manos con la frecuencia necesaria, en todo caso, si salen y vuelven a entrar a la caseta.
- Será obligatoria la utilización de **guantes de vinilo o nitrilo** para montar los alimentos.
- En la elaboración de alimentos calientes sobre plancha se puede optar por guantes especiales o por utilizar gel desinfectante sobre las manos previamente lavadas.
- Las personas que elaboran o entran en contacto con los alimentos **no deben servir** al público ni cobrar.
- Las personas que **sirven y cobran NO deben utilizar guantes**: utilizarán pinzas para colocar los alimentos en el embalaje correspondiente, no pudiendo tener en ningún momento contacto físico con el alimento.
- **No fumarán ni comerán mientras trabajan**, pudiendo hacerlo exclusivamente en el exterior del puesto y posteriormente se lavarán las manos exhaustivamente.
- Deberán poseer una **formación adecuada** en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad que desarrollen. Es **obligación de la empresa titular del puesto** que el personal que elabora o manipula alimentos en el mismo tenga la necesaria formación. **Al menos una persona** responsable en cada puesto **demostrará haber recibido formación por parte de entidades acreditadas**.

Además, los manipuladores que presenten alguna **enfermedad contagiosa**, especialmente las de tipo respiratorio y digestivo, como la salmonelosis, **no deben acudir** a la empresa hasta que dicha patología se haya resuelto correctamente.

### **RECOMENDACIONES PARA REDUCIR RIESGOS:**



Los PELIGROS ASOCIADOS a la manipulación de alimentos aparece durante las operaciones de transformación, entre otras, **troceado, cortado, fileteado, limpieza o aclarado**, teniendo en cuenta cada tipo de producto.

Algunas de las medidas precisas para prevenir o resolver estos peligros son:

- Disponer de **espacios distintos** para la preparación de los alimentos **crudos** y los **cocinados**.
- Usar **equipos y utensilios distintos** para productos crudos y cocinados (sobre todo tablas de cortar y cuchillos).
- Si no es posible lo anterior, **lavar y desinfectar** a fondo los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulen tanto alimentos crudos y cocinados.
- Emplear tablas de corte de diferentes **colores** para cada tipo de alimento.
- Poseer **esterilizadores** de cuchillos.
- Preparar con la **menor antelación** posible las comidas dispuestas a servir, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación e **higiene** personal.
- Aplicar **programas de limpieza** apropiados para cada operación o puesto de trabajo.
- Formación exhaustiva del personal, sobre todas las actividades realizadas en el puesto, independientemente de la actividad principal de cada uno (cocinado, montaje, servicio)
- Colaborarán en todo momento con las autoridades sanitarias y municipales, debiendo disponer de los documentos necesarios y cumpliendo con la normativa sanitaria de aplicación.

El **responsable del cumplimiento** de las medidas adecuadas en materia sanitaria **será en exclusiva EL TITULAR del establecimiento**, así como de las responsabilidades que se puedan derivar de una falta de condiciones de salubridad de los alimentos o de su elaboración. Para ello, deberá realizar los controles sanitarios necesarios que garanticen en todo momento la plena seguridad alimentaria.

Deberían participar únicamente, establecimientos alimentarios con registro sanitario que se dediquen de forma habitual a la elaboración y venta de alimentos elaborados.

Aquellas empresas que **NO ESTÉN INSCRITOS** en el pertinente **Registro de Empresas Alimentarias**, que sirvan productos alimenticios, de forma puntual con objeto de la celebración de la feria, deberán obtener los ingredientes de **empresas de alimentación acreditadas** y ÚNICAMENTE podrán elaborar o montar los alimentos **en el puesto** de la feria, quedando terminantemente PROHIBIDA la elaboración en establecimientos no alimentarios para su posterior traslado al puesto.

El Ayuntamiento concederá una autorización expresa, la cual estará expuesta en lugar visible del puesto, a disposición de los consumidores y de las autoridades competentes.

Cualquier incumplimiento de las condiciones anteriores y/o de la normativa vigente de aplicación puede conllevar la correspondiente sanción y/o la clausura o cierre de establecimientos o instalaciones o la suspensión de su funcionamiento.

### 17.- Obligaciones de limpieza, gestión de residuos y mantenimiento del entorno

El titular estará obligado a mantener el contenedor y su entorno inmediato en condiciones de limpieza y salubridad durante el montaje, la explotación y el desmontaje, adoptando medidas para evitar vertidos, malos olores, acumulación de residuos y afecciones a la vía pública, gestionando adecuadamente envases, aceites y residuos asimilables, y colaborando con los servicios municipales en la adecuada prestación de los servicios públicos durante el evento; el incumplimiento de estas obligaciones podrá dar lugar a requerimientos inmediatos, adopción de medidas de ejecución subsidiaria y, en su caso, a la extinción anticipada de la autorización por incumplimiento de condiciones.



El adjudicatario deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar que antes, durante y después de dichos actos no se ensucien los espacios públicos. A estos efectos, el adjudicatario será considerada responsable de la suciedad que, en su caso, pudiera derivarse de los mismos.

Deberá realizar la limpieza del espacio que ocupe la barra exterior, y mesas y sillas colocadas en la vía pública y su entorno. Esta **limpieza** deberá ser **exhaustiva** a lo largo de la jornada, y especialmente al finalizar la actividad. Durante la limpieza de las mesas los residuos recogidos deben de ser segregados y separados en las correspondientes fracciones de recogida de residuos.

No se permite el abandono o vertido, una vez finalizado el evento, de residuos fuera de los contenedores entregados, especialmente no se permite el abandono de residuos de desmontaje de las actividades, de las decoraciones o elementos de protección empleados durante la actividad (como moquetas), el, aceites o grasas de cocina, adhesivos pegados al suelo al mobiliario público, manchas de aceite.

Los residuos asimilables a domésticos generados (fracción orgánica, envases ligeros, papel y cartón, vidrio y fracción restos) serán segregados en origen de acuerdo a la ley 7/22 de residuos y suelos contaminados para una economía circular y posteriormente recogidos separadamente por los servicios municipales, quienes además facilitarán contenedores o recipientes para la recogida separada de residuos, siendo responsabilidad del adjudicatario su custodia, y reposición en caso de pérdida o daños debidos a negligencia o un mal uso de los mismos .

Las recogidas de los residuos asimilables a domésticos se realizarán:

**Vidrio:** Los servicios municipales instalarán contenedores en la zona del evento y se recogerán también mediante puerta a puerta en horario de mañana bajo solicitud.

**Envases ligeros.** Se recogerán los contenedores facilitados aproximadamente sobre las 16:00 y 20:00.

**Fracción orgánica:** Se recogerán como tal solo si está correctamente segregado, en todo caso ha de separarse los restos producidos en las cocinas, se recogerán los contenedores facilitados aproximadamente sobre las 16:00 y 20:00.

**Papel y cartón:** se realizarán recogidas puerta a puerta antes de las 10:00.

**Fracción resto:** se recogerá en el horario de cierre a diario. Se pueden realizar recogidas sobre las 16:00 y 20:00 horas si fuera necesario.

Los residuos no asimilables a domésticos, el aceite vegetal empleado en las actividades y los restos de desmontajes, incluidas decoraciones o protecciones empleadas serán retiradas y gestionadas por el adjudicatario, así como cualquier residuo peligroso que se pueda producir con la actividad, asumiendo el adjudicatario la condición productor o poseedor del residuo generado con la actividad.

En cumplimiento de la ley 7/22 de residuos y suelos contaminados para prevenir la generación de residuos los vasos y menaje serán reutilizables, abonando el usuario una fianza a la entrega del vaso y un justificante o ticket. Los asistentes deberán tener la posibilidad de recuperar la fianza del vaso en el puesto de devolución, entregando el vaso junto con el *Ticket –vaso*, que se les proporciona junto con el vaso.

Durante el evento, los encargados de limpieza del adjudicatario, se encargará de la recogida de vasos del suelo para evitar su deterioro, informando de manera pro activa a los asistentes que se muestren abiertos, sobre buenas prácticas medioambientales, especialmente para el reciclaje y la reducción de plásticos de un solo uso.

Se instalará cartelería a las barras y espacios comunes del evento, para difundir el funcionamiento del programa entre los usuarios y favorecer la reutilización de los vasos y la conciencia medioambiental.

La suciedad producida en eventos realizados en espacios públicos ocupados por las actividades organizadas debe realizarla el adjudicatario, por lo que los servicios municipales no deben limpiar la suciedad generada por el evento salvo que, por la deficiencia de la limpieza realizada, el espacio no se



encuentre en condiciones de limpieza adecuadas; en cuyo caso el Ayuntamiento lo haría de forma subsidiaria, sin perjuicio de las consecuencias que ello origine para el adjudicatario.

Para su instalación no se realizará ningún tipo de anclaje en el pavimento, y la superficie ocupada deberá protegerse mediante material aislante, de forma que ésta quede a salvo de cualquier elemento o sustancia que pueda afectarla.

Al finalizar la ocupación de vía pública se dejará ésta totalmente expedita y en las mismas condiciones de ornato y uso encontradas en inicio.

La reparación de cualquier daño fortuito que pudiera producirse en el pavimento, mobiliario urbano, alumbrado, arbolado, etc. o a terceros, con motivo del montaje, celebración del evento o desmontaje, será de cuenta de los adjudicatarios.

### **18.- Seguridad, emergencias, aforo del espacio y medidas complementarias**

En la resolución autorizatoria podrán imponerse medidas específicas para garantizar la seguridad del público y la compatibilidad con el entorno urbano, tales como limitación de aforos de la zona, condiciones de evacuación, distancias mínimas entre casetas, ubicación de extintores y elementos de primera intervención, control de instalaciones eléctricas y de gas si existieran, horarios de funcionamiento y de suministro, y cualesquiera otras condiciones complementarias necesarias en atención a las características del evento, del lugar y de las instalaciones, con obligación del titular de cumplirlas de forma permanente y de atender las instrucciones de los servicios municipales y de los agentes de la autoridad durante todo el periodo de ocupación.

Será por cuenta del adjudicatario la vigilancia del recinto y de sus instalaciones.

### **19.- Identificación del titular, autorización visible y canal de reclamaciones**

Durante todo el periodo de actividad, el titular del contenedor deberá exhibir en lugar visible para el público el documento acreditativo de la autorización municipal, junto con sus datos identificativos y una dirección para la recepción de posibles reclamaciones, garantizando así la transparencia frente a los consumidores y la trazabilidad del responsable de la actividad, sin perjuicio de cualesquiera obligaciones adicionales de información al consumidor que resulten exigibles por la normativa sectorial.

### **20.- Plazo, horarios, montaje, desmontaje y retirada de instalaciones**

La autorización fijará el periodo exacto de vigencia, los días y horarios de apertura al público y las franjas de carga, descarga, montaje y desmontaje, quedando el titular obligado a montar y retirar los contenedores dentro de los plazos establecidos, sin ocupar la vía pública fuera del periodo autorizado; una vez finalizado el evento o vencido el plazo, deberá dejarse el espacio libre, vacío y en condiciones de uso común, permitiendo al Ayuntamiento, en caso de incumplimiento, acordar y ejecutar por sí el levantamiento y retirada con cargo al obligado, sin perjuicio de las responsabilidades que procedan.

### **21.- Revocación, modificación, suspensión y extinción**

La autorización podrá ser modificada, suspendida o revocada por razones sobrevenidas de interés público, seguridad, orden público, protección del dominio público, accesibilidad o por necesidades de servicios municipales o emergencias, así como por incumplimiento de las condiciones impuestas, sin que, por su carácter precario, genere derecho automático a indemnización, y sin perjuicio de que, cuando proceda conforme al régimen general de las concesiones y autorizaciones demaniales, puedan articularse medidas de resarcimiento en supuestos estrictamente tasados; la extinción conllevará la obligación inmediata de retirada, reposición y limpieza, pudiendo ejecutarse subsidiariamente si no se cumple voluntariamente.



## **22.- Control municipal, inspección y control posterior al inicio**

El Ayuntamiento podrá realizar inspecciones antes y durante la explotación para verificar la adecuación de la instalación a la autorización otorgada y el cumplimiento de las condiciones técnicas, higiénico-sanitarias, de accesibilidad y de seguridad, así como ejercer control posterior al inicio de la actividad, adoptando medidas correctoras y de restablecimiento de la legalidad cuando se detecten incumplimientos, incluyendo la reducción de la ocupación, la reubicación de elementos, la suspensión temporal del servicio o el cese de la actividad en caso de riesgo para personas o bienes, sin perjuicio de la incoación de expedientes sancionadores conforme a la normativa municipal aplicable.

## **23.- Compatibilidad con otras autorizaciones y no exención de títulos sectoriales**

La autorización municipal de ocupación de vía pública no exime al titular de obtener cualesquiera otras licencias, autorizaciones o títulos habilitantes que resulten exigibles por razón de la actividad (por ejemplo, los relativos a instalaciones eléctricas, gas, espectáculos o actividades recreativas si procedieran, u otras autorizaciones sectoriales), ni sustituye los controles que correspondan a otras Administraciones, debiendo el titular cumplir de forma acumulativa todas las condiciones que resulten aplicables, y siendo de su exclusiva responsabilidad gestionar tales permisos en tiempo y forma.



**ANEXO I SOLICITUD “FERIA TAPAS GOURMET”**

D..... con NIF..... y  
sito en la calle .....nº .....  
presenta el presente proyecto para el evento “FERIA TAPAS GOURMET” Este proyecto  
contará con la siguiente participación: (SE DETALLARÁN TODOS LOS TITULARES QUE  
PARTICIPEN CONFORME AL SIGUIENTE MODELO.

1. Titular: D/D.      <sup>a</sup>.....,      con  
NIF..... Representante y/o Responsable de la FOOD TRUCKS a efectos de  
notificaciones será D.....con D.N.I.....,  
y Tel. Móvil: ..... Tel. fijo..... e-mail: .....

**SOLICITA:** Gestionar el evento “FERIA DE FOOD TRUCKS EN EL PARQUE DE LA ISLA”  
que se celebrará del 27 de junio al 3 de julio.

→ El solicitante declara conocer las bases de la convocatoria para la participación del  
evento, durante las Fiestas de San Pedro y San Pablo 2026 y asume el cumplimiento de  
todas y cada una de las normas y cláusulas que regulan su celebración.

→ Asumo también la obligación de acatar las medidas que el Ayuntamiento de Burgos tome  
en cada momento.

→ Asumo entregar TODA la documentación adicional que me sea requerida por los servicios  
técnicos municipales.





**SE DEBERÁ ADJUNTAR A ESTA DECLARACIÓN RESPONSABLE:**

1. FOTOCOPIA DEL DNI DEL SOLICITANTE
2. FOTOCOPIA DEL SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL QUE CUBRA LA VENTA AMBULANTE (un capital mínimo asegurado por siniestro y anualidad de 150.000 € - 300.000 € para venta de alimentación)
3. JUSTIFICANTE BANCARIO DEL PAGO DEL SEGURO EN VIGOR.
4. EN CASO DE VENTA DE ALIMENTACIÓN DEBERÁN PRESENTAR JUSTIFICANTE DE FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
5. UNA RELACIÓN DE PRODUCTOS QUE SE VAN A VENDER FIRMADA



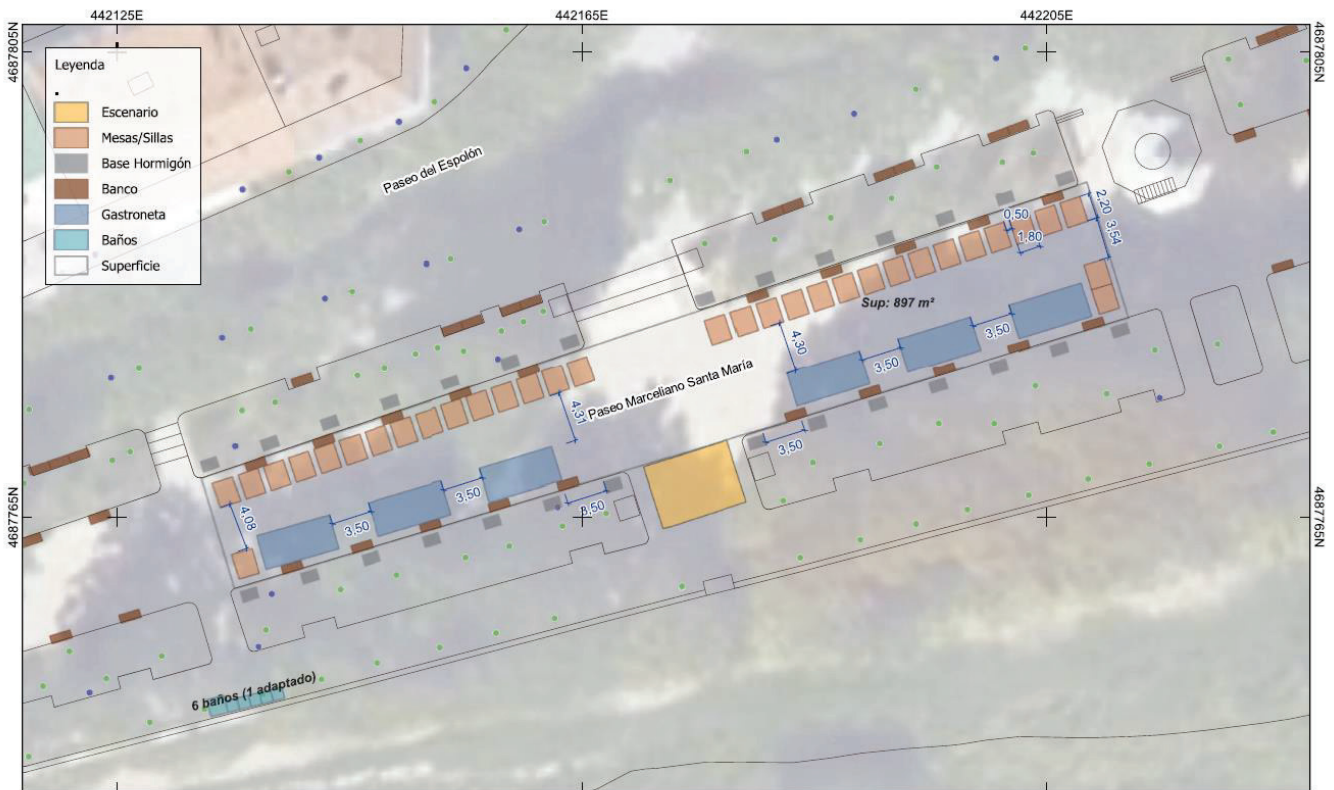
**DECLARACIÓN RESPONSABLE DE LOS PRODUCTOS QUE VOY A VENDER EN LA  
FERIA/EVENTO QUE PARTICIPO**

D./D<sup>a</sup>.....

Con NIF/NIE..... en representación de la mercantil  
..... con CIF.....

declaro responsablemente que voy a vender en el  
evento..... que se celebrará en Burgos los días

..... los siguientes productos: Fdo.  
.....



La fecha de presentación de solicitudes será del 1 al 15 de junio de 2026 a través del Registro Electrónico AL CONCEJAL DELEGADO DE FIESTAS DE LA GERENCIA MUNICIPAL DE CULTURA Y TURISMO DEL AYUNTAMIENTO DE BURGOS.