CONDICIONADO QUE REGIRÁ EL OTORGAMIENTO DE LICENCIAS DE OCUPACIÓN DE LA VÍA PÚBLICA PARA LA INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE TRES CHURRERÍAS EN LA VÍA PÚBLICA DE PAMPLONA.

1. OBJETO Y NATURALEZA DE LAS AUTORIZACIONES.

El presente pliego regula el procedimiento competitivo para el otorgamiento de autorizaciones temporales de ocupación del dominio público local destinadas a la **instalación y explotación de churrerías** en la ciudad de Pamplona.
Las autorizaciones tienen naturaleza administrativa, son personales e intransferibles y no generan derecho alguno a su renovación ni a indemnización al finalizar su vigencia. La autorización se otorga sin perjuicio de terceros y queda supeditada a las condiciones de este pliego, a la normativa aplicable y a las instrucciones de los servicios municipales.

El régimen aplicable será el previsto en la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra, el Decreto Foral 280/1990, de 18 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de las Entidades Locales de Navarra, la normativa municipal aplicable y, supletoriamente en lo procedente, la Ley Foral 2/2018, de 13 de abril, de Contratos Públicos.

Tradicionalmente se han instalado diferentes churrerías en la vía pública de la ciudad. Dos de ellas se han venido instalando en la plaza de La Libertad y en la calle Navas de Tolosa.
Ante el interés existente, se va a licitar también la instalación en el barrio de San Jorge.

El presente condicionado tiene por objeto regular la concesión de las tres licencias para la instalación de una churrería en cada una de las ubicaciones señaladas, para el año 2027.

30/10/2026 12:55:14
ENDIKA ALONSO IRISARRI
Original firmado electrónicamente

2.-PRECIO.

El precio mínimo de licitación será de 1.500 euros.

En el caso de que hubiera prórrogas, la cantidad a abonar en cada ejercicio será la ofertada para el año 2027.

3.- EMPLAZAMIENTOS Y DIVISIÓN EN LOTES.

El procedimiento se divide en los siguientes tres lotes, correspondientes a tres autorizaciones independientes:

Lote	Emplazamiento autorizado
1	Plaza de la Libertad
2	Calle Navas de Tolosa, en su confluencia con la calle Bosquecillo
3	Calle Sanduzelai, en su confluencia con avenida de San Jorge

Las personas interesadas podrán presentar oferta a uno, varios o a todos los lotes. Se podrá adjudicar más de un lote a la misma persona licitadora.

La churrería deberá ser explotada directamente por el titular de la licencia, estando **terminantemente prohibido el subarriendo de la licencia.**

La colocación exacta de la churrería y la superficie máxima ocupable, la decidirán los servicios técnicos municipales, teniendo en cuenta las necesidades de acometida eléctrica, agua potable y saneamiento y que no puedan producirse molestias de ningún tipo a las personas de los inmuebles cercanos. La persona titular deberá respetar las indicaciones municipales sobre accesibilidad, itinerarios peatonales, seguridad, arbolado, mobiliario urbano, limpieza, servicios de emergencia y convivencia con las actividades y viviendas próximas.

4.- Vigencia, temporada y horario

Cada autorización tendrá vigencia desde la fecha de su otorgamiento hasta el 31 de diciembre de 2027. Podrá prorrogarse por anualidades, hasta un máximo de dos prórrogas (2028 y 2029), si existe interés municipal, disponibilidad del emplazamiento y cumplimiento satisfactorio de las obligaciones por la persona titular.
La prórroga no será automática y deberá solicitarse durante el mes de noviembre del año anterior al de su eventual vigencia.

La actividad podrá desarrollarse durante todo el año, todos los días, en horario de 06:30 a 22:00 horas, sin perjuicio de la autorización municipal de ajustes por razones de seguridad, obras, eventos, interés público o convivencia, **salvo** la churrería a instalar en la calle Navas de Tolosa, que **no** podrá ejercer su actividad durante las fiestas de San Fermín, por lo que deberá ser retirada de su ubicación antes del 1 de julio de cada año.

Quedan prohibidos la venta, preparación, atención al público o cualquier permanencia operativa fuera del horario autorizado, salvo autorización municipal expresa.

5.- REQUISITOS PARA TOMAR PARTE EN LA LICITACIÓN.

- Ser persona natural o jurídica con plena capacidad para obrar, solvencia económica, financiera y técnica y no estar incursa en las prohibiciones para contratar contenidas en el artículo 22 de la Ley Foral 2/2018 de Contratos Públicos.
- Estar de alta en el Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a la labor a desarrollar.
- No tener deudas con el Ayuntamiento de Pamplona en período ejecutivo. No se admitirán las ofertas de personas que las tengan, para lo cual antes de proceder a la apertura de los sobres con documentación personal se realizarán las oportunas comprobaciones en la Agencia Ejecutiva del Ayuntamiento de Pamplona.
- Estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes.
- Disponer de las habilitaciones, registros, autorizaciones y requisitos sanitarios que resulten exigibles para la actividad alimentaria.

La acreditación documental se exigirá a la persona licitadora propuesta como adjudicataria, sin perjuicio de la declaración responsable que debe incorporarse con la oferta.

6. PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y DOCUMENTACIÓN.

Lugar de presentación.
Las propuestas deberán presentarse en el Registro General del Ayuntamiento de Pamplona (C/ Mayor, nº 2- Palacio del Condestable); en sus registros auxiliares (C/ Descalzos, nº 72-2ª planta; C/ Monasterio de Irache, nº 2, planta baja; Avda. del Ejército nº 2, 5ª planta; C/ Zapatería, nº 40, planta baja; C/ Eslava nº 1, planta baja) o en cualquiera de los previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el plazo de 15 días naturales siguientes a la publicación en el Portal de Contratación de Navarra.

En el caso de que la documentación se remita por correo, deberá comunicarse esta circunstancia al Área de Seguridad Ciudadana del Ayuntamiento de Pamplona en la dirección de correo electrónico: seguridadciudadana@pamplona.es adjuntando copia escaneada del resguardo correspondiente**.**

Plazo de presentación.
15 DÍAS NATURALES desde la publicación del anuncio de licitación en el Portal de Contratación. Si el último día del plazo fuera inhábil en la ciudad de Pamplona se entenderá prorrogado el plazo al primer día hábil siguiente.

Forma de presentación.

La propuesta se presentará dentro de un sobre cerrado en el que en su exterior se indicará el título "Concurso para TRES Churrerías en la vía pública de Pamplona". Este sobre contendrá en su interior tres sobres cerrados:

a) Sobre A- Documentación administrativa.

- Identificación de la persona licitadora y, en su caso, de su representación.
- Declaración responsable conforme al Anexo II.
- Indicación del lote o lotes a los que presenta oferta.
- Dirección electrónica habilitada para notificaciones.

b) Sobre B: Propuesta técnica:

Contendrá la propuesta técnica de la persona licitadora, que comprenderá la documentación que acredite los aspectos siguientes:

- Proyecto de explotación: Propuesta general de gestión de la churrería, precios de venta al público, sistema de elaboración, productos complementarios, sistema de control de calidad, medios personales, seguros y medidas de atención a la clientela.
- Medios y aspectos técnicos de la churrería: fotografías, planos acotados y descripción de las características técnicas y de funcionamiento, dimensiones, materiales, sistema de venta, instalaciones de agua y saneamiento, potencia eléctrica necesaria y, cuando proceda, alternativas de instalación temporal.
- Aspectos medioambientales: Consumo energético, medidas para la eficiencia energética, iluminación, sistema de recogida de aceite usado, sistemas de protección sanitaria, ruido y demás medidas para minimizar la afección ambiental.
- Plan de limpieza, desinfección y gestión de residuos.

Sólo se puntuará la información que esté probada documentalmente.
La documentación técnica no podrá contener información sobre el canon ofertado.

c) Sobre C. Propuesta Económica.

Contendrá en sobre cerrado la propuesta económica de la persona licitadora, para cada lote, presentada conforme al modelo del Anexo III "Modelo de oferta de criterios cuantificables mediante fórmula", y firmada por la misma o por quien ostente su representación.

No se admitirán ofertas inferiores al canon mínimo fijado para el lote.

7. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS.

La licencia para la instalación en cada lote se concederá a la oferta más ventajosa.

Las autorizaciones se otorgarán a las ofertas con mejor relación calidad-precio, de acuerdo con la puntuación máxima de 100 puntos por lote.

7.1 CRITERIOS CUALITATIVOS – VALORACIÓN DEL SOBRE B: Hasta 35 puntos.

Se valorarán los siguientes conceptos:

- **Proyecto de explotación, organización del servicio, precios de ven: Hasta 10 puntos**.

  En este apartado se valorará el precio al público, sistema de control, cuantía de los seguros, sistema de elaboración de churros, otros productos que oferte vender y todos los aspectos relativos a la explotación de la churrería.

- **Características de la churrería: Hasta 15 puntos.**

  En este apartado se valorarán las características técnicas, funcionales y estéticas de la churrería. Se deberán aportar fotografías de la churrería.

- **Propuesta de medidas para minimizar el impacto medioambiental: Hasta 10 puntos.**

  En este apartado se valorarán, las medidas ambientales tales como la eficiencia energética, prevención de residuos, gestión y tratamiento de los aceites, reducción de ruido y el resto de medidas tendentes a minimizar el impacto medioambiental.

Solo se valorará la información acreditada documentalmente.

La valoración técnica formulada por la unidad gestora, deberá justificar la puntuación asignada a cada oferta.

7.2 CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULA – SOBRE C.

- **Propuesta económica: Hasta 65 puntos**.

  Se valorará el canon anual ofertado para cada lote. La mayor oferta válida recibirá 65 puntos. Las restantes ofertas recibirán la puntuación resultante de la siguiente fórmula: Puntuación = 65 × (canon ofertado / canon más alto ofertado).

Cuando dos o más ofertas obtengan la misma puntuación total, se aplicarán los criterios de desempate que establezca la normativa aplicable y, subsidiariamente, el sorteo público.

El Ayuntamiento podrá declarar desierto un lote si ninguna oferta cumple las condiciones del pliego o si ninguna resulta adecuada a la finalidad de la autorización.

8. VALORACIÓN DE LAS OFERTAS Y PROPUESTA DE CONCESIÓN DE LICENCIA.

El Área de Seguridad y Convivencia Ciudadana, valorará las ofertas presentadas en el sobre B.
El Ayuntamiento, si considera que ninguna propuesta satisface sus expectativas podrá no conceder la licencia (dado que se trata de una autorización discrecional).
Si considera que alguna presenta interés para el Ayuntamiento, convocará a los solicitantes a la apertura pública del sobre C. Una vez realizada la apertura y tras la valoración pertinente, la unidad Gestora propondrá a la Concejalía Delegada de Seguridad y Convivencia Ciudadana la concesión de la licencia para la instalación de una churrería en cada ubicación.

9. CONCESIÓN DE LICENCIA Y ABONO DEL PRECIO.

La unidad gestora valorará la documentación técnica y económica y formulará propuesta de adjudicación para cada lote. Antes del otorgamiento, la persona propuesta deberá presentar, en el plazo de **siete días naturales** desde el requerimiento, la siguiente documentación acreditativa de las circunstancias declaradas:

- Personas físicas: documento nacional de identidad (DNI) o documento que reglamentariamente le sustituya (pasaporte, NIE, etc.).
- Personas jurídicas: escritura de constitución, de posibles modificaciones, y poder de representación (si tal extremo no constare en la escritura referida) de la persona que firma la oferta.
- Certificado de estar dada de alta en el Impuesto de Actividades Económicas y al corriente del mismo. Si la persona licitadora se halla domiciliada en Pamplona, la comprobación del cumplimiento de hallarse al corriente de sus obligaciones tributarias municipales se efectuará de oficio.
- Certificado expedido por el Departamento de Economía y Hacienda del Gobierno de Navarra y, además, el de los órganos competentes de las Administraciones Públicas respecto de las cuales la persona licitadora tenga obligaciones tributarias, acreditativos de que se halla al corriente en el cumplimiento de las misma
- Certificado oficial acreditativo de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones de Seguridad Social
- Declaración de estar al corriente del cumplimiento de las obligaciones de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales impuestas por las disposiciones vigentes.

- Justificante de la constitución de la fianza.
- Póliza de seguro de responsabilidad civil en vigor, con una cobertura mínima de 600.000 euros.
- Documentación de las instalaciones eléctricas exigible, incluyendo certificado de instalación de baja tensión o boletín eléctrico emitido por instalador habilitado y, cuando corresponda, documentación de organismo de control.
- Cualquier otra autorización sectorial requerida antes de iniciar la actividad.

- Declaración de no estar incurso en ninguna de las causas de prohibición para contratar recogidas en el artículo 18 de la Ley Foral 6/2006 de Contratos Públicos ni en el 229 de la Ley Foral de la Administración Local de Navarra.

Se comprobará de oficio que la licitadora no tiene deudas con el Ayuntamiento de Pamplona en período ejecutivo.

Si alguno de los documentos está en algún expediente municipal deberá hacerse referencia a ello y si sigue vigente no será necesaria su presentación. De no presentarse la documentación exigida o si tras la comprobación de oficio la persona licitadora no cumple con los requisitos señalados, así como en caso de renuncia, el Ayuntamiento de Pamplona podrá conceder la licencia a la licitadora que hubiera quedado en el puesto siguiente por orden de puntuación de las propuestas admitidas.

Una vez presentada la documentación y constatada que es correcta, el órgano competente concederá la licencia de ocupación a la persona licitadora que hubiera presentado la oferta más ventajosa.

La persona adjudicataria deberá abonar el precio de su oferta en el plazo de un mes desde que le sea notificada la concesión de la licencia. En caso de que el inicio de la explotación se demorara, deberá pagar la parte proporcional mensual (conforme a la fecha de inicio de la explotación incluido dicho mes) a la propuesta económica realizada para el año 2027, en la fecha fijada en la notificación de la concesión de la licencia. Si en dicho plazo no pagara la totalidad de su propuesta económica, el Ayuntamiento podrá considerar rescindir la licencia y la persona adjudicataria perderá la fianza.

El pago de la cantidad correspondiente al resto de los años se hará antes del día 31 de enero de cada uno de ellos. Para ello, el Área de Seguridad y Convivencia Ciudadana emitirá un recibo que será notificado a cada persona adjudicataria.

10. FIANZA.

Previamente al inicio de la actividad el adjudicatario de la licencia deberá depositar una fianza de **1.500,00 euros**. En caso de presentarse aval bancario éste deberá estar debidamente bastanteado por el Ayuntamiento de Pamplona. En el caso de emplearse esta segunda forma de garantía, lo será con responsabilidad solidaria y con renuncia expresa a los beneficios de división, orden y excusión

Dicha garantía quedará afecta al cumplimiento de las obligaciones de la persona titular de la licencia establecidas en este Pliego de condiciones y en particular, a la responsabilidad por los daños y perjuicios que se pudieran ocasionar en el desarrollo de la actividad y durante el periodo de ocupación de la vía pública.
Será objeto de reclamación la indemnización de los daños que pudieran causarse, en la parte que exceda de la garantía prestada.

En los casos en que proceda, la devolución de la fianza al adjudicatario será efectuada previa petición del mismo y no antes de transcurridas tres semanas desde la finalización de la actividad.
En caso de renuncia hecha con posterioridad a la concesión de la licencia, la adjudicataria que renuncie, perderá la fianza depositada.

11. CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA CHURRERÍA.

La persona titular de la licencia deberá seguir en todo momento las instrucciones dadas por Policía Municipal, Protección Civil o el personal de los diferentes Servicios municipales.
Las instalaciones deberán cumplir estrictamente toda la normativa que les sea de aplicación, especialmente la de seguridad y sanitaria, la Ley Foral de Comercio No Sedentario y la Ordenanza Municipal de Comercio No Sedentario.

La persona titular instalará la churrería exclusivamente en el espacio, superficie y posición determinados por los servicios municipales. Deberá mantener libres los itinerarios peatonales accesibles, accesos a inmuebles, pasos de vehículos autorizados, elementos de emergencia, mobiliario urbano y demás espacios que se le indiquen.

Cuando el Ayuntamiento lo considere necesario, la persona titular deberá delimitar el recinto y organizar los flujos de entrada y salida, incluida la eventual limitación de aforo. Todos los medios y materiales necesarios serán por cuenta de la persona titular.
En la churrería figurarán los precios a la vista del público.

11.1.-En lo relativo a seguridad y en concreto a medidas de prevención de incendios:

- Deberán colocarse en cada instalación 1 extintor de polvo de eficacia 21A 113B y 1 extintor de CO2, eficacia 34B, colocado junto al cuadro eléctrico, los cuales deberán estar colocados a la vista y en lugar fácilmente accesible.
- Se dispondrá de mantas ignifugas y sistemas adecuados de prevención y respuesta frente a incendios y en caso de tener toldo la caseta, este deberá ser de material ignifugo.
- Se dispondrá de termostato de temperatura o sistema equivalente de control de temperatura en la freidora.
- Equipos, instalaciones y materiales conformes con la normativa aplicable.

11.2.- Higiene y seguridad alimentaria

La autorización y funcionamiento de las actividades relacionadas con la alimentación debe ir condicionada al cumplimiento de la legislación sanitaria, Reglamento (CE) nº 852/2004, de higiene de los productos alimenticios Real Decreto 1021/2022, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, legislación de ámbito autonómico y ordenanzas municipales, especialmente la Ordenanza de Higiene Alimentaria de Pamplona. Cualquier manipulación de alimentos y bebidas deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas y con sistemas que impidan el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos.
En concreto, deberá atenderse a lo siguiente:

- Las instalaciones deberán disponer de agua de consumo humano conectada a los fregaderos y lavamanos necesarios para la limpieza del utillaje y aseo del personal, y desagüe a la red de saneamiento. En caso de llevarse a cabo elaboración de alimentos o uso de vajilla reutilizable, los fregaderos y/o lavamanos deberán disponer, además, de agua caliente de consumo humano. Los lavamanos deberán disponer de grifo de accionamiento no manual, no aceptándose los de accionamiento con el codo, y estarán dotados de agua fría y caliente y provistos de útiles de aseo higiénico de manos.
- Todos los materiales susceptibles de entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos deberán tener unas características que eviten la contaminación de los mismos.
- Las superficies donde se manipulen alimentos o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, y de fácil limpieza y desinfección, quedando excluido el uso de madera.

- Se dispondrá de capacidad frigorífica suficiente para el mantenimiento de los alimentos que así lo requieran.
- Todos los productos alimenticios estarán etiquetados y amparados por la documentación sanitaria o comercial correspondiente.
- Los alimentos expuestos al público estarán debidamente protegidos mediante vitrinas, envases o envolturas. En el caso de los alimentos que deban conservarse en refrigeración, se expondrán en vitrinas refrigeradas.
- Deberán disponer de documentación que acredite la procedencia de las materias primas y alimentos que utilicen, y deberán informar al público de la presencia de alérgenos, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 126/2015.
- La vajilla utilizada será de uso único, no reutilizable. Se permitirá que sea vajilla reutilizable cuando se disponga de lavavajillas con agua caliente y capacidad suficiente para las necesidades del servicio.
- Será necesario disponer de recipientes herméticos con tapa de ajuste adecuado y apertura a pedal, con bolsa desechable para el correcto depósito de los residuos sólidos generados.
- Los residuos líquidos (aceites de fritura y grasas) serán recogidos en recipientes estancos e identificados, y retirados por empresas autorizadas, quedando la documentación que lo acredita a disposición de los servicios de inspección.
- Al final de la jornada de trabajo se procederá a la limpieza y desinfección del recinto y de los útiles empleados, manteniendo los alimentos debidamente resguardados durante la limpieza.
- El personal deberá contar con formación adecuada y continuada en higiene de alimentos en función de su actividad laboral. Esta formación deberá estar acreditada documentalmente.
- Dispondrán de un local para mantenimiento adecuado de los productos alimenticios y para la adecuada limpieza de la churrería (este almacén deberá disponer de los permisos correspondientes).

Los productos de confitería, caramelos y otros que se presenten sin envolver no estarán al alcance del público, debiendo disponer de la protección adecuada y suficiente mediante vitrinas expositoras.

Las instalaciones y el entorno en un radio de diez metros deberán estar en perfectas condiciones de limpieza e higiene. A tal efecto, se instalarán recipientes para depósito de productos de desecho en número y capacidad adecuados, siendo por cuenta del titular de la actividad el vaciado y limpieza de los mismos con periodicidad adecuada.

Así mismo, dispondrán de envases especiales para el depósito de residuos de grasas, aceites o similares, debiendo concertar su retirada con alguna de las empresas dedicadas a tal efecto y disponer de documentación que lo acredite. Está terminantemente prohibido verter este tipo de productos a la red de saneamiento.

Los equipos de música ambiental y megafonía, de ser autorizados, se regularán de forma que no se superen las inmisiones máximas permitidas por el artículo 25.1.b).iii) del Real Decreto 1367/2007, por el que se desarrolla la Ley 37/2003 del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas, y de acuerdo al Real Decreto 1513/2005, del 16 de diciembre y demás normativa de aplicación.

Las infracciones a lo dispuesto en estas normas se sancionarán de conformidad con lo dispuesto en la normativa aplicable, y podrán dar lugar al levantamiento cautelar del puesto y, en su caso, a la intervención cautelar o decomiso de los productos cuando así este previsto por la gravedad del incumplimiento.

12. TRIBUNALES COMPETENTES.

El presente condicionado tiene naturaleza administrativa, rigiéndose por el mismo; y en lo no previsto en este condicionado será de aplicación la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio de la Administración Local de Navarra en su título IV, el Decreto Foral 280/1990 por el que se aprueba el Reglamento de Bienes de la Entidades Locales de Navarra, la Ley Foral 2/2018, de 17 de abril, de Contratos Públicos y demás normativa aplicable.

Las cuestiones litigiosas surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos del presente condicionado y la adjudicación subsiguiente serán resueltas por el Ayuntamiento de Pamplona, cuyos acuerdos podrán ser impugnados conforme a lo establecido en los artículos 332 y siguientes de la Ley Foral 6/1990, de 2 de julio, de la Administración Local de Navarra y en el 112 de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Las cuestiones litigiosas serán de conocimiento y competencia del orden jurisdiccional contencioso administrativo.

Pamplona, 1 de octubre de 2026.

ANEXO I MODELO DE SOLICITUD.

LOTE Nº_____

D/Doña..... con D.N.I....., con domicilio en ..... (y, a efectos de notificación en .....), teléfono nº ....., Correo electrónico.....

en representación de (si procede):
..... con domicilio en ....., N.I.F. ....., teléfono nº....., Correo electrónico.....

Enterado/a del procedimiento para la adjudicación de la autorización administrativa para la instalación de 3 CHURRERÍAS EN PAMPLONA, y de las condiciones que rigen la misma, se compromete a su realización con sujeción estricta a las mismas, a la propuesta técnica presentada y a la oferta económica que se presenta adjuntando a tal efecto un sobre en el que se contienen 3 sobres más con el siguiente contenido:

- **SOBRE Nº 1: DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA.**
- **SOBRE Nº 2: DOCUMENTACIÓN TÉCNICA. LOTE Nº _____**
- **SOBRE Nº 3: OFERTA ECONÓMICA (CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FORMULAS)**

Pamplona, a _____ de _____ de 2026

Firma_____

PROTECCIÓN DE DATOS - El Ayuntamiento de Pamplona es el responsable de tratamiento de los datos de carácter personal que se utilizarán con la finalidad de gestionar la tramitación del procedimiento administrativo para el que han sido presentados o solicitados y **y** posterior contratación en caso de ser el adjudicatario. No se cederán datos a terceros salvo obligación legal. Tiene derecho a acceder a los datos, rectificarlos en el caso de que no sean correctos y suprimirlos dirigiéndose al Registro General (C/Mayor 2, 31001 de Pamplona) o a la sede electrónica. Puede consultar el listado de tratamientos y la información adicional en www.pamplona.es

ANEXO II. LOTE Nº_____

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES EXIGIDAS PARA CONTRATAR CON EL AYUNTAMIENTO DE PAMPLONA.

D/Doña..... con D.N.I....., con domicilio en ..... (y, a efectos de notificación en .....), teléfono nº ....., Correo electrónico.....

en representación de (si procede):
..... con domicilio en ....., N.I.F. ....., teléfono nº....., Correo electrónico.....

Conocido el Pliego de Condiciones que rige la **CONCESIÓN DE LICENCIA PARA LA INSTALACIÓN DE TRES CHURRERÍAS EN PAMPLONA/IRUÑA LOTE Nº _____,** declara bajo su responsabilidad:

- Que reúne/que la entidad por mi representada reúne (indíquese según proceda si la declaración se hace en nombre propio o en representación de otra persona) las condiciones para contratar y que en caso de resultar licitadora a cuyo favor recaiga la propuesta de concesión de licencia, de conformidad con el apartado 8 del art. 55 de la Ley Foral 2/2018, de 13 abril, de Contratos Públicos de Navarra, se compromete a acreditar la posesión y validez de los documentos exigidos la cláusula 4 del pliego en el plazo máximo de siete días desde que reciba la notificación de la propuesta de concesión de licencia.

- Que su finalidad o actividad tiene relación directa con el objeto del contrato y que dispone de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

- Que no está incurso en causa de prohibición de contratar y que se halla al corriente del cumplimiento de las obligaciones tributarias, de Seguridad Social y de seguridad, salud en el trabajo y prevención de riesgos laborales, impuestas por las disposiciones legales vigentes.

- Que conociendo el pliego que rige la presente contratación, se compromete a su realización con sujeción estricta a éstos, a la propuesta técnica en la prestación del servicio y a la oferta económica que se presentan.

- Que identifica como dirección electrónica para la realización de notificaciones a través de medios telemáticos, en el caso de reclamaciones en materia de contratación pública la siguiente:
.....

- La licitadora acepta voluntariamente dar transparencia institucional a todos los datos derivados de los procesos de licitación, adjudicación y ejecución hasta su finalización, con exclusión de aquellos que resulten confidenciales.

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, expido y firmo la presente,

Pamplona, a _____ de _____ de 2026

(FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD).

PROTECCIÓN DE DATOS - El Ayuntamiento de Pamplona es el responsable de tratamiento de los datos de carácter personal que se utilizarán con la finalidad de gestionar la tramitación del procedimiento administrativo para el que han sido presentados o solicitados y **y** posterior contratación en caso de ser el adjudicatario. No se cederán datos a terceros salvo obligación legal. Tiene derecho a acceder a los datos, rectificarlos en el caso de que no sean correctos y suprimirlos dirigiéndose al Registro General (C/Mayor 2, 31001 de Pamplona) o a la sede electrónica. Puede consultar el listado de tratamientos y la información adicional en www.pamplona.es**.**

ANEXO III:

"MODELO DE OFERTA DE CRITERIOS CUANTIFICABLES MEDIANTE FÓRMULAS" A INTRODUCIR EN EL SOBRE C)

INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CHURRERÍA LOTE Nº_____

D/Doña..... con D.N.I....., con domicilio en ....., ... (y, a efectos de notificación en .....), teléfono nº ....., Correo electrónico..... en representación de (si procede): ..... con domicilio en ....., N.I.F. ....., teléfono nº....., ..., Correo electrónico.....

enterado/a del Pliego de Condiciones que rige la 'CONCESIÓN DE LICENCIA DE OCUPACIÓN DE LA VÍA PÚBLICA PARA LA INSTALACIÓN DE 3 CHURRERÍAS EN PAMPLONA acepta el contenido íntegro del mismo, presentando una

OFERTA ECONÓMICA para el LOTE Nº_____

Un importe de:..... euros (en letra y en número),

como canon a abonar por el uso de la vía pública para instalar y explotar una churrería en la calle_____

En Pamplona, a ....., de ....., de 2026
Firma:

- Importe mínimo a ofertar: 1.500 euros.

PROTECCIÓN DE DATOS – El Ayuntamiento de Pamplona es el responsable de tratamiento de los datos de carácter personal que se utilizarán con la finalidad de gestionar la tramitación del procedimiento administrativo para el que han sido presentados o solicitados y posterior contratación en caso de ser el adjudicatario. No se cederán datos a terceros salvo obligación legal. Tiene derecho a acceder a los datos, rectificarlos en el caso de que no sean correctos y suprimirlos dirigiéndose al Registro General (C/Mayor 2, 31001 de Pamplona) o a la sede electrónica. Puede consultar el listado de tratamientos y la información adicional en www.pamplona.es