



# Boletín Oficial

## DE LA PROVINCIA DE BURGOS

<b>SUSCRIPCIÓN</b> Anual ..... 9.412 ptas. Semestral ..... 5.408 ptas. Trimestral ..... 3.250 ptas. Ayuntamientos ..... 6.812 ptas. (I.V.A. incluido) <b>FRANQUEO CONCERTADO</b> Núm. 09/2	<b>SE PUBLICA TODOS LOS DIAS EXCEPTO SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS</b>  <i>Dtor.:</i> Diputado Ponente, D. Romualdo Pino Rojo  <b>ADMINISTRACION: EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL</b>  Ejemplar: 110 pesetas      :-:      De años anteriores: 220 pesetas	<b>INSERCIONES</b> 190 ptas. por línea (DIN A-4) 125 ptas. por línea (cuartilla) 3.000 ptas. mínimo Pagos adelantados Carácter de urgencia: Recargo 100%  Depósito Legal: BU - 1 - 1958
<b>Año 2000</b>	<b>Lunes 3 de julio</b>	<b>Número 125</b>

### DIPUTACION PROVINCIAL

#### COMISION DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y ASUNTOS EUROPEOS

La Comisión de Gobierno de la Diputación Provincial de Burgos, en sesión celebrada el día 11 de mayo del 2000, prestó su aprobación a las bases de la siguiente convocatoria prevista para el año 2000.

\* \* \*

#### CONVOCATORIA PARA LA CONCESION DE SUBVENCIONES A MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BURGOS DENTRO DEL PROGRAMA "ESCUDOS EN PIEDRA, BRONCE O CERAMICA EN RELIEVE"

##### Primera: Objeto de la convocatoria

Constituye el objeto de la presente convocatoria la elaboración, en piedra, bronce o cerámica en relieve de cuantos Escudos Heráldicos estén oficialmente reconocidos antes del 15 de octubre del presente año, para ser situados en las respectivas Casas Consistoriales como símbolo de identidad propia de los Municipios de la provincia de Burgos.

##### Segunda: Beneficiarios

Podrán ser beneficiarios de las ayudas contempladas en esta convocatoria todas las entidades locales de la provincia, con población inferior a 20.000 habitantes, que tengan reconocido oficialmente su escudo heráldico en la fecha de la publicación de esta convocatoria y que lo soliciten en el plazo y forma establecidos en la misma.

##### Tercera: Presupuesto

El presupuesto inicialmente destinado a la presente convocatoria es de 4.000.000 de pesetas, asignándose a la aplicación presupuestaria 95/121/462.00 del presupuesto provincial.

##### Cuarta: Cuantía

El importe de la ayuda concedida en el marco de esta convocatoria podrá alcanzar como máximo hasta el 75% del coste de la realización de la obra. El municipio beneficiario deberá aportar la cantidad no subvencionada.

##### Quinta: Gastos subvencionables

a) Realización material del escudo en piedra, bronce o cerámica en relieve.

b) Diseño, ornamentación, plasticidad, colocación y otros aspectos estéticos.

c) Dimensiones: 60 x 80 cms. o 70 x 90 cms.

##### Sexta: Criterios de valoración

La concesión de subvenciones se efectuará a la vista de los criterios objetivables que se especifican, que serán ponderados en su conjunto:

- Diseño.
- Ornamentación.
- Plasticidad.
- Otros aspectos de carácter estético, así como su colocación.

##### Séptima: Presentación de instancias y procedimiento

Las instancias para acceder a la presente convocatoria se presentarán en el Registro General de la Diputación Provincial, dirigidas al Ilmo. Sr. Presidente (Comisión de Relaciones Institucionales y Asuntos Europeos) antes del día 15 de octubre del 2000, adjuntando la siguiente documentación:

a) Acuerdo del Pleno de la Corporación por el que se inicie el expediente para la realización material en piedra, bronce o cerámica en relieve del escudo heráldico.

b) Persona o entidad propuesta para la realización del estudio y diseño.

c) Presupuesto aproximado.

##### Octava: Comisión de Valoración

La concesión de las correspondientes subvenciones se efectuará mediante acuerdo de la Comisión de Gobierno de la Diputación Provincial, previo dictamen de la Comisión de Relaciones Institucionales y Asuntos Europeos.

##### Novena: Justificación y pago

Para hacer efectiva la subvención que en su caso se conceda, los Ayuntamientos deberán remitir a la Excma. Diputación Provincial la siguiente documentación:

a) Facturas originales o compulsadas por importe de la subvención concedida.

b) Certificado de estar al corriente de las obligaciones tributarias expedido por la Delegación de Hacienda y con la Seguridad Social.

##### Décima: Publicidad

Los Municipios que reciban subvención a través de la presente convocatoria se comprometen a incluir de forma expresa

en los actos de publicaciones o de difusión del Escudo Municipal, la colaboración de la Comisión de Relaciones Institucionales y Asuntos Europeos de la Diputación Provincial de Burgos.

*Undécima: Pérdida de condición de beneficiario*

Teniendo en cuenta que la fecha límite de colocación del Escudo Municipal en la correspondiente Casa Consistorial son seis meses, el incumplimiento de este punto y de cuanto se establece en las presentes bases, dará lugar a la modificación de la resolución de concesión y consecuentemente, a la pérdida de los derechos adquiridos.

*Duodécima: Disposiciones finales*

12.1. En todos los aspectos y cuestiones que no regulen las presentes bases de conformidad con las de ejecución del presupuesto general de esta Diputación para el año 2000 será de aplicación supletoria lo dispuesto en el artículo 81 de la Ley General Presupuestaria y en el R.D. 2.225/1993, de 17 de diciembre, aclarándose que cada aplicación es meramente supletoria de aspectos no previstos y no complementaria o añadida a las previsiones actuales.

12.2. La Comisión de Relaciones Institucionales, Asuntos Europeos y Juventud (teléfono 947 258 634) puede ofrecer asesoramiento y puesta en marcha de las actividades programadas en el marco de esta convocatoria.

*Decimotercera:*

La presentación de solicitudes por parte de los Ayuntamientos implica la aceptación de la totalidad de las bases de la presente convocatoria.

La presente convocatoria pone fin a la vía administrativa y contra la misma cabe interponer recurso de reposición potestativo, ante la Comisión de Gobierno en el plazo de un mes, de conformidad con el artículo 116 de la Ley 4/1999, de 13 de enero de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; asimismo, podrá ser impugnada directamente ante la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León con sede en Burgos, en el plazo de dos meses a tenor del artículo 10.1 a) de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa. Ambos plazos contados a partir del día siguiente a la publicación de la presente en el «Boletín Oficial» de la provincia.

No obstante los interesados podrán ejercitar cualquier otro que estimen procedente.

Burgos, a 16 de junio del 2000. – El Presidente, Vicente Orden Vígara. – El Secretario, José María Manero Frías.

20005411/5395. – 17.480

# PROVIDENCIAS JUDICIALES

## BURGOS

### Juzgado de Primera Instancia e Instrucción número ocho

01180.

Número de identificación único: 09059 1 0800833/1999.

Procedimiento: Juicio ejecutivo 70/1999.

Sobre: Juicio ejecutivo.

De: Caja de Ahorros Municipal de Burgos.

Procuradora: D.<sup>a</sup> Mercedes Manero Barriuso.

Contra: D.<sup>a</sup> Rosa María Pérez Rodríguez, D. Miguel Angel Manjón Pinilla, y D.<sup>a</sup> Felisa Rodríguez Fernández.

D.<sup>a</sup> Elena Ruiz Peña, Magistrado Juez de Primera Instancia número ocho 8 de Burgos.

Hago saber: Que en dicho Juzgado y con el núm. 70/1999 se tramita procedimiento de juicio ejecutivo a instancia de Caja

de Ahorros Municipal de Burgos, contra D.<sup>a</sup> Rosa María Pérez Rodríguez, D. Miguel Angel Manjón Pinilla, y D.<sup>a</sup> Felisa Rodríguez Fernández, en el que por resolución de esta fecha se ha acordado sacar a pública subasta por primera vez y término de veinte días, los bienes que luego se dirán, señalándose para que el acto del remate tenga lugar en la sala de audiencia de este Juzgado, el día 7 de septiembre del 2000, a las 10,00 horas, con las prevenciones siguientes:

Primero: Que no se admitirán posturas que no cubran las dos terceras partes del avalúo.

Segundo: Que los licitadores, para tomar parte en la subasta, deberán consignar previamente en la cuenta de este Juzgado en el Banco de Bilbao Vizcaya, S.A., número 1082000017007099, una cantidad igual, por lo menos, al veinte por ciento del valor de los bienes que sirva de tipo, haciéndose constar el número y año del procedimiento, sin cuyo requisito no serán admitidos, no aceptándose entrega de dinero en metálico o cheques.

Tercero: Únicamente el ejecutante podrá concurrir con la calidad de ceder el remate a terceros.

Cuarto: En todas las subastas, desde el anuncio hasta su celebración, podrán hacerse posturas por escrito en pliego cerrado, haciendo el depósito a que se ha hecho referencia anteriormente.

Los autos y la certificación registral que suple los títulos de propiedad, estarán de manifiesto en la Secretaría del Juzgado donde podrán ser examinados, entendiéndose que todo licitador acepta como bastante la titulación existente y que las cargas anteriores y las preferentes, si las hubiere, quedarán subsistentes sin destinarse a su extinción el precio del remate y se entenderá que el rematante las acepta y queda subrogado en la responsabilidad de las mismas.

Para el supuesto de que no hubiere postores en la primera subasta, se señala para la celebración de una segunda, el día 6 de octubre del 2000, a las 10,00 horas, sirviendo de tipo el 75% del señalado para la primera subasta, siendo de aplicación las demás prevenciones de la primera. Igualmente y para el caso de que tampoco hubiere licitadores en la segunda subasta, se señala para la celebración de una tercera, el día 7 de noviembre del 2000, a las 10,00 horas, cuya subasta se celebrará sin sujeción a tipo, debiendo consignar quien desee tomar parte en la misma, el 20% del tipo que sirvió de base para la segunda.

Si por fuerza mayor o causas ajenas al Juzgado no pudiera celebrarse la subasta en el día y hora señalados, se entenderá que se celebrará el siguiente día hábil, a la misma hora, exceptuando los sábados.

Bienes que se sacan a subasta y su valor:

1.<sup>a</sup> Vehículo turismo, marca Opel, modelo Vectra, matrícula BU-9900-T.

Tasado a efectos de subasta en 767.550 pesetas.

2.<sup>a</sup> Finca urbana. Vivienda unifamiliar de 48,47 m.<sup>2</sup> construidos; terraza 16,28 m.<sup>2</sup> construidos; solarium 48,21 m.<sup>2</sup> construidos; jardín 95,38 m.<sup>2</sup> construidos. Vivienda 13-A de Urbanización Montesol. Municipio de La Nucia (Alicante). Registro de la Propiedad de Callosa de Ensarria. Tomo 897, libro 93, folio 28, finca 10.735.

Tasada a efectos de subasta en la suma de 9.056.275 pesetas.

Se hace constar que, caso de no ser posible la notificación personal a los demandados, respecto del lugar, día y hora de las subastas, sirve la fijación/publicación del presente edicto de notificación en legal forma.

Dado en Burgos, a 29 de mayo del 2000. – La Magistrado Juez, Elena Ruiz Peña. – El Secretario (ilegible).

200004899/5059. – 14.060

# ANUNCIOS OFICIALES

## AYUNTAMIENTO DE BURGOS

### Servicio de Sanidad y Consumo

Aprobada definitivamente la modificación de la ordenanza municipal sobre Alimentos y Establecimientos Alimentarios por acuerdo Plenario de fecha 4 de mayo del 2000, se publica en el «Boletín Oficial» de la provincia su texto íntegro en cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 70.2 de la Ley Reguladora de las Bases de Régimen Local 7/85, entrando en vigor una vez transcurrido el plazo de quince días, previsto en el artículo 65.2 de la Ley 7/85 de 2 de abril.

Burgos a 18 de mayo del 2000. — El Alcalde, Angel Olivares Ramírez.

\* \* \*

### ORDENANZAS MUNICIPALES SOBRE ALIMENTOS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Las ordenanzas municipales de Alimentos y Establecimientos Alimentarios, fueron aprobadas por el Ayuntamiento de Pleno de fechas 3 de mayo y 24 de julio de 1984.

Transcurridos más de 10 años desde su aprobación, la experiencia acumulada en este sector aconseja la modificación de alguno de los artículos de la misma y la incorporación de otros aspectos que han de ser regulados.

Igualmente el importante auge que han alcanzado determinadas actividades, alguna de tanta trascendencia tales como las empresas que elaboran comidas para colectividades, hace necesario que sean contemplados en la ordenanza de la ciudad.

Por todo ello la Comisión de Sanidad tiene el honor de proponer V.E. la aprobación de la modificación de las presentes ordenanzas.

El Presidente de la Comisión de Sanidad (ilegible).

#### TITULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.º — La presente ordenanza municipal regula las normas relativas a establecimientos alimentarios y condiciones higiénico sanitarias, sin perjuicio de las disposiciones generales establecidas en el Código Alimentario, Reglamentaciones Técnico Sanitarias y demás normas de carácter nacional, regional o local que sean aplicables.

Artículo 2.º — Objeto y ámbito de aplicación: Es objeto de la presente ordenanza:

a) Establecer los requisitos higiénico sanitarios municipales exigibles para los productos destinados al consumo alimenticio, teniendo en cuenta los avances tecnológicos y la evolución de los hábitos alimentarios.

b) Determinar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos, centros dedicados a la producción, preparación, transporte, almacenamiento y venta de todos los productos destinados al consumo.

c) Exigir las condiciones legalmente establecidas a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y comercialización de productos alimentarios destinados al consumo humano.

d) Regular el régimen de infracciones y su penalización para defensa de los intereses generales.

#### Capítulo I. — Alimentos.

Artículo 3.º — Los alimentos destinados al consumo en el mismo estado en que se expendan y que no pueden ser cocidos o lavados previamente a su consumo, deberán servirse al consumidor sin tocarlos directamente con la mano.

Artículo 4.º — Los alimentos no envueltos ni envasados, y que no puedan ser cocidos o lavados previamente al consumo, estarán sujetos a las siguientes normas para su venta.

a) Deberán protegerse debidamente con vitrinas, que eviten la contaminación de agentes exteriores, principalmente del polvo.

b) No se expondrán para la venta en las puertas ni en el exterior del establecimiento, ni incluso en vehículos aparcados en la vía pública.

c) Serán servidos al público en cajas, paquetes, envases o envoltorios, de material higiénico nuevo y autorizado, estando prohibidos los envoltorios previamente usados.

Artículo 5.º — Se expendrán en perfectas condiciones para el consumo y con las especificaciones higiénico sanitarias y normas de calidad exigidas en las reglamentaciones respectivas.

Artículo 6.º — Los alimentos congelados deberán conservarse permanentemente en instalación frigorífica, provista de termómetro debidamente contrastado, con la temperatura adecuada y hasta el momento de su venta.

Queda prohibida la recongelación de productos que hayan sido parcialmente descongelados para su manipulación y venta fraccionada, tales como patas y calamares enteros.

Igualmente se prohíbe la utilización de arcones conservadores de congelados para la congelación de productos frescos. La congelación de productos alimenticios sólo podrá efectuarse en industrias debidamente autorizadas.

Artículo 7.º — Queda rigurosamente prohibida la venta de leche a granel y ambulante. La que se expendan al público debe estar envasada, con las garantías de un centro de higienización registrado.

Asimismo, se prohíbe la venta ambulante de pan y panes especiales, salvo en la forma establecida legalmente.

Artículo 8.º — Los derivados lácteos (nata, requesón, queso fresco, yogures, batidos, cremas, etc.) deberán presentarse a la venta con las denominaciones específicas que correspondan, etiquetados o rotulados conforme a las disposiciones vigentes, y conservados permanentemente a la temperatura adecuada.

#### Capítulo II. — Establecimientos.

##### Apartado a) Apertura de actividades.

Artículo 9.º — La iniciación de cualquier actividad sujeta a esta Ordenanza, requerirá con carácter preceptivo la licencia municipal de apertura de establecimientos.

Artículo 10. — El alta del impuesto industrial o el pago de los tributos municipales no autoriza en ningún caso para iniciar la actividad sin la previa licencia municipal de apertura.

Artículo 11. — En el expediente municipal de apertura para establecimiento alimentario, deberá constar sin perjuicio de otros informes, el de la inspección de Sanidad.

Artículo 12. — La Alcaldía autorizará la apertura del establecimiento si en su caso procede, y en el acuerdo se precisará con exactitud la actividad autorizada conforme al nomenclátor de actividades que se regulan en esta ordenanza, así como las condiciones higiénico sanitarias que se estime oportuno especificar.

Artículo 13. — Los establecimientos una vez realizada su apertura, expondrán la tarjeta de identificación municipal de la actividad en lugar visible del interior del establecimiento.

Artículo 14. — La variación o ampliación de las actividades o productos autorizados en la licencia municipal de apertura, deberá solicitarse nuevamente al Ayuntamiento para la expedición de nueva licencia o autorización ampliatoria.

Artículo 15. — La ejecución de obras de primera instalación, reforma, adaptación o mejora del establecimiento requerirá licencia municipal de obras, que será informada previamente por la Comisión de Sanidad antes del acuerdo resolutorio.

Apartado b) Condiciones generales higiénico sanitarias para los establecimientos.

Artículo 16. — Los establecimientos destinados a la venta al por menor de productos alimentarios, deberán someterse a la

denominación del nomenclátor municipal de actividades siguientes:

- Carnicerías-Salchicherías.
- Casquerías, Despojerías.
- Pollerías-Hueverías
- Panaderías-Lecherías.
- Charcuterías.
- Frutas, verduras y hortalizas.
- Pastelerías y confiterías.
- Heladerías.
- Churrerías.
- Ultramarinos, autoservicios, superservicios, supermercados e hipermercados.
- Bares, cafeterías y restaurantes.
- Industrias elaboradoras de comidas para uso en colectividades.
- Mercados Minoristas, Mercadillos y Galerías de Alimentación.
- Cualquier otra denominación autorizada.

Estas denominaciones se otorgarán conforme a las características del local, dimensiones y artículos de venta.

Cuando sea concedida la licencia municipal de apertura de establecimiento con una denominación específica dentro del nomenclátor de actividades, ésta se ajustará a los artículos de venta autorizados.

Artículo 17. – En un mismo establecimiento podrá simultanearse cualquier actividad, siempre que resulte sanitariamente compatible, cumpliendo las condiciones señaladas para cada una de ellas.

Artículo 18. – Cuando dos o más actividades se simultaneen en un mismo establecimiento, se considerará a cada una de ellas como secciones del mismo y debiendo cumplir además de las condiciones específicas, las siguientes:

a) Cada sección se ubicará con forma totalmente independiente en zona separada, perfectamente diferenciada y dotada de todos los elementos necesarios exigidos en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias debiendo contar con una superficie de 15 m.<sup>2</sup> para el desarrollo de cada actividad.

b) Cada una de las secciones contará con mostradores y cámaras frigoríficas completamente independientes, siempre que reglamentariamente sean exigibles.

c) Cuando por las características de los productos manipulados en dos secciones diferentes de un mismo establecimiento se pudiese derivar riesgo de contaminación de alguno de ellos, se contará con manipuladores diferentes para cada una de las actividades, no pudiendo simultanearse ambas por una misma persona, salvo en casos circunstanciales en los que previamente se lavará las manos de forma obligatoria y utilizará guantes o sistema similar para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

d) Las secciones destinadas a almacenamiento, exposición y venta de productos no alimenticios, estarán agrupadas por tipo de artículos en un lugar suficientemente alejado y como mínimo a un metro de distancia de los productos alimenticios no envasados. Los productos de limpieza, desinfección, desratización y similares se expondrán obligatoriamente en sección apartada y diferenciada de los productos alimenticios.

Artículo 19. – Los establecimientos de nueva apertura dispondrán además de las dependencias complementarias exigibles, de una superficie mínima de 15 m.<sup>2</sup> para sala de ventas y con una longitud de mostrador para exposición y venta de 3 metros lineales como mínimo, salvo lo especialmente dispuesto para las actividades polivalentes.

Artículo 20. – En los establecimientos o secciones destinadas a carnicería, casquería, carnicería caballar, pollería,

charcutería, pescadería, frutería y quesería, las paredes de las zonas destinadas a despacho de venta, salas de despiece, almacén, cámaras frigoríficas y servicios higiénicos, así como en las zonas destinadas a obrador y horneado en las panaderías, estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares). El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de tres metros en cuyo caso bastará con este límite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni aristas.

Artículo 21. – Estarán dotados de ventilación natural o artificial suficiente que impida la acumulación de gases u olores, luz natural o artificial y deberán hallarse sin comunicación directa con viviendas o locales que no sean propios de la actividad autorizada.

Artículo 22. – Dispondrán en todo momento de agua corriente potable, fría y caliente, en cantidad suficiente para la elaboración, manipulación y preparación de alimentos, así como para la limpieza, lavado de locales, instalaciones y elementos industriales.

Artículo 23. – El suelo deberá ser de mosaico o similar de color claro, perfectamente unido para que el pavimento resulte continuo e impermeable. El techo será liso y fácilmente lavable.

Artículo 24. – Existirá un servicio higiénico adecuado a la actividad, dotado de ventilación natural o forzada independiente de la del resto del local, y dispondrá de agua corriente, inodoro y lavabo con los elementos imprescindibles para su utilización. El servicio higiénico no podrá abrirse directamente a la zona al público o a la sala de elaboración, debiendo existir, al menos, un vestíbulo de separación.

Igualmente en todos los establecimientos se habilitará una zona, como vestuario del personal, que estará provista de armarios-taquilla.

Artículo 25. – Diariamente como mínimo se lavará el piso, los zócalos y mostradores; se limpiará con esmero la mesa de trabajo y demás elementos del establecimiento, utilizando soluciones desinfectantes.

Artículo 26. – Queda prohibida la entrada o permanencia de animales domésticos en establecimientos alimentarios.

Apartado c) *Condiciones específicas para determinadas actividades.*

Artículo 27. – Este apartado regula las condiciones específicas aplicables además de las generales, para los establecimientos o secciones donde se ejerza la actividad de carnicería, casquería, carnicería caballar, despojería, pescadería y pollería, y sin perjuicio de las reguladas particularmente en cada actividad.

Artículo 28. – La superficie de los mostradores cuando no sean frigoríficos será de mármol, acero inoxidable o material similar, perfectamente lisos, impermeables, y de color claro. El suelo será de mosaico o material similar de color claro.

Todas las superficies de corte deberán ser de material autorizado, quedando expresamente prohibidos los tajos de madera.

En la zona destinada a sala de despiece u obrador deberá instalarse un lavamanos accionado a pedal u otro sistema de cierre no manual, dispositivo dispensador de jabón líquido y toallas de un solo uso.

Artículo 29. – Sobre los mostradores se instalarán vitrinas de cristal que impidan el contacto de los productos con el público. Si los productos expuestos requieren ser conservados mediante el frío, las vitrinas y mostradores serán frigoríficos.

Artículo 30. – Estos establecimientos deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local, suficientes para sus necesidades, y

mostrador frigorífico provisto de termómetro debidamente contrastado. Todos los productos frescos se expondrán obligatoriamente en el interior de los mostradores frigoríficos a las temperaturas necesarias para su conservación en perfecto estado de consumo.

Artículo 31. — Las cámaras frigoríficas se destinarán exclusivamente para los artículos propios de cada una de las actividades, y en su caso en cámaras independientes cuando se ejerciten simultáneamente varias actividades, y con la prohibición de almacenaje de otros productos, aunque se encuentren vacías.

Artículo 32. — Los ganchos de los que se cuelguen las piezas, deberán ser de metal inoxidable. Estarán en todo momento en perfecto estado de limpieza, sin óxido ni suciedad, y en su instalación se colocarán a suficiente distancia para que las piezas no contacten con paredes y suelo.

Artículo 33. — En los establecimientos se tendrá a disposición de los Inspectores el albarán de compra, o en su defecto la hoja de matanza, donde se justifique el nombre del comprador, clase y número de piezas, identificación del matadero de procedencia con su sello oficial, fecha de adquisición, y cuantos datos sean requeridos por la autoridad sanitaria.

#### Capítulo III. — Manipuladores de alimentos.

Artículo 34. — Toda persona que manipule alimentos estará obligada a cumplir en su actividad laboral las normas higiénico sanitarias vigentes, estando prohibido de forma expresa:

a) Simultanear sus actividades laborales, aunque sea en la misma empresa, con la manipulación de huesos de desperdicios, pieles, trapos viejos, basuras u otros desperdicios similares.

b) Fumar en los locales de elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos, así como masticar chicle.

c) Efectuar comidas en los puestos de trabajo.

d) Utilizar prendas de trabajo distintas de las reglamentarias.

e) Realizar aquellas operaciones que exijan imprescindiblemente contacto de alimentos, con las manos u otra parte del cuerpo, sin proceder previamente a una limpieza cuidadosa de ellas.

Artículo 35. — Los manipuladores de alimentos deberán poseer carnet sanitario individual, expedido por la Junta de Castilla y León.

Artículo 36. — En el vestir y en su persona mostrará el dependiente el mayor esmero, debiendo tener las uñas recortadas y debiéndose lavar las manos durante la jornada de trabajo cuantas veces sea necesario y, de forma rigurosa, después de utilizar el aseo y antes de incorporarse al trabajo.

### TÍTULO II. — NORMAS HIGIENICO SANITARIAS DE LAS DIVERSAS ACTIVIDADES

#### Capítulo I. — Carnicerías-Salchicherías.

Artículo 37. — Se considera como carnicerías-salchicherías todo establecimiento destinado a vender al público cualquiera de las especies frescas o congeladas de carne de bovino, ovino, caprino y porcino, que se consignan en el Reglamento Técnico Sanitario correspondiente.

Estos establecimientos podrán vender otros artículos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados, siempre que se cumplan las condiciones técnico sanitarias correspondientes a cada uno de ellos.

En estas actividades se podrá vender las cabecillas de lechazo y asaduras que procedan de los propios canales de cordero que el carnicero compre, siempre que estén debidamente aislados de los demás productos, mediante una división física (cristal o similar).

Artículo 38. — Para prevenir toda confusión o engaño al consumidor, las carnes de equino deberán venderse en carnicerías destinadas a esta clase de carnes, debiendo figurar en el rótulo

exterior la denominación del establecimiento.

Artículo 39. — Los pavimentos del establecimiento serán impermeables, dispondrán de suficiente inclinación para evitar retenciones de agua u otros líquidos, y provistos de desagüe que estará dotado de dispositivo que impida el retroceso de olores, roedores e insectos, y que desembogue directamente a la red de evacuación de aguas residuales.

Artículo 40. — Los artículos originados de los despieces (huesos, sebos, etc.), no permanecerán más de 48 horas como máximo dentro de las cámaras frigoríficas, y en cualquier caso estarán en todo momento en el interior de cubos provistos de tapa hermética.

Artículo 41. — La venta de carne sacrificada procederá exclusivamente de mataderos autorizados, y la existencia de otras procedencias será objeto de decomiso y expediente sancionador.

Artículo 42. — Será responsabilidad del industrial carnicero exigir que las canales, medias canales y piezas procedentes del despiece lleven los sellos sanitarios, marchamos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria del origen de las mismas.

Artículo 43. — Las reses enteras, medias canales y cuartos se colgarán de los montantes de gancho, sin que en ningún momento estén en contacto con el suelo, paredes, ni entre sí ni con el público.

Artículo 44. — Queda prohibido el uso de cualquier substancia para la conservación de las carnes y su sola tenencia será motivo de expediente sancionador.

Artículo 45. — En los establecimientos detallistas de venta de carne podrán realizarse únicamente operaciones de despiece de la carne que deba venderse en el propio establecimiento, o en aquellos otros que sean de la misma empresa o unidad familiar, y siempre que reúnan las debidas condiciones higiénico sanitarias.

Artículo 46. — Los utensilios, recipientes o bateas no podrán ser de madera o elementos poroso.

Artículo 47. — Las carnicerías podrán exponer carne previamente picada sin envasar. En este caso las carnes serán elaboradas con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro. En todo momento serán expuestas en vitrinas o mostradores frigoríficos.

Los recipientes que contengan dichas carnes estarán acompañados de un cartel en el que figuren los siguientes datos: «Carne picada de... (especie de la que se trate)», «Producto refrigerado», y «Fecha de elaboración... (nunca superior a las 24 horas)».

#### Transporte de productos cárnicos.

Artículo 48. — El transporte de carnes para el abasto público dentro del término municipal, se realizará exclusivamente en aquellos vehículos que además de cumplir las condiciones del Reglamento Técnico de Industrias Cárnicas, cumplan las siguientes:

a) Vehículos frigoríficos o isotermos cuando se trate de carnes y debidamente acondicionados para otros productos cárnicos elaborados, de tal manera que se mantengan las características propias del producto y vayan amparadas por la correspondiente documentación comercial debidamente visada.

b) Las piezas irán colgadas sin tocar en ningún momento el suelo.

c) Queda prohibida la utilización del vehículo para otros fines que no sean los de transporte de carne.

d) El transporte de carnes foráneas deberá reunir las mismas condiciones exigidas para las procedentes de los mataderos locales, así como la correspondiente documentación comercial debidamente visada.

Artículo 49. — Las operaciones de carga y descarga se realizarán con la mayor celeridad posible, procurando que las

puertas de los camiones isoterms permanezcan cerradas el mayor tiempo posible, con la finalidad de asegurar que en el centro de las piezas la temperatura no exceda de +7° C y -14° C, para carnes frescas y congeladas respectivamente y +3° C y -14° C para despojos frescos y congelados respectivamente.

Artículo 50. — Los operarios que realicen los trabajos de carga y descarga deberán vestir precisamente ropa clara y limpia, gorro o redecilla, cambiándose tantas veces como sea necesario. Deberán asimismo proteger las piezas con lino que impida el contacto directo de la carne con la ropa y el pelo del operario.

Asimismo queda prohibido comer, fumar o masticar chicle durante las operaciones de carga y descarga.

Artículo 51. — Las piezas de carne distintas a los cuartos, medias y canales enteras que por su naturaleza no se transporten colgadas, deberán ir en bolsas de plástico, y éstas sobre bandejas u otros recipientes impermeables que impidan su contaminación o contacto con el suelo.

Artículo 52. — El transporte de la carne de equino se realizará exclusivamente en vehículos isoterms destinados a tal uso.

Artículo 53. — Los vehículos de transporte de carne serán lavados, desinfectados y desodorizados diariamente como mínimo, y tantas veces como sea necesario.

Las fechas de desinfección y desodorización serán reflejadas en certificado expedido por el Matadero, bajo la responsabilidad del Director técnico del mismo.

#### Capítulo II. — *Casquerías y Despojerías.*

Artículo 54. — Se consideran casquerías y despojerías los establecimientos destinados a vender al público cualquiera de las especies de despojos frescos y congelados, procedentes de los mataderos autorizados, y que se consignan en el Reglamento Técnico de Industrias Cárnicas.

Artículo 55. — Queda prohibido el uso de cualquier sustancia para la conservación de los despojos y su sola tenencia será motivo de expediente sancionador.

Artículo 56. — Los establecimientos de casquería deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavado y la manipulación de los despojos. Los utensilios, recipientes o bateas no podrán ser de madera o elementos porosos.

Artículo 57. — Son aplicables a esta actividad lo dispuesto en las condiciones específicas para determinadas actividades, en los artículos 27 y siguientes, así como las normas sobre transporte de productos cárnicos.

#### Capítulo III. — *Pollerías.*

Artículo 58. — Se denominan pollerías a los establecimientos destinados a la venta al detall de huevos, aves, conejos de granja, caza y alimentos preparados, condimentados, asados y/o conservados, todos ellos derivados exclusivamente de estos artículos.

Artículo 59. — Las aves y conejos procederán exclusivamente de mataderos autorizados y los animales de caza deberán ir acompañados de certificado veterinario que acredite la inspección sanitaria.

En las pollerías-hueverías queda expresamente prohibido almacenar en las mismas cámaras frigoríficas canales o despieces de ave con otros productos alimenticios no envasados. Si se conservan otras carnes en la misma cámara deberá haber entre éstas y las de ave una separación de panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellas.

Artículo 60. — Son aplicables a esta actividad lo dispuesto en las condiciones específicas para determinadas actividades en los artículos 27 y siguientes de esta ordenanza.

#### Capítulo IV. — *Pescaderías.*

Artículo 61. — Se denominan pescaderías todos los establecimientos destinados a la venta al detall de pescado fresco, congelado, frito o salado, en escabeche, a granel, incluso ba-

calao, mariscos de todas clases y caracoles de tierra, productos alimenticios precocinados o precocidos en los que básicamente el pescado y/o el marisco sean el ingrediente principal.

Artículo 62. — Los moluscos para los cuales es obligatoria la depuración previa a su consumo, deberán presentar para su comercialización la etiqueta de salubridad, y se venderán en los plazos señalados en la misma, o mientras permanezcan vivos.

Artículo 63. — Los suelos del establecimiento dispondrán de desagües suficientes a la superficie del local, con dotación de sifones y rejillas desmontables e instalación de agua abundante para facilitar la limpieza.

Artículo 64. — Las superficies de los mostradores, cuando no sean frigoríficos, serán de mármol, acero inoxidable o material similar, impermeable y de color claro, con una pendiente para facilitar el desagüe hacia el canal, que deberá situarse en la parte inferior del mismo, con tres orificios de desagüe como mínimo uno en el centro y dos laterales. La canalización se realizará hacia el desagüe del establecimiento, que estará provisto de sistema que impida el retroceso de olores e insectos y roedores. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos dotados de agua fría y caliente.

Artículo 65. — La adquisición de pescado se realizará exclusivamente en el Mercado Mayorista de Pescados y Mariscos cuando le hubiere, o en su caso en las lonjas mayoristas debidamente autorizadas.

Artículo 66. — Las pescaderías que expendan productos congelados contarán con las instalaciones adecuadas para su exposición y conservación, dotadas de un sistema de registro de temperatura. En ningún momento se interrumpirá la cadena de frío, hasta el momento de su entrega al consumidor.

Artículo 67. — La temperatura de conservación máxima de los productos de la pesca congelados, considerado en el centro de la pieza, será de -18° C para pescados magros, semi grasos y grasos; de -16° C para crustáceos y moluscos a excepción de los cefalópodos que se establece en -7° C, así como para otras especies no previstas anteriormente que no podrá exceder de -9° C.

Artículo 68. — Queda prohibida la exposición de productos congelados sobre los mostradores si éstos no son apropiados para el mantenimiento y conservación del producto a las temperaturas adecuadas.

Artículo 69. — El pescado fresco expuesto para la venta estará bien extendido sobre cuévanos o encima del mostrador. No podrá lavarse ni rociarse con ningún líquido durante esta permanencia ni retirarse de la vista del público, ni sumergirlo en ningún recipiente para exponerlo nuevamente a la venta.

Artículo 70. — En el interior del mostrador los dependientes vestirán siempre ropa clara exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 71. — Queda rigurosamente prohibido el uso de cualquier sustancia para la conservación del pescado fresco, y su sola tenencia será motivo de decomiso y expediente sancionador.

Artículo 72. — El transporte de pescado fresco y marisco, así como del congelado se realizará precisamente en vehículos frigoríficos preferentemente, o especiales isoterms, separado en distintos estantes, cuévanos o bateas, y destinados única y exclusivamente a este objeto.

Estos vehículos deberán lavarse y desinfectarse diariamente y mantenerse en perfecto estado higiénico de conservación.

Artículo 73. — El establecimiento deberá conservar permanentemente el albarán justificativo de la compra en el que figure el nombre del proveedor, clase de artículo, cantidad y fecha.

Artículo 74. — Los días que no exista abastecimiento de pescado fresco por los puertos de mar los establecimientos de pescadería no podrán vender dicho producto, permaneciendo

cerrados al público en los casos en que su actividad se limite en exclusiva al mismo.

#### Capítulo V. — *Panaderías-Lecherías.*

Artículo 75. — Se denomina panadería-lechería a los establecimientos destinados a la venta al por menor de pan y derivados, bollería ordinaria, leche y derivados lácteos de todas clases, helados, huevos envasados, caramelos, bebidas, no alcohólicas y demás productos especificados en las correspondientes licencias fiscales de la actividad.

Artículo 76. — Estos establecimientos dispondrán de instalaciones frigoríficas suficientes para la conservación del total de los productos que precisen del frío, y de una temperatura como máximo de + 8° C.

Artículo 77. — Todas las piezas de pan y panes especiales estarán situados en anaqueles, estanterías o vitrinas de material adecuado, y no susceptibles de producir alteración o contaminación de los productos. Estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los lugares indicados para ello.

Artículo 78. — Los productos de bollería ordinaria se exhibirán en vitrinas, debiendo figurar su denominación y correspondiente precio unitario y sólo podrán manipularse mediante el uso de pinzas o instrumentos similares.

Artículo 79. — Los establecimientos polivalentes que simultaneen la actividad de pan con otros artículos alimenticios, deberán mantener los productos de panadería rigurosamente separados del resto de los artículos, y entregarlo al consumidor envuelto.

Artículo 80. — En los establecimientos con una superficie útil destinada a la venta, superior a los 120 m.<sup>2</sup> el pan deberá comercializarse en mostradores independientes con una separación mínima de un metro lineal del resto de los productos alimenticios.

Artículo 81. — Todo establecimiento dedicado a la venta de pan dispondrá de:

a) Una balanza a la vista del público para las comprobaciones de peso a petición del consumidor.

b) Un cartel colocado en lugar visible, con los precios unitarios de todos los tipos de pan, derivados y bollería ordinaria.

Artículo 82. — El envoltorio del pan deberá estar precintado y en el exterior figurará serigrafiada, impresa o etiquetada la información exigida por la legislación vigente.

Artículo 83. — La distribución de los productos de panadería, desde los lugares de producción a los establecimientos de venta o centros de consumo, se realizará en bolsas u otro tipo de recipiente, provisto de tapa o cubierta protectora, debidamente precintado en el lugar de origen, y los embalajes deberán ser de material autorizado sanitariamente.

Artículo 84. — El transporte de los productos de panadería se efectuará en vehículos cerrados, cuya apertura sólo se realizará para el reparto de las mercancías. El techo o tapa del vehículo será metálico o de cualquier otro material rígido. Se destinará exclusivamente para el transporte de los productos de panadería. Deberá mantenerse en perfecto estado de limpieza y desinfección periódica. Los productos transportados no podrán estar en contacto con las paredes o suelo del vehículo.

Artículo 85. — El personal dependiente de las panaderías y lecherías vestirá siempre ropa clara exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

#### Capítulo VI. — *Charcuterías.*

Artículo 86. — Se considera como charcutería todo establecimiento destinado a la venta al detall de embutidos curados y cocidos, fiambres, jamones, salchichón, chorizo, longaniza, salchichas envasadas, tocino fresco, curado o salado y demás productos elaborados del cerdo, conservas cárnicas, de pescado y vegetales, quesos y derivados lácteos.

Artículo 87. — Sobre los mostradores se instalarán vitrinas de cristal que impidan el contacto de los productos con el público y su posible contaminación.

Artículo 88. — Estos establecimientos deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local, suficientes para sus necesidades y mostrador frigorífico en los de nueva apertura.

Artículo 89. — Las cámaras frigoríficas tendrán en su interior un termómetro de máxima y de mínima en buen estado de funcionamiento. Cuando los productos sean conservados en cámaras durante más de ocho días, éstas deberán estar provistas de termógrafo.

Artículo 90. — Los ganchos en los que se cuelguen las piezas, se mantendrán en buen estado de limpieza, sin óxidos ni suciedad, y asimismo todo el establecimiento, tanto la sala de venta como el resto de las dependencias.

Artículo 91. — En el interior del mostrador los dependientes vestirán ropa clara exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 92. — Será responsabilidad del industrial titular del establecimiento comprobar que todos los productos, estén o no expuestos a la venta, lleven los sellos sanitarios, marchamos, etiquetas o cualquier otro distintivo que sirva de garantía sanitaria de origen. Cada producto se exhibirá indicando sin posibilidad de confusión su denominación y clasificación de acuerdo con la Norma de Calidad. El etiquetado del producto se mantendrá en la pieza hasta que finalice su venta.

Artículo 93. — Son aplicables a esta actividad lo dispuesto en las condiciones generales y otras establecidas en la presente ordenanza.

#### Capítulo VII. — *Fruterías, Verduras y Hortalizas.*

Artículo 94. — Se denominan como fruterías los establecimientos de venta al detall de frutas, verduras y hortalizas, frescas, secas y en sazón, frigorizadas y congeladas, patatas y demás tubérculos y productos alimenticios cocidos y precocinados, conservas y zumos en los que el elemento básico sea cualquiera de los productos mencionados, mediante las instalaciones adecuadas, aceitunas y encurtidos, preparados y aliñados, incluso envasados.

Artículo 95. — Estos establecimientos deberán reunir en cuanto a su instalación y condiciones de los locales los requisitos exigidos en estas ordenanzas.

Artículo 96. — Cuando estos establecimientos formen parte como secciones de actividades polivalentes, la venta de estos productos deberá estar separada del resto de los artículos y atendida por manipuladores específicos para ello.

Artículo 97. — Queda expresamente prohibido depositar directamente en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas, ni siquiera dentro de la trastienda. La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del conjunto del lote, debiendo existir una separación neta entre productos de distinta categoría comercial, variedad y, en su caso, calibre.

Queda igualmente prohibida la exposición de frutas y hortalizas en el exterior del establecimiento, e incluso en vehículos aparcados en la vía pública.

Artículo 98. — El personal dependiente vestirá ropa exclusiva para el trabajo de color preferentemente claro.

#### Capítulo VIII. — *Pastelerías y Confiterías.*

Artículo 99. — Se denominan pastelerías los establecimientos dedicados a la venta al detall de dulces, pasteles, hojaldres, pastas, conservas en dulce, bombones, chocolates, caramelos, turrónes, mazapanes, helados y demás artículos comprendidos en las respectivas licencias fiscales.

Artículo 100. — Estos establecimientos deberán reunir en cuanto a sus instalaciones y condiciones de los locales los requisitos exigidos en las condiciones generales establecidas en la presente ordenanza.

Artículo 101. — Los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería sólo podrán expendirse sin envasar en los establecimientos con autorización para la venta exclusiva de los mismos, siempre que se cumplan las condiciones exigidas en la reglamentación técnico sanitaria y en esta ordenanza, y especialmente las siguientes:

a) Los productos serán expuestos en vitrinas o escaparates con separación rigurosa de otros productos, de modo que se garanticen las condiciones necesarias de higiene, preservándolos del polvo u otros elementos contaminantes, así como protegidos del contacto con el público.

b) La manipulación de estos productos se realizará obligatoriamente con pinzas o paletas para servir o pesar.

c) Los productos elaborados con crema, nata y yemas se mantendrán en cámaras o mostradores refrigerados hasta el momento de su venta.

d) En los establecimientos con autorización compartida para la venta de otros productos de alimentación que no reúnan las condiciones anteriormente enunciadas, será obligatorio que dichos productos se vendan envasados y etiquetados.

Artículo 102. — El personal manipulador de estos establecimientos vestirá ropa exclusiva para el trabajo de color claro, así como gorro o redecilla para la cabeza. En los obradores de pastelería se utilizará exclusivamente ropa blanca y gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 103. — El transporte de estos productos se realizará perfectamente envasados, mediante embalajes o envoltorios que eviten la contaminación de dichos productos.

Artículo 104. — Los obradores de confitería elaborarán un plan de Control de Puntos Críticos, independiente o colectivamente como Asociación Profesional, que será supervisado y aprobado por los Servicios Sanitarios Municipales, y cuya correcta ejecución se comprobará en las inspecciones que se realicen a los establecimientos. En los obradores en todo momento se mantendrá la mayor limpieza y orden, especialmente en los utensilios destinados a la preparación y dispensación de natas montadas y cremas (peroles, máquinas batidoras y aireadoras, mangas pasteleras, etc).

Se evitará la presencia de insectos en los obradores con las medidas preventivas y de extinción más adecuadas. Periódicamente se realizará limpieza a fondo y desinsectación.

#### Capítulo IX. — *Heladerías.*

Artículo 105. — Se entiende por heladerías los establecimientos permanentes de venta directa al consumidor de helados, sorbetes, granizados, horchatas y similares que podrán ser de elaboración propia o provenir de industrias autorizadas.

Artículo 106. — Los establecimientos de heladería cumplirán al menos los siguientes requisitos:

Disponer de elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados, de forma que se asegure el grado de plasticidad y congelación suficiente. Para el almacenamiento, esta temperatura no será nunca superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Sólo se podrán almacenar helados con otros productos alimenticios en el mismo congelador, cuando unos y otros estén protegidos por un envase o embalaje que impida la contaminación mutua y la transmisión de olores y sabores.

Los utensilios que se empleen para la venta, tales como cuchillos, cucharas, espátulas y similares, serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, y sumergidos en una solución al 1,5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará cuantas veces sea necesario, y al menos diariamente.

Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se mantendrán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

Los helados que se expendan procederán de industrias autorizadas. Si se elaboran en el propio establecimiento deberán contar con la autorización pertinente.

Artículo 107. — Los establecimientos de heladería con elaboración propia deberán disponer de una zona de elaboración que cumplirá las siguientes condiciones:

Deberá estar convenientemente aislada de la zona de venta y de otras dependencias.

Dispondrá de ventilación forzada y climatización artificial que asegure una temperatura ambiente nunca superior a los  $12^{\circ}\text{C}$ .

Las características de los suelos, paredes, desagües, iluminación, servicios y lavamanos, serán las mismas que las exigidas para los locales de venta.

Artículo 108. — En los establecimientos de heladería con elaboración propia se observarán las siguientes prácticas:

Las mezclas para helados serán sometidas al tratamiento térmico preciso, en condiciones tales de temperatura y tiempo que garanticen la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos, y se conservarán hasta el momento de su congelación a temperaturas inferiores a  $6^{\circ}\text{C}$ .

El elaborador se responsabilizará de los controles de la materia prima utilizada, asegurando su pureza, calidad e higiene, realizando los análisis pertinentes o mediante los documentos aportados por el proveedor.

Una vez terminada la producción del día, y sin dilaciones indebidas, deberá procederse a la limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utensilios utilizados.

Artículo 109. — A los efectos de esta ordenanza, se entiende por establecimientos de venta de helado en la vía pública, aquellos establecimientos cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, que se instalan en la vía pública y en los que se venden helados de diversos tipos.

Artículo 110. — Además de los requisitos específicos exigidos en esta ordenanza para heladerías, los establecimientos de venta de helado en la vía pública deberán cumplir los siguientes:

Estar alejados de lugares que puedan producir contaminaciones o riesgos sanitarios.

Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo deberán estar revestidos de material fácilmente lavable, impermeable, liso y de colores claros.

La ventilación e iluminación serán las adecuadas. Esta última no modificará el color de los helados. Los puntos de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no puedan contaminar los helados.

Dispondrán de agua corriente potable en cantidad suficiente para el lavado de locales y utensilios. Asimismo contarán entre sus elementos con una pila o fregadero para el lavado de manos y utensilios.

Artículo 111. — A los efectos de la presente ordenanza se entiende por máquinas automáticas expendedoras de helados aquellos elementos industriales en los que, partiendo de mezclas para congelar, se elaboran helados que se venden directamente al consumidor de forma inmediata.

Artículo 112. — El empleo de dichas máquinas deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

Contar con la autorización municipal, además del pertinente registro de la máquina en los servicios sanitarios correspondientes.

El producto sobrante de la venta del día deberá eliminarse, quedando expresamente prohibida su recuperación.

Una vez vaciada la máquina, al acabar la venta del día, y con los batidores funcionando, se aclarará con agua hasta que ésta salga limpia y sin residuos; posteriormente se desmontará limpiándose con detergente y desinfectándose adecuadamente. Se aclarará nuevamente antes de ser utilizada.

El lugar de instalación de las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados estará alejado de fuentes de calor y de focos de contaminación debiéndose solicitar autorización municipal para su emplazamiento en un lugar determinado.

#### Capítulo X. — *Churrerías.*

Artículo 113. — A efectos de la presente ordenanza, se entiende por churrerías aquellos establecimientos permanentes situados tanto en la vía pública como en solares, y que se dedican a la elaboración y venta de masas fritas en general, tales como churros, buñuelos y similares, así como a la venta de otros productos como patatas fritas, palomitas de maíz y similares.

Artículo 114. — Las churrerías deberán cumplir las siguientes condiciones mínimas:

Estarán localizados en lugares alejados de contaminación y suciedad.

La superficie de las dependencias será la suficiente para el fin a que se destinan.

La zona destinada a elaboración y venta estará perfectamente separada y diferenciada de la destinada a almacén de materias primas y de productos auxiliares.

Los materiales con que esté constituida la instalación serán fácilmente lavables, debiendo encontrarse en todo momento en perfecto estado de limpieza.

Artículo 115. — Las churrerías dispondrán, en caso de ser posible, de toma de agua potable de la red general de abastecimiento. Si el origen del agua fuera otro deberán disponer de aparato de cloración que asegure la potabilidad de la misma. La eliminación de las aguas residuales se realizará a la red de alcantarillado público.

Excepcionalmente se podrá autorizar la instalación de establecimientos de este tipo, cuando no hay posibilidad de abastecimiento de agua con los términos señalados, siempre y cuando se cuente como mínimo con un depósito cerrado de chapa galvanizada u otro material autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida. En este caso el depósito dispondrá siempre de agua suficiente para las necesidades del establecimiento y el titular del mismo se responsabilizará de la potabilidad del agua.

Artículo 116. — En las churrerías las masas fritas con rellenos, especialmente las que contienen natas, cremas, derivados de huevo u otros productos perecederos y de fácil alteración, deberán mantenerse desde su elaboración a temperaturas de refrigeración y cumplirán lo dispuesto en la correspondiente Reglamentación Técnico Sanitaria u otras disposiciones que incidan sobre ellas.

Los envoltorios en que sirvan estos productos se ajustarán a lo establecido en la presente ordenanza con carácter genérico. Queda expresamente prohibido el uso de papeles de periódico o impresos como envoltorio de los productos.

Artículo 117. — En las churrerías queda terminantemente prohibido refreír las masas fritas, así como su venta al público en un plazo superior a veinticuatro horas desde su elaboración. Igualmente queda prohibida la utilización de grasas animales.

#### Capítulo XI. — *Ultramarinos, Autoservicios, Superservicios, Supermercados e Hipermercados.*

##### A) *Disposiciones generales para estas actividades.*

Artículo 118. — Se entiende por comercio de ultramarinos aquellas actividades destinadas a la venta al por menor de productos alimenticios, especificados en estas ordenanzas, en los que se atiende personalmente al cliente y se le sirven los productos requeridos.

Artículo 119. — Se denominan autoservicios cuando el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención

del vendedor, y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

Artículo 120. — Se entiende por superservicio cuando el establecimiento tiene entre 120 y 399 m.<sup>2</sup>.

Artículo 121. — Se denomina supermercado a todo establecimiento de venta al detall con una superficie comprendida entre 400 y 2.499 m.<sup>2</sup>.

Artículo 122. — Reciben la denominación de hipermercado los que tienen una superficie mínima de 2.500 m.<sup>2</sup>.

Artículo 123. — Las instalaciones de estos establecimientos se ajustarán a lo dispuesto para cada una de las actividades que se desarrollen.

Artículo 124. — En los establecimientos de ultramarinos, autoserivicio, supermercado e hipermercado, los productos heterogéneos estarán convenientemente separados en cada una de sus actividades y en secciones independientes para evitar la manipulación indiscriminada de artículos diferentes.

Las secciones que están sometidas a esta norma serán las siguientes: panadería, frutería, charcutería, pollería, carnicería, despojería, pescadería y droguería.

Artículo 125. — En la sala de venta, las paredes de las zonas destinadas a carnicería, charcutería, pollería, despojería, frutería, pescadería y servicios higiénicos, estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares). El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros en cuyo caso bastará con este límite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni aristas.

Artículo 126. — Los diferentes productos alimenticios deberán encontrarse perfectamente ordenados en las condiciones adecuadas que permitan su conservación y separados totalmente de aquellos otros que por su naturaleza o composición puedan alterarlos, transmitir olores o contaminarlos, tanto en la sala de venta, como en los almacenes y cámaras frigoríficas.

Ningún producto estará colocado directamente sobre el suelo, y por ello se situará sobre paletas o estantes.

Artículo 127. — Los dependientes vestirán ropa clara adecuada y exclusiva para el trabajo.

##### B) *Artículos de venta autorizados.*

Artículo 128. — Los artículos de venta autorizados para estos establecimientos son: ventas al por menor de conservas, productos alimenticios de todas las clases y bebidas. Los superservicios, supermercados e hipermercados, podrán vender, además, artículos de limpieza y los de droguería de aplicación directa en el hogar. En todo caso se tendrá especial cuidado en el cumplimiento del artículo 127.

#### Capítulo XII. — *Bares, Cateterías y Restaurantes.*

Artículo 129. — Son bares los establecimientos que sirven en barra o en mesa, en el propio local o en dependencias anejas, exclusivamente bebidas y, en su caso, comidas tipo bocadillos, tapas o raciones.

Artículo 130. — Son cafeterías los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de apertura, comidas y bebidas para un refrigerio rápido y consumición en barra, mostrador o mesa en el propio local. Aquellos establecimientos que tengan sistema de autoservicios de comidas y bebidas se clasificarán en esta modalidad.

Artículo 131. — Son restaurantes aquellos establecimientos que presten servicios de restauración, mediante la oferta a sus clientes de cartas de platos o menús a consumir, servido por camareros, en el comedor del establecimiento, que deberá estar

independizado de las restantes instalaciones, a excepción de asadores y parrillas que podrán estar a la vista de los usuarios.

Artículo 132. — En la preparación de las comidas y bebidas se deberán utilizar alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación.

Artículo 133. — Todos los establecimientos comprendidos en este capítulo por dedicarse esencialmente a una actividad de servicios y restauración, deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza, tanto en la zona destinada al público como en el interior del mostrador, así como en las dependencias complementarias, cocinas, almacenes, servicios, etc.

Artículo 134. — Los mostradores se mantendrán en perfecto estado de limpieza, repasándose cuantas veces sea necesario, y siempre después de cada servicio.

Artículo 135. — Las vajillas serán de loza o vidrio muy fuerte y la cubertería de metal inoxidable, en buen estado de conservación, debiéndose lavar por procedimientos, manuales o mecánicos, que aseguren su limpieza y desinfección. En los restaurantes será obligatorio la existencia de lavavajillas automático, de capacidad adecuada al número de comidas servidas.

Artículo 136. — Los alimentos no envasados expuestos en mostradores se protegerán con vitrinas de material plástico o metálico fácilmente lavable, que les cubra en su totalidad para evitar la contaminación de agentes externos.

En el caso de alimentos perecederos que se consuman sin posterior tratamiento térmico (pinchos, tapas y postres), se mantendrán expuestos en vitrina frigorífica o dispositivo similar capaz de mantener esos productos a temperaturas comprendidas entre los 0 y los 3°C.

Artículo 137. — Los dependientes del mostrador deberán estar uniformados en condiciones del máximo aseo personal y con las uñas recortadas.

Artículo 138. — Queda terminantemente prohibida la exposición y venta de tapas o banderillas procedentes del día anterior, cuando hayan sido elaboradas con ingredientes perecederos.

Artículo 139. — Todos los establecimientos que elaboren comidas deberán poseer cámaras frigoríficas dentro del local, suficiente para sus necesidades, con compartimentos estancos e independientes para la separación de carnes, pescados y alimentos preparados o precocinados.

Artículo 140. — Los servicios higiénicos deberán ser, como mínimo, uno por cada sexo y adecuado a las necesidades del establecimiento, debiendo contar obligatoriamente con un vestíbulo de acceso independiente por cada servicio.

La ventilación de los aseos será natural o forzada e independiente de la del resto del local.

Se deberán mantener en gran estado de pulcritud y limpieza, y para ello deberán ser fregados cuantas veces sean necesarias y desinfectados con la misma periodicidad, así como los tiradores, puertas, conmutadores de luz, etc.

Artículo 141. — Deberá dotarse al establecimiento de la ventilación adecuada para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación de vapor y polvo, y para eliminar el aire contaminado.

La cocina contará obligatoriamente con campana extractora provista de los correspondientes filtros para eliminación de humos y olores, y la salida de la misma, que será individual, se realizará un metro por encima de la cumbre de los edificios más cercanos. Los filtros deberán renovarse con la periodicidad necesaria para que cumplan adecuadamente su cometido.

Los aseos contarán con ventilación natural o artificial apropiada a la capacidad y volumen de los mismos.

Artículo 142. — Los servicios de aseo tendrán los elementos imprescindibles para su utilización, como por ejemplo jabón, al alcance de cada lavabo, toallas o secador eléctrico y papel

higiénico. Las toallas serán individuales de tela o papel, debiendo contar con recipientes adecuados para depositar las usadas.

Artículo 143. — Las cocinas deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza, así como el menaje y mobiliario. El personal de la cocina deberá utilizar ropa de color claro, exclusiva para el trabajo, y gorro o redecilla para la cabeza.

Artículo 144. — La superficie de las cocinas estará en relación con la capacidad del local y el número previsible de comidas o consumiciones servidas diariamente. En el caso de restaurantes, la superficie mínima será de 10 m.<sup>2</sup> para establecimientos de hasta 50 plazas de comedor, incrementándose esta superficie en un 20% por cada 25 plazas, o fracción, adicionales.

En bares que sirvan pinchos o raciones, el mínimo será de 6 m.<sup>2</sup> con al menos 1,5 metros de superficie libre de encimera, para establecimientos de hasta 3 metros lineales de barra al público, incrementándose en un 20 % por cada metro de barra al público adicional.

Artículo 145. — Las paredes de las zonas destinadas a aseos y cocinas estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque, (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares). El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros en cuyo caso bastará con este límite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni aristas. Igual condición será exigible en la unión de la barra del establecimiento en el suelo.

Artículo 146. — Los recipientes destinados a los residuos sólidos deberán ser herméticos y provistos de tapadera. Estarán situados de tal forma que resulten inaccesibles a roedores, insectos y animales domésticos.

Artículo 147. — En los mostradores estarán dispuestos recipientes destinados al depósito de los residuos tales como servilletas de papel, pabillos, envases, etc., con objeto de evitar que sean arrojados al suelo.

Artículo 148. — Estos establecimientos realizarán una limpieza a fondo y desinfección, desinsectación y desratización de la cocina, almacenes y zona interior de la barra al menos una vez al semestre.

Capítulo XIII. — *Industrias elaboradoras de comidas para uso en colectividades. (Catering y Comedores Colectivos).*

Artículo 149. — La denominación «catering» se aplica a las industrias que, en locales preparados al efecto (cocinas centrales), elaboran comidas completas, o parte de las mismas, para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales, etc.).

El término cocinas centrales se aplica a las industrias que, a partir de locales preparados al efecto, elaboran comidas, completas o parte de las mismas, para su posterior distribución a colectividades (escuelas, empresas, hospitales, etc.).

Se entiende por comedores colectivos aquellos establecimientos, públicos o privados, cuya actividad es la de facilitar comidas que se consumen en los mismos, incluyendo tanto los comedores dotados de cocina propia como los que carecen de la misma.

Artículo 150. — Los edificios e instalaciones destinadas a la preparación de comidas para su uso en colectividades deberán proyectarse de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

Las operaciones de limpieza y lavado de hortalizas, la limpieza del equipo, utensilios, loza y cubiertos, y el desensado de las materias primas deberán realizarse en salas o lugares separados, diseñados especialmente para estas finalidades.

Los almacenes de productos alimenticios deberán estar dotados de estanterías y/o palets, en cantidad suficiente para contener alejados del suelo todos los productos.

Artículo 151. – Las zonas destinadas a la manipulación de alimentos deberán cumplir los siguientes requisitos:

Los suelos deberán ser impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes y presentarán una pendiente de al menos el 2% hacia desagües, los cuales estarán provistos de dispositivos que impidan el retroceso de olores e insectos.

Las paredes de las zonas destinadas a preparación de alimentos, almacén, cámaras frigoríficas y servicios higiénicos, en cada caso, estarán revestidas de materiales que obligatoriamente deberán cumplir las condiciones de ser lisos, impermeables, fácilmente lavables y de especial resistencia al choque (alicatado, gres, paneles metálicos revestidos o materiales similares).

El revestimiento se realizará hasta el techo, salvo que la altura exceda de 3 metros en cuyo caso bastará con este límite. Los materiales además deberán ser de color claro, y se mantendrán en perfecto estado físico y de limpieza.

Las uniones que forman las paredes entre sí, y con el techo y el suelo, no presentarán ángulos vivos ni aristas. Las ventanas y otras aberturas estarán provistas de rejillas anti insectos.

Artículo 152. – La sala destinada a servicio y consumo de las comidas, sala comedor y línea de servicio, deberá cumplir los siguientes requisitos:

Contar con ventilación, natural o artificial, capaz de evitar la permanencia de olores y condensaciones.

Los platos y bandejas con alimentos preparados que se consuman en frío, deberán depositarse sobre planchas frigoríficas de material impermeable y de superficie lisa, manteniéndose a una temperatura no superior a 12°C.

Para los platos preparados que se consuman en caliente deberán existir dispositivos caloríficos adecuados para mantener dichos alimentos a una temperatura mínima de 65°C.

Los alimentos deberán estar cubiertos mediante pantallas protectoras transparentes y debidamente distanciadas de aquellos, de forma que se protejan los productos a consumir sin dificultar su manipulación.

Artículo 153. – La instalación del bloque de cocina, dentro del local, se hará de forma que se tenga acceso a él por todos los lados. Independientemente de su fuente calorífica, los procedimientos de abastecimiento de combustible se diseñarán de forma que permitan su mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y seguridad.

Artículo 154. – Cercanos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos accionados a pedal u otro sistema de cierre no manual, dotados de agua fría y caliente a temperatura de 80°C, jabón líquido y toallas de un solo uso.

Artículo 155. – Deberán contar con vestuario provisto de armarios-taquilla para el personal. Tanto los vestuarios como los servicios higiénicos deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas.

Artículo 156. – Deberá dotarse al establecimiento de la ventilación adecuada para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación de vapor y polvo, y para eliminar el aire contaminado.

La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

La cocina contará obligatoriamente con campana extractora, provista de los correspondientes filtros para eliminación de humos y olores, y la salida de la misma se realizará preferentemente un metro por encima de la cumbrera de los edificios más cercanos. Los filtros deberán renovarse con la periodicidad necesaria para que cumplan adecuadamente su cometido. La temperatura ambiente de la cocina no deberá exceder de los 26°C.

Artículo 157. – Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos, y que puedan entrar en contacto con los mismos, deberá ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, y sea inabsorbente y resistente a la corrosión, y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

El equipo y los utensilios que entren en contacto con alimentos, particularmente los crudos (pescados, carnes, hortalizas...), deberán limpiarse, e incluso desmontarse, a intervalos frecuentes durante el proceso de elaboración, y siempre después de cada interrupción y cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

Artículo 158. – La limpieza de cuchillos, utensilios, etc. se realizará con agua potable y detergentes autorizados. La desinfección de utensilios limpios se realizará introduciéndolos en agua potable a 80°C durante 30 segundos, u otra combinación de tiempo/temperatura de letalidad equivalente para los microorganismos. Esta limpieza y desinfección se realizará preferentemente en lavadoras mecánicas.

Artículo 159. – En las cocinas y salas donde se preparen alimentos, los despojos y residuos se recogerán en bolsas de uso único o en recipientes de uso repetido. Estos deberán ser sellados o con tapa, y se retirarán de la zona de trabajo tan pronto como estén llenos o después de cada período de trabajo, y se colocarán en cubos de basura cubiertos que nunca se introducirán en la cocina.

Los cubos de basura se conservarán en una zona cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos. Dicha zona tendrá una temperatura lo más baja posible, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores, y deberá ser de fácil limpieza, lavado y desinfección. Los cubos de basura se lavarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.

Artículo 160. – Deberán contar con instalaciones frigoríficas suficientes para almacenar en su interior, con una separación estricta, alimentos elaborados y alimentos no elaborados. Preferiblemente se utilizarán refrigeradores diferentes o, en caso contrario, los productos cocinados deberán ser mantenidos en recipientes herméticos.

Artículo 161. – Las materias primas enfriadas que no se utilicen inmediatamente deberán conservarse o almacenarse a una temperatura entre 1 y 3°C.

Artículo 162. – La descongelación de materias primas, como operación separada del cocinado, se realizará en un refrigerador mantenido a temperatura inferior a 10°C, en agua potable corriente a una temperatura no superior a los 25°C, en horno microondas, o en una cámara diseñada para este fin. En todo caso deberán tomarse las debidas precauciones para eliminar el agua procedente del goteo y que ésta no pueda provocar contaminación cruzada de otros alimentos.

Artículo 163. – El tiempo y la temperatura del cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos.

Artículo 164. – Los aceites y grasas para freír se calentarán a las temperaturas apropiadas, nunca por encima de los 190°C, y se renovarán regularmente.

Artículo 165. – La división en porciones de los productos cocinados se completará en el período mínimo practicable, que no deberá ser superior a los 30 minutos.

Artículo 166. – El recalentamiento de los alimentos se realizará dentro de las dos primeras horas después de que se le haya retirado del frío. El recalentamiento deberá ser adecuado, superando rápidamente las temperaturas comprendidas entre los 10 y los 60°C, y debiendo alcanzarse, en el término de una hora, una temperatura igual o superior a los 65°C en el centro del alimento.

Artículo 167. – Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante cinco minutos, en solución de

hipoclorito sódico 70 mgr/litro (70 p.p.m.) en agua potable y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

Artículo 168. — El local de almacenamiento de productos terminados, en espera de transporte, estará dotado de instalaciones adecuadas a la conservación de los productos. Las instalaciones de frío serán capaces de reducir la temperatura de los productos de 60°C a 10°C en menos de cuatro horas. Una vez terminada la fase de enfriamiento, la temperatura de los productos deberá ser igual o inferior a 3°C.

Si el destino de los productos obtenidos tras su elaboración es la congelación, la temperatura en el centro de los mismos deberá ser igual o inferior a los -18°C.

Artículo 169. — El traslado de alimentos ya preparados hasta el centro donde se realizará su consumo se verificará en recipientes isotermos, fabricados con material impermeable y de fácil limpieza. Los recipientes en todo momento se mantendrán en perfectas condiciones físicas e higiénicas.

Artículo 170. — Cuando los productos almacenados en espera de transporte estén preparados para su consumo en caliente, deberán existir instalaciones para que la temperatura interior en el centro de los mismos sea igual o superior a 65°C.

Artículo 171. — Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados enfriados deberán ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinados enfriados deberá mantenerse por debajo de +3°C, permitiéndose una tolerancia hasta los +7°C por breves períodos de tiempo durante el transporte.

Artículo 172. — Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados congelados deberán ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinados congelados deberá mantenerse a -18°C o a una temperatura inferior, permitiéndose una tolerancia hasta los -12°C por breves períodos de tiempo durante el transporte.

Artículo 173. — Los vehículos destinados a transportar alimentos cocinados deberán ser apropiados para este tipo de transporte. La temperatura de los alimentos cocinados deberá mantenerse como mínimo a 65°C.

Artículo 174. — Los establecimientos de catering realizarán una limpieza a fondo de las instalaciones, vaciando cámaras y almacenes para desinfectar, desratizar y desinsectar, al menos una vez cada seis meses, conservando a disposición de la Inspección Sanitaria un registro donde se anote la fecha de la limpieza y tratamiento realizado, el nombre y marca de los productos desinfectantes e insecticidas utilizados o, en caso de que lo haya realizado una empresa especializada, los datos de la misma, si se guardan en las instalaciones productos para desinsectación, desinfección y/o desratización deberá hacerse en un lugar cerrado sin posibilidad de contacto con alimentos. Los tratamientos se harán con las máximas precauciones para evitar la contaminación de alimentos, teniendo en cuenta el posible efecto residual de los productos en superficies de trabajo, utensilios y recipientes, que han estado expuestos durante el tratamiento; deberán limpiarse cuidadosamente antes de recomenzar el trabajo.

#### Capítulo XIV. — *Mercados Minoristas, Mercadillos o Galerías de Alimentación.*

Artículo 175. — A los efectos de la presente ordenanza, se consideran mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación a los recintos comerciales en los que hay diversos tipos de comercios minoristas de alimentación, de uno o varios titulares, con una serie de servicios comunes.

Artículo 176. — El comercio que se ejercerá en los mercados minoristas será exclusivamente de alimentación, quedando prohibida la instalación de otros establecimientos con fines diferentes, a excepción de puestos de periódicos y flores.

Artículo 177. — Los puestos de venta en las galerías de alimentación podrán dedicarse a:

- Carnicería. Casquería. Charcutería. Pollería-huevería. Pescadería. Frutería. Comestibles. Panadería. Pastelería-repostería. Quesería. Frutos secos. Otros que pudieran autorizarse.

Artículo 178. — Dadas las características especiales de estos puestos, en ningún caso podrán simultanearse en un mismo puesto dos o más actividades.

Artículo 179. — Los mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación deberán cumplir, al menos, los siguientes requisitos:

I. Los puestos deberán tener una superficie mínima de 10 metros cuadrados y una longitud mínima de 2,40 metros lineales.

II. Los pasillos de circulación del público tendrán una anchura no inferior a 2,5 metros.

III. Las condiciones sanitarias de cada puesto de venta serán las generales de los establecimientos minoristas, con excepción de los servicios comunes.

IV. Las paredes de los pasillos y pasos peatonales de la galería deberán estar alicatados o rematados con material impermeable.

V. La ventilación deberá ser según las dimensiones del mercadillo, natural o forzada, pero siempre suficiente para evitar la acumulación de gases y olores en el interior del mismo.

VI. En los pasillos existirán sumideros que facilitarán el baldeo de los mismos, debiendo tener el pavimento una pendiente hasta el sumidero de, al menos, el 2%.

VII. Los manipuladores deberán contar con servicios higiénicos y vestuarios para ambos sexos, perfectamente aislados de la galería mediante un vestíbulo distribuidor previo al acceso a los mismos.

VIII. El número de urinarios, inodoros y lavabos estará en relación con el número de puestos, según la normativa aplicable y dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón líquido, toallas de un solo uso o dispositivos automáticos de secado.

IX. La zona de aseos deberá contar con ventilación forzada que permita la eliminación de malos olores.

X. En los mercadillos existirá una zona completamente aislada para el depósito de basuras, con una dimensión mínima de 0,5 metros cuadrados por puesto de venta, y, en todo caso, con capacidad para albergar un número suficiente de contenedores normalizados. Esta zona se emplazará en el lugar más próximo al de acceso del servicio de recogida de basuras, y será de uso comunal, teniendo acceso a ella todos los titulares de los puestos. En ella se evitará la acumulación de gases y olores mediante ventilación forzada.

XI. En lo concerniente al número, disposición, características y utilización de cámaras frigoríficas, se cumplirán las normas siguientes:

El volumen de las cámaras frigoríficas será siempre proporcional al número de puestos que se instalen en el mercado, y que, por su propia naturaleza, requieran frío industrial.

Una vez establecido el número de puestos de cada clase que vayan a instalarse en el mercado, y dotado éste de unos servicios frigoríficos, no se permitirá a las empresas o comunidades gestoras la realización de cambios de actividad de los diversos puestos si éstos implican un aumento de las necesidades de frigoríficos imposible de atender.

Las cámaras frigoríficas dispondrán de capacidad suficiente para garantizar en todo momento la adecuada conservación de los productos en condiciones higiénicas adecuadas.

El revestimiento interior de las cámaras será de superficie lisa, fácilmente lavable y de colores claros.

Todas las cámaras frigoríficas llevarán un drenaje que permita su baldeo y fregado frecuentes; los ángulos y rincones serán redondeados.

En el caso de que se utilicen jaulas divisorias dentro de las cámaras serán de material inalterable a la corrosión y de fácil limpieza.

Los colgadores serán de acero inoxidable y se emplazarán a suficiente distancia de la pared para evitar el contacto de los productos con la misma.

En ningún caso depositarán los productos directamente sobre el suelo.

Las cámaras se mantendrán constantemente en perfecto estado de limpieza y se lavarán con lejía o soluciones desinfectantes. La responsabilidad de este cometido recaerá en el propietario del mercadillo o, en su caso en la Comunidad de Propietarios del mismo.

Dispondrá de un termómetro exterior fácilmente visible y en perfecto estado de funcionamiento.

Queda terminantemente prohibido depositar en la cámara frigorífica productos alterados, desperdicios y cualquier otro tipo de producto ajeno a la utilización normal de la misma.

XII. Existirá un cuarto de dimensiones suficientes para el almacenamiento de productos de limpieza y embalajes vacíos, no permitiéndose en ningún caso su presencia en los pasillos u otras dependencias accesibles al público.

XIII. Para el mantenimiento y aseo de los mercadillos se esmerará la limpieza de los pasillos, aseos, zona de depósito de basura y demás zonas comunes, lo que será de responsabilidad exclusiva del propietario del mercadillo o, en su caso, de la Comunidad de Propietarios del mismo.

### TITULO III. – PROCEDIMIENTO SANCIONADOR. REGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

#### *Infracciones y Sanciones.*

Artículo 180. – La presente normativa regula el régimen de infracciones y procedimiento sancionador en materia higiénico-sanitaria de la competencia municipal.

Los hechos que constituyen una infracción a esta ordenanza podrán ser denunciados mediante escrito presentado en el Registro General, o tramitados de oficio, previa inspección de los servicios competentes.

La imposición de multas, según la calificación de la infracción, se graduará atendiendo a los intereses y riesgos para la salud, a la naturaleza de la infracción, a la intencionalidad, desprecio a las normas de convivencia humana y reincidencia en la conducta.

Artículo 181. – Cuando la infracción pudiera constituir delito o infracción de la competencia de una Administración superior, el Ayuntamiento trasladará los hechos a la jurisdicción y autoridad competente, absteniéndose de proseguir el procedimiento sancionador mientras no recaiga resolución firme expresa o presunta y quedando hasta entonces interrumpido el plazo de prescripción.

Cuando la Autoridad Judicial declare la inexistencia de responsabilidad penal, o cumplan los plazos para la resolución de otras administraciones públicas, o en su caso se resuelva expresamente sin aplicación de sanciones, la Administración Municipal podrá continuar el expediente.

Artículo 182. – Las infracciones de la presente ordenanza, serán sancionadas, por la Alcaldía, con la imposición de multas que a continuación se especifican no pudiendo exceder de 150.000 pesetas tal y como señala la Ley 11/99 de 21 de abril de modificación de la Ley 7/85.

Artículo 183. – Las sanciones pecuniarias se entienden divididas en tres partes que forman los grados mínimo, medio y máximo en la forma siguiente:

- Grado mínimo: hasta de 25.000 pesetas.
- Grado medio: de 25.001 hasta 75.000 pesetas.
- Grado máximo: de 75.001 hasta 150.000 pesetas.

Artículo 184. – Son infracciones leves, siempre que se hayan cometido por simple negligencia, no comporten un perjuicio directo para la salud, ni causen riesgo para el consumidor o usuario: las infracciones a la presente ordenanza que no estén expresamente calificadas como graves o muy graves, o sean sancionables en virtud de otra disposición de rango superior.

Las infracciones leves se sancionarán con multa de hasta 25.000 pesetas.

Artículo 185. – Son infracciones graves siempre que no tengan incidencia directa para la salud, pero comporten riesgo para el consumidor o usuario:

- La adulteración de alimentos sin efectos nocivos para el consumidor.

- La reincidencia en infracciones leves durante el último año con imposición de sanción.

- Las infracciones graves se sancionarán con multa de 25.001 a 75.000 pesetas.

Artículo 186. – Son infracciones muy graves, siempre que causen un riesgo directo para la salud:

- La adulteración de alimentos con efectos nocivos para el consumidor.

- La reincidencia de infracciones graves en los tres últimos años con imposición de sanción.

#### *Procedimiento sancionador.*

Artículo 187. – El ejercicio de la potestad sancionadora requerirá la incoación de expediente administrativo, conforme a lo previsto en la Ley 30/92 y R.D. 1.398/93 de 4 de agosto, y deberá establecer la debida separación entre la fase instructora y sancionadora, encomendándola a órganos distintos.

Artículo 188. – La instrucción del expediente sancionador podrá ser ordinario o simplificado, conforme a lo previsto en el R.D. 1.398/93 de 4 de agosto.

Artículo 189. – Los inspectores cuando aprecien algún hecho que pueda constituir infracción, levantarán la correspondiente acta por triplicado en el establecimiento haciendo constar, además de las circunstancias personales y datos relativos a la inspección, los hechos que sirvan de base al correspondiente procedimiento sancionador.

La toma de muestras se realizará mediante acta, con tres ejemplares como mínimo, siendo precintadas y etiquetadas en la forma que garantice su identidad, debiéndose dejar una de ellas en poder del interesado.

Las pruebas analíticas de las muestras se realizarán en el Laboratorio Municipal.

Artículo 190. – Iniciado un procedimiento sancionador, si el infractor reconoce su responsabilidad, se podrá resolver directamente el expediente y sin otro trámite de actuación.

Cuando la sanción tenga carácter pecuniario, el pago voluntario antes de la resolución, dará lugar a la reducción del 50% del importe de la sanción.

Artículo 191. – Una vez iniciado el expediente sancionador y con la finalidad de evitar nuevas infracciones, la autoridad municipal podrá adoptar motivadamente las medidas cautelares adecuadas, como la suspensión de la licencia de actividad, cierre temporal del establecimiento, retirada de los productos, suspensión temporal de servicios por razones de sanidad, higiene o seguridad, o cualquier otra de las previstas legalmente. Si las mercancías retiradas constituyen peligro para la salud pública podrán ser destruidas.

Estas medidas cautelares tendrán efectividad mientras persista la situación que motivó su adopción, y deberá acomodarse a la intensidad, proporcionalidad, y necesidades de los objetivos municipales que se pretendan garantizar.

En cualquier caso, las medidas cautelares y provisionales que se adopten, se compensarán cuando sea posible con la sanción impuesta.

Artículo 192. – Los gastos que originen las operaciones de intervención, depósito, transporte, análisis, y destrucción serán por cuenta del infractor.

Prescripción de infracciones y sanciones.

Artículo 193. – Las infracciones previstas en esta ordenanza prescriben a los tres años las muy graves, a los dos años las graves, y las leves a los seis meses.

Las sanciones previstas en esta ordenanza prescriben las muy graves a los tres años, las graves a los dos años y las leves al año.

En cuanto a la interrupción de los plazos de la prescripción se aplicarán los principios establecidos en el artículo 132 de la Ley 30/92.

Artículo 194. – Procederá declarar de oficio, la caducidad del expediente cuando hubiere transcurrido dos meses desde el inicio del procedimiento sin haber practicado la notificación de éste al imputado.

*Disposiciones finales y transitorias.*

Artículo 195. – La presente ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado íntegramente en el «Boletín Oficial» de la provincia y hayan transcurrido quince días tal y como señala el artículo 65.2, de la Ley 7/85.

Artículo 196. – Serán aplicables las disposiciones generales del Código Alimentario, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de las diversas actividades y R.D. 1.945/83 de 22 de junio sobre infracciones y sanciones, para lo no previsto en esta ordenanza.

200004791/4954. – 176.700

### Junta Vecinal de Aguillo

La Junta Vecinal de Aguillo, en sesión celebrada el día 18 de marzo del 2000, aprobó, por unanimidad, el proyecto de abastecimiento de aguas, cuyo importe asciende a la cantidad de 5.434.457 pesetas.

El referido proyecto se somete a información pública por el plazo de quince días, pudiendo ser examinado y deducir sobre el mismo, las observaciones, sugerencias o reclamaciones que estimen procedentes.

En Aguillo, a 10 de junio del 2000. – El Alcalde Pedáneo, Fabián Martínez Suso.

200005476/5528. – 3.000

## CONFEDERACION HIDROGRAFICA DEL DUERO

### Secretaría General

Examinado el expediente incoado a instancia de la Sociedad Cooperativa Nuestra Sra. de la Natividad, D. Leandro Muñoz Muñoz y D.ª Pilar Miguel Porres, con domicilio en Villaquirán de los Infantes (Burgos), en solicitud de concesión de un aprovechamiento de aguas subterráneas de 26,6 l/sg., en término municipal de Villaquirán de los Infantes, localidad de Villanueva de las Carretas (Burgos), con destino a riego (33,4620 Has.).

Tramitada la instancia con arreglo a las disposiciones vigentes, realizado en su caso la competencia de proyectos y sometida la documentación técnica a información pública, no se han presentado reclamaciones.

En consecuencia de lo expuesto, y teniendo presente que se han cumplido las prescripciones reglamentarias en la tramitación del expediente, siendo favorables los informes evacuados, y de acuerdo con la propuesta contenida en el emitido por el Ingeniero encargado del Servicio.

Esta Confederación Hidrográfica del Duero, ha resuelto otorgar la concesión solicitada, con sujeción a las siguientes características:

Acuífero: 08.

Clase y afección del aprovechamiento: Pozo de 4,5 m. de profundidad y 2 m. de diámetro, con destino a riego (33,4620 Has.).

Nombre del titular y D.N.I.: Sociedad Cooperativa Nuestra Sra. de la Natividad, D. Leandro Muñoz Muñoz y D.ª Pilar Miguel Porres - F09009366 - 13.041.429 y 13.028.681.

Lugar, término municipal y provincia de la toma:

Parcela 154 Polígono 4 = 10,5920 Has.

Parcela 156 Polígono 4 = 5,6380 Has.

Parcela 325 Polígono 6 = 8,3400 Has.

Parcela 314 Polígono 6 = 0,2020 Has.

Parcela 315 Polígono 6 = 3,3740 Has.

Parcela 135 Polígono 16 = 5,3160 Has.

33,4620 Has.

en el término municipal de Villaquirán de los Infantes, localidad de Villanueva de las Carretas (Burgos), salvo la parcela 135 del polígono 16 que se encuentra en el término municipal de Villaldemiro, cuya superficie total es de 33,4620 Has. El volumen máximo anual es de 200.772 metros cúbicos.

El sondeo se encuentra situado en la parcela 220 del Polígono 6, al sitio de «Renales», en término municipal de Villaquirán de los Infantes, localidad de Villanueva de las Carretas (Burgos).

Caudal máximo en litros por segundo: 26,6.

Caudal medio equivalente en litros por segundo: 20,08.

Potencia instalada y mecanismos de elevación: Bomba centrífuga multicelular de eje horizontal de tres turbinas tipo Caprari-Mecmr 100/80/3 de 80 C.V. de potencia y 95.760 litros/hora de caudal.

Volumen máximo anual en metros cúbicos por hectárea: 6.000

Volumen máximo anual en metros cúbicos: 200.772.

Superficie regable en hectáreas: 33,4620.

Título que ampara el derecho: La presente resolución de la concesión administrativa.

Condiciones.–

Primera. - Se concede a Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Natividad, D. Leandro Muñoz Muñoz y D.ª Pilar Miguel Porres, autorización para extraer del acuífero 08 un caudal total continuo equivalente de 20,08 l/sg., en término municipal de Villaquirán de los Infantes, localidad de Villanueva de las Carretas, con destino a riego (33,4620 Has.), y un volumen máximo anual de 200.772 m.<sup>3</sup>.

Segunda. - Las obras se ajustarán al documento técnico que ha servido de base a la petición.

La Confederación Hidrográfica del Duero podrá autorizar pequeñas variaciones que tiendan al perfeccionamiento de las obras y que no impliquen modificaciones en la esencia de la concesión.

La Administración se reserva el derecho de imponer, cuando lo estime oportuno, la instalación de dispositivos de aforo y control necesarios para la medición de los caudales, volúmenes y niveles, siendo de cuenta del concesionario las remuneraciones y gastos que se originen por este concepto.

El concesionario vendrá obligado a facilitar el acceso al aprovechamiento del personal de la Administración, para el citado control y para la toma de muestras relacionadas con la calidad de las aguas.

Tercera. - Las obras empezarán en el plazo de tres meses, a partir de la fecha de publicación de esta concesión en el «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos, y deberán quedar terminadas en el plazo de un año a partir de la misma fecha.

Cuarta. - La inspección de las obras e instalaciones, tanto durante las construcciones, como en el período de explotación del aprovechamiento, quedarán a cargo de la Confederación Hidrográfica del Duero, siendo de cuenta del concesionario las

remuneraciones y gastos que por dichos conceptos se originen, debiendo darse cuenta a dicho Organismo del principio de los trabajos.

Una vez terminados y previo aviso del concesionario, se procederá a su reconocimiento por el Servicio encargado de la Confederación Hidrográfica del Duero, levantándose acta en la que conste el cumplimiento de estas condiciones, sin que pueda comenzar la explotación antes de aprobar este acta dicha Confederación.

Quinta. - Se accede a la ocupación de los terrenos de dominio público necesarios para las obras. En cuanto a las servidumbres legales, podrán ser decretadas por la Autoridad competente.

Sexta. - El agua que se concede queda adscrita a la tierra, quedando prohibida su enajenación, cesión o arriendo con independencia de aquélla.

Séptima. - La Administración se reserva el derecho de tomar de la concesión los volúmenes de agua que sean necesarios para toda clase de obras públicas, en la forma que estime conveniente, pero sin perjudicar las obras de aquélla.

Octava. - Esta concesión se otorga por el tiempo que dure el servicio a que se destina, con un plazo máximo de 75 años, sin perjuicio de tercero y dejando a salvo el derecho de propiedad, con la obligación de ejecutar las obras necesarias para conservar o sustituir las servidumbres existentes, con la advertencia de que el caudal que se concede, tiene el carácter de provisional y a precario en épocas de estiaje, si no hay caudal disponible con la necesidad de respetar los caudales de los aprovechamientos preexistentes al que se pretende y otorgados con anterioridad y también los caudales para usos comunes por motivos sanitarios o ecológicos si fueran precisos sin que el concesionario tenga derecho a reclamación o indemnización alguna. En ningún caso la Administración garantizará los caudales concedidos ni la calidad de las aguas.

Cuando los terrenos a regar queden dominados en su día por algún plan de regadío elaborado por el Estado, quedará caducada la concesión, pasando a integrarse aquéllos en la nueva zona regable y quedando sujetos a las nuevas normas económico-administrativas, que se dicten con carácter general, así como a integrarse en las Comunidades de Usuarios que la Administración determine.

Novena. - Este Organismo se reserva el derecho de establecer en su día la fijación de un canon por las obras de recarga que sean realizadas por el Estado a los beneficiarios de las mismas, así como el abono de las demás tasas dispuestas por los Decretos de 4 de febrero de 1960, publicados en el B.O.E. del 5 de febrero del mismo año que le sean de aplicación.

Décima. - Queda sujeta esta concesión a las disposiciones vigentes o que se dicten relativas a la Industria Nacional, contrato y accidentes de trabajo y demás de carácter social, industrial, ambiental y de seguridad minera, en lo que se refiere a las obras de la perforación e instalaciones electromecánicas, así como a las derivadas de los artículos 51, 53, 56, 62, 63 y 64 de la Ley de Aguas de 2-8-85 que le sean de aplicación.

Se deberán cumplir las prescripciones indicadas por la Junta de Castilla y León (Estructuras Agrarias) en su informe de fecha 9 de diciembre de 1999 que dice:

«- Sería recomendable se realizase un aforo del pozo en el mes de máxima demanda (julio) a fin de evaluar el potencial de riego del pozo.

- La Dirección General de Estructuras Agrarias ha establecido entre las condiciones generales de los nuevos regadíos el establecimiento de mecanismos de medida de caudales extraídos y dotaciones aplicados de cara a un futuro control del uso del recurso».

El cruce del arroyo deberá de ir subterráneo.

Undécima. - El concesionario queda obligado en la ejecución de las obras a disponer en la Instrucción Técnica Complementaria 06.0.07 (Orden del Ministerio de Industria y Energía de

3 de junio de 1986, publicada en el B.O.E. de 6 de junio de 1986) del Reglamento General de Normas Básicas de Seguridad Minera, aprobado por R.D. 863/1985, de 2 de abril, y una vez finalizadas dichas obras queda obligado a remitir el corte estatigráfico de los terrenos atravesados, así como los resultados del aforo efectuado y situación de niveles.

Duodécima. - Esta concesión está sujeta a expropiación forzosa, de conformidad con lo dispuesto en la legislación general sobre la materia, a favor de otro aprovechamiento que le preceda, según el orden de preferencia establecido en el Plan Hidrológico de Cuenca o en su defecto lo estipulado en el artículo 58.3 (Ley de Aguas).

Decimotercera. - Caducará esta concesión por incumplimiento de una cualquiera de estas condiciones y en los casos previstos en las disposiciones vigentes, declarándose la caducidad, según los trámites señalados en la Ley de Aguas de 2-8-85 y Reglamento de Dominio Público Hidráulico de 11-4-86.

Y habiendo aceptado el peticionario las preinsertas condiciones, se publica esta Resolución en el «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos, para general conocimiento y a los efectos legales correspondientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20.2 de la Ley 29/1985 de Aguas, modificada por la Ley 46/1999 de 13 de diciembre (B.O.E. del 14). Esta Resolución pone fin a la vía administrativa y contra ella, y a su elección, puede interponer recurso contencioso administrativo ante la Sala correspondiente del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León (sede de Valladolid) o ante la de la Comunidad Autónoma a que pertenezca su domicilio, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente a la recepción de la presente, pudiendo también entablar previamente recurso de reposición ante este Organismo en el plazo de un mes contado a partir de la misma fecha, en los lugares previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999 de 13 de enero de 1999 (B.O.E. del 14).

Valladolid, 19 de mayo del 2000. - El Jefe de Sección, Miguel Saura Lasvignes.

200004835/5137. - 24.700

## ANUNCIOS URGENTES

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

OFICINA TERRITORIAL DE TRABAJO DE BURGOS

### Depósito de Estatutos de Organizaciones Profesionales

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 4.º de la Ley Orgánica 11/1985, de 2 de agosto, de Libertad Sindical, y a los efectos prevenidos en dicho texto legal que mantiene vigente la regulación normativa que establecen la Ley 19/1977, de 1.º de abril y el R.D. 973/77, de 23 de abril, en cuanto se refiere a las organizaciones profesionales de empresarios, se hace público que en el día de hoy, 10 de mayo del 2000, a las doce horas, han sido depositados en esta oficina pública los nuevos Estatutos y el acta de modificación de la organización profesional de empresarios Asociación Provincial Residencias Burgalesas Tercera Edad (ASPREBURTE), cuyos ámbitos son territorial: la provincia de Burgos; y profesional: los empresarios individuales y personas jurídicas del Sector de Residencias de Tercera Edad que libremente se afilien.

Asimismo se hace saber que los firmantes del acta de modificación de referida Asociación son: Doña Isabel Juez Juez y don Tomás Sanz Sanz.

Burgos, a 10 de mayo del 2000. - El Jefe de la Oficina Territorial de Trabajo, Antonio Corbí Echevarrieta.

200005376/5432. - 6.000

**Ayuntamiento de Aranda de Duero**

SECRETARIA

*Resolución del Ayuntamiento de Aranda de Duero, por la que se convoca concurso, mediante procedimiento abierto, para el suministro de un vehículo policial*

1. Entidad adjudicadora. - Ayuntamiento de Aranda de Duero (Servicio de Contratación), Secretaría, expte. n.º 711/00.

2. Objeto de licitación. - Suministro de un vehículo policial, con arreglo a las características que figuran en el pliego de cláusulas administrativas particulares. Plazo de entrega: Un mes.

3. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación. - Ordinario, abierto y concurso.

4. Base de licitación. - 3.180.000 pesetas (19.112,18 euros).

5. Obtención de documentación e información. - Ayuntamiento de Aranda de Duero (Servicio de Contratación), Secretaría, Plaza Mayor 1, 09400 Aranda de Duero (Burgos), teléfono 947 500 100, extensión 34.

Fecha límite de obtención de documentos: Hasta la finalización del plazo de presentación de proposiciones.

Requisitos específicos del contratista: La solvencia económico-financiera y técnica se acreditará conforme a pliego.

7. Plazo y lugar de presentación de proposiciones. - Durante el plazo de quince (15) días naturales siguientes a la publicación del anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos, hasta las catorce horas, en la Secretaría del Ayuntamiento, Servicio de Contratación. Si el último día coincidiera en sábado se prorrogará al siguiente hábil.

Documentación a presentar: Conforme a pliego.

8. Apertura de proposición económica. - Tendrá lugar a las trece (13) horas del décimo día natural siguiente al de la finalización del plazo de presentación de proposiciones, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento. Caso de coincidir en sábado se trasladará al siguiente hábil.

9. Gastos anuncios. - A costa del adjudicatario.

Aranda de Duero, a 6 de junio del 2000. - El Alcalde, Luis Briones Martínez.

200005081/5531. - 11.400

OBRAS, URBANISMO, SERVICIOS Y ARQUITECTURA

Uvaquilera, S.L., representada por D. Martiniano Palomero Sáez, ha solicitado de este Ayuntamiento licencia municipal de actividad para bodega de elaboración de vino, en La Aguilera, polígono 111, parcelas 98, 99, 100, 101, 102, 103 y 104; polígono 118, parcelas 286, 288, 289, 290, 290-bis, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298 y mitad de la 299, de esta localidad.

En cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 5 de la Ley 5/1993, de 21 de octubre, de Actividades Clasificadas, se abre un período de información pública por término de quince días, para que puedan formularse exposiciones o alegaciones, individuales o colectivas, tanto de oposición como de modificación o rectificación.

El expediente se halla de manifiesto y puede consultarse durante las horas de oficina, en la Oficina de Obras y Urbanismo, sita en la calle Bajada al Molino, sin número, de esta localidad.

Aranda de Duero, a 8 de junio del 2000. - El Alcalde, Luis Briones Martínez.

200005267/5532. - 6.460

Lucio Mozo Rodríguez, S.L., ha solicitado de este Ayuntamiento licencia municipal de actividad para ampliación de taller de estructuras y carpinterías metálicas, en Polígono Industrial «Allendeduero», Avda. Portugal, parcela 81, de esta localidad.

En cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 5 de la Ley 5/1993, de 21 de octubre, de Actividades Clasificadas, se abre un período de información pública por término de quince días, para que puedan formularse exposiciones o alegaciones, individuales o colectivas, tanto de oposición como de modificación o rectificación.

El expediente se halla de manifiesto y puede consultarse durante las horas de oficina, en la Oficina de Obras y Urbanismo, sita en la calle Bajada al Molino, sin número, de esta localidad.

Aranda de Duero, a 9 de junio del 2000. - El Alcalde, Luis Briones Martínez.

200005268/5533. - 6.460

D.ª M.ª Dolores Juncal Juares, ha solicitado de este Ayuntamiento licencia municipal de actividad para explotación de ganado ovino (60 cabezas), en Ctra. Palencia, polígono 2, parcelas 559 y 560, de esta localidad.

En cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 5 de la Ley 5/1993, de 21 de octubre, de Actividades Clasificadas, se abre un período de información pública por término de quince días, para que puedan formularse exposiciones o alegaciones, individuales o colectivas, tanto de oposición como de modificación o rectificación.

El expediente se halla de manifiesto y puede consultarse durante las horas de oficina, en la Oficina de Obras y Urbanismo, sita en la calle Bajada al Molino, sin número, de esta localidad.

Aranda de Duero, a 8 de junio del 2000. - El Alcalde, Luis Briones Martínez.

200005270/5534. - 6.460

POLICIA LOCAL

Notificación de denuncias

Habiéndose intentado la notificación personal a los infractores o entidades denunciadas que a continuación se relacionan, en el último domicilio conocido y sin resultados positivos, y a efectos de cumplimentar lo dispuesto en los artículos 59.4 y 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se publica el presente edicto para que dichos interesados se den por notificados a todos los efectos y procedan al ingresado en período voluntario de los importes.

CONCEPTO: MULTA DE CIRCULACION

N.º Exp.	Nombre y Apellidos	D.N.I.	Cuantía
1027/00	JOSE FELIX PINTO SOLANO	45.418.353-T	35.000
1030/00	M.ª CARMEN SAN JUAN ARRIBAS	12.948.525-P	5.000
2167/00	M.ª TERESA PAÑALBA ROJO	45.419.704	5.000
2171/00	M.ª CARMEN GETE CASTRILLO	50.268.400	5.000
2229/00	ISABEL JIMENEZ BORJA	71.104.344-M	5.000
2297/00	M.ª CARMEN IGLESIAS CARRASCAL	12.715.763	5.000
2347/00	ALBERTO RENEDO PAJARES	71.104.117	30.000
2349/00	ALBERTO RENEDO PAJARES	71.104.117	5.000
2445/00	AURELIO MANJON CARRASCO	45.416.146-P	15.000
2446/00	JOSE ANDRES IZQUIERDO DIEZ	45.570.681-E	15.000
2447/00	JOSE RAMON GARCIA HOYUELOS	13.100.111-R	15.000
2524/00	FALAFA, S.A.	A/9022245	10.000
2695/00	PAULINO JIMENO DELGADO	71.253.120	50.000
2723/00	ALFONSO CARLOS SEVILLANO ORDEN	45.420.086-P	10.000
2724/00	JAVIER AJENJO CARAZO	45.423.868	5.000
2887/00	JUAN CARLOS DEL VAL ORTEGA	45.416.124	5.000

N.º Exp.	Nombre y Apellidos	D.N.I.	Cuantía
2942/00	RUFINA ESCOLAR RAMOS	45.416.413-S	5.000
2943/00	JESUS MEDOZA ESCUDERO	3.451.540	5.000
2944/00	MARIA CRUZ SERRENES GARCIA	45.419.101-N	5.000
2946/00	MONICA BASURTO MARTINEZ	45.421.935-V	5.000
2947/00	LADISLAO CORNEJO DE DIEGO	45.418.563	5.000
3131/00	M.ª PEÑA CASADO ANTORANZ	45.416.314-P	5.000
3247/00	MIGUEL RUBIO MANCHADO	2.455.965-W	5.000
3284/00	HERIBERTO C. PEREZ DE LA TORRE	45.416.228-B	5.000
3285/00	JOSUE PAVON ALVAREZ	45.570.996	10.000
3288/00	ABEL TIJERO IGLESIAS	13.071.985-G	5.000
3299/00	EMILIO MIGUEL CAMARA	71.248.448-Z	5.000
3300/00	JULIAN MARTIN BERNAL	4.541.695-T	15.000
3346/00	FABIAN DEL POZO DEL POZO	2.054.620-F	5.000
3418/00	ANA BELEN LAGANDARA MARTIN	71.102.432-W	5.000
3487/00	AURORA VICENTE MINGUITO	71.244.480-W	15.000
3491/00	M.ª ANGELES NUÑEZ BENITO	45.420.263-R	15.000
3497/00	RODOLFO SANCHA DE FRUTOS	45.421.544-V	10.000
3525/00	JOSE ROJAS GOMEZ	13.053.519-F	5.000
3527/00	ENRIQUE PALACIOS PALACIOS	71.100.626-M	5.000
3579/00	VALENTIN AGUILERA HERNANDO	71.254.427	10.000
3626/00	PABLO VELASCO QUIRCE	71.245.960-X	5.000
3628/00	SUSANA PALOMERO DEL CURA	45.421.354-B	2.000
3636/00	CARMEN ESPEJA ALONSO	71.256.783-T	5.000
3771/00	ANGEL FERNANDO ROJO CABORNERO	71.257.426-E	5.000
3772/00	LUIS MARTIN FERNANDEZ	12.947.785-G	5.000
3774/00	ELIAS PEDRO DIEZ BERZOSA	45.417.783-T	5.000
3776/00	M.ª DEL CARMEN APARICIO PORTILLO	13.059.493-R	15.000
3920/00	CARMEN ESPEJA ALONSO	71.256.783-T	2.000
3926/00	CANDELAS ARAUZO SANCHEZ	12.945.475-V	2.000
3931/00	ISACIO ARRANZ MARTINEZ	71.254.132-X	2.000
4007/00	FERNANDO ORTIZ GALLO	12.943.830-M	5.000
4012/00	JOSE J. GIL SANCHEZ REY	45.422.532-Q	5.000
4114/00	RAMONA GARCIA MUÑOZ	13.053.719-T	5.000
4152/00	BASILIO ROCHA ROCHA	71.250.171	15.000
4153/00	MARIA ROSA FERNANDEZ RICO	32.606.061-L	5.000
4155/00	M.ª DEL CARMEN GETE CASTRILLO	50.268.400-Z	5.000
4156/00	ANA ELENA MONTES	71.101.226-S	5.000
4205/00	ADRIAN RASERO HERNANDO	71.257.509	5.000
4251/00	CARLOS GOMEZ ARRANZ	71.254.849-K	5.000
4254/00	PEDRO CUADRADO MARTIN	71.251.135-X	10.000
4255/00	MARIA ROSARIO MARTIN MUÑOZ	3.411.457	15.000
4302/00	AURELIO MANJON CARRASCO	45.516.146-R	15.000
4303/00	M.ª ANGELES NUÑEZ BENITO	45.420.263-R	15.000
4304/00	FERNANDO CODESAL BRAVO	45.418.949-K	15.000
4308/00	M.ª PAZ PEREZ VELEZ	71.253.185-J	15.000
4309/00	LUIS CALDERON TORRES	1.077.379-J	15.000
4310/00	NURIA MARTINEZ SANZ	45.422.483-J	15.000

Lugar y forma de pago: Indicando el número de expediente y persona denunciada mediante ingreso en los siguientes números de cuenta.

Caja Duero:	2104-0251-83-9106881075.
Caja Madrid:	2038-9441-12-4500105072.
Caja de Burgos:	2018-0083-84-1120000284.
Caja Circulo:	2017-0008-11-3000023151.

Plazo de pago: Dentro de los diez días hábiles siguientes a la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, deberá efectuarse el pago con una reducción del 20 por 100 de su importe.

Alegaciones: En los quince primeros días hábiles siguientes a la publicación de éste, podrán alegar cuanto consideren en su defensa y proponer las pruebas que estimen oportunas

Caso de no ser los denunciados los conductores de los vehículos causantes de las infracciones, deberán comunicar a esta Alcaldía el nombre, profesión y domicilio de los mismos, con la advertencia de que podrán verse obligados al pago de la sanción pecuniaria si aquella no se lograra del conductor.

Aranda de Duero, a 13 de junio del 2000. — El Alcalde, Luis Briones Martínez.

200005348/5530. — 25.650

### Ayuntamiento de Huerta de Rey

Por resolución de la Alcaldía de fecha 6 de junio del 2000, se ha aprobado inicialmente el Estudio de Detalle que establece las alineaciones en calle Caridad, 57 y 61, de Huerta de Rey, redactado por el Arquitecto D. José Rica Berzal y formulado por D. Santiago, D. Pedro y D. José Luis Molinero Maté.

De conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la Ley 5/99, de Urbanismo de Castilla y León, se somete a información pública por plazo de un mes, que empezará a contar a partir de la última publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León», «Boletín Oficial» de la provincia de Burgos o Diario de Burgos.

Durante el citado plazo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 142 de la citada Ley 5/99, se podrá consultar toda la documentación relacionada con el expediente objeto de la misma, y podrán presentarse tanto alegaciones como sugerencias, informes y documentación complementaria de cualquier tipo.

Lugar de consulta: Secretaría del Ayuntamiento de Huerta de Rey.

Horario de consulta: Días hábiles de 11 a 14 horas.

En Huerta de Rey, a 6 de junio del 2000. — El Alcalde, Julio Muñoz Perdiguero.

200005050/5535. — 6.000

### Junta Vecinal de Penches

#### Anuncio adecuación coto de caza 10.119

Como consecuencia de la adecuación y posterior arrendamiento del acotado de caza número 10.119 y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 21.4 de la Ley 4/96 de Caza de Castilla y León y 59.4 de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, al resultar desconocido el domicilio de las personas que a continuación se relacionan, se pone en su conocimiento y de sus herederos, que de no oponerse por escrito ante la Junta Vecinal de Penches, en el plazo de veinte días desde el día siguiente a la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, se considerará que prestan su conformidad a la inclusión en el coto de caza BU -10.119, de las fincas de las cuales son titulares catastrales, situadas en este término municipal, con cesión a la Junta Vecinal del aprovechamiento cinegético de las mismas, para la adecuación y el posterior arrendamiento de dicho coto.

Relación de personas:

Alonso Andrés, Francisco; Alonso Ladrero, Tomás; Arnaiz Arrieta, Celedonio; Busto Vergara, Jaime; Castillo Palma, Nicolás; Castresana Guinea, Angel; Fernández Lastra, Emiliano; García Abad, José; García Abada, Julio; García Cereceda, Francisco;

García García, M.<sup>a</sup> Cruz; García Hernández, José; García Landa, José Ignacio; García Ojeda, Luis M.<sup>a</sup> García Ojeda; García Pérez, Fermín; García Ruiz, Luis M.<sup>a</sup>; García Valdizán, Francisco; José María; Gómez Gutiérrez, José Luis; González, Bonifacio; Ladrero Martínez, Angel; Ladrero Palma, Nieves; Martínez Fuente, Paulino y Candelas; Martínez, Mateo; Martínez, Máximo; Miranda García, José Luis; Miranda Pérez, José Luis; Modorro Martínez, Inocencio; Ortega Martínez, Liborio; Palencia Fuente, Cecilia, Palencia Fuente, M.<sup>a</sup> Luisa; Palma, Lucas; Pastor, Martín; Pérez Bárcena, Valentín; Pérez García, Florencia; Pérez García, Serafín; Pico Ríos, Eva; Rodriarcía, Manuela; Rodríguez López, Juan; Rodríguez Partearroyo, Victoriano; Rodríguez, Petra; Ruiz Alonso, Francisco; Ruiz Fernández, José Manuel; Ruiz Ojeda, Carmen; Ruiz Ojeda, Dolores; Ruiz Ojeda, Daniel; Sáez, Paulino; Sáez, Bernardino; Zaldívar Martínez, Gabriela; Zaldívar Pérez, Jesús y Zaldívar Pérez, Moisés.

Lo que se hace público a los efectos legales correspondientes, en Penches, a 9 de junio del 2000. — El Alcalde Pedáneo, Ricardo Sáez de Parayuelo.

200005346/5539. — 6.270

### Junta Vecinal de Cornudilla

#### Anuncio adecuación coto de caza 10.306

Como consecuencia de la adecuación y posterior arrendamiento del acotado de caza número 10.306 y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 21.4 de la Ley 4/96 de Caza de Castilla y León y 59.4 de la Ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, al resultar desconocido el domicilio de las personas que a continuación se relacionan, se pone en su conocimiento y de sus herederos, que de no oponerse por escrito ante la Junta Vecinal de Cornudilla, en el plazo de 20 días desde el día siguiente a la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, se considerará que prestan su conformidad a la inclusión en el coto de caza BU-10.306, de las fincas de las cuales son titulares catastrales, situadas en este término municipal, con cesión a la Junta Vecinal del aprovechamiento cinegético de las mismas, para la adecuación y el posterior arrendamiento de dicho coto.

#### Relación de personas:

Aguirre Bárcena, José; Alonso Alonso, Eleuterio; Alonso Alvarez, Julia; Alonso Angulo, Felicitana; Alonso Alonso, Julián; Alonso Angulo, Pilar; Alonso Fernández, Natividad; Alonso Fernández, Victoria; Alonso González, Victoriano; Alonso Mendoza; Alonso Mendoza, Socorro; Alonso Mendoza, Venancio; Alonso Rubio, José Luis; Alonso Rubio, Julio; Alvaro Francisco; Angulo Cuesta, Domingo; Angulo Laredo, Adela; Angulo Miguel, M.<sup>a</sup> del Carmen; Angulo Neila, Santos; Arriaga Martín Román; Barrio Nestares, Adela; Barrio Nestares, Domitila; Barrio Nestares, Joaquín; Barrio Nestares, Miguel; Barrio Quintana; Barrio Santillana, Carlos; Barrio Santillana, José; Carranza Barrio; Carranza López, Norberto; Cueva Cerezo, Antonio; Cueva Conde, Eugenio; Cueva Cueva, Agustina; Cueva Tudanca, Teodoro; Espinosa Pérez, Avelina; Fernández Aguirre, Darío; Fernández Alonso, Alicia; Fernández Alonso, Nieves; Alonso Fernández, Paulina; Fernández Angulo Urbano, Fernández Argüelles, Cristina; Fernández Argüelles, Josefina; Fernández González, Eugenio; Fernández González, Sofía; Fernández Martínez; Fernández Martínez, Fco. Javier; Fernández Martínez, Juana; Fernández Martínez, Teodoro; Fernández Orive, Sebastiana; Fernández Ruiz, Eleuterio; Fernández Tudanca, Federico; Fustel Martínez; Fustel Martínez, Ana M.<sup>a</sup>; Gallo Gallo, Lorenzo; Gandía Pérez, Paulino; García Real, Marcelino; Gómez Bolaños, Avelina; Gómez Fernández, Fidel; González Díaz, Luisa; González Diego, Josefa; González Martínez, Florencia; González Moral, Julián; González Plaza, Antonio; González Plaza, Concepción; González Plaza, Emilio; González Plaza, Ignacio; González Rodríguez, Pablo; Gutiérrez Ruiz, Carlos; Laredo Fuente, Enrique; López

Alonso, Matilde; López Güemes; López Palma, Francisco; López Villaverde, Nieves; Martínez Arriaga, Gloria; Martínez Arriaga, Julio; Martínez Fernández; Martínez Fernández, Amparo; Martínez Fernández, Bibiano; Martínez Fernández, Gregorio; Martínez Fernández, Jesús M.<sup>a</sup>; Martínez Fernández, Pedro José; Martínez Hernández, Natividad; Martínez López, Angel Luis; Martínez Martínez, Aurelio; Martínez Mendoza; Martínez Mendoza, María; Martínez Mendoza, Miguel; Martínez Plaza, Adriana; Martínez Ruiz, Agapito; Martínez Velasco, Joaquín; Mendoza Díaz, Francisco; Mendoza Díaz, Ramón; Mendoza Hernández, Felisa; Mendoza Martínez; Miguel Velasco, Felicitas; Miguel Velasco, Valeriano; Miranda Rodríguez; Moral Prado, Felipe; Moral Prado, Patrocinio; Núñez Campo, Agustín; Núñez Moral; Núñez Moral, Pablo; Núñez Ruano, Pilar; Ocina Arce, Josefa; Ocina Arce, Ramón; Ojeda Arriaga, Consuelo; Orive Alonso; Ortiz de Urbina Mendoza, Ramón; Ortiz Espinosa; Ortiz Martínez, Francisco; Palma López, Moisés; Paredes Fernández, Manuel Eugenio; Paredes Plaza, Policarpo; Pereda Vivanco; Pérez Martínez, Eugenio; Prado Rodríguez, Margarita; Rodríguez Ruiz, Fulgencio; Rodríguez Ruiz, José; Rodríguez Velasco, Esther; Rojas Angulo, Matilde; Rojas Angulo, Regina; Rojas Angulo, Rosa; Ruiz Cortés, Angel; Ruiz González, Marcelina; Ruiz López, Elisa; Ruiz López, Juana; Ruiz López, Luis; Ruiz Martínez; Ruiz Miguel, Luis; Ruiz Ruiz, José; Ruiz Ruiz, Raimundo; Ruiz Ruiz, Valerio; Ruiz Soto, César; Sáez Moral, Mercedes; Sáez Tudanca, Federico; Soto Angulo, Concepción; Soto Angulo, Zacarías; Soto Argüelles; Soto Espinosa, Benjamín; Tudanca Angulo, Santiago; Tudanca Fernández, Espinosa; Tudanca Rodríguez, Luis; Valderrama Espinosa, Jesús; Vallejo Rodríguez, Leandro; Velasco Alonso, Felisa; Velasco Calzada, Valentina; Velasco Fernández, Buena-ventura; Vesga López, Elena; Vesga López, Hipólito; Vesga López, Teófila; Vesga López, Virginia; Vesga Rojas, Modesto; Villanueva Velasco, Teresa; Zaldívar Cuesta, Marcelina.

Lo que se hace público a los efectos legales correspondiente, en Cornudilla a 16 de junio del 2000. — El Alcalde Pedáneo, José Antonio Portal Usieto.

200005399/5540. — 12.540

### Ayuntamiento de Villafruela

Habiéndose solicitado por D. Emiliano Tejedor Navarro, licencia de actividad para la instalación de un colmenar en el municipio de Villafruela, localidad de Villafruela, situado en el polígono número 10A, parcela número 984, y polígono 20, parcela número 1.506, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5.1 in fine de la Ley 5/93, de 21 de octubre de Actividades Clasificadas, se abre información pública por término de quince días en el «Boletín Oficial» de la provincia, para que quienes se consideren afectados de algún modo por la actividad que se pretende establecer, puedan formular las observaciones que estimen pertinentes, a cuyo efecto se hace saber que el expediente que se instruye con motivo de la indicada solicitud se halla de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento, donde podrá ser examinado durante las horas de oficina en el indicado plazo.

Villafruela, a 9 de junio del 2000. — El Alcalde-Presidente, Félix Pascual González.

200005210/5537. — 6.000

### Ayuntamiento de Milagros

Por D. Eduardo Tallos Lamela, con domicilio en Aranda de Duero (Burgos), Avenida Luis Mateos, número 16, en representación de Cepsa, EE.SS., se solicita licencia de actividad para obras de mantenimiento de la estación de servicio en la antigua N-I, p.k. 146, de este término municipal.

Se expone al público el expediente, por espacio de quince días hábiles, en la Secretaría Municipal, al objeto de su examen y reclamaciones, todo ello en virtud de lo preceptuado en el

artículo 5, párrafo 1, de la Ley 5/93, de 21 de octubre, de Actividades Clasificadas.

Milagros, 14 de junio del 2000. — El Alcalde, Jesús Melero García.

200005345/5536. — 6.000

### Ayuntamiento de Adrada de Haza

Debidamente autorizado por el Servicio Territorial de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Castilla y León, y solicitada la oportuna autorización a la Confederación Hidrográfica del Duero, se anuncia subasta pública del siguiente aprovechamiento de madera:

Objeto: Clase de aprovechamiento, madera (294 chopos euroamericanos).

Propiedad: Ayuntamiento de Adrada de Haza.

Paraje: Valtubilla, Magdalena, y La Presa.

Término municipal: Adrada de Haza.

Tipo de licitación: 2.100.000 pesetas, mejorable al alza, más el I.V.A. correspondiente.

Pliego de condiciones y anuncio de subasta: Aprobado por este Ayuntamiento el pliego de cláusulas económico administrativas para la contratación mediante subasta del aprovechamiento forestal anterior, se expone al público por espacio de ocho días a contar desde el día siguiente de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, para que pueda ser examinado. A reserva de posibles reclamaciones se anuncia subasta pública.

Presentación de proposiciones: Conforme al modelo que se inserta al final del anuncio, en sobre cerrado, en la Secretaría del Ayuntamiento, en horas de oficina, hasta media hora antes del día señalado para celebrar la subasta.

Celebración de subasta: La subasta y apertura de plicas se celebrará en el Secretaría del Ayuntamiento a las trece horas del primer jueves hábil siguiente al día en que se cumplan 26 días hábiles, contados a partir del día siguiente de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia.

Fianza provisional: El 2% del tipo de tasación. Fianza definitiva: 4% del tipo de adjudicación.

Forma de pago: Al contado, el día de la firma del contrato.

Todos los gastos que se originen como consecuencia de la subasta serán a cuenta del adjudicatario de la misma, tales como autorizaciones, publicación del anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia.

De quedar desierta la subasta, se celebrará una segunda, el jueves hábil siguiente a aquel en que se cumplan diez días hábiles a contar desde el siguiente señalado para la celebración de la primera subasta, en las mismas condiciones y a la misma hora.

Modelo de proposición:

Don ....., con D.N.I. ...., y domicilio en ....., actuando en nombre propio (o en representación de .....), según acreditado en documento adjunto, ofrece en relación con la subasta de aprovechamiento de madera anunciada por el Ayuntamiento de Adrada de Haza, con el compromiso de ejecutarlo a mi riesgo y ventura, la cantidad de ..... pesetas, en letra y número.

Acompaño a la presente:

-Fotocopia del D.N.I.

-Recibo de fianza.

-Declaración jurada de no hallarse incurso en las causas de incapacidad ni incompatibilidad para contratar con la Administración.

En Adrada de Haza, a 13 de junio del 2000. — El Alcalde, José Luis Martín Salvador.

20005351/5576. — 16.720

### Junta Administrativa de Valpuesta

Habiéndose acordado por el Pleno de esta Junta Administrativa, en sesión extraordinaria celebrada el día 15 de abril del 2000, iniciar los trámites del expediente administrativo para la enajenación del bien de propios que a continuación se describe:

Edificio en Valpuesta, al sitio de la Carretera, con una superficie construida de ciento veintiséis metros cuadrados. Linda norte y este con terreno comunal, sur y oeste con camino.

Por la presente se expone al público por espacio de quince días hábiles a contar desde el siguiente al de la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, al objeto de que los interesados puedan presentar las reclamaciones u objeciones que consideren oportunas.

Lo que se hace público para general conocimiento y en cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia de bienes de las Entidades Locales.

En Valpuesta, a 10 de junio del 2000. — El Alcalde Pedáneo, Lorenzo Flores Rivas.

200005368/5577. — 6.000

### Ayuntamiento de Villanueva de Carazo

Aprobada por la Asamblea Vecinal de Villanueva de Carazo, en sesión ordinaria celebrada en fecha 11 de junio del 2000, la memoria valorada de la obra de pavimentación de la calle El Norte, en Villanueva de Carazo, redactada por el Ingeniero de Caminos D. J. Manuel Martínez Barrio y por el Ingeniero Técnico de Obras Públicas D. Felipe Nebreda Iraola, y cuyo presupuesto es de 1.504.612 pesetas, se expone al público por plazo de quince días a contar desde la inserción del presente anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia, para que pueda ser examinado por los interesados y presentar cuantas alegaciones y reclamaciones se consideren oportunas.

Transcurrido dicho plazo sin que se presenten reclamaciones, se entenderá aprobado definitivamente sin necesidad de nuevo acuerdo.

Villanueva de Carazo, a 12 de junio del 2000. — El Alcalde, José Ramón Olalla Cámara.

200005211/5586. — 6.000

En la Intervención de esta Entidad Local y conforme disponen los artículos 112 de la Ley 7/85, de 2 de abril, y 150.1 de la Ley 39/88, de 28 de diciembre, reguladora de las Haciendas Locales, se encuentra expuesto al público a efectos de reclamaciones el presupuesto general para el ejercicio del 2000, aprobado inicialmente por la Asamblea Vecinal de Villanueva de Carazo en sesión ordinaria celebrada el día 11 de junio del 2000.

Los interesados que estén legitimados según lo dispuesto en el artículo 151.1 de la Ley 39/88 citada a que se ha hecho referencia, y por los motivos taxativamente enumerados en el número 2 del artículo 151, podrán presentar reclamaciones con sujeción a los siguientes trámites:

a) Plazo de exposición y admisión de reclamaciones: Quince días hábiles a partir del siguiente a la fecha de inserción de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia.

b) Oficina de presentación: Registro General.

c) Organismo ante el que se reclama: Ayuntamiento.

Esta Asamblea Vecinal dispondrá de treinta días para resolverlas. El presupuesto se considerará definitivamente aprobado si al término del período de exposición no se hubieran presentado reclamaciones; en otro caso se requerirá acuerdo expreso

por el que se resuelvan las formuladas y se apruebe definitivamente, de conformidad con lo establecido en el artículo 150.1 de la Ley 39/88 de 28 de diciembre.

Villanueva de Carazo, a 12 de junio del 2000. — El Alcalde, José Ramón Olalla Cámara.

200005212/5587. — 6.000

### Ayuntamiento de Carazo

En la Intervención de esta Entidad Local y conforme disponen los artículos 112 de la Ley 7/85, de 2 de abril, y 150.1 de la Ley 39/88, de 28 de diciembre, reguladora de las Haciendas Locales, se encuentra expuesto al público a efectos de reclamaciones el presupuesto general para el ejercicio del 2000, aprobado inicialmente por la Asamblea Vecinal de Carazo en sesión ordinaria celebrada en fecha 11 de junio del 2000.

Los interesados que estén legitimados según lo dispuesto en el artículo 151.1 de la Ley 39/88 citada a que se ha hecho referencia, y por los motivos taxativamente enumerados en el número 2 del artículo 151, podrán presentar reclamaciones con sujeción a los siguientes trámites:

a) Plazo de exposición y admisión de reclamaciones: Quince días hábiles a partir del siguiente a la fecha de inserción de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia.

b) Oficina de presentación: Registro General.

c) Organismo ante el que se reclama: Ayuntamiento.

Esta Asamblea Vecinal dispondrá de treinta días para resolverlas. El presupuesto se considerará definitivamente aprobado si al término del período de exposición no se hubieran presentado reclamaciones; en otro caso se requerirá acuerdo expreso por el que se resuelvan las formuladas y se apruebe definitivamente, de conformidad con lo establecido en el artículo 150.1 de la Ley 39/88 de 28 de diciembre.

Carazo, a 12 de junio del 2000. — El Alcalde, Angel M. Palomero del Cerro.

200005215/5588. — 6.000

### Junta Vecinal de Guzmán

Aprobado por la Junta Vecinal de Guzmán, en sesión celebrada el día 27 de junio del 2000, el proyecto de ejecución para la rehabilitación del Palacio de Guzmán, redactado por los Arquitectos D. Jesús Andrés Marcos y D. Juan Carlos Andrés Marcos, por importe de 41.450.934 pesetas, que incluye una primera separata por importe de 2.514.827 pesetas, queda expuesto al público por espacio de veinte días, al objeto de que pueda ser examinado en las oficinas municipales y presentación de alegaciones y sugerencias.

Guzmán, a 27 de junio del 2000. — La Alcaldesa Pedánea, Emilia del Rincón Simón.

200005558/5615. — 6.000

### AYUNTAMIENTO DE BURGOS

#### Sección Hacienda - Negociado Contratación

1. Entidad adjudicadora: Ayuntamiento de Burgos (Negociado de Contratación). Domicilio: 09071 Burgos, Plaza Mayor, sin número. Teléfono 947 288 825 y fax: 947 288 809. Expediente: 90/00.

2. Objeto del contrato: Concurso para contratar el suministro de material informático (hardware y software de base y aplicación).

La descripción de los productos informáticos a suministrar se relacionan en el pliego de cláusulas administrativas aprobado al efecto.

Plazo de entrega del suministro: Dos meses para el lote número 1 y 4 meses para el lote número 2, contados a partir de la fecha de notificación de la adjudicación.

Reclamaciones: Dentro de los ocho días hábiles siguientes a la publicación de este anuncio en el «Boletín Oficial» de la provincia.

3. Tramitación: Urgente. Procedimiento: Abierto. Forma: Concurso.

4. Presupuesto base de licitación: Lote número 1: 25.000.000 de pesetas. Lote número 2: 30.000.000 de pesetas. Lote número 3: No se establece presupuesto base de licitación.

5. Garantía provisional: Lote número 1: 500.000 pesetas. Lote número 2: 600.000 pesetas. Lote núm. 3: 100.000 pesetas.

6. Obtención de documentación: Copistería Amábar, S.L., 09004 Burgos, Avenida General Sanjurjo, 15. Teléf.: 947 272 179 y fax: 947 264 204.

Fecha límite de obtención de documentos: Hasta la fecha de finalización del plazo de presentación de proposiciones.

7. Presentación de las ofertas: Las proposiciones para licitar se presentarán en mano, en sobre cerrado y firmado por el licitador o persona que lo represente, en la Unidad de Contratación del Excmo. Ayuntamiento de Burgos, hasta las 13,00 horas del séptimo día natural a contar desde el siguiente al en que aparezca publicado el anuncio en el «Boletín Oficial del Estado». Si dicho séptimo día natural coincidiera en sábado o día festivo, el plazo de presentación de las proposiciones se prorrogará hasta el siguiente día hábil.

Documentación a presentar: Ver pliego de condiciones.

Plazo durante el cual el licitador está obligado a mantener su oferta: Tres meses, a contar desde la apertura de las proposiciones. Se admiten variantes.

8. Apertura de las ofertas: El primer día hábil siguiente a la terminación del plazo de presentación de proposiciones, a las 13,15 horas, en el Salón de Sesiones de la Casa Consistorial, ante el Ilmo. Sr. Alcalde-Presidente o Corporativo en quien delegue, asistido por el Secretario General o Funcionario Letrado que le sustituya, se procederá en acto público a la apertura de las ofertas económicas, dando cuenta del resultado de la calificación previa de la documentación general.

9. Gastos de anuncios: Por cuenta del adjudicatario.

Burgos, 20 de junio del 2000. — El Alcalde, Angel Olivares Ramírez.

200005474/5574. — 19.760

#### Anuncio aclaratorio

La Comisión de Gobierno del Ayuntamiento de Burgos, en sesión celebrada el día 14 de junio del 2000, acordó rectificar puntualmente el pliego de cláusulas administrativas particulares del contrato de servicios de asistencia técnica para la verificación del cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad en las áreas de juego en el municipio de Burgos. Concretamente, se elimina la cláusula 5.ª «Clasificación del Contratista», al haber sido suprimida por acuerdo de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa.

Se amplía en diez días naturales el plazo para la presentación de proposiciones al concurso mencionado inicialmente previsto para el día 26 de junio del 2000, contados a partir desde el día siguiente al en que aparezca esta rectificación en el «Boletín Oficial» de la provincia.

Burgos, 20 de junio del 2000. — El Alcalde, Angel Olivares Ramírez.

200005475/5575. — 6.000