



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

ORDENANZA Nº 20

ORDENANZA

MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

Minorista de la Alimentación

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición:

TITULO PRELIMINAR Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 1. Objeto.

1. Es objeto de la presente Ordenanza desarrollar el régimen jurídico y las normas de orden técnico e higiénico-sanitario que han de cumplir los establecimientos del comercio minorista de la alimentación.

2. A los efectos de esta Ordenanza se considera comercio minorista de la alimentación aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de artículos alimenticios a los destinatarios finales de los mismos.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Esta Ordenanza es de aplicación a todos los establecimientos definidos como comercio minorista de la alimentación ubicados en el término municipal de Fresno de Torote.

Artículo 3. Marco normativo.

Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación deberán cumplir lo establecido en la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista; Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, normativa sobre supresión de barreras arquitectónicas y demás disposiciones de carácter técnico e higiénico-sanitario de especial aplicación.

TITULO I

CAPITULO PRIMERO Clases de establecimientos

Artículo 4. Clases de establecimientos comerciales.

Tendrán la consideración de establecimientos comerciales los locales y las construcciones o instalaciones de carácter fijo y permanente, destinados al ejercicio regular de actividades comerciales.

Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación se clasifican del modo siguiente:

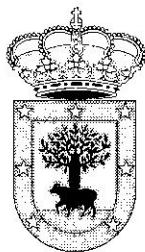
1. Por lo que respecta al ejercicio de actividades de venta al por menor se establecen las siguientes categorías:

Primera. Pequeño comercio: cuando la actividad comercial tiene lugar en locales independientes o agrupados cuya superficie de venta, individual o del conjunto de locales agrupados, sea inferior o igual a 120 metros cuadrados en comercio alimentario o 500 metros cuadrados en comercio no alimentario.

Segunda. Mediano comercio: cuando la actividad comercial tiene lugar en locales independientes o agrupados cuya superficie de venta, individual o del conjunto de locales agrupados, esté comprendida entre valores superiores a 120 metros cuadrados y los 750 metros cuadrados en comercio alimentario y entre valores superiores a 500 metros cuadrados y los 2.500 metros cuadrados en comercio no alimentario.

Tercera. Grandes superficies comerciales: cuando concurren algunas de las siguientes condiciones:

a) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independiente destinado a comercio



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

alimentario, que supere 750 metros cuadrados de superficie de venta.

b) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independiente destinado a comercio no alimentario, que supere 2.500 metros cuadrados de superficie de venta.

c) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimiento constituido por agrupación de mediano comercio o pequeño comercio que, en su conjunto, alcancen una superficie de venta superior o igual a 4.000 metros cuadrados en localizaciones interiores a la M-30 u 8.000 metros cuadrados en situaciones exteriores a la misma.

d) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimientos constituidos por agrupación de locales destinados a la actividad comercial que, sin alcanzar los límites de superficie del apartado anterior, integren, al menos, un local que cumpla por sí solo cualquiera de las condiciones a) o b) anteriores.

Gran establecimiento comercial: tendrán esta consideración a los efectos de las autorizaciones y de lo establecido en la normativa mercantil los establecimientos comerciales que, destinándose al comercio al por menor de cualquier clase de artículos, tengan una superficie útil para la exposición y venta al público superior a 2.500 metros cuadrados.

2. En cuanto a los productos objeto de venta:

a) Especializados o monovalentes.

En los que se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios, pudiendo ofrecer una amplia gama de variedades y calidades.

b) Polivalentes.

Los autorizados para vender toda clase de productos destinados a la alimentación humana y de los animales domésticos con las limitaciones y excepciones establecidas o que se establezcan por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos higiénicos y de uso doméstico.

3. En cuanto a su naturaleza comercial:

a) Independientes.

Los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde vía pública o espacios libres.

b) Agrupados.

Los comprendidos en un recinto comercial colectivo en la comunidad con otros establecimientos del mismo o diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos. A los efectos de esta ordenanza se consideran establecimientos agrupados: Mercados de distrito, Centros comerciales de Barrio, Galerías de Alimentación y, en general, las Agrupaciones comerciales.

c) Seccionales.

Los integrados en otros establecimientos comerciales como sección especial destinada a la venta de productos alimenticios.

d) Restringidos.

Los que con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente.

CAPITULO SEGUNDO Prescripciones comunes para todos los establecimientos.

SECCION PRIMERA

Condiciones generales

Artículo 5. Documentación exigida.

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio tener expuestas



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

en lugar visible del recinto comercial: la licencia municipal que autorice su actividad y funcionamiento, el recibo del Impuesto de Actividades Económicas y su horario comercial. Asimismo deberán contar con un rótulo de identificación donde conste claramente su especialidad de venta.

2. Los centros donde se ubiquen establecimientos agrupados tendrán en la fachada la identificación genérica que les corresponda, Mercado, Centro Comercial o Galería de Alimentación.

Artículo 7. Aparatos de peso y medida.

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos contrastados sean necesarios para pesar o medir los productos que se vendan.

2. En aquellos de más de 120 metros cuadrados habrá, además, una báscula de repeso contrastada y convenientemente anunciada.

3. Los alimentos deberán ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en báscula cuyos platillos estén perfectamente limpios, bien usando papel o recipiente que impida contaminaciones cruzadas de los alimentos que se pesen.

Artículo 8. Hojas de reclamaciones.

Los establecimientos de Comercio Minorista de alimentación dispondrán de hojas de reclamaciones. La existencia de las mismas estará convenientemente anunciada.

Artículo 9. Publicidad de los precios.

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos que se expongan tendrán manifestado su precio de venta, incluido el impuesto sobre el valor añadido, con claridad y precisión. Para los supuestos de alimentos de venta fraccionada, el precio figurará en rótulos o carteles fácilmente legibles, teniendo la consideración de unidad de venta el kilogramo, el litro, la docena o la pieza.

2. Los vendedores están obligados a entregar al comprador los productos por el precio anunciado y con el peso íntegro solicitado, sin incluir en éste el precio del envoltorio, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

Artículo 10. Exposición de productos.

1. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación los productos se expondrán de forma que se ajusten a todos aquellos requisitos que señalen las disposiciones vigentes, de modo que el público pueda conocer sus características con la máxima facilidad.

2. todos los productos que se expongan estarán afectos a su venta siempre que sean solicitados, exceptuados los destinados a embellecimiento y decoración

Artículo 11. Venta de alimentos.

1. Los productos que se expendan deberán ser entregados por los comerciantes a los compradores convenientemente envueltos o envasados.

2. Para la envoltura de alimentos no se podrá emplear papel de periódico o cualquier otro tipo de papel usado. Si se podrá utilizar papel nuevo impreso por una sola cara con las indicaciones del comercio expendedor, siempre Madrid que la impresión no entre en contacto con el alimento.

En su composición, tanto el papel como las tintas de impresión se atenderán a lo regulado en la Reglamentación Técnico-Sanitaria específica.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

Artículo 12. Documentos de compra y de venta.

1. Los comerciantes conservarán los documentos acreditativos de compra de sus productos a disposición de la autoridad, que podrá solicitar su exhibición a efectos de inspección, durante el plazo de un mes a partir de su venta.
2. Los comerciantes extenderán la correspondiente factura o ticket por la venta de productos, en los que deberán constar los datos previstos en la normativa vigente.

SECCION SEGUNDA

Instalaciones y exposición de alimentos

Artículo 13. Instalaciones y condiciones exigibles a los establecimientos comerciales.

1. Los establecimientos de comercio minorista de alimentación dispondrán de pila, de tamaño adecuado, dotada de agua potable, caliente y fría.
En los supuestos en que la legislación específica así lo requiera, dispondrán, además de lavamanos de acción no manual dotado igualmente de agua potable fría y caliente.
De cualquier forma, dispondrán de las debidas instalaciones para limpieza y desinfección de los instrumentos y materiales de trabajo.
2. Las trastiendas o almacenes de reposición dispondrán de medios suficientes para que los alimentos se conserven adecuadamente. En cualquier caso, en la "sala de ventas" no habrá embalajes ni envases vacíos.
3. Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas o cualquier otro medio de exposición que impida su contacto con el suelo.
Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público o protegidos mediante armarios o vitrinas, manteniéndose en adecuadas condiciones de conservación.
4. En los establecimientos polivalentes, los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de alimentos conservar sus características peculiares y evite la asimilación de olores o sabores extraños y las contaminaciones cruzadas.
5. En las "salas de ventas" de los comercios en régimen de autoservicio o mixto los productos se expondrán de modo que el público pueda conocer sus características con facilidad.
6. Los establecimientos que expendan alimentos perecederos susceptibles de alteración a temperatura ambiente, dispondrán, como mínimo, de un frigorífico, expositor o no, con capacidad adecuada, que garantice con carácter general y salvo normativa de especial aplicación una temperatura de 0 a 8 grados centígrados y estará provisto de termómetro debidamente contrastado. Los establecimientos que expendan pescado fresco podrán exponerlos y venderlos mediante conservación con hielo, conforme a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que lo regula.
7. Los establecimientos que expendan alimentos congelados y ultracongelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor o no, con capacidad adecuada que garantice una temperatura no superior a -18 grados centígrados, permitiéndose hasta 6 grados centígrados de tolerancia en la temperatura salvo normativa de especial aplicación, estando provisto de termómetro debidamente contrastado.
8. Los aparatos frigoríficos de exposición de productos, excluidos los de exposición vertical, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga por medio de una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior de la cuba de almacenaje.

Artículo 14. Depósito de residuos.

1. Los establecimientos de comercio minorista de alimentación dispondrán de cuarto de basuras en



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

dependencias aisladas donde deberá ubicarse el contenedor de residuos para ser recogido por el Servicio de Limpieza. Su emplazamiento no constituirá foco de contaminación o insalubridad y contará con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones idóneas para el uso a que se destinan (ventilación, toma de agua, desagüe). Dicho contenedor deberá estar adaptado para la recogida selectiva de residuos sólidos urbanos, si fuera de aplicación obligatoria.

2. El recipiente para recogida de residuos sólidos instalado en la sala de ventas será de apertura no manual, de fácil limpieza y desinfección, y estará provisto de bolsas de material impermeable.

3. Se cumplirán las disposiciones que se adopten por la autoridad competente en relación al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan.

4. Los residuos no podrán depositarse en locales en los que se almacenen o expongan alimentos.

Artículo 15. Limpieza y control de plagas en establecimientos comerciales.

1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario de los comercios de alimentación se mantendrán en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. La limpieza se efectuará mediante los métodos más idóneos para no levantar polvo ni producir alteración o contaminación de los alimentos, no autorizándose el uso de serrín o materiales análogos en suelos.

2. Después de cada jornada de trabajo o antes, si fuera necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen diariamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.

3. Se evitará la presencia de insectos instalando marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada en ventanas, aberturas o huecos practicables, a excepción del acceso a la sala de ventas.

4. Dispondrán de aparatos anti-insectos de naturaleza no química cuando se expendan alimentos sin envasar.

5. Los establecimientos se someterán a desinsectación y desratización que se efectuará, al menos, con una periodicidad anual y siempre que se considere oportuno, empleándose productos autorizados y/u homologados por organismos competentes y se realizará por empresas y/o personal autorizado.

6. El almacenamiento de materiales y útiles empleados en la limpieza y desinfección de los establecimientos será independiente del almacén de productos alimenticios.

Artículo 16. Condiciones de los materiales utilizados.

1. Todos los artículos, instalaciones, equipos y materiales que estén en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar estarán autorizados para uso alimentario, se mantendrán limpios y observarán con carácter general las condiciones siguientes:

1.1. Su construcción, composición y estado serán los adecuados para el fin a que se destinen y permitirán su perfecta limpieza, así como la de la zona circundante.

1.2. No ceder sustancias tóxicas contaminantes y, en general, ajenas a la composición normal de los productos alimenticios con los que esté en contacto o que, aun siéndolo, exceda del contenido autorizado en los mismos.

1.3. No ceder radicales contaminantes.

1.4. No alterarán las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

2. Los recipientes de madera, cartón y polietileno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso, no podrán ser reutilizados para contener productos alimenticios no envasados.

Artículo 17. Condiciones del mobiliario.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

1. Los escaparates, estanterías, mostradores, así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza, no presentarán irregularidades que puedan ser causa de contaminación. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre no inferior a 20 centímetros desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.
2. Cuando por la naturaleza del producto se precisen colgaderos, aquellos que se instalen serán de acero inoxidable y estarán situados a la altura conveniente.

SECCION TERCERA

Condiciones del personal

Artículo 18. Condiciones para la manipulación.

El personal del establecimiento minorista de la alimentación deberá cumplir la normativa específica relativa a manipulación de los alimentos, y con carácter general los siguientes requisitos:

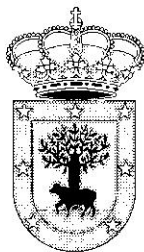
1. El personal dedicado a la preparación, elaboración, transporte de alimentos sin envasar o, en general, a la manipulación de alimentos observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de trabajo, prenda de cabeza y calzado adecuado a su función de uso exclusivo, manteniéndolo en perfecto estado de limpieza. Sólo emplearán la ropa de trabajo durante el ejercicio de su actividad.
2. Estar en posesión del carné de manipulador de alimentos en los casos en que la legislación vigente así lo exija.
3. El personal aquejado de lesión cutánea que pueda estar en contacto con los alimentos deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con apósito y protectores impermeables externos.
4. Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral con otra que pueda suponer causa de contaminación.
5. Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido y secándose las mismas con toallas de un sólo uso tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
6. Existirá un botiquín de urgencia convenientemente situado y señalado con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores.
7. El manipulador que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de cualquier actividad que suponga un contacto directo con alimentos no envasados hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

SECCION CUARTA

Manipulaciones y condiciones de venta permitidas

Artículo 19. Condiciones de venta permitidas.

1. los establecimientos del comercio minorista de la alimentación adoptarán cuantas medidas sean necesarias para evitar el deterioro de los alimentos y prevenir los posibles contaminadores que puedan hacerlos nocivos o no aptos para el consumo humano o simplemente impliquen una merma de la calidad.
2. Todos los productos alimenticios sin envasar se conservarán y expondrán en áreas y secciones separadas, de forma que no exista riesgo de contaminación.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

3. Los productos alimenticios que requieran su conservación en refrigeración, congelación o ultracongelación deberán mantenerse constantemente a las temperaturas exigidas por la normativa vigente.

Artículo 20. Actividades permitidas.

Además de las propias de cada venta reguladas por las reglamentaciones técnico-sanitarias específicas en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación, se podrá autorizar lo siguiente:

1. El despacho fraccionado, despique, limpieza, selección, envasado y preparación de verduras, pescados, carnes y derivados y, en general, de todos aquellos productos que, por sus características o formas de consumo, requieran tales manipulaciones, siempre que no esté prohibido en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o Normas específicas correspondientes.
2. La venta en establecimientos polivalentes de artículos de higiene y uso doméstico, así como alimentos envasados para animales, siempre que todos estos productos se exhiban y expendan en áreas o secciones distintas de las destinadas a la venta de alimentos y bebidas.

SECCION QUINTA

Prácticas y condiciones de venta prohibidas

Artículo 21. Prácticas y condiciones prohibidas.

Están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Exponer fuera de las instalaciones frigoríficas productos alimenticios que requieren frío para su conservación.
2. Rebasar el límite de carga en los aparatos frigoríficos.
3. La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas, verduras y hortalizas, siempre y cuando se disponga de medios que garanticen el no contacto directo del consumidor con el producto, debiéndose indicar en lugar visible tal circunstancia.
4. Exponer o almacenar bajo conservación frigorífica aquellos productos cuya Reglamentación Técnico-Sanitaria determine su conservación a temperatura ambiente.
5. Exponer y almacenar bajo conservación frigorífica los diferentes tipos de alimentos sin la adecuada separación.
6. La recongelación de alimentos y la venta de productos descongelados con o sin indicación de ellos.
7. La congelación de alimentos en las cámaras destinadas a su conservación.
8. Vender alimentos alterados, adulterados, caducados, nocivos o realizar manipulaciones que puedan suponer riesgo para la salud de los consumidores o fraude en la transacción o venta.
9. La venta a granel o fraccionada de productos cuya Reglamentación Técnico-Sanitaria lo prohíba.
10. El acceso del público a zonas que no sean sala de venta o servicios higiénicos autorizados.
11. La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños, salvo perros guía. Dicha prohibición deberá reflejarse a la entrada del establecimiento.
12. El almacenamiento o exposición en frigoríficos congeladores o sala de ventas de productos contenidos en embalajes.
13. La utilización de la vía pública para la exposición, depósito o venta de mercancías, así como la colocación de envases o cualquier clase de bultos o salientes fuera del perímetro del recinto comercial y tampoco la venta en vehículo aparcado junto al local.

SECCION SEXTA

Envasado y etiquetado



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

Artículo 22. Envasado y etiquetado de los productos.

Todos los productos envasados respetarán las normas vigentes sobre etiquetado, presentación y publicidad, con las especificaciones que marquen cada una de las reglamentaciones técnicas sanitarias o normas específicas.

Artículo 23. Normativa para productos hortofrutícolas.

Los productos hortofrutícolas deberán cumplir con las normas de calidad de cada uno y se atenderán a lo dispuesto por la normativa vigente.

Artículo 24. Venta fraccionada de productos envasados y etiquetados.

1. Los productos envasados cuya reglamentación técnico-sanitaria permite la apertura de sus envases para proceder a la venta fraccionada, deberán conservar el correspondiente etiquetado a la vista del público hasta el final de su comercialización.

2. Las fechas de caducidad o de consumo preferente que deben figurar en la etiqueta o cartel anunciador de los productos alimenticios cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, son responsabilidad del envasador-tenedor y dependerán del tipo de producto y de las manipulaciones efectuadas en el mismo.

3. Aquellos productos alimenticios cuya venta a granel o fraccionada no esté prohibida, que se envasen en el comercio minorista y se presenten así el mismo día de su envasado para su venta inmediata, habrán de sujetarse respecto a su envasado y etiquetado a lo dispuesto en las reglamentaciones técnico-sanitarias y normas específicas aplicables a cada producto.

4. La información obligatoria en alimentos cuya venta fraccionada no esté prohibida podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta cuando se realice bajo la modalidad de venta con vendedor o próximos al producto en cuestión, cuando la venta se produzca en régimen de autoservicio.

TÍTULO II Condiciones técnicas

Artículo 25. Definición de superficie de venta.

A los efectos de la aplicación de las determinaciones que hagan referencia a la superficie de venta, esta dimensión se entenderá como suma de la superficie útil de todos los locales en los que se produce directamente el intercambio comercial, constituida por los espacios destinados a mostradores, vitrinas y góndolas de exposición de productos y los espacios de circulación en torno a ellos, cajas, etcétera, así como los propios espacios de dichos locales destinados a la permanencia y paso de los trabajadores y del público, incluida la superficie de uso público en bares y restaurantes si existiesen en el interior del establecimiento o agrupación de locales; se excluyen expresamente las superficies destinadas a oficinas, almacenaje no visitable por el público, zonas de carga y descarga, los aparcamientos de vehículos y otras dependencias de acceso restringido, así como, en el caso de locales agrupados o integrados en grandes superficies comerciales, los espacios interiores destinados a accesos comunes a los establecimientos comerciales diferenciados en los mismos.

Artículo 26. Superficie mínima de venta.

En ningún caso la superficie de venta de los establecimientos independientes del comercio minorista de la alimentación será inferior a los 15 metros cuadrados para los monovalentes o especializados y 40 metros cuadrados para los polivalentes, disponiendo, además de un almacén o trastienda para la conservación de los productos debidamente acondicionado, con una superficie de, al menos, el 10 por



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

100 de la superficie total y nunca inferior a 3 metros cuadrados, debiendo tener además, la superficie necesaria para el resto de las dependencias obligatorias.

A efectos del cómputo de superficie del almacén se incluirá. Tanto el no frigorífico como el frigorífico.

Artículo 27. Servicios higiénicos.

La dotación de servicios higiénicos para uso del personal en los establecimientos de comercio minorista de alimentación será la siguiente:

1. Hasta 100 metros cuadrados de superficie total, un retrete y un lavabo; por cada 200 metros cuadrados adicionales o fracción superior a 100 metros cuadrados se aumentará un retrete y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos.
2. Los aseos, en ningún caso, podrán comunicar directamente con el resto de los locales para lo cual dispondrán de anteservicio.
3. Los lavabos estarán dotados de agua potable fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Los grifos serán de bajo consumo y apertura no manual cuando la normativa específica así lo prevea.
4. Los servicios higiénicos se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodorización y los elementos en adecuadas condiciones de conservación.
5. Existirán cuartos vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y calzado del personal. Las taquillas podrán ubicarse en el anteaseo del servicio de personal.
6. Los establecimientos de comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior de 750 metros cuadrados dispondrán de servicios higiénicos para uso público.

Artículo 29. Carga y descarga.

La dotación de plazas de carga y descarga será exigible a los locales que se ubiquen en inmuebles resultantes de obras de nueva edificación o reestructuración general, en los términos previstos en el vigente Plan General de Ordenación Urbana.

Artículo 30. Accesos a las edificaciones y condiciones de seguridad.

Todos los establecimientos dispondrán de entradas y salidas directas a la vía pública o espacios abiertos, y cumplirán especialmente las exigencias que sobre seguridad imponga la normativa vigente.

Artículo 31. Ventilación.

1. La ventilación de piezas y locales podrá resolverse mediante alguna de las siguientes soluciones, sin perjuicio de las limitaciones que se establecen para los distintos usos y, en su caso, en las normas zonales:

- a) Ventilación natural directa: mediante huecos abiertos o practicables directamente al exterior.
 - b) Ventilación natural conducida: mediante conductos o elementos similares que, sin interposición de elementos mecánicos, comuniquen el local o pieza con el exterior, produciéndose la renovación del aire por la diferencia de presión existente entre el interior y el exterior.
 - c) Ventilación forzada: mediante dispositivos mecánicos de impulsión o extracción de aire.
2. La temperatura de almacenes, sala de ventas y otras dependencias de comercio minorista de la alimentación no será superior a 25 grados centígrados.

Artículo 32. Circulación interior.

1. Los locales comerciales no podrán servir de paso ni tener comunicación directa con ninguna



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

vivienda salvo que se trate de edificación unifamiliar.

2. En cualquier caso, cuando el desnivel a salvar dentro del establecimiento sea superior a 8 metros se dispondrá de aparatos elevadores de uso público. El número y la capacidad de los mismos se adecuarán al nivel de ocupación y movilidad previstos. Los aparatos elevadores podrán ser sustituidos por escaleras mecánicas, siempre que haya, al menos, un aparato elevador y en su conjunto se resuelva dicha movilidad.

3. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a 750 metros cuadrados, todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de 1,50 metros; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras.

4. En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta mayor de 750 metros cuadrados, todos los recorridos accesibles al público tendrán una anchura mínima de 2 metros; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras.

Artículo 33. Iluminación de los establecimientos comerciales.

1. todas las piezas y locales dispondrán de iluminación que podrá resolverse de forma natural mediante huecos al exterior, o de forma artificial mediante sistemas propios de alumbrado. La iluminación exterior no sobrepasará los límites máximos permitidos a las instalaciones de alumbrado exterior.

2. Toda pieza dispondrá de alumbrado artificial con un nivel de iluminación mínimo de 50 lux medidos sobre un plano horizontal situado a 75 centímetros del suelo.

3. Se admitirá, igualmente, la iluminación artificial de estas piezas si se garantiza la existencia de niveles de iluminación adecuados.

4. En las piezas en las que se desarrollen actividades de trabajo y no dispongan de huecos de iluminación natural, el nivel de iluminación mínimo será de 500 lux.

5. Los locales en los que se desarrollen actividades que, por el proceso productivo que se lleva a cabo u otras circunstancias requiera condiciones especiales, quedarán eximidos del cumplimiento de las establecidas en este artículo, debiendo cumplirse, en todo caso, las disposiciones contenidas en la legislación laboral aplicable,

6. en las zonas de exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar contaminaciones de los productos en los casos en los que pudiera existir tal riesgo por rotura.

Artículo 34. Condiciones exigidas a los pavimentos, suelos y techos de los establecimientos comerciales.

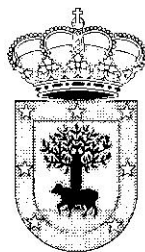
En la construcción, acondicionamiento y reparación de locales destinados a comercio minorista de alimentación se utilizarán materiales idóneos, de fácil limpieza y desinfección e ignífugos, además de cumplir las exigencias previstas en la OPPI, y, en especial, se observarán las siguientes prescripciones:

1. Los suelos serán fijos, de materiales no absorbentes, resistentes, antideslizantes, no atacables por los ácidos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene.

Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta.

2. Las paredes y techos serán de material liso, no tóxico, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.

TÍTULO III Establecimientos monovalentes y especializados.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

CAPITULO: Definición y prescripciones particulares de los establecimientos monovalentes

Artículo 35. Pescadería.

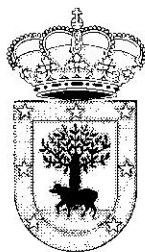
1. Pescadería es el establecimiento autorizado para la comercialización y venta al detalle y para la manipulación que el cliente demande de los productos de pesca y acuicultura frescos y ultracongelados.
2. Se prohíbe la venta de productos descongelados con o sin indicación de ello. No obstante, en la venta de pescados congelados en bloques, enteros o descabezados se permitirá la separación de las piezas, siempre que el producto no pierda su condición de congelado. En todo caso, evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta de la mañana o de la tarde.
3. Los productos de la pesca conservados en hielo deberán mantenerse sobre superficies lisas y no absorbentes con una inclinación adecuada para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo. No recibirán nunca la acción directa del sol.
4. Se prohíbe la cocción de mariscos y la elaboración de platos preparados en aquellos establecimientos no autorizados para estas actividades.

Artículo 36. Congelados.

Congelados es el establecimiento autorizado para la venta de productos alimenticios congelados o ultracongelados, fraccionados previamente a su tratamiento por el frío, y que se comercializan envasados o a granel, siempre y cuando tal venta sea permitida por sus reglamentaciones específicas. En los muebles frigoríficos deberán exponerse o almacenarse los productos, con la debida separación entre pescado, carnes, verduras y alimentos preparados o precocinados. En el caso de los ultracongelados no podrá efectuarse su venta a granel.

Artículo 37. Carnicería.

1. Carnicería es el establecimiento autorizado para la manipulación, preparación de carnes frescas, refrigeradas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado, análogas), y venta de las mismas en el propio establecimiento, así como cualquier clase de despojos frescos y congelados y derivados cárnicos elaborados.
2. El fileteado, troceado, mechado, picado y análogos se realizará a la vista del consumidor cuando éste lo demande. Tales operaciones podrán hacerse previamente a su venta, de conformidad con la normativa vigente.
3. Los derivados cárnicos elaborados (embutidos, hamburguesas, etcétera) sólo podrán comercializarse si provienen de industrias cárnicas debidamente autorizadas.
4. Las carnicerías estarán expresamente autorizadas para la venta de carne y despojos procedente de ganado vacuno, ovino, caprino, porcino y equino, así como de caza mayor, con las salvedades siguientes:
 - a) La venta de carne de reses de caza mayor no se podrá simultanear en el mismo mostrador frigorífico con la de ganado ovino, caprino o porcino y será obligatoria anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles para el público.
 - b) La venta de carne de reses de lidia no se podrá simultanear en el mismo mostrador frigorífico con la de ganado vacuno, y asimismo será obligatorio anunciar su naturaleza con rótulos bien visibles.
 - c) La venta de carne y despojos de ganado equino no se podrá simultanear en el mismo mostrador con carnes de otras especies, y será obligatorio anunciar su naturaleza mediante rótulos visibles para el público.
5. Para la venta en establecimientos de carnicerías, de despojos frescos y congelados se requiere, con



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

un uso exclusivo para su manipulación, los siguientes elementos, útiles, tajo, cuchillería, recipiente, cámara de refrigeración a cero grados centígrados o congelación a menos dieciocho grados centígrados, vitrinas frigoríficas de exposición para venta y personal exclusivo.

Artículo 38. Carnicería-salchichería.

1. Carnicería-salchichería es el establecimiento autorizado para la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, embutidos de sangre (morcillas) o de aquellos otros tradicionales artesanales de estas características que el organismo competente de la Comunidad de Madrid pueda determinar. Asimismo salazonar tocino.
2. Todos estos productos elaborados en ella sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, donde además podrán expender productos procedentes de otras industrias cárnicas.
3. Deberán contar con obrador independizado apropiado a sus funciones de elaboración que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten.

Artículo 39. Carnicería-charcutería.

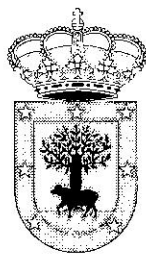
1. Carnicería-charcutería es el establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, crudos curados, tratados por calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia.
2. Todos estos productos elaborados en ella sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, donde, además, se podrán expender productos procedentes de otras industrias cárnicas.
3. Deberán contar con obrador independizado que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones técnico-sanitarias que les afecten.

Artículo 40. Charcutería.

Es el establecimiento autorizado para la venta de productos cárnicos frescos, crudos adobados, crudos curados, tratados por el calor, salazones, platos preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el envasado para su venta al por menor en el propio establecimiento. Podrán comercializar quesos siempre y cuando se almacenen y expongan en vitrinas y frigoríficos independizados y se utilicen elementos de manipulación de uso exclusivo.

Artículo 41. Casquería.

1. Casquería es el establecimiento autorizado para la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos frescos, refrigerados y congelados procedentes de animales de abasto, así como para la elaboración de despojos crudos adobados, embutidos de sangre y aquellos otros tradicionales artesanales de estas características que el organismo competente de la Comunidad de Madrid pueda determinar.
2. Todos estos productos elaborados en ella solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, donde, además, podrán expender productos procedentes de otras industrias cárnicas.
3. Deberán contar con obrador independizado apropiado a sus funciones de elaboración, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten.
4. Podrán comercializar los trozos de carne adheridos a las vísceras y algunos elaborados cárnicos en cuya composición figuren como elementos básicos los productos propios de casquería.
5. Para la venta en establecimientos de casquería, de carnes frescas, refrigeradas y congeladas, con o



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado, análogas) se requiere, con un uso exclusivo para su manipulación, los siguientes elementos, útiles, tajo, cuchillería, recipiente, cámara de refrigeración a cero grados centígrados o congelación a menos dieciocho grados centígrados, vitrinas frigoríficas de exposición para venta y personal exclusivo.

Artículo 42. Aves, huevos y caza.

1. Aves, huevos y caza es el establecimiento autorizado para la venta de las carnes de toda clase de animales volátiles, conejos de abastos, caza menor y huevos autorizados para el consumo humano.
2. En estos establecimientos se prohíbe la exposición y almacenamiento mezclado de los productos de las distintas especies de animales con piel o desollados, desplumados o con plumas; disponiéndose a tal efecto un sistema de separadores que garantice que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.
3. Los establecimientos de venta al público de carnes de aves y conejos de abasto únicamente podrán despiezar y trocear los mismos cuando el troceado se destine a la venta directa en el propio establecimiento y que tales piezas se expongan y mantengan en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada, facilitando en todo momento el control sanitario de las autoridades competentes. En ningún caso, el volumen de carnes presentadas, despiezadas y troceadas debe superar la venta diaria.
4. Podrán contar con obrador independizado apropiado para la elaboración de derivados cárnicos, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten.

Artículo 43. Panadería-bollería.

1. Panadería-bollería es el establecimiento autorizado para la venta de pan de todas las clases, así como de productos de bollería ordinaria y bollería rellena o guarnecida.
 2. En los establecimientos de venta de pan, si disponen de obrador, existirá una separación entre el mismo y el local de venta, de manera que el público no pueda acceder al local de fabricación.
 3. En el caso de elaboración de productos a partir de masas congeladas, será obligatorio disponer de obrador independiente de la sala de ventas para la instalación de los elementos de horneado y manipulaciones pertinentes, que deberá reunir los requisitos establecidos en la normativa sectorial de especial aplicación.
- Igualmente dispondrán de cámara de conservación de congelados.
4. No será obligatoria la independencia de la sala de ventas en los supuestos de horneado de pan sin manipulaciones posteriores, siempre y cuando dicha zona se encuentre alejada de cualquier causa de contaminación o insalubridad.

Artículo 44. Pastelería, repostería y confitería.

1. Pastelería, repostería y confitería son aquellos establecimientos autorizados para la venta de productos elaborados fundamentalmente con harina, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto con otra serie de productos alimenticios autorizados.
2. En los establecimientos de elaboración de productos de pastelería, repostería y confitería existirá obrador apropiado a sus funciones de elaboración independizado de la sala de venta que cumplirá lo exigido en la regulación correspondiente que le afecte.
3. En el caso de elaboración de productos a partir de masas congeladas será obligatorio disponer de obrador independiente de la sala de ventas, para la instalación de los elementos de horneado y manipulaciones pertinentes, que deberá reunir los requisitos exigidos en la normativa sectorial de especial aplicación. Dispondrán de cámara de conservación de congelados.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

Artículo 45. Churrería.

1. Churrería es el establecimiento autorizado para la venta de masas fritas (churros, buñuelos y otros productos) de consumo inmediato elaboradas con una mezcla de agua potable harina, sal y aditivos autorizados. Podrán comercializar también patatas fritas y frutos secos y productos de aperitivo.
2. La fritura de los productos se realizará con aceite vegetal comestible autorizado.

Artículo 46. Lechería.

1. Lechería es el establecimiento autorizado para la comercialización de toda clase de leches, productos lácteos y bebidas refrescantes envasadas.
2. En todo caso, queda expresamente prohibida la venta de leche a granel, la reconstituida a partir de cualquier otro tipo de leche, así como el fraccionamiento de envases originales y la leche natural.

Artículo 47. Frutería-verdulería.

1. Frutería-verdulería es el establecimiento autorizado para la venta de toda clase de frutas, hortalizas, verduras y hongos comestibles, frescas, congeladas o ultracongeladas. Igualmente podrán comercializar legumbres, frutos secos, conservas de frutas y verduras y zumos envasados.
2. Podrán ejercer la actividad de elaboración de zumos, macedonias o similares, siempre y cuando dispongan de local aislado y de uso exclusivo destinado a la preparación y manipulación, que habrá de cumplir con los requisitos previstos en su normativa específica.

Artículo 48 . Platos preparados.

1. establecimientos autorizados para la venta de platos preparados (precocinados o cocinados) por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado, y dispuestos para ser consumidos ya directamente o previo simple calentamiento o tras un tratamiento doméstico adicional. Estos establecimientos podrán comercializar los productos elaborados por ellos mismos, así como los envasados procedentes de otras industrias.
2. En caso de dedicarse a la elaboración de platos cocinados deberán disponer de local de preparación o manipulación aislado y de uso exclusivo que cumpla los requisitos previstos en su normativa específica vigente.
3. Los platos preparados de consumo inmediato en caliente han de ser mantenidos a temperaturas iguales o superiores a 65 grados centígrados en el centro del producto, debiendo expendirse el mismo día de la preparación.

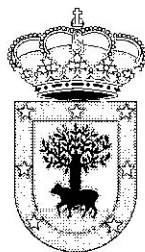
Artículo 49. Bodega.

1. Bodega es el establecimiento autorizado para la comercialización del vino a granel o envasado, así como tras bebidas envasadas para su consumo fuera del mismo; no obstante, está permitido el consumo en el interior del local únicamente en mostrador o barra de los productos almacenados en el mismo para su venta.

Queda prohibido el consumo de comidas en el interior del local.

2. En el supuesto de que en el establecimiento se consuman productos de los expuestos para su venta, éste deberá disponer de servicios higiénicos para el público.
3. Los envases que contengan el vino a granel deberán tener a la vista del consumidor la denominación, grado alcohólico y precio de venta.

Artículo 50. Heladería.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

Heladería es el establecimiento autorizado para la venta de todo tipo de helados, sorbetes, horchata y bebidas refrescantes contemplados en la normativa vigente, envasados o a granel. Podrán disponer de obrador que se ajustará a lo establecido en la reglamentación correspondiente.

Artículo 51. Frutos secos, variantes y confitería.

Frutos secos, variantes y confitería es el establecimiento autorizado para la venta de frutos secos, productos sometidos a la acción del vinagre, salmuera, fermentación láctica o escabechados, así como caramelos, confites, goma de mascar, peladillas, garrapiñados y cualquier otro producto de confitería que utilice el azúcar como el principal componente.

Artículo 52. Herbolario.

Herbolario es el establecimiento autorizado para la venta de diversas especies vegetales, preparados dietéticos o de régimen, alimentos naturales o ecológicos, miel y cosmética en las condiciones previstas en la normativa de especial aplicación.

Artículo 53. Productos no perecederos envasados.

Productos no perecederos envasados es el establecimiento autorizado para la venta de toda clase de productos alimenticios no perecederos y envasados.

Artículo 54. Venta de café.

Venta de café es el establecimiento autorizado para la venta de café, té, otras infusiones, cacao, chocolate, así como sus derivados.

Artículo 55. Barra de degustación.

1. Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería podrán contar con barra de degustación de los productos elaborados por el propio establecimiento, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local.
2. Como mínimo cumplirán las siguientes prescripciones:
 - 2.1. Servicios higiénicos con separación de sexos distintos a los utilizados por el personal.
 - 2.2. Barra de degustación y zona específica destinada a estos efectos.
3. En el supuesto de que se incorporen a la actividad productos distintos de los elaborados por las industrias de pastelería, churrería o heladería, o se acompañen de bebidas distintas a las autorizadas, deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa de especial aplicación para bares y cafeterías.

Artículo 56. Otros establecimientos monovalentes.

1. No obstante las anteriores prescripciones y para venta de determinados productos se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos que no figuran entre los definidos en el presente edicto.
2. En los establecimientos monovalentes para venderse una clase de productos más de los que tengan autorizados o instalar barra de degustación, zonas de horneado u obradores, siempre que cumplan las condiciones específicas previstas en la normativa vigente y tengan una superficie mínima de venta de 24 metros cuadrados.
3. En cada caso la licencia de instalación de actividades y, si procede, de funcionamiento determinará con precisión la denominación correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

CAPITULO SEGUNDO Establecimientos polivalentes

Artículo 57. Condiciones de venta en los establecimientos polivalentes en régimen tradicional.

Los establecimientos polivalentes que cuenten en sus dependencias con despachos de venta directa de cualquiera de las especialidades señaladas en esta Ordenanza dispondrán de un pasillo de 3 metros de ancho delante del mostrador, en el espacio destinado al público.

Artículo 58. Condiciones de venta en los establecimientos polivalentes y régimen de autorización.

1. En los establecimientos del comercio de la alimentación polivalentes los productos estarán separados por secciones comerciales y expuestos ordenadamente, debiendo existir una separación adecuada entre los mismos que permita a cada clase de alimentos mantener sus características sin recibir influencias de la proximidad de otros productos.

2. Si se empleara la modalidad de venta en autoservicio de productos perecederos tendrán que ser expuestos, en todo caso, en vitrinas frigoríficas.

3. Los productos que se ofrezcan en régimen de autoservicio estarán perfectamente envasados, con las excepciones previstas en el artículo 21.3, y cumplirán la norma general de etiquetado.

4. La venta de pan tendrá que cumplir las siguientes normas específicas:

a) Estar envasado cuando la venta sea en autoservicio.

b) La venta de este producto sin envasar sólo se podrá realizar en áreas dispuestas a tal efecto en los establecimientos, separada, por lo menos, un metro de otras secciones y atendida por personal exclusivamente dedicado a ello.

c) Las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles y estanterías o vitrinas construidas con materiales adecuados. Cuando la venta sea sin envasar, los anaqueles y estanterías deberán estar colocados siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público. Queda prohibido el almacenamiento y exposición del pan fuera de los anaqueles, estanterías o vitrinas.

CAPITULO TERCERO Establecimientos agrupados

Artículo 59. Régimen de los establecimientos del comercio agrupado.

1. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación instalados en los Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio y Galerías de Alimentación se regirán, además de por lo dispuesto en esta Ordenanza, por lo determinado en sus respectivas normas reglamentarias y cuantas otras disposiciones puedan serles de aplicación.

2. El resto de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que tengan la consideración de agrupados se regirán por lo dispuesto en esta Ordenanza y en las normas que puedan serles de aplicación.

CAPITULO CUARTO Establecimientos seccionales y restringidos

Artículo 60. Condiciones de los establecimientos seccionales y restringidos.

Los establecimientos seccionales y restringidos según definición de este Reglamento se atenderán a lo dispuesto en el mismo y a las prescripciones generales o particulares que les obliguen.

Artículo 61. Prescripciones de los establecimientos seccionales.

Las secciones de alimentación deberán estar convenientemente aisladas o protegidas, bien por una distancia suficiente o paneles o cerramientos que garanticen la no contaminación ambiental y la separación del resto de las secciones comerciales.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

TITULO IV Inspección y régimen de licencias.

CAPITULO PRIMERO Inspección

Artículo 62. Inspección.

1. Todos los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de la presente Ordenanza estarán sujetos a inspección sanitaria y de consumo municipales para garantizar la calidad de los productos, las correctas condiciones de instalación y funcionamiento, así como la protección de los legítimos intereses de los consumidores.

2. Los Servicios Técnicos Municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta Ordenanza, cuando ejerzan tales funciones acreditando su identidad, ostentarán la condición de autoridad, estando obligadas las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades a:

1) Facilitar el acceso libremente y en cualquier momento a los establecimientos sujetos a esta Ordenanza.

2) Permitir que se practique la oportuna toma de muestras y el correspondiente análisis de los productos que elaboren, distribuyan o comercialicen.

3) Suministrar toda clase de información, tanto verbal como documental, sobre sus instalaciones, productos y servicios, permitiendo la directa comprobación por los inspectores.

4) Facilitar la obtención de copias o reproducción de documentos por parte de los servicios técnicos municipales.

5) Y, en general, a que se realicen cuantas actuaciones sean precisas a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen, entre las que destaca especialmente el de la custodia y no disposición de mercancía que haya de inmovilizarse por razones sanitarias.

CAPITULO SEGUNDO Régimen de Licencias

Artículo 63. Disposiciones generales.

Para el ejercicio de cualquiera y cada una de las actividades que se regulan en la presente Ordenanza será obligatoria la previa obtención de la correspondiente licencia de instalación de actividades y, si procede, licencia de funcionamiento.

TITULO V Infracciones y sanciones

Artículo 64. Procedimiento.

El incumplimiento de estas normas dará origen a la incoación del correspondiente procedimiento sancionador que se tramitará de acuerdo con las reglas y principios contenidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; Ordenanza de Protección de la Salud y Defensa de los Consumidores y Usuarios, y demás disposiciones concordantes, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales en que puedan incurrir.

Artículo 65. Clasificación de las infracciones.

Las infracciones a lo dispuesto en esta Ordenanza se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Son infracciones leves:

a) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de los locales e instalaciones y útiles propios de la actividad, siempre que por su escasa importancia no suponga un peligro para la salud pública.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

b) Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, siempre que éstas fueran de escasa entidad.

c) Las calificadas como leves en la normativa sectorial de especial aplicación.

d) Las infracciones que no merezcan la calificación como graves o muy graves.

2. Son infracciones graves:

a) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de locales, instalaciones y útiles propios de la actividad, cuando por su entidad supongan peligro para la salud pública.

b) El incumplimiento de los requerimientos específicos que se formulen siempre que se produzcan por primera vez.

c) La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración con las autoridades municipales competentes o sus agentes.

d) La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

Madrid

e) Las calificadas como graves en la normativa sectorial de especial aplicación.

3. Son infracciones muy graves:

a) Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.

b) El incumplimiento reiterado a los requerimientos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes.

c) La negativa a prestar colaboración o facilitar información a los servicios de inspección.

d) La reincidencia en comisión de faltas graves.

e) Las calificadas como muy graves en la normativa sectorial de especial aplicación.

Artículo 66. Sanciones.

1. Las infracciones a la normativa desarrollada en la presente Ordenanza serán sancionadas de acuerdo al siguiente cuadro de sanciones.

- Infracciones leves: serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 300 euros.

- Infracciones graves: se sancionarán con multa de 301 y 3000 euros.

- Infracciones muy graves: se sancionarán con multa de 3001 a 15000 euros.

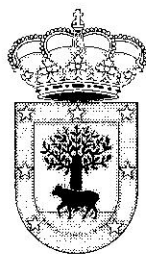
2. Cuando por la naturaleza o gravedad de la infracción haya de superarse la cuantía indicada en el apartado anterior, se remitirá el expediente con la oportuna propuesta a la autoridad que resulte competente.

3. Las sanciones se graduarán especialmente en función del cumplimiento de requerimientos previos, criterios de riesgo para la salud, cuantía del beneficio obtenido, grado de intencionalidad o negligencia o posible reincidencia.

4. Por razón de ejemplaridad podrá procederse a la publicación de sanciones en los medios de comunicación del Estado, Comunidad de Madrid y Ayuntamiento, siempre que concurra alguna circunstancia de riesgo o seguridad para la salud o para los intereses económicos de los consumidores o se haya producido reincidencia en infracciones de naturaleza análoga o acreditada intencionalidad en la infracción cuando hayan adquirido firmeza en vía administrativa, pudiéndose publicar, asimismo, con nombre y apellidos o denominación social.

Artículo 67. Medidas cautelares.

No tendrá carácter de sanción la clausura de los establecimientos que no cuenten con las autorizaciones preceptivas o la suspensión del funcionamiento de la actividad hasta que se subsanen las deficiencias observadas y se adopten las medidas correctoras que por razones de sanidad, higiene o seguridad se puedan exigir.



AYUNTAMIENTO DE FRESNO DE TOROTE

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. La presente Ordenanza se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio minorista de la alimentación. para los que a partir de la fecha de su entrada en vigor soliciten de instalación de actividades y, si procede, la de funcionamiento.

Segunda. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con licencia de instalación de actividades y, si procede, la de funcionamiento anterior a la entrada en vigor de esta Ordenanza, en trámite de concesión o aquellas que sean objeto de renovación por cambio de titular, se ajustarán a lo dispuesto en la presente Ordenanza en el plazo de dos años, contados desde la fecha de su publicación, excepto en las condiciones técnicas definidas en el título II.

DISPOSICION FINAL

La presente Ordenanza entrará en vigor el día siguiente de su publicación y tras ser aprobado en Pleno Municipal.

En Fresno de Torote a 25 de Octubre de 2007.

Concejal de Sanidad y Servicios Sociales.
Dña. Rocío Almagro Morales.”

to refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales, se somete a información pública la cuenta general del ejercicio 2006, con sus justificantes y el informe de la Comisión de Cuentas por término de quince días.

En este plazo y ocho días más se admitirán los reparos que puedan formularse por escrito, que serán examinados por dicha Comisión, que practicará cuantas comprobaciones crea necesarias, emitiendo nuevo informe.

En Corpa, a 20 de noviembre de 2007.—El alcalde, Ángel Megía.
(03/29.729/07)

DAGANZO

LICENCIAS

Por doña Teresa Hidalgo Berrocal se ha solicitado de esta Alcaldía licencia de apertura para un establecimiento con la actividad de peluquería a ubicar en la calle de Alcalá, número 9, de este municipio.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo preceptuado en el artículo 45 de la Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental de la Comunidad de Madrid, a fin de que quienes se consideren afectados de algún modo por la actividad de referencia puedan formular por escrito, que presentarán en la Secretaría del Ayuntamiento, las observaciones pertinentes durante el plazo de veinte días.

Daganzo, a 31 de octubre de 2007.—El alcalde (firmado).
(02/17.005/07)

FRESNO DE TOROTE

RÉGIMEN ECONÓMICO

Aprobada en sesión plenaria celebrada el día 16 de noviembre de 2007 inicialmente la ordenanza municipal de comercio minorista de alimentación se somete a información pública por el plazo de treinta días a contar desde el siguiente al de la publicación de este anuncio en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID, al objeto de que por los interesados se pueda examinar el expediente y presentar las reclamaciones que se estimen oportunas.

Transcurrido el mencionado plazo sin presentar alegación alguna, la ordenanza aprobada inicialmente se considerará definitivamente aprobada.

En Fresno de Torote, a 26 de noviembre de 2007.—El alcalde, Mariano Blanco Martín.
(03/29.375/07)

FUENLABRADA

URBANISMO

Don Julián Pérez Escolar y otros han suscrito el día 6 de noviembre de 2007 la propuesta de convenio urbanístico redactada por el Ayuntamiento de Fuenlabrada por la compra de un aprovechamiento de 382,79 metros cuadrados de uso característico, cuyo contenido se refiere a los derechos y deberes urbanísticos que afectan a dicha parcela en la calle Cruz de Luisa, número 3.

Durante el plazo de veinte días hábiles a contar desde la publicación del presente anuncio queda abierto un período de información pública durante el cual se podrán realizar alegaciones a dicho acuerdo que deberán ser presentadas por escrito en el Registro de Documentos del Ayuntamiento de Fuenlabrada.

Fuenlabrada, a 7 de noviembre de 2007.—El alcalde-presidente, Manuel Robles Delgado.
(02/17.583/07)

GALAPAGAR

OFERTAS DE EMPLEO

Finalizado el plazo de presentación de instancias para participar en la convocatoria para la provisión mediante concurso-oposición de una plaza de operario de cementerio funcionario/a de carrera, de la escala de Administración Especial, subescala Servicios Especiales, grupo E, operario, vacante en la plantilla del Ayuntamiento de Galapagar, convocada en el “Boletín Oficial del Estado” número 119, de 18 de mayo de 2007, y cuyas bases aparecen publicadas íntegramente en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 108, de 8 de mayo de 2007.

Vistas las solicitudes presentadas y de acuerdo con las atribuciones conferidas según Decreto de Alcaldía 1346/2007, de 29 de junio, resuelvo:

Primero.—Aprobar la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos a las citadas pruebas selectivas, resultando ser:

Admitidos

Número. — Registro. — Apellidos y nombre. — Número de identificación fiscal

- 1. — 8564. — Cerdán Medina, Luis Alberto. — 2652377-V.
- 2. — 8911. — Cogolludo Higuero, Estela. — 52477549-J.
- 3. — 8649. — Del Pozo Romero, David. — 7246728-A.
- 4. — 8712. — García Blázquez, Roberto. — 10886176-T.
- 5. — 8173. — Miguel García, Jesús. — 52368000-J.
- 6. — 8127. — Morales Ruiz, Alberto. — 11806997-Q.
- 7. — 8922. — Sánchez Romero, Jorge. — 5283329-E.

Excluidos

No hay.

Segundo.—Publicar en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID la lista provisional de admitidos y excluidos y exponerla en el tablón de anuncios del Ayuntamiento. Concediéndose un plazo de diez días hábiles para subsanación y posibles reclamaciones, entendiéndose que si en dicho plazo no se presentaran reclamaciones la lista provisional de admitidos y excluidos se considerará automáticamente elevada a definitiva.

Tercero.—Designar los miembros del tribunal que han de juzgar dichas prueba selectivas, que son los siguientes:

Presidente: doña Nieves Alberquilla Belinchón, ITI del Ayuntamiento de Galapagar; suplente, don Juan Zamora Dorado, ITOP del Ayuntamiento de Galapagar.

Secretario: el de la Corporación o funcionario en quien delegue.
Vocales con voz y voto:

- Titular: doña María del Mar Andrés Andrés, administrativa del Ayuntamiento de Galapagar, suplente, doña Inmaculada Calvo López, administrativa del Ayuntamiento de Galapagar.
- Titular, don Ángel Guadaño Pérez, funcionario del Ayuntamiento de Galapagar; suplente, don Antonio Ferreira Entero, funcionario del Ayuntamiento de Galapagar.
- Titular, don Luis López Calderón, arquitecto municipal del Ayuntamiento de Galapagar; suplente, don Guillermo Fernández García-Rojo, arquitecto municipal del Ayuntamiento de Galapagar.
- Titular, don Pedro Ruiz Ballesteros, representante de la Comunidad de Madrid; suplente, don José Cuenca Martín, representante de la Comunidad de Madrid.

Vocales con voz y sin voto:

- Titular, doña Alicia Calvo Fernández, representante de la Junta de Personal; suplente, doña Rosario Oliver Vázquez, representante de la Junta de Personal.

La fecha de celebración de la fase de concurso será el día 18 de diciembre de 2007, a las diez horas, en el Salón de Plenos de la Casa Consistorial, situado en la plaza de la Constitución, número 1, de Galapagar.

En Galapagar, a 9 de noviembre de 2007.—El concejal-delegado de Urbanizaciones y Recursos Humanos, Antonio Rodríguez Álvarez.
(02/17.085/07)

GALAPAGAR

OFERTAS DE EMPLEO

Finalizado el plazo de presentación de instancias para participar en la convocatoria para la provisión mediante concurso-oposición de una plaza de operario de cementerio funcionario/a de carrera, de la escala de Administración Especial, subescala Servicios Especiales, grupo D, notificador, vacante en la plantilla del Ayuntamiento