

(anexo I) en el expediente del Proyecto de Urbanización del Polígono Industrial "Nuestras Señora de Butarque".

ANEXO I

Interesados en el expediente del Proyecto de Expropiación del Polígono Industrial "Nuestra Señora de Butarque"

Número parcela. — Propietario. — Municipio

P-59 y P-60. — Adaugusta, Sociedad Anónima. — Leganés.
 P-168. — Amalia Miaja Lorca. — Leganés.
 P-149. — Barbero, Sociedad Anónima. — Leganés.
 P-081. — Capstan Property, Company Limited. — Barcelona.
 M-045. — Car Care Española, Sociedad Anónima. — Madrid.
 P-111. — Céfaló, Sociedad Anónima. — Leganés.
 N-079B. — Comercial Industrial Confitera. — Madrid.
 N-155. — Correa Exportación, Sociedad Anónima. — Leganés.
 P-094. — Europea de Bebidas, Sociedad Anónima. — Madrid.
 P-105. — Familia Soria, Sociedad Limitada. — Leganés.
 N-71AN, N-71B, N-71C, N-17D y N-17E. — Ferinver, Sociedad Anónima. — Getafe.
 N-083, N-083B, N-083C, N-083D y N-083E. — Ferinver, Sociedad Anónima. — Getafe.
 N-164A. — Marciano Heras Fernández. — Leganés.
 N-161F. — Naenle, Sociedad Anónima. — Leganés.
 M-095. — Refrescos Bebidas Castilla. — Leganés.
 P-46. — Ritalespo, Sociedad Anónima. — Leganés.
 P-66, P-67 y P-80. — Vallecana de Automoción. — Leganés.
 P-159. — World Park, Sociedad Anónima. — Sevilla.
 M-006. — Ban. Comercio, Citibank y Gestí. — Barcelona.
 M-007. — Cinva, Sociedad Anónima. — Leganés.
 P-027. — Leganés Motor, Sociedad Anónima. — Leganés.
 M-34. — Esther Gómez Bueno. — Madrid.
 N-052A. — José Pérez Ruiz. — Leganés.
 N-052B. — José Pérez Ruiz. — Leganés.
 P-057. — Legacar, Sociedad Limitada. — Leganés.
 P-065. — Promociones 5 AM, Sociedad Limitada. — Madrid.
 N-071F. — Juan Tomás Mallench. — Leganés.
 M-071H. — Juan Tomás Mallench. — Leganés.
 N-071I. — Juan Tomás Mallench. — Leganés.
 N-107B. — Felicísimo García López. — Madrid.
 P-113. — Elena Gutiérrez Espasandín. — Madrid.
 -124. — Carmen Sastre Lafarga. — Leganés.
 P-146. — Felipe Segura Torres. — Leganés.
 P-151. — Gustavo Navarro Auñón. — Madrid.
 N-161B. — Nieves Rubio Braojos. — Leganés.
 N-161B. — Román Rubio Braojos. — Leganés.
 N-161G. — Antonio Pérez Cano. — Leganés.
 N-161J. — Bonifacio Rubio Barroso. — Madrid.
 N-161K. — Autogamar, Sociedad Anónima. — Leganés.
 M-165. — José Luis Robles Bouso. — Leganés.
 P-180. — María del Carmen Benito Vega. — Madrid.
 E-186. — Francisco Martín Cruz. — Leganés.
 N-193A. — Banco del Comercio, Sociedad Anónima. — Madrid.
 P-195. — Vicente Gómez Gómez. — Leganés.
 P-196. — Vicente Gómez Gómez. — Leganés.

Leganés, a 15 de enero de 2003.—El alcalde-presidente, José Luis Pérez Ráez.

(02/817/03)

LEGANÉS

OTROS ANUNCIOS

El Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el 10 de diciembre de 2002, adoptó el siguiente acuerdo:

Aprobar definitivamente la ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas, que fue sometida a información pública y audiencia a los interesados en el plazo de treinta días, mediante anuncio publicado en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID número 227, de fecha 24 de septiembre de 2002.

A los efectos de lo previsto en el artículo 70.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, se publica el texto íntegro de la ordenanza, la cual entrará en vigor

al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y haya transcurrido el plazo de quince días previsto en el artículo 65.2 de la Ley 7/1985, de 2 de abril.

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE ELABORAN Y CONSUMEN COMIDAS Y BEBIDAS

Capítulo I

Disposiciones generales

Artículo 1. *Disposiciones generales.*—1.1. La presente ordenanza tiene como objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos de hostelería que sirvan comidas y/o bebidas y proteger la salud y los derechos de los consumidores y usuarios de tales servicios.

1.2. El marco legal dentro del que se desarrolla esta ordenanza viene establecido por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; Ley 26/1984, de 19 de junio, General de Defensa de los Consumidores y Usuarios; Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local; Ley 11/1998, de Consumidores y Usuarios de la Comunidad de Madrid, y demás disposiciones concordantes.

1.3. Desde el aspecto higiénico-sanitario todos ellos se registrarán por las normas del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre; Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, además de las comprendidas en esta ordenanza y disposiciones concordantes.

Art. 2. *Ámbito de aplicación.*—2.1. La competencia territorial de esta ordenanza se extiende a todos los establecimientos públicos o privados, de carácter fijo, instaladas dentro del término municipal de Leganés.

2.2. Quedan expresamente excluidas de la presente reglamentación las instalaciones de actividades provisionales y temporales tales como casetas de feria, organización de espectáculos y festejos en fechas determinadas, etcétera, todo ello sin perjuicio de que tales instalaciones excluidas habrán de obtener la pertinente autorización municipal, y cumplir las normas generales, fundamentalmente en materia de seguridad e higiene.

2.3. Los establecimientos de elaboración distribución y comercio de comidas preparadas deberán cumplir lo ordenado en el Real Decreto 3484/2000, siendo de aplicación subsidiaria para lo no regulado expresamente la presente ordenanza.

Art. 3. *Clasificación de actividades.*—3.1. Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercerán su actividad en base a lo dispuesto en el Real Decreto 184/1998, de 22 de octubre, de la Comunidad de Madrid, por la que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones. Quedando la clasificación de la siguiente forma:

Grupo I. Locales donde sirven exclusivamente bebidas:

- Tabernas: establecimientos de pública concurrencia, cerrado y cubierto, dedicado de forma profesional y habitual a proporcionar, a cambio de precio, a los concurrentes, para su consumo en el interior del local, vino y otras bebidas espirituosas. No puede tener cafetera, cocina, plancha ni cualquier otro medio que permita preparar o calentar comidas. Tendrán la consideración de tabernas el resto de establecimientos de estas características independientemente del nombre con el que se presenten (pubs, bares de copas y otros).
- Bodegas: establecimientos de pública concurrencia, cerrado y cubierto, cuya actividad principal es la venta al por menor de bebidas alcohólicas para su consumo en un lugar distinto, no obstante está permitido el menudeo para su consumo en el interior del local, únicamente en mostrador o barra, como degustación de los productos almacenados. Está prohibida la venta y consumo de comida en el interior del local.

Grupo II. Establecimientos donde se sirven bebidas y comidas:

- Cafeterías: establecimientos de pública concurrencia, cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en que permanezca

abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.

- Bares y café-bares: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.
- Chocolaterías, heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables: locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos que no implique la actividad de bar, cafetería o restaurante.
- Restaurantes: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanentemente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidos en servicio de mesa en el mismo local. En este epígrafe se comprende cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.
- Autoservicios de restauración: establecimientos de pública concurrencia, cerrados y cubiertos, que ofrecen al público, en régimen de autoservicio, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en mesas existentes en el mismo local.
- Bares-restaurantes: establecimientos de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.
- Salones de banquetes: locales, cerrados y cubiertos, que sirvan a grupos determinados de público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas, que no impliquen la actividad de bar, para ser consumidas en servicio de mesas en el mismo local. En estos locales puede realizarse la actividad de baile, siempre que sea única y exclusivamente para el público que ha asistido al banquete.
- Bares y restaurantes de hoteles: dependencias del hotel donde se presta a los residentes en el mismo y acompañantes servicios que consisten en ofrecer las actividades de cafeterías, bares, café-bares, restaurantes, autoservicio de restauración y salones de banquetes. Estas dependencias no tendrán acceso directo a la vía pública.

3.2. En el exterior de los locales, recintos o establecimientos regulados en la presente ordenanza y de acuerdo con lo estipulado en el Decreto 184/1998, de la Comunidad de Madrid, deberá exhibirse, en lugar visible, un cartel expedido por el Ayuntamiento con arreglo a las características, medidas y contenido que figura en el Anexo IV del citado Decreto.

Capítulo II

Equipamientos

Art. 4. *De las cocinas.*—4.1. Los establecimientos comprendidos en el grupo II de la presente ordenanza dispondrán de recinto de cocina.

4.2. La superficie destinada a cocina será superior al 10 por 100 de la superficie del establecimiento y como mínimo de 6 metros cuadrados. A excepción de los establecimientos siguientes: bares y café-bares, chocolaterías, heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables, que contarán con una superficie mínima de 3 metros cuadrados. No tendrá acceso directo a cuartos de basura, aseos u otras dependencias que supongan un riesgo de contaminación de los alimentos.

4.3. Las superficies de las paredes y suelos serán impermeables, no absorbentes, no tóxicos y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes de color claro y de superficie lisa.

4.4. Los techos estarán diseñados, construidos y acabados de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan

la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas. Serán de color claro.

4.5. La iluminación puede ser natural o artificial, en ambos casos de suficiente intensidad, que vendrá determinada por un mínimo de 350 lux.

El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los alimentos. Su fijación al techo o paredes será de forma que sea fácil su limpieza y evite la acumulación de polvo.

4.6. La ventilación de la cocina, natural y/o forzada (artificial), será la apropiada (capaz de cubrir con eficacia su función) a la capacidad del local. Se prestará especial atención a la ventilación de los lugares y maquinaria que emitan calor.

4.7. La cocina dispondrá, al menos, de:

- Lavabo-fregadero, con grifos de manejo no manual y agua potable fría y caliente, y del tamaño suficiente para el lavado de los alimentos o la limpieza preliminar de los utensilios antes de su paso al lavavajillas. Cuando el fregadero haya sido utilizado para la limpieza de utensilios, deberá ser lavado y convenientemente desinfectado antes de ser utilizado. En las cocinas de más de 8 metros cuadrados existirá, además, un lavamanos independiente del fregadero de manejo no manual.
- Útiles de aseo (jabón en dosificador, cepillo de uñas, toallas de papel), en todo momento, en los lavamanos.
- Maquinaria lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice una temperatura del agua de aclarado mínimo de 82°C.
- Cámara frigorífica para alimentos, de capacidad suficiente y con termómetro de fácil lectura.
- En el caso de que se almacenen productos congelados, contarán con una cámara para el mantenimiento de estos productos con capacidad suficiente y termómetro de fácil lectura no corrosivo.
- Superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, de material no poroso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.
- Recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos de fácil limpieza y desinfección, de color claro, de uso exclusivo, de apertura no manual, provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados.

4.8. La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.

4.9. La anchura mínima de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, será de 90 centímetros.

4.10. El menaje, cubertería y demás utensilios utilizados para la manipulación o el consumo de alimentos deberá estar cubierto y protegido de cualquier foco de contaminación.

4.11. Cocinas en grandes establecimientos.

Cuando los establecimientos dispongan de zonas de servicio de comedor con aforo superior a 120 comensales, las cocinas necesitarán además:

- Una cámara exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejado de los focos de calor y de la zona de materias primas.
- Dos accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada.
- Una zona exclusiva para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.

4.12. Dispondrán de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.

Art. 5. *De la zona de barra.*—5.1. El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo.

5.2. Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:

- Un lavavasos, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos de 82°C.
- Un fregadero-lavamanos dotado de agua potable fría y caliente.

5.3. Se prohíbe en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidora, planchas, etcétera, o cualquier otro cuyo uso suponga la transformación de los alimentos.

Se permite la utilización en esta zona de microondas para el calentamiento de las tapas que se sirvan.

5.4. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos y además aquellos de mayor riesgo refrigerados, debiéndose disponer de las instalaciones necesarias a tal efecto (vitrinas, vitrinas frigoríficas).

Los alimentos crudos deben exponerse separados de los cocinados.

5.5. El acceso al recinto de barra se realizará mediante unidad de paso libre al menos 60 centímetros de ancho y 190 centímetros de alto.

5.6. Habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos sólidos, que serán de apertura no manual y de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y adecuadamente emplazados. En cualquier caso, los recipientes dispondrán de bolsas de material impermeable.

Art. 6. *Del almacén.*—6.1. Todos los establecimientos deberán contar con un recinto destinado exclusivamente al almacén, con ventilación adecuada y con unas dimensiones del 10 por 100 de la superficie del establecimiento, como mínimo 6 metros cuadrados, a excepción de los bares, café-bares, chocolaterías, heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables, que contarán con una superficie mínima de 3 metros cuadrados.

La altura mínima del almacén será de 150 centímetros.

6.2. Cuando se utilicen como almacén altillo o dependencias en planta superior no podrá tener acceso directo a la cocina o a los servicios higiénicos.

6.3. Sus paramentos serán lisos y de fácil limpieza y dispondrá de baldas, estanterías, etcétera, de material fácilmente lavable, de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.

6.4. En el almacén los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de forma independizada dentro de un contenedor tipo armario, el cual será de uso exclusivo para este cometido. Los productos de limpieza y desinfección estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

6.5. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados.

6.6. En el lugar donde se almacenen alimentos las luminarias estarán protegidas.

Art. 7. *De los cuartos de basura.*—7.1. Todos los establecimientos comprendidos en el grupo II de esta ordenanza a excepción de los bares, café-bares, chocolaterías, heladerías, salones de té, croisanterías y asimilables, contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos y emplazado lo más cercano posible a una salida. Su superficie estará acorde con el volumen de basura generado en el establecimiento, no pudiendo ser inferior a $1,00 \times 1,20$ metros.

7.2. El cuarto de basura tendrá los paramentos cubiertos con superficie lavable y contará con la ventilación adecuada, sumidero y punto de agua.

Art. 8. *De los vestuarios y aseos del personal.*—8.1. Los establecimientos de superficie total inferior o igual a 100 metros cuadrados, deberán contar con un armario o taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina.

8.2. Si la superficie total es superior a 100 metros cuadrados e inferior o igual a 200 metros cuadrados, dispondrá de un recinto de al menos 3 metros cuadrados dedicado a vestuario y dotado de armario o taquillas.

8.3. En los casos de superficie total superior a 200 metros cuadrados, la destinada a vestuario será de al menos 6 metros cuadrados y tendrá recintos independientes de inodoro y vestuario. Este último hará de anteservicio y en él se ubicarán las taquillas, lavamanos de uso no manual con agua fría y caliente y asientos suficientes. Los servicios y vestuarios estarán separados por sexos.

Art. 9. *De la zona destinada a uso público.*—9.1. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales según los casos, para los elementos a disposición del cliente, tales como servilletas, palillos, etcétera.

9.2. En la zona de barra destinada a uso público, habrá recipientes higiénicos para la recogida de residuos.

9.3. Escaparates, estanterías, etcétera, así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. El mobiliario se mantendrá en adecuado estado de conservación y limpieza.

9.4. Contarán con un servicio y un anteservicio para cada sexo. Siendo las dimensiones mínimas de cada cabina $1,00 \times 1,20$ metros. Se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza, desinfección y desodoración, los paramentos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

9.5. Los aseos dispondrán de lavabos instalados en el anteservicio, dotados de agua potable, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo, en este caso, recipientes para depositar los usados y dispondrán, en todo momento de papel higiénico. Asimismo, los elementos se mantendrán en las debidas condiciones de conservación.

9.6. Los servicios higiénicos contarán con ventilación natural y/o forzada.

9.7. Los establecimientos incluidos en el ámbito de aplicación de esta ordenanza, cuya superficie destinada a uso público sea superior a 100 metros cuadrados, dispondrán de una zona diferenciada e identificada de "No fumadores" cuyas dimensiones garanticen la protección de los derechos de los no fumadores.

Capítulo III

Condiciones higiénico-sanitarias

Art. 10. *Del personal.*—10.1. El personal que realice labores de manipulación de alimentos habrá recibido la formación general y específica establecida en la normativa vigente. Esta formación deberá acreditarse en todo momento.

10.2. El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de alimentos, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de trabajo, cubrecabezas y calzado adecuado a su función, de uso exclusivo y de color claro y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada mas que en el momento de ejercer sus funciones.

10.3. El personal deberá lavarse las manos con agua potable caliente y jabón o detergente tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre después de haber manipulado alimentos en crudo o cualquier materia o sustancia contaminante, antes de incorporarse al puesto de trabajo y después de cualquier ausencia del mismo o de haber realizado cualquier actividad o función ajena a su cometido.

10.4. Los servicios municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesario.

10.5. Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer causa de contaminación.

10.6. Existirá un botiquín de primeros auxilios convenientemente situado y señalizado, con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores.

Estará a cargo de la persona más capacitada designada por la empresa. La dotación mínima del botiquín será la siguiente:

- Vendas de gasas esterilizada en rollo de 5 centímetros de ancho.
- Vendaje impermeable.
- Rollo de esparadrapo.
- Un antiséptico.
- Un analgésico.
- Pomada para quemaduras.
- Una tijera, una pinza.
- Guantes de un solo uso.

10.7. El personal aquejado de lesión cutánea o herida que pueda entrar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y llevar la debida protección mediante vendaje o cubierta impermeable de la misma.

10.8. Todo el personal que padezca enfermedades transmisibles o susceptibles de ser transmitida a través de los alimentos, o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su acti-

vidad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador. Dicha medida podrá ser adoptada por la administración sanitaria local.

El personal afectado cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los anteriores supuestos, deberá informar a un inmediato superior a los efectos oportunos.

Al reincorporarse al puesto de trabajo deberá presentar justificante médico que acredite la total curación y que está de nuevo capacitado para desarrollar la función.

Art. 11. *De las materias primas.*—11.1. Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

11.2. Se comprobará y controlará, en su caso, la documentación y etiquetado que garantice el origen de las materias primas y las temperaturas en la recepción de las mismas.

11.3. Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento según su naturaleza y preparación (crudos y cocinados), debiendo estar protegidos y separados mediante compartimentos, recipientes o envoltentes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no pudiendo mantener los alimentos en latas una vez abiertas.

11.4. Las materias primas, sin envasar o envasadas, no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de almacenamiento, conservación o preparación culinaria. Cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Art. 12. *Del control de la desinsectación y desratización de los locales.*—12.1. 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 de la zona de uso público.

12.2. En las zonas donde se manipulen alimentos sin envasar se instalarán antiinsectos de naturaleza no química. Nunca se colocarán sobre encimeras o mesas donde se preparen, almacenen o expongan alimentos.

12.3. La desinsectación y desratización se efectuarán al menos con una periodicidad anual y siempre que sea necesario, empleándose productos autorizados y/o homologados por organismos competentes y se realizará por empresas y/o personal autorizado.

Art. 13. *De la limpieza y desinfección de los locales y útiles.*—13.1. Todas las dependencias de los locales sujetos a esta ordenanza deben mantenerse en estado de limpieza por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos.

13.2. Después de cada jornada de trabajo y durante o antes si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, cuchillos, elementos desmontables de máquinas, etcétera) que hayan tenido contacto con los alimentos.

Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.

13.3. Los útiles empleados para la limpieza se mantendrán en un adecuado estado de conservación, procediéndose a su limpieza y desinfección con una periodicidad adecuada.

Capítulo IV Manipulación

Art. 14. *De materias primas y productos terminados.*—14.1. Las superficies destinadas a trocear alimentos crudos serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

14.2. Las comidas ya cocinadas, destinadas a pronto consumo, una vez terminado su calentamiento de cocinado, deberán ser mantenidas a temperaturas iguales o superiores a 65°C en el centro del producto, hasta el momento de su consumo, y en cualquier caso, deberán volver a enfriarse a una temperatura igual o inferior a 10°C, en un plazo no superior a dos horas. Estas comidas deberán ser consumidas el mismo día de su preparación, siempre teniendo en cuenta los artículos siguientes de este capítulo.

14.3. Terminada la fase de enfriamiento, las comidas preparadas que no vuelvan a ser inmediatamente recalentadas para consumo en el momento, deberán ser refrigeradas en cámaras frigoríficas a temperatura igual o inferior a 5°C.

14.4. Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se haya de realizar en caliente, se recalentarán inmediatamente antes del mismo siguiendo procedimientos autorizados de tal forma que la temperatura del alimento se eleve al menos hasta 75°C en el centro del producto, en un tiempo no mayor de una hora. De no ser consumidas al momento se seguirán los procedimientos descritos en los capítulos anteriores.

14.5. Las comidas que hayan sido congeladas en el establecimiento a temperaturas inferiores a -18°C podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre y cuando hayan sido mantenida constantemente la temperatura señalada, y dichas comidas hayan sido mantenidas en recipientes o envoltorios adecuados, que las preserven del contacto con el aire o con otros alimentos. Los productos congelados industriales y/o envasados no podrán mantenerse nunca más allá del plazo de consumo o caducidad marcado por el fabricante, salvo productos envasados que así lo indique su etiquetado. En todo caso la descongelación se realizará de manera adecuada, protegiendo a los alimentos y nunca a temperatura ambiente.

14.6. Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se realiza en caliente se regenerarán inmediatamente antes del mismo, por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los 65°C en el centro del producto en un tiempo máximo de una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización que se efectuará dentro de las veinticuatro horas.

14.7. La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas siguientes, manteniéndose constantemente en refrigeración.

14.8. Según el Real Decreto 1254/1991, los alimentos de consumo inmediato, especialmente mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia en los que figure el huevo como ingrediente se sustituirá este por productos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas excepto cuando estos alimentos sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a +75°C en el centro de los mismos.

14.9. Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, deberán lavarse con agua potable abundante y desinfectarse con productos de uso alimentario.

14.10. Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidos por artículos proteicos de cualquier clase, se mantendrán siempre protegidos y a temperatura no superior a 8°C.

14.11. El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos se fabricará a partir de agua potable, será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación y en su manipulación se utilizarán productos o útiles de uso exclusivo.

Se conservará en máquinas elaboradoras y arcones que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

14.12. Los elementos decorativos, no comestibles, que se utilicen en la presentación de las comidas estarán elaborados o fabricados con materiales de calidad alimentaria y deberán haber sido almacenados y tratados con todos los requisitos higiénicos, no constituyendo riesgo alguno para el consumidor.

14.13. Materias primas.

Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Se corregirán los fallos o prácticas viciosas que puedan descubrirse o las negligencias de los proveedores, remplazándoles.

Comprobación, en su caso, de la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etcétera) que garantice el origen de la materia prima.

Correcto almacenamiento y adecuado método de conservación de acuerdo con el estado físico de las materias primas.

No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de su período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.

No se almacenarán productos no alimenticios, y en especial sustancias potencialmente nocivas o tóxicas (detergentes, productos de limpieza, disolventes, insecticidas, etcétera), junto a los alimentos.

Evitarán el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la preparación de las mismas o durante su conservación.

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Capítulo V Prohibiciones

Art. 15. Queda expresamente prohibido:

15.1. El acceso y la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se manipulen o almacenen alimentos. Salvo los perros guías de invidentes en las zonas de acceso público.

15.2. La utilización de serrín u otras sustancias o materiales (sal, cartones, papeles, etcétera) para cubrir el suelo, superficies o útiles.

15.3. La utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, venta, depósito de residuos o sus recipientes).

15.4. La consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expenden.

15.5. Las superficies de madera en mesas, bandejas o cualquier recipiente destinados a la manipulación o contención de alimentos.

Capítulo VI De los derechos de los consumidores

Art. 16. *Facturación.*—16.1. Los consumidores tendrán derecho a que se les entregue las correspondientes facturas, en las que deberán constar, de forma clara y concreta, los distintos conceptos por separado y sus precios, de forma legible, así como, número y, en su caso, serie, nombre, razón social y NIF del expedidor, tipo impositivo aplicado o expresión IVA incluido y contraprestación total.

En operaciones cuya contraprestación sea superior a 90,15 euros, se hará constar el destinatario de la factura.

16.2. En las facturas de los menús que voluntariamente se ofrezcan a la clientela como “menú de la casa o plato combinado de la casa”, se consignará únicamente su composición y el precio total.

16.3. En el supuesto de facturación mecánica que imposibilite especificar los conceptos, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota de pedido, debiendo conservar otra el establecimiento.

16.4. El consumidor tendrá asimismo el derecho a exigir que la factura correspondiente a los platos y vinos consumidos refleje de forma clara y concisa el precio de cada servicio, así como el incremento que se produzca cuando estos se consuman en mesa.

Igualmente tiene el deber de abonar dicha factura cuando ésta se corresponda con los platos y vinos solicitados, sin que pueda exigírsele el abono de servicios no solicitados, tales como pan, mantequilla, etcétera si bien, en este supuesto, el consumidor debe rechazar de inmediato estos servicios.

Art. 17. *Publicidad e información.*—17.1. Todos los restaurantes, cafeterías o similares, darán la máxima publicidad a los precios de todos los productos ofertados y, en general, a cuantos servicios faciliten, incluidos aquellos no solicitados por el cliente (aperitivos, pan, mantequilla, etcétera).

Ningún restaurante, cafetería, bar, etcétera, podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de “cubierto”, “carta”, “reserva de plaza” o cualquier otro similar.

17.2. A tal fin, en las cartas se consignará claramente y por separado, el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor esté en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones, quedando prohibido la sustitución del precio de un plato por la expresión s/m (según mercado).

17.3. En las cartas autorizadas se hará constar, de forma destacada dentro de un recuadro, la existencia de “menú de la casa o plato combinado de la casa” en el que, bajo un precio global, estén incluidos pan, vino y postre para restaurantes y pan y vino para las cafeterías y que estará a disposición de los clientes durante el horario de funcionamiento del establecimiento.

Obligatoriamente habrá de presentarse incorporado a la carta autorizada, se consignará la composición y precio, en cifras absolutas, del menú de la casa o plato combinado de la casa.

17.4. Todos los precios serán globales, por lo que se entenderá comprendido en ello el importe del servicio y el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tasas estén legalmente establecidos. En el caso del IVA, la empresa optará por incluirlo en el precio o, en otro caso, por cobrarlo aparte. Estas circunstancias se harán constar en el texto de las cartas.

17.5. Los consumidores tienen derecho a ser informados de la composición de cada plato cuando la información que aparezca en las cartas no sea suficiente.

En caso de que en el establecimiento se ofrecieran espectáculos u otros motivos de atracción, el sobreprecio, si lo hubiese, será objeto de publicidad destacada.

Art. 18. El cliente que solicite el menú de la casa o plato combinado de la casa estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes del mismo.

Art. 19. Si la empresa tuviese condicionado el derecho de admisión al cumplimiento de determinados requisitos, deberá exponer éstos mediante carteles bien visibles en idioma español, colocados en lugares de acceso.

De no hacerlo así, el acceso del público será libre, sin más limitaciones que las exigidas en las normativas vigentes.

Art. 20. Tiene igualmente derecho a exigir las hojas de reclamaciones cuando las circunstancias le aconsejen formular alguna queja o reclamación.

La existencia de las mismas estará convenientemente anunciada.

Art. 21. Cuando el consumidor opte por el pago de la factura mediante el sistema de “tarjeta de crédito”, ésta no podrá verse incrementada por ningún recargo adicional.

Capítulo VII De la inspección municipal

Art. 22. Los servicios técnicos municipales que desarrollen las funciones de inspección derivadas de esta ordenanza, cuando ejerzan tales funciones acreditando su identidad, ostentan la condición de autoridad, estando obligados las personas físicas o jurídicas, asociaciones o entidades a:

22.1. Facilitar el acceso libremente y en cualquier momento a los establecimientos sujetos a esta ordenanza.

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

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

22.4. Facilitar la obtención de copias o reproducción de los citados documentos.

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

Art. 23. A tal fin, los servicios técnicos municipales competentes podrán proponer y cuando existan razones de urgencia adoptar las medidas cautelares necesarias para evitar los posibles riesgos para la salud, incluso la suspensión de actividades y la intervención de productos y mercancías.

Dichas medidas cautelares, de conformidad a lo establecido en el artículo 37 de la Ley General de Sanidad, no tienen el carácter de sanción.

Cuando las medidas cautelares sean adoptadas por los servicios técnicos municipales, serán ratificadas o modificadas por la autoridad municipal competente en el plazo de diez días.

Art. 24. La realización de las correspondientes visitas de inspección, la toma de muestras y análisis se harán en base a lo establecido en las normas de desarrollo de la Ley General de Sanidad y de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid; la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, en particular, de acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre Infracciones y Sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la producción agroalimentaria o norma que le sustituya.

Capítulo VIII

De las infracciones y sanciones

Art. 25. Las infracciones en materia sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen de la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid; la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y la legislación que desarrolle la materia especialmente el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora por la Comunidad de Madrid, y el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, y ordenanza de Protección de la Salud y Defensa de los Consumidores y Usuarios, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, considerándose especialmente los siguientes criterios para la graduación de la sanción a aplicar:

- a) Riesgo o daño para la salud.
- b) La intencionalidad, la existencia de dolo o culpa en la comisión de la infracción, así como la reiteración.
- c) La naturaleza de los perjuicios causados y el beneficio obtenido por el infractor.
- d) La reincidencia por comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.
- e) La generalización y gravedad de los hechos objeto del expediente.

De acuerdo con lo dispuesto en esta ordenanza, se califican las siguientes infracciones:

1. Infracciones leves:
 - 1.1. Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
 - 1.2. Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración no afecte a la salud de las personas.
 - 1.3. Las que en razón de los criterios contemplados en este artículo, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como grave o muy grave.
2. Infracciones graves:
 - 2.1. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa vigente.
 - 2.2. Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
 - 2.3. Las que sean concurrentes con otras infracciones graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
 - 2.4. El incumplimiento reiterado de los requerimientos sanitarios. Cuando suponga un riesgo directo para la salud de las personas.
 - 2.5. La destrucción o entorpecimiento a la obligación de facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control o inspección así como el suministro de información inexacta o falsificación de documentación.
 - 2.6. La reincidencia en la comisión de infracciones leves.
 - 2.7. La que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de grave o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.
3. Infracciones muy graves:
 - 3.1. Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
 - 3.2. Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
 - 3.3. Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
 - 3.4. El incumplimiento reiterado de los requisitos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes siempre que suponga un riesgo o daño para la salud.

3.5. La negativa absoluta o reiterada a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.

3.6. La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias municipales o sus agentes.

3.7. La reincidencia en la comisión de faltas graves.

Art. 26. *Sanciones.*—26.1. Las infracciones en materia de la presente ordenanza, de acuerdo a la legislación vigente en materia de sanidad y consumo, serán sancionados con multas de acuerdo con la siguiente graduación:

- a) Infracciones leves:
 - Grado mínimo: hasta 601,01 euros.
 - Grado medio: de 601,02 a 1.803,04 euros.
 - Grado máximo: de 1.803,05 a 3.005,06 euros.
- b) Infracciones graves:
 - Grado mínimo: de 3.005,07 a 6.010,12 euros.
 - Grado medio: de 6.010,13 a 10.517,71 euros.
 - Grado máximo: de 10.517,72 a 15.025,30 euros.
- c) Infracciones muy graves:
 - Grado mínimo: de 15.025,31 a 120.202,42 euros.
 - Grado medio: de 120.202,43 a 360.607,26 euros.
 - Grado máximo: de 360.607,27 a 601.012,11 euros. Dicha cantidad se puede rebasar hasta alcanzar el quintuplo del valor de los productos y servicios objeto de la infracción.

26.2. La autoridad competente para resolver el expediente podrá acordar como sanción accesoria el decomiso de la mercancía adulterada, deteriorada, falsificada, fraudulenta, no identificada o que pueda entrañar riesgo para el consumidor.

DISPOSICIÓN FINAL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 70 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente ordenanza entrará en vigor a los quince días de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

La presente ordenanza afecta en su totalidad a las instalaciones de los establecimientos que no dispongan de licencia de apertura en el momento de entrada en vigor de la presente ordenanza.

Los establecimientos con licencia en vigor dispondrán de un plazo de seis meses para adaptar su funcionamiento a la presente ordenanza, disponiendo de un plazo de diez años para adaptar sus instalaciones a lo previsto la presente ordenanza. En el supuesto de cambio de titularidad o solicitud de ampliación de actividades, dispondrán de un plazo de seis meses a partir de la citada solicitud para el cumplimiento en su totalidad.

Leganés, a 9 de enero de 2003.—El alcalde-presidente, José Luis Pérez Ráez.

(03/1.528/03)

LOECHES

RÉGIMEN ECONÓMICO

ORDENANZA NÚMERO 19. REGULADORA DE LA TASA POR RECOGIDA DE BASURAS

Se modifica el artículo número 5, quedando redactado de la siguiente forma:

TIPO A

Establecimientos de alimentación

	Menos de 250 m ² (Euros)	Más de 250 m ² (Euros)
Supermercados, economatos y cooperativas	121	151
Almacenes al por mayor de frutas y hortalizas, tiendas del ramo .	121	151