

Denominación del puesto	Nº puestos	Titulación exigida
Auxiliar Biblioteca	1	Graduado Escolar
Operario de Máquina	1	Graduado Escolar
Vigilante Instal. Deportivas	3	Certificado Escolaridad
Vigilante Cementerio	1	Certificado Escolaridad
Peón Jardines	1	Certificado Escolaridad
Peón Limpieza	4	Certificado Escolaridad
Ordenanza-Notificador	3	Certificado Escolaridad

## PERSONAL LABORAL TEMPORAL:

Denominación del puesto	Nº puestos	Titulación exigida	Duración del contrato
Profesor Inglés	2	Licenciado	Curso Escolar
Monitor de Contabilidad	1	Licenciado	6 meses
Agente de Desarrollo	1	Licenciado	1 año
Profesor Adultos	2	Diplomado	Curso Escolar
Monitor de Relaciones Laborales	1	Diplomado	3 meses
Monitor Informática	1	Diplomado	6 meses
Educador C.A.I.	1	Diplomado	Curso Escolar
Monitor Música	6	Titulación Media	Curso Escolar
Arquitecto Técnico	1	Titulación Media	Obra o Servicio
Auxiliar de Biblioteca	1	Bachiller	1 año
Monitor Teatro	1	Graduado Escolar	1 año
Socorrista	4	Graduado Escolar	3 meses
Monitor Natación	4	Graduado Escolar	3 meses
Auxiliar Administrativo	2	Graduado Escolar	Obra o Servicio
Auxiliar Administrativo	8	Graduado Escolar	6 meses
Auxiliar Ayuda a Domicilio	6	Graduado Escolar	6 meses
Monitores Servicios Sociales	12	Graduado Escolar	Curso Escolar
Monitores Universidad Popular	12	Graduado Escolar	Curso Escolar
Monitores Deportivos	4	Graduado Escolar	Curso Escolar
Operario Actividades Diversas	3	Certificado Escolaridad	6 meses
Subalterno Piscina	3	Certificado Escolaridad	3 meses
Peón Limpieza	4	Certificado Escolaridad	6 meses

## PERSONAL EVENTUAL:

Denominación del puesto	Nº puestos	Titulación exigida
Secretaría Alcaldía	1	Graduado Escolar
Número total de Funcionarios de Carrera	41	
Número total de Personal Laboral fijo	54	
Número total de Personal Temporal	80	
Número total de Personal Eventual	1	

Socuéllamos, 20 de febrero de 2002.- El Secretario, (ilegible).- Vº Bº: El Alcalde, (ilegible).

Número 908

## VALDEPEÑAS

### REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO COMERCIAL MUNICIPAL «VALCENTRO»

Reglamento de funcionamiento del Centro Comercial Municipal «Valcentro».

#### TITULO PRELIMINAR

Artículo 1.1.- El Centro Comercial «Valcentro» es un edificio exclusivo, de titularidad municipal, destinado a agrupar comerciantes para la venta al por menor de productos alimenticios y de otros usos, complementados con instalaciones para la prestación de servicios generalmente demandados por el consumidor. Es objeto del presente Reglamento establecer las normas de orden técnico e higiénico-sanitarias que han de cumplir, para su instalación, apertura y funcionamiento los establecimientos de comercio ubicados en el Centro Comercial Municipal «Valcentro», de Valdepeñas; excluyéndose los establecimientos ubicados en la «Galería Comercial Primera Planta» que continuarán rigiéndose por el pliego de condiciones económico-administrativas que sirvió de base a la adjudicación de las diferentes concesiones administrativas.

2.- A los efectos de este Reglamento se considera como comercio el conjunto de los establecimientos definidos en el mismo como locales de venta al público de productos.

3.- El Centro Comercial «Valcentro» estará dividido en diferentes áreas: comercial, administrativa y de servicios comunes.

4.- En el área comercial se encontrarán las superficies

destinadas al intercambio comercial y exposición de productos -que se administrarán bajo el régimen de concesiones administrativas-, así como espacios de permanencia y paso de comerciantes y público.

5.- En el área administrativa se instalarán las oficinas de gestión del Centro y de la comunidad de concesionarios, u órgano equivalente. En dicho área podrán ubicarse oficinas municipales o de instituciones públicas con las que el Ayuntamiento acuerde la cesión de uso de espacios para la prestación de servicios públicos.

6.- El área de servicios comunes albergará las instalaciones dedicadas a almacenaje y manipulación de los distintos productos destinados a la venta, así como la sala de máquinas, cuarto de contadores y servicios del personal del Centro Comercial «Valcentro».

7.- Las distintas áreas serán independientes y estarán comunicadas entre sí.

#### TITULO I

##### CAPITULO PRIMERO

##### CLASES DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Artículo 2.- Los establecimientos concesionales del Centro Comercial se clasifican del modo siguiente:

1º.- En cuanto a la modalidad de venta:

a) En régimen tradicional.

En esta modalidad el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos.

b) En régimen de autoservicio, bajo el modelo de caja única.

En esta modalidad, el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que

desea adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin. Los establecimientos que operan en modalidad de autoservicio pueden hacerlo en régimen exclusivo o con secciones de tipo de venta tradicional y se clasifican en:

- a. Autoservicio: de hasta 100 m<sup>2</sup> de superficie de venta.
- b. Superservicio: de más de 100 m<sup>2</sup> hasta 400 m<sup>2</sup> de superficie de venta.
- c. Supermercados: de más de 400 m<sup>2</sup> hasta 1000 m<sup>2</sup> de superficie de venta.

2º.- En cuanto a los productos objeto de venta:

- c) Especializados o monovalentes.

En los que se vende exclusivamente una determinada clase de productos ofreciendo una amplia gama de variedades y calidades.

La licencia de instalación, apertura y funcionamiento así como el contrato de concesión de estos establecimientos deberán expresar la clase de productos cuya venta se autoriza.

- d) Polivalentes.

Los autorizados para vender toda clase de productos con las excepciones establecidas o que se establezcan por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente la venta de artículos de uso y consumo.

3º.- En cuanto a su naturaleza comercial:

- e) Individuales.

Los que constituyen por si mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde los pasillos y galerías de circulación.

- f) Seccionales.

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

- g) 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 1ª

#### CONDICIONES GENERALES

Artículo 3.- Los establecimientos observarán, además de las condiciones exigidas por las normas urbanísticas vigentes, las que se determinen en este Reglamento.

Artículo 4.- Los establecimientos del comercio de la alimentación vendrán obligados a cumplir, además de las normas previstas en este Reglamento, las de la Reglamentación Técnico-Sanitaria que de modo general o específico les corresponde. En ningún caso podrán ubicarse en los locales exteriores o con acceso directo a la vía pública, no entendiéndose a estos efectos por vía pública el acceso al Centro Comercial desde la calle Virgen.

Artículo 5.1.- En los establecimientos del comercio será obligatorio tener expuestas en lugar visible: la licencia municipal que autorice su apertura y funcionamiento, la licencia fiscal, o equivalente, y su horario comercial, que en todo caso estará ajustado al del Centro Comercial. Asimismo deberán contar con un rótulo de identificación donde conste claramente su especialidad de venta, si existiera.

2.- El horario de apertura y cierre de «Valcentro» será autorizado por el órgano competente del Ayuntamiento, y será obligatorio para todos los concesionarios y usuarios.

3.- Los locales deben permanecer abiertos durante el horario comercial fijado.

4.- El periodo vacacional que conlleve el cierre del establecimiento deberá ser comunicado al Ayuntamiento con, al menos, un mes de antelación. En ningún caso, dicho periodo podrá superar un mes natural y para su autorización requerirá que, al menos, lo soliciten los concesionarios que detenten el uso de tres cuartas partes de la total superficie comercial.

Artículo 6.1.- En los establecimientos del comercio de la alimentación será obligatorio disponer de cuantos instrumentos contrastados sean necesarios para pesar o medir los productos que se vendan.

2.- Los establecimientos dispondrán de un cartel anunciador en el que se exprese la existencia de hojas de reclamaciones.

Artículo 7.1.- En los establecimientos los productos que se expongan, tendrán manifestado su precio de venta, incluido el IVA, con claridad y precisión, en rótulos o carteles fácilmente legibles y se considera como unidades 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 o unidades solicitadas sin incluir en éste el precio del envoltorio, que, en todo caso, será gratuito para el comprador.

Artículo 8.1.- 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 afectados a su venta siempre que sean solicitados, exceptuados los destinados a embellecimiento y decoración.

3.- Se permite el uso de publicidad, tanto en carteles como en circuito cerrado de televisión, quedando expresamente prohibido el uso de altavoces de locales, el voceo y los procedimientos que puedan afectar a la limpieza e imagen del Centro Comercial.

Artículo 9.1.- Queda prohibido utilizar vías públicas, pasillos, distribuidores, corredores de tránsito, salidas de emergencia y galerías -que deberán estar permanentemente libres y expeditas- 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 establecimiento comercial. Los objetos situados en dichas zonas podrán ser retirados por las Autoridades Municipales encargadas de la vigilancia y control del buen funcionamiento de los servicios públicos.

2.- La entrada de mercancías se realizará a través de los lugares y corredores habilitados para tal fin. La carga y descarga se realizará a través de los muelles situados en la planta baja, debiendo realizarse tales operaciones conforme a lo establecido en la Ordenanza Municipal de Circulación y dentro del horario que sea fijado por el Ayuntamiento. Fuera de dicho horario sólo podrán realizarse las operaciones expresamente autorizadas, siempre que no supongan un entorpecimiento al normal desenvolvimiento del tráfico en la zona.

Artículo 10.1.- 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.- En cada local, y a disposición de cualquier usuario, existirán hojas de reclamaciones para que el público pueda detallar exactamente las que se motiven. Formulada la reclamación, deberá darse traslado al Ayuntamiento acerca de la misma en el plazo de dos días, pudiendo realizar el interesado cuantas alegaciones estime oportunas. La hoja de reclamaciones permanecerá expuesta para inspección por los servicios técnicos municipales así como por los organismos de consumo.

3.- En la entrada del Centro Comercial habrá una inscripción visible con el siguiente texto: «En este Centro Comercial existen hojas de reclamaciones a disposición de público en cada uno de los establecimientos». Así mismo, se instalarán carteles anunciando la prohibición de acceso a «Valcentro» de animales, excepto perros lazarillos, recordando a los usuarios que traten las instalaciones con el mayor decoro y esmero.

Artículo 11.1.- Todos los establecimientos estarán sujetos a la inspección sanitaria y de consumo municipales para garantizar tanto la calidad de los productos como el debido estado de las instalaciones y útiles de trabajo.

2.- Los establecimientos comerciales dispondrán de lo necesario para la limpieza continua y escrupulosa del local.

3.- Igualmente, por la Comunidad de Concesionarios se dispondrán los útiles necesarios para la limpieza continua y escrupulosa de las zonas comunes.

Artículo 12.- Los locales comerciales tendrán asegurada la ventilación del recinto. En cualquier supuesto, los sistemas de ventilación natural o mecánica serán suficientes para mantener dentro del local el ambiente en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

Artículo 13.- La iluminación del local deberá ser suficiente para alcanzar un nivel que permita el normal desenvolvimiento de la actividad comercial.

Artículo 14.- En los locales comerciales se adoptarán las medidas preventivas y correctoras necesarias que prescriban las Ordenanzas Municipales para la Protección del Medio Ambiente Urbano contra la emisión de ruidos y vibraciones, así como las determinadas en Ordenanzas Municipales y Normativas de Prevención de Incendios.

Artículo 15.- El Centro Comercial «Valcentro», como cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, tendrá sus propios Estatutos de Funcionamiento que deberán ser elaborados conjuntamente por los concesionarios, ratificados por mayoría de la Junta General de concesionarios y aprobado por el órgano competente del Ayuntamiento de Valdepeñas.

Artículo 16.- Los locales comerciales deberán formar un conjunto homogéneo, de manera que todas las actividades se beneficien de los flujos generados por las otras pero de forma que los distintos tráfico no tengan necesariamente que mezclarse.

Artículo 17.- Los locales exteriores no podrán dedicarse al comercio de productos alimenticios.

Artículo 18.1.- El horario de apertura y cierre del Centro Comercial será fijado por el Ayuntamiento de Valdepeñas, a propuesta de los concesionarios.

2.- Será autorizado por el Área de Economía y Hacienda y de obligado cumplimiento para todos los adjudicatarios de locales.

3.- Los locales deberán permanecer abiertos durante el horario comercial fijado que, en todo caso, será de, al menos, seis días a la semana.

4.- El periodo de vacaciones será fijado por acuerdo mayoritario de todos los adjudicatarios de locales, que representen, al menos, tres cuartas partes de la superficie comercial. Dicho acuerdo no obligará a la suspensión o cierre temporal de actividad. Sin embargo, no podrá suspenderse el ejercicio de la actividad en cualquiera de los locales fuera de los periodos vocacionales señalados al efecto. En caso de desacuerdo, la decisión al respecto será adoptada por el órgano competente del Ayuntamiento de Valdepeñas.

5.- No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, las actividades que por sus especiales características, su horario no pueda coincidir necesariamente con el del conjunto del Centro Comercial, deberán situarse en locales que permitan su ejercicio sin producir problema o perjuicio alguno.

Artículo 19.- Se instalará a la vista del público un tablón de anuncios en el que se expondrán cuantas disposiciones, notas y avisos sean de interés. También estarán expuestos al público, con carácter permanente, los planos de las plantas comerciales con la numeración y destino de los locales a escala 1/100.

Artículo 20.- Se permitirá a los concesionarios el uso de publicidad, tanto de carteles como de circuito cerrado de televisión o por cualquier otro procedimiento, quedando prohibido, en cualquier caso, el uso de altavoces, el voiceo y los procedimientos que puedan afectar a la limpieza e imagen general del Centro.

Artículo 21.1.- Existirán, bajo custodia de la Oficina Municipal, hojas de reclamaciones para que el público pueda detallar exactamente las que se motiven. Formulada la reclamación, se dará traslado de la misma al interesado a fin de que efectúe las alegaciones oportunas.

2.- En la entrada de «Valcentro» habrá una inscripción visible con el siguiente texto: «En este Centro Comercial existen hojas de reclamaciones a disposición del público. Para su utilización, dirigirse a la Oficina Municipal». Asimismo existirán carteles anunciando la prohibición de acceso al Centro de animales, recordando a los usuarios que traten las instalaciones del mismo con el mayor cuidado y esmero.

3.- La Oficina Municipal deberá remitir a la Concejalía

competente una copia de las hojas de reclamaciones formalizadas en el plazo de 24 horas inmediatamente posteriores. Podrán ser revisadas en cualquier momento por funcionarios dependientes de la inspección municipal.

Artículo 22.- Son obligaciones de los adjudicatarios de locales en el Centro Comercial «Valcentro»:

h) Mantener el local abierto al público debidamente abastecido, salvo autorización previa del Ayuntamiento o causa de fuerza mayor.

i) Conservar, y en su día devolver, el local en perfectas condiciones y, en caso contrario, a satisfacer el importe de los desperfectos que existan y que no sean consecuencia del uso habitual del mismo.

j) No utilizar los tabiques y el techo del local para colocar o colgar en ellos mercancías y objetos de ninguna clase que, por su excesivo peso, naturaleza o dimensiones, puedan originar roturas, desperfectos y menoscabo general.

k) No usar los pasillos del Centro Comercial, ni parte alguna fuera del local, para el depósito, colocación o exposición de mercancías, ni utilizar para el emplazamiento del rótulo de la actividad otro sitio que el destinado específicamente a esta finalidad.

l) Mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento todas las instalaciones del local, siendo de su cuenta los gastos de mantenimiento y reparación.

m) Velar por el buen funcionamiento de todas las instalaciones existentes en el Centro Comercial.

n) Acatar y realizar todas las medidas que la Autoridad disponga para el mejor orden y servicio del mismo.

o) Cumplir inexcusablemente todas las condiciones y prescripciones establecidas en este Reglamento y en los Estatutos de Funcionamiento, así como las demás disposiciones legales y reglamentarias vigentes que le fueran de aplicación en razón a la actividad ejercida en el local.

Artículo 23.- Previa instrucción de expediente, se procederá por el órgano competente del Ayuntamiento a la declaración de vacante (caducidad de la concesión) de los locales del Centro Comercial por las siguientes causas:

p) Por renuncia voluntaria del titular a seguir ejerciendo la actividad correspondiente.

q) Cuando sin causa debidamente justificada y sin haber sido comunicada previamente al Ayuntamiento, los locales permanezcan cerrados e incumplan lo dispuesto en el artículo 28.3 de este Reglamento durante el plazo de tres meses, aunque se hallen al corriente de pago de los derechos establecidos.

r) Cuando los locales estén desabastecidos reiterada y totalmente sin causa que lo justifique.

s) Cuando el titular de cualquier local adeude un mínimo de tres mensualidades de tasas, tarifas o demás obligaciones económicas con el Centro Comercial.

t) La reiteración en altercados graves que produzcan escándalo dentro del Centro Comercial o el desacato a las órdenes emanadas de la autoridad municipal.

u) Cuando el titular del local no lo explote directamente por sí mismo o mediante personas asalariadas o por su cónyuge, ascendientes, descendientes y hermanos.

v) Cuando el titular o las personas señaladas en el apartado anterior incumplan reiteradamente las obligaciones establecidas en este Reglamento y en el de Régimen Interior del Centro Comercial.

w) Cuando, sin autorización administrativa, se proceda al cambio de la actividad y uso específicos y especiales en el local.

x) Cuando, en definitiva, acontezca el rescate de la concesión administrativa que constituya el título hábil del comerciante para el ejercicio de su actividad en «Valcentro».

Artículo 24.- En el caso de que hubiera de procederse al desalojo de un local por haber sido declarado vacante, se concederá al usuario el plazo de un mes para que pueda retirar sus mercancías y enseres, si no lo verificase dentro de dicho plazo, el Ayuntamiento lo realizará por cuenta del usuario, depositando las mercancías y enseres en el almacén de la ciudad a disposición del propietario.

Artículo 25.1.- La adjudicación de locales del Centro Comercial declarados vacantes, se efectuará directamente

por el órgano competente del Ayuntamiento a propuesta de su concesionario.

2.- El importe de la adjudicación será el de una anualidad de la tasa o tarifa asignada al local.

Artículo 26.- Los titulares de concesión administrativa sobre los locales podrán transmitirlos por actos inter-vivos o mortis-causa, con sujeción a las condiciones que se señalan en los artículos siguientes y en lo dispuesto en la normativa municipal vigente; respetándose, en todo caso, las condiciones particulares de las concesiones administrativas anteriores a la aprobación del presente Reglamento.

Artículo 27.1.- Las cesiones por actos Inter-vivos devengarán a favor del Ayuntamiento los derechos indicados en el apartado 2 de este precepto, debiendo ser autorizadas por el órgano competente del Ayuntamiento cuando se cumplan los siguientes requisitos:

y) Que el cedente al solicitar la cesión lleve por lo menos seis meses de utilización efectiva del local que ocupa en el Centro Comercial y pretende ceder.

z) Que el cedente se encuentre al corriente de pago de sus obligaciones económicas con el Centro Comercial.

2.- Los derechos derivados de cada cesión autorizada serán percibidos íntegramente por el cedente, salvo el 15% de la cantidad estipulada como precio de la cesión, que deberá ser ingresada en las arcas municipales con carácter previo a la misma. En tanto no sea acreditado dicho ingreso, no podrá otorgarse la autorización administrativa a la cesión.

3.- El Ayuntamiento de Valdepeñas podrá rescatar la concesión administrativa sobre el local cedido ejercitando el derecho, que se reserva, de retracto sobre la concesión cedida.

Artículo 28.- Las transmisiones por actos «mortis-causa», que no devengarán pago alguno de derechos a favor del Ayuntamiento o del concesionario, serán autorizadas por el órgano competente del Ayuntamiento, en virtud de disposición testamentaria o por sucesión ab-intestado, debiendo en todo caso solicitarse dentro de los seis meses siguientes al del fallecimiento.

Artículo 29.1.- El cambio de actividad se condicionará a las circunstancias que en cada caso establezca el estudio de viabilidad comercial y será autorizada por el órgano competente del Ayuntamiento, conocido lo manifestado por el resto de concesionarios.

2.- El cambio de actividad no devengará pago alguno de derecho al concesionario y, en todo caso, no exime de la petición de la correspondiente licencia de instalación, apertura y funcionamiento.

Artículo 30.1.- Los concesionarios de los locales del Centro pueden realizar por su cuenta, previa autorización del Ayuntamiento de Valdepeñas y con sujeción a las condiciones que se le señalen, las obras que consideren necesarias para mejorar las instalaciones de los locales que ocupan, siempre que no se deriven perjuicios para terceros, ni afecten a los elementos comunes del Centro Comercial. Las obras realizadas serán de exclusiva cuenta del concesionario y quedarán a beneficio del Centro Comercial.

2.- La autorización a que se refiere el párrafo anterior no devengará pago alguno de derechos al concesionario y, en todo caso, no exime de la petición de la correspondiente licencia municipal de obras.

Artículo 31.- Todos los locales comerciales y oficinas estarán sujetos a la obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento.

#### SECCION 2ª

#### CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y DE EXPOSICION DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE COMERCIALICE ESTE TIPO DE PRODUCTOS

Artículo 32.1.- Todos los productos alimenticios se depositarán de forma que no estén en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán de forma que queden fuera del alcance del público y, de no ser posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.

2.- Los alimentos no envasados se expondrán ordenadamente y con la debida separación entre los mismos, para evitar la asimilación de olores y sabores extraños.

Artículo 33.- Los establecimientos que expendan alimentos perecederos que necesiten refrigeración para su conserva-

ción dispondrán, como mínimo, de un frigorífico, expositor o no, con capacidad útil adecuada, que garantice una temperatura entre 0º y 8º centígrados, que estará provisto de termómetro debidamente contrastado. La exposición y venta de pescado fresco está exceptuada de esta obligación si mantienen el frío mediante hielo, conforme a lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria que lo regula.

Artículo 34.1.- Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, provisto de termómetro contrastado, con capacidad útil adecuada, que garantice en su interior una temperatura igual o inferior a las establecidas en las respectivas reglamentaciones técnico-sanitarias o normas de calidad del producto.

2.- Los aparatos frigoríficos horizontales, llevarán claramente marcada una línea que indique la capacidad útil del mismo. Asimismo, estos aparatos frigoríficos estarán debidamente compartimentados para poder clasificar claramente los productos allí expuestos.

Artículo 35.1.- El titular del establecimiento adoptará las oportunas medidas para evitar la presencia de insectos, ácaros, roedores y cualquier clase de animales. Donde se expendan productos sin envasar será obligatoria la instalación de aparatos anti-insectos que no empleen productos químicos.

2.- El almacenamiento del material para desinfección y limpieza del establecimiento estará siempre y en todo caso independizado de donde se encuentren los productos alimenticios.

3.- Los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias, las cuales serán realizadas por el personal idóneo con los procedimientos y productos autorizados y sin que éstos puedan transmitir a los alimentos propiedades nocivas o características anormales. Igualmente, estarán sometidos a cuantas campañas de erradicación de plagas sean llevada a cabo por el Ayuntamiento o la comunidad de usuarios y concesionarios del Centro Comercial.

Artículo 36.1.- Las basuras y residuos orgánicos se depositarán dentro de recipientes estancos, que estarán en lugares aislados de los alimentos y deberán ser retirados por lo menos una vez al día.

2.- Se observarán con especial cuidado las disposiciones que se adopten por la autoridad competente respecto al depósito y evacuación de basuras y desperdicios que los establecimientos produzcan. En particular, deberá cumplirse la disposición vigente en materia de recogida, almacenaje y clasificación de residuos sólidos.

Artículo 37.- Los establecimientos mantendrán todas sus dependencias de acuerdo con lo establecido en las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, tomando el responsable del comercio las medidas pertinentes a tal fin con la periodicidad necesaria. La reincidencia en el abandono y suciedad de los locales constituirán falta grave y será materia de sanción.

Artículo 38.1.- Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio sin envasar, mantendrá con carácter general las condiciones siguientes:

1.1.- Tener una composición adecuada para el fin a que se destinen.

1.2.- No generen 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 alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios.

2.- No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso para contener productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos.

Artículo 39.1.- Los escaparates, estanterías, mostradores, etc., así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. En el caso de que este mobiliario no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir su limpieza.

Los mostradores no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser causa de contaminación.

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 3ª

##### CONDICIONES DEL PERSONAL DESTINADO A MANIPULAR PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Artículo 40.- El personal del establecimiento destinado a la alimentación deberá cumplir los siguientes requisitos:

I. Estar capacitado para el correcto desempeño de su función y atención al público.

II. Estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

III. Cumplir con las prescripciones que para cada tipo de comercio exigen las reglamentaciones específicas.

IV. Ir provisto de ropa e indumentaria exterior de color claro y en correcto estado de limpieza, lavable y de uso exclusivo para el trabajo, calzado adecuado, cubrecabeza y redecilla en su caso.

V. No comer, fumar ni masticar chicle o tabaco durante su trabajo, y no toser ni estornudar sobre los productos alimenticios.

VI. Lavarse las manos con agua y jabón o detergente adecuado 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.

VII. Proteger adecuadamente las lesiones cutáneas.

#### SECCION 4ª

##### MANIPULACIONES Y CONDICIONES DE VENTA ALIMENTARIAS PERMITIDAS

Artículo 41.- Además de las propias de cada venta reguladas por las reglamentaciones técnico-específicas en los establecimientos del comercio de alimentación se autorizarán las siguientes manipulaciones:

1.- Podrán vender artículos de 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 destinadas a la alimentación humana o a una distancia no inferior a un metro de ellas.

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

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

4.- Los alimentos deben ser pesados en perfectas condiciones de higiene, bien directamente en báscula cuyos platillos estén totalmente limpios, bien usando papel de peso inapreciable que impida contactos inconvenientes de los alimentos que se pesan o bien deduciendo del peso el papel utilizado.

#### SECCIÓN 5ª

##### MANIPULACIONES Y CONDICIONES DE VENTA ALIMENTARIAS PROHIBIDAS

Artículo 42.- Están prohibidas las siguientes manipulaciones:

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 horizontales.

3.- El funcionamiento de los aparatos frigoríficos de conservación de alimentos a temperaturas distintas de las necesarias para la correcta conservación de los productos que contiene, así como la interrupción de su funcionamiento siempre que contengan alimentos.

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 ello.

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 prohíba venderlos de esta forma, así como la venta en régimen de autoservicio de productos no envasados a excepción de frutos de cáscara dura e incomedible.

10.- El acceso del público a zonas que no sean «salas de ventas» o servicios autorizados.

11.- La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños.

#### SECCION 6ª

##### ENVASADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Artículo 43.- Todos los productos envasados se atenderán en su etiquetado a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados con las especificaciones que marquen cada una de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias o normas específicas.

Artículo 44.- 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.

Artículo 45.- Los productos hortofrutícolas deberán cumplir con las Normas de calidad de cada uno y se atenderán a lo dispuesto por la normativa vigente.

#### TITULO II

##### CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES DE LOS LOCALES COMERCIALES DESTINADOS A LA VENTA DE ALIMENTOS

Artículo 46.1.- Todos los establecimientos dispondrán de entradas y salidas directas a la vía pública, galería, corredor de tránsito o espacios abiertos destinados a pública concurrencia, y, cumplirán especialmente las exigencias que sobre seguridad imponga la normativa vigente.

2.- Los establecimientos tendrán ventilación natural o forzada, suficiente para cubrir las necesidades de los mismos, se evitará la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.

Artículo 47.- La iluminación en los establecimientos del comercio de la alimentación, será la adecuada en consonancia con las dimensiones del local y ajustada a la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo y demás normativa aplicable.

Artículo 48.1.- Los pavimentos de los establecimientos del comercio de la alimentación serán resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección. Podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta. En aquellos locales que por la actividad que desarrollen se requiera, será preciso dotar al pavimento de la inclinación suficiente para evitar la acumulación de agua, así como de desagües con rejillas y cierres hidráulicos perforados que impidan el acceso de roedores al local y que no originen la emanación de olores desagradables.

2.- Las paredes y techo se revestirán de azulejos, pintura plástica u otros materiales de colores claros de especial resistencia a los lavados y temperaturas.

Artículo 49.- Los establecimientos del comercio de la alimentación dispondrán de agua potable para las necesidades de los mismos.

#### TITULO III

##### PRESCRIPCIONES PARTICULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS MONOVALENTES Y ESPECIALIZADOS

Artículo 50.1.- «Pescadería» es el establecimiento debidamente acondicionado para la comercialización y venta al

detalle y para la manipulación que el cliente demande de los productos de pesca y acuicultura frescos y congelados.

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 se 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 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 en aquellos establecimientos no autorizados para esta actividad.

Artículo 51.- «Congelados» es el establecimiento que, dotado de las instalaciones adecuadas, está 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. En los muebles frigoríficos deberán exponerse o almacenarse los productos, con la debida separación entre pescado, carnes, verduras y alimentos preparados o precocinados.

Artículo 52.1.- «Carnicería» es el establecimiento dedicado a la manipulación, preparación de carnes frescas, refrigeradas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (Aleteado, 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 aleteado, 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 productos cárnicos de elaboración (embutidos, hamburguesas, etc.) 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, lanar, cabrío, 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 lanar, cabrío o porcino y será obligatorio 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 sólo podrá efectuarse en las carnicerías exclusivamente autorizadas a tal fin.

5.- Para la venta en establecimientos de carnicerías, de despojos frescos y congelados 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 53.- «Carnicería-salchichería» es el establecimiento dedicado a la actividad de carnicería, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, crudos adobados, embutidos de sangre (morcillas) o de aquellos otros tradicionales de estas características que el organismo competente de la Comunidad Autónoma pueda determinar. Asimismo salazonar tocino. Todos estos productos elaborados en ella sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, donde además podrán expendir productos procedentes de otras industrias cárnicas, así como diferentes clases de quesos; siempre que estén legalmente autorizados, se comercialicen en secciones separadas y se respeten las incompatibilidades y exigencias sanitarias.

Artículo 54.- «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 el calor, salazones, platos

preparados cárnicos y otros derivados cárnicos, así como el troceado y envasado de los productos cárnicos de referencia. Todos estos productos elaborados en ella sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público, donde además podrán expendir los productos procedentes de otras industrias cárnicas, así como diferentes clases de quesos, siempre que estén legalmente autorizados para ello, se comercialicen en secciones separadas y se respeten las incompatibilidades y exigencias sanitarias.

Artículo 55.- Las carnicerías-salchicherías y las carnicerías-charcuterías deberán contar con un obrador apropiado a sus funciones de elaboración, que cumplirá lo exigido en las reglamentaciones correspondientes que les afecten y que estará ubicado obligatoriamente dentro del término municipal de Valdepeñas.

Artículo 56.- «Casquería» es el establecimiento dedicado a la venta, troceado y aleteado de vísceras y despojos frescos, refrigerados y congelados, procedentes de animales de abasto. Así mismo 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.

Artículo 57.1.- «Establecimiento de aves, huevos y caza» es aquél debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de las carnes de toda clase de aves y conejos de abasto, 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 diferentes especies de animales con piel o desollados, desplumados o con plumas, disponiéndose, a tal efecto, un sistema de separadores que garanticen que no se produce contacto entre los distintos tipos de productos.

3.- Los establecimientos de venta al público de carnes de aves únicamente se podrán despiezar y trocear las mismas cuando el troceado se destine a la venta 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.

Artículo 58.1.- «Despacho de pan» es el establecimiento debidamente acondicionado y exclusivamente autorizado para la venta de pan de todas las clases, así como productos de bollería y pastelería.

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 caso de elaboración de productos a partir de masas congeladas será obligatorio disponer de obrador, independiente de la sala de venta para la instalación de horneado, cámara de conservación de congelados y manipulaciones pertinentes.

Artículo 59.1.- «Pastelería, repostería, confitería» son aquellos establecimientos que se dedican a la venta de productos elaborados fundamentalmente con harina, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto con otra serie de productos alimenticios autorizados.

2.- Estos establecimientos podrán contar con las siguientes instalaciones anejas:

a) Barra de degustación de los productos elaborados exclusivamente por las industrias de pastelería, repostería y confitería.

b) Obrador apropiado a sus funciones de elaboración que cumplirá lo exigido en la reglamentación correspondiente que le afecte.

Artículo 60.1.- «Churrería» es el establecimiento destinado a 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.

2.- La fritura de los productos se realizará con aceite vegetal comestible autorizado. En ningún caso podrán ser utilizadas grasas animales.

3.- Dispondrán de obrador independizado de la sala de ventas, de acuerdo con su normativa específica vigente.

Artículo 61.1.- «Lechería» es el establecimiento debidamente acondicionado para la comercialización de toda clase de feches y productos lácteos.

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 62.- «Frutería-verdulería» es el establecimiento exclusivamente autorizado para la venta de toda clase de frutas, productos hortícolas y frutos secos debidamente normalizados.

Artículo 63.1.- «Establecimientos de venta de platos preparados» (precocinados o cocinados) son aquellos donde se expenden productos obtenidos por mezcla o condensación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas 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, los procedentes de otras industrias y dedicarse a la venta de otros productos alimenticios siempre que estén legalmente autorizados para ello.

2.- En caso de dedicarse a la elaboración de platos cocinados deberán disponer de local de preparación o manipulación que cumpla los requisitos previstos en su normativa específica vigente.

3.- Los platos cocinados que se elaboren en el establecimiento han de ser mantenidos a temperaturas iguales o superiores a 65° centígrados, y serán considerados como platos de consumo inmediato, debiendo expendirse en el día de su preparación excepto en los casos en que se disponga de sistemas adecuados de refrigeración y congelación.

Artículo 64.1.- «Bodega» es el establecimiento debidamente acondicionado destinado a la comercialización de vino a granel o envasado, así como otras bebidas envasadas, que no podrán ser vendidas al público para su consumo en el mismo.

2.- Los envases que contengan el vino a granel deberán tener a la vista del consumidor el etiquetado previsto en la normativa vigente.

Artículo 65.- «Heladería» es el establecimiento dedicado a la venta de todo tipo de helados contemplados en la normativa vigente, envasados o a granel. Podrán disponer de obrador que se ajustará a lo establecido en la reglamentación correspondiente.

Artículo 66.- No obstante las anteriores prescripciones, y para venta exclusiva de determinados productos se podrá autorizar la instalación y funcionamiento de establecimientos que no figuran entre los definidos en el presente Capítulo. En cada caso, la licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento determinará con precisión la denominación correspondiente, la relación de los productos cuya venta se autoriza y las condiciones particulares de la misma.

#### TITULO IV

##### PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS POLIVALENTES

Artículo 67.- Los establecimientos polivalentes que cuenten en sus dependencias con despachos de venta directa de cualquiera de las especialidades señaladas en este Reglamento dispondrán de un pasillo de 2 metros (2 m) de ancho delante del mostrador, en el espacio destinado al público.

Artículo 68.1.- En los establecimientos del comercio de la alimentación polivalentes los productos estarán separados por secciones comerciales y expuestos ordenados, 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 autoservicio estarán perfectamente envasados.

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, 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.

#### TITULO V

##### PRESCRIPCIONES PARTICULARES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SECCIONALES Y RESTRINGIDOS

Artículo 69.- Los establecimientos seccionales y restringidos según definición de este Reglamento se atenderán a lo dispuesto en el mismo y las prescripciones generales o particulares que les obliguen.

Artículo 70.- 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 la separación del resto de las secciones comerciales.

#### TITULO VI

##### REGIMEN DE LICENCIAS

##### CAPITULO PRIMERO

##### DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 71.1.- Para el ejercicio de cualquiera y cada una de las actividades que se regulan en el presente Reglamento del Centro Comercial «Valcentro», será obligatoria la previa obtención de la correspondiente licencia municipal de instalación, apertura y funcionamiento, así como estar facultado por concesión administrativa.

Si la adquisición de la concesión tuviese origen derivativo, es decir, por haberla adquirido de otro concesionario anterior, con carácter previo al ejercicio de la actividad deberá haberse obtenido la autorización por parte del Ayuntamiento a la transmisión.

2.- La licencia fiscal o IAE no supondrá en modo alguno que el titular del establecimiento se encuentra legalizado para el ejercicio de la actividad correspondiente.

3.- Los comercios seccionales y polivalentes, donde concurre la circunstancia de que existan unidades de venta especializada con contabilidad separada o propiedad distinta demostrable, de aquel o aquellas personas a cuyo nombre se otorgue la licencia de instalación, apertura y funcionamiento del establecimiento tendrán obligación de estar en posesión de la correspondiente licencia para cada una de las unidades de venta, adaptándose en estos supuestos a lo reglamentado para el comercio agrupado que les pueda afectar.

#### CAPITULO SEGUNDO

##### ACTUACIONES COMUNICADAS

Artículo 72.- Las actuaciones relacionadas en el artículo siguiente únicamente deberán ser comunicadas a la Administración Municipal, antes de iniciarse su ejecución, a los efectos de constancia de la realización y posible control ulterior. En ningún caso las actuaciones podrán iniciarse antes de que transcurran diez días desde la fecha de su comunicación.

El régimen procedimental a que estas actuaciones se sujetan, no exonera a los titulares de las mismas de sus obligaciones de carácter fiscal o civil determinadas en la normativa vigente.

Artículo 73.- Estarán sujetas al régimen de comunicación el cambio de actividad para locales con licencia de alimentación en vigor, siempre que concurren la totalidad de los siguientes requisitos:

a) El cambio se producirá tan solo entre actividades inocuas.

b) El cambio de actividad debe realizarse sin obras quedando condicionado en el supuesto de que sea necesario la realización de obras, a la obtención de las autorizaciones necesarias para ellas.

Artículo 74.1.- La comunicación deberá ser presentada

en el registro correspondiente o mediante el sistema establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo acompañándola de declaración jurada del interesado sobre cumplimiento de las obligaciones fiscales inherentes al cambio.

2.- El sello de registro de entrada de la Dependencia competente para conocer de la actuación equivaldrá al «enterado» de la Administración Municipal, salvo que se diera el supuesto contemplado en el apartado 3.1 de este artículo.

3.- Analizada la comunicación, y en función de la adecuación o no de su contenido al ordenamiento, la tramitación de los actos concluirá de la siguiente forma:

3.1.- Cuando se estime que la actuación comunicada no está incluida entre las enumeradas en la presente Sección, en plazo no superior a diez días contados desde la fecha de entrada en el registro, se notificará al interesado la necesidad de que ajuste su actuación a las normas establecidas para el tipo de licencia de que se trate.

3.2.- En los supuestos contemplados en los apartados 1 y 2 del artículo 54, se devolverá al administrado un documento diligenciado por el Secretario General de la Corporación o funcionario en quien delegue, declarativo de la transmisión o cambio comunicado.

3.3.- En los demás casos se estimará concluso el expediente y se ordenará, sin más trámites, el archivo de la comunicación.

**TITULO VII**

**REGIMEN SANCIONADOR**

Artículo 75.- Las infracciones derivadas del incumplimiento del presente Reglamento, serán sancionadas por la autoridad competente de acuerdo con lo dispuesto en cada caso en el mismo y en la legislación vigente en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Primera.- El presente Reglamento se aplicará íntegramente a los establecimientos del comercio con ubicación en el Centro Comercial «Valcentro» para los que, a partir de la fecha de su entrada en vigor, se solicite licencia de instalación, apertura y funcionamiento.

Segunda.- Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con licencia de instalación, apertura y funcionamiento anterior a la entrada en vigor de este Reglamento, en trámite de concesión o aquellas que sean objeto de renovación por cambio de titular, se ajustarán a lo dispuesto en el presente Reglamento excepto en lo preceptuado en el Título II.

**Número 911**

**VILLAHERMOSA**

**ANUNCIO**

*Renovación de Juez de Paz titular y sustituto.*

Con motivo de la renovación de Juez de Paz titular y sustituto de esta localidad, por el Ayuntamiento se inicia el proceso electoral para la renovación de dichos cargos, a fin de que las personas interesadas y que reúnan las condiciones legales lo puedan solicitar por escrito a esta Alcaldía durante el plazo de 15 días hábiles, contados desde el siguiente al de la publicación del presente anuncio.

Villahermosa, a 20 de febrero de 2002.- El Alcalde (ilegible).

**Número 912**

**MANCOMUNIDADES**

**MANCOMUNIDAD DE SERVICIOS**

**COMSERMANCHA**

**ALCAZAR DE SAN JUAN**

**EDICTO**

*Expediente de modificación de créditos número 6.*

Suplemento de créditos:

Partida	Concepto	Importe
121-130.00	R. básicas y otras remuner. pers. laboral fijo	107.250
121-131.00	R. básicas y otras remuner. pers. laboral eventual	45.000

Partida	Concepto	Importe
121-162.05	Seguros Mancomunidad	104.716
121-162.05.02	Seguros servicio maquinaria	569.495
121-220.001	Comunicaciones telefonos maquinaria	120.837
121-221.01	Agua potable	4.542
121-221.03.01	Combustibles y carburantes serv. maquinaria	30.274
442-227.0001	Contratación serv. recogida y trat. basuras	17.682.542
442-227.0005	Contratación servicio tratamiento R.S.U.	6.347.451
442-227.0009	Conv. recog. animales domésticos abandonados	18.135
	Total suplemento:	25.030.242

Habilitación de partidas:

Partida	Concepto	Importe
121-150	Gratificaciones extraordinarias	1.925.000
	Total habilitación:	1.925.000
	Total suplemento y habilitación:	26.955.242

Financiación mayores ingresos:

Partida	Concepto	Importe
311,08	Tasa servicio tratamiento R.S.U.	8.552.094
	Total mayores ingresos:	8.552.094

Disminuciones:

Partida	Concepto	Importe
111-223.00	Servicio gerencia maquin.: Otras indemnizaciones	250.000
121-131.03	R. básicas y otras remuneraciones personal maqu.	470.606
442-227.0006	Contratación serv. recog. selectiva y puntos limpios	17.682.542
	Total disminuciones:	18.403.148
	Total financiación:	26.955.242

Se expone al público por término de quince días hábiles en esta Sede de la Mancomunidad y se inserta en el Boletín Oficial de la Provincia, al objeto que si procede oír reclamaciones contra el mismo por los interesados que se regula en la normativa de la Ley 39/88, de 28 de diciembre, Reguladora de las Haciendas Locales, y si no se presenta ninguna se considera el acuerdo aprobado definitivamente.

Alcázar de San Juan, a 14 de febrero de 2002.- El Presidente (ilegible).

**Número 924**

**MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS**

**«VALLE DE ALCUDIA-SIERRA MADRONA»**

**ALMODOVAR DEL CAMPO**

**EDICTO**

*Aprobación definitiva del presupuesto para 2002.*

Aprobado definitivamente por esta Mancomunidad el presupuesto de esta entidad para el ejercicio de 2002, en cumplimiento del artículo 150 de la Ley 39/1988, Reguladora de las Haciendas Locales, se hace saber que dicho presupuesto ha quedado fijado en las siguientes cifras por capítulos:

Resumen de los estados de ingresos y gastos por capitulos

Estado de ingresos:

Capítulo	Denominación	Importe
	A) Operaciones corrientes	
3	Tasas y otros ingresos	24,00
4	Transferencias corrientes	175.484,00
5	Ingresos patrimoniales	6,00
	B) Operaciones de capital	
7	Transferencias de capital	24,00
	Total:	175.538,00

Estado de gastos:

Capítulo	Denominación	Importe
	A) Operaciones corrientes	
1	Gastos personal	124.610,00
2	Gastos bienes corrientes y serv.	49.123,00
3	Gastos financieros	1.775,00
	B) Operaciones de capital	
6	Inversiones reales	24,00
7	Transferencias de capital	6,00
	Total:	175.538,00

En Almodóvar del Campo, a 21 de febrero de 2002.- El Presidente, Antonio León Tirado.

**Número 913**