

De igual modo procederáse cando se depositaran ou instalaran en ditos espazos materiais ou obstáculos de calquera tipo.

ARTIGO 23.

A competencia para a imposición de sancións corresponde ó Alcalde.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

ARTIGO 24.

A presente Ordenanza se aplicará no ámbito territorial do municipio do Porriño.

REXISTRO DE LICENCIAS

ARTIGO 24.

A efectos de control e actualización sobre licencias concedidas a dependencia municipal que as tramite as referidas licencias levará un Libro de Rexistro das mesmas. Un exemplar deste Libro, debidamente actualizado, estará permanentemente nas Oficinas da Policía Local.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

O modelo homologado de sinalización vertical será o que figura no anexo desta Ordenanza.

DISPOSICIÓN FINAL.

1ª.—En todo o non regulado expresamente na presente Ordenanza rexerá o Regulamento de Servicios das Corporacións Locais, o Regulamento de Bens das Entidades Locais, o Regulamento de Actividades Nocivas, Perigosas, Molestas e Insalubres, demais disposicións de carácter xeral que regulen as actividades das Entidades Locais, o PXOM do Porriño e a Ordenanza Fiscal Municipal correspondente.

2ª.—De conformidade co disposto no artigo 70.2 da Lei 7/1985, de 2 de abril, reguladora de bases de réxime local, a presente ordenanza entrará en vigor logo da súa publicación no BOP e de transcorrer os prazos previstos no artigo 65.2 da amentada lei de bases.”

O Porriño, 11 de novembro de 2004.—O Alcalde, Raúl Francés Rodríguez. 9948

* * *

T U I

E D I C T O

Habéndose exposto ó público durante o período de 30 días a aprobación inicial da Ordenanza do Mercado de Abastos do Concello de Tui e, dado que non se presentaron alegacións, procédese á publicación do seu texto íntegro, polo prazo previsto no artigo 65.2 (quinze días naturais) e 70.2 da Lei Reguladora das Bases do Réxime Local.

ORDENANZA DO MERCADO DE ABASTOS DO CONCELLO DE TUI

TÍTULO PRELIMINAR

ÁMBITO E OBXECTO DE APLICACIÓN

ARTIGO 1:

O uso da potestade regulamentaria outorgada polo artigo 4.1 a) da Lei 7/85, Reguladora das Bases de Réxime Local, o Concello de Tui aproba a presente Ordenanza a fin de regular a prestación dos servizos de abastecemento, a través dos Mercados Municipais, garantindo por medio da libre competencia e da oportuna tutela administrativa, a plena satisfacción de ditas necesidades.

ARTIGO 2:

De acordo co Código Alimentario Español, R.T.S. e demais disposicións legais estatais e autonómicas, e tendo en conta os avances tecnolóxicos e a evolución nas costumes alimentarias dos habitantes, esta Ordenanza ten por obxecto:

a) Definir as condicións, requisitos e termos xerais o que axustarase o exercicio da venda na Praza de Abastos existente na actualidade no termo municipal de Tui e os que na sucesiva se constitúan ou instales polo Concello ata que non se modifique ou derroque esta.

b) Fixar as condicións ás que se axustarán os alimentos, materiais e produtos alimentarios.

c) Establecer as condicións hixiénico-sanitarias do persoal que intervéen na elaboración, manipulación e comercialización de produtos e útiles alimentarios.

ARTIGO 3:

Enténdese por “actividade alimentaria”, a produción, elaboración, envasado, conservación, transporte, conxelación, distribución e venda de alimentos e produtos alimenticios.

ARTIGO 4:

As prazas de abastos municipais, son bens de dominio público adscritas a un servizo público, onde se exerce como obxecto primordial, a venda a detalle de artigos alimentarios de primeira necesidade aínda cando poida autorizarse polo Concello, a venda doutros produtos non alimenticios de acordo ó disposto nesta Ordenanza.

ARTIGO 5:

1.—O Concello exercerá nos mercados municipais, a necesaria intervención administrativa, a vixilancia hixiénico-sanitaria e cantas funcións indiquen exercicio da autoridade e sexan da súa competencia.

2.—A intervención administrativa do Concello dirixirase a vixiar o cumprimento de cantas dispo-

sicións vixentes e futuras, incidan sobre a materia de abastecemento ós mercados e condicións técnico-sanitarias dos produtos: a asegurar a provisión de artigos de consumo de primeira necesidade, a calidade dos ofrecidos na venda, a fidelidade no despacho dos que expendan a peso ou medida, a normalidade dos prezos e a libre competencia entre os comerciantes como medio de procurar a economía de aqueles e dos consumidores.

3.—O Concello sancionará calquera actuación ou conducta que atente contra o preceptuado no apartado anterior.

ARTIGO 6:

1.—O horario de apertura ó público axustarase ás necesidades e acordos que o Concello estableza, oída a Asociación de Comerciantes.

2.—Durante as horas de venda ó público non se transportarán mercancías en carretilla polos corredores, nin ocupalos con envases ou outros obxectos, de maneira que obstrúan ou dificulten o tránsito do público.

ARTIGO 7:

O Concello poderá autorizar a entrada no mercado fóra das horas de venda para o despece de canles, entrada de vultos, limpeza de postos e obras previamente autorizadas.

ARTIGO 8:

Queda prohibida a instalación de máquinas recreativas e de azar, no interior dos recintos municipais.

ARTIGO 9:

Nos mercados de abastos non se admitirá o voceo, o uso de megafonía ou de ningún outro medio sonoro para o ofrecemento dos produtos e mercancías.

TÍTULO PRIMEIRO
OS ALIMENTOS

CAPÍTULO I
DISPOSICIÓN XERAIS

ARTIGO 10:

1.—Teñen a consideración de alimentos todas aquelas sustancias ou produtos de calquera natureza, sólidos ou líquidos, naturais ou transformados, que polas súas características, compoñentes, aplicacións, preparativos e estado de conservación, sexan susceptibles de ser habitual e idoneamente utilizados para algún dos seguintes fins:

- a) Para a normal nutrición humana
- b) Como produtos dietéticos, en casos especiais de alimentación humana

2.—Teñen a consideración de produtos alimentarios todas as materias non nocivas, en sentido absoluto ou relativo, que sen valor nutritivo podan ser empregados en alimentación.

3.—Teñen a consideración de útiles alimentarios os vehículos de transporte, maquinarias, utillaxes, recipientes, envases e embalaxes, etiquetas e precintos de tódalas clases que usualmente se empregan para a elaboración, fraccionamento, conservación, transporte, rotulación, precintado e exposición de alimentos e produtos alimenticios.

ARTIGO 11:

No que respecta ó consumo humano e en interese da saúde e a convivencia pública, quedan prohibidas a fabricación, manipulación, conxelado, venda, utilización ou a tenencia de alimentos e produtos alimenticios.

ARTIGO 12:

As formas de exposición, presentación, manipulación, conservación, conxelación e embalaxe dos distintos alimentos e produtos alimenticios, serán as que figuren nas correspondentes Regulamentacións Técnico-Sanitarias.

ARTIGO 13:

Os produtos alimenticios, non serán manipulados polos compradores.

ARTIGO 14:

Os produtos alimenticios, calquera que sexa a súa natureza, incluso froitas e verduras, atoparanse separados dos chan

ARTIGO 15:

Aqueles produtos nos que a venda fraccionada este autorizada, deberán obrigatoriamente conservar a información correspondente do etiquetado do envase, ata a finalización da venda, para permitir en calquera momento unha correcta identificación do produto.

CAPÍTULO II
DA CARNE E DOS PRODUCTOS CÁRNICOS

ARTIGO 16:

Tódalas carnes destinadas ó consumo humano dos habitantes do Municipio de Tui, procederán necesariamente dos matadoiros industriais, centros de conxelación de carnes e salas de despece debidamente autorizados e inscritos no rexistro sanitario.

ARTIGO 17:

As canles, medias canles, os cuartos e pezas de carne expoñeranse en lugares non accesibles ó público, protexéndose do contacto coas mans, o alento, contaminación e sempre refrixeradas.

ARTIGO 18:

1.—Os titulares dos puntos de venda de toda clase de carne e produtos cárnicos, terán a disposición dos inspectores municipais o correspondente certificado de inspección veterinaria e/ou os albaráns, coa conformidade da inspección sanitaria correspondente ó produto que teñan á venda.

2.—Igualmente, terán o albarán identificativo das carnes, dos seus produtos elaborados e subministrados pola empresa, nos que figurará o nome do titular, a dirección, o número de identificación fiscal, o nome e a dirección do vendedor.

3.—Tódalas canles irán debidamente seladas co selo oficial de inspección veterinaria.

ARTIGO 19:

1.—Tódalas carnes procedentes de espectáculos taurinos, deberán estar sometidas a un recoñecemento postmortem e, en todo momento seladas e dispoñer dunha copia de acta levantada en dita inspección.

2.—Nos establecementos onde se expenda carne de touro, deberá estar claramente anunciado e separada esta doutros tipos de carne.

CAPÍTULO III O PESCADO

ARTIGO 20:

Os titulares das pechaderías terán a disposición dos inspectores municipais, a documentación acreditativa da procedencia do produto.

ARTIGO 21:

Os produtos de pesca conxelados conservaranse e presentaranse en este estado, ata o momento da venda ó consumidor, a -18°C .

ARTIGO 22:

Os produtos de pesca frescos estarán sobre unha capa de xeo permanente e cubertos con escamas de xeo, mentres se mostren ó público, ou en vitrinas refrixeradas.

ARTIGO 23:

Os moluscos de depuración obrigatoria dispoñerán en todo momento da tarxeta de salubridade.

CAPÍTULO IV A LEITE E SEUS DERIVADOS

ARTIGO 24:

Tódolos derivados lácteos presentaranse coas denominacións que especificamente lles correspondan, etiquetado e rotulado de acordo coas disposicións vixentes e conservados en condicións de temperatura e humidade adecuados á súa natureza.

CAPÍTULO V DOS ALIMENTOS DE ORIXE VEXETAL

ARTIGO 25:

Os servicios municipais dentro das súas respectivas competencias, inspeccionarán as froitas, hortalizas e verduras, introducidas para o consumo do Municipio e comprobarán a súa procedencia.

CAPÍTULO VI PANADERÍA E PASTELERÍA

ARTIGO 26:

Para a venda de pan e artigos de panadería, teranse en conta as disposicións establecidas polo Ministerio de Sanidade sobre comercialización e venda de pan.

ARTIGO 27:

Os produtos de pastelería estarán debidamente conservados.

CAPÍTULO VII ALMACENAMENTO DFRIGORÍFICO DE ALIMENTOS E PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARTIGO 28:

1.—As cámaras frigoríficas, así como as condicións de almacenaxe dos alimentos refrixerados, conservados por frío, conxelados ou ultraconxelados, regularanse pola correspondente Regulamentación Técnico-Sanitaria.

2.—As cámaras frigoríficas necesitarán a autorización do Concello.

ARTIGO 29:

As cámaras frigoríficas e sitios anexos serán aptos para o uso os que se destinen.

Prohibirase a venda de conxelados, en aqueles postos que carezan de vitrinas conxeladoras ou algún outro método expositor adecuado.

ARTIGO 30:

No almacenamento frigorífico de alimentos, terase en conta, ademais da temperatura e da humidade relativa requiridas para cada produto, a transmisión de olores duns produtos ós outros, evitando a súa permanencia simultánea na mesma cámara.

Os produtos de orixe vexetal manteranse separados, de acordo coas condicións tecnolóxicas de almacenamento de cada un, as cales poden diferir incluso entre variedades da mesma especie, tendo presente que hai que evitar a súa permanencia simultánea nunha mesma cámara frigorífica, a emisión de sustancias por parte dalgúns deles que poden influír na evolución doutros durante o seu almacenamento.

Os produtos conxelados que se atopan envasados ou acondicionados ou pechados debidamente non presentan incompatibilidade para poder almacenarse simultaneamente na mesma cámara frigorífica, debendo respectar as condicións tecnolóxicas de conservación de cada un.

ARTIGO 31:

Prohíbese:

- Deter o funcionamento das cámaras frigoríficas, mentres existan alimentos almacenados.
- Admitir produtos que non cheguen acompañados de documento sanitario que acredite a súa procedencia e calidade sanitaria, cando sexa preceptivo.
- Almacenar partidas de alimentos alterados, contaminados ou adulterados.
- Almacenar produtos refrixerados en cámaras de almacenamento de produtos conxelados e viceversa.
- Conxelar produtos en cámaras de almacenamento de produtos conxelados.
- A reconxelación de produtos desconxelados parcial ou totalmente.
- A desconxelación de produtos alimenticios conxelados para a súa venda ó consumidor como produtos frescos.
- Conxelar simultaneamente lotes de produtos incompatibles, ou consecutivamente sen unha previa limpeza e desinfección.
- A presenza de substancias tóxicas, parasitocidas, redenticidas e outros axentes de protección e exterminio.
- Almacenar produtos non alimentarios en cámaras frigoríficas.

**CAPÍTULO VIII
TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

ARTIGO 32:

Enténdese por transporte todas aquelas operacións que comprenden o traslado de alimentos e os medios necesarios para conseguilo.

ARTIGO 33:

1.—Para o transporte de alimento empregárase vehículos que reúnan condicións xerais que establece o Código Alimentario Español, e as respectivas Regulamentacións Técnicas- Sanitarias para cada clase de produto e tamén a Regulamentación específica do transporte terrestre de alimentos, e produtos alimentarios a temperatura regulada.

2.—Cando se transporten produtos perecederos, transportaranse en vehículos isoterms, refrixerantes, frigoríficos e caloríficos.

3.—Calquera vehículo que non reúna as condicións establecidas, retirarase inmediatamente do servizo.

ARTIGO 34:

O transporte en réxime de refrixeración ou conxelación dos distintos tipos de produtos alimenticios, realizarase respectando as temperaturas máximas establecidas pola normativa aplicable para cada un dos mesmos.

ARTIGO 35:

1.—Os alimentos ou produtos alimentarios que, polas súas características non vaian debidamente protexidas cun envase ou embalaxe, non poden colocarse sobre o chan do vehículo, nin sobre calquera tipo de protección do mesmo, susceptible de ser pisada.

2.—O transportista deberá proverse da documentación correspondente ós alimentos transportados, cando así este regulamentado.

ARTIGO 36:

1.—As operacións de carga e descarga dos vehículos, efectuarase tan rapidamente como sexa posible.

2.—No transcurso das operacións de carga e descarga, os produtos que non estén contidos nun embalaxe resistente que os protexa completamente, non deberán nunca depositarse no chan.

ARTIGO 37:

Durante o transporte cumprírase o seu obxectivo principal, que consiste en manter a temperatura esixida do mesmo, o que es responsabilidade exclusiva do transportista.

ARTIGO 38:

Prohíbese:

1.—Transportar alimentos ou produtos alimentarios xunto e alternativamente con substancias tóxicas ou perigosas, praguicidas e outros axentes de prevención e exterminación.

2.—Transportar partidas de alimentos alterados ou contaminados, xunto con outros aptos para o consumo humano.

3.—Empregar no transporte calquera tipo de instalación frigorífica, calorífica ou de illamento non autorizado para este fin ou fluídos frigoríficos non empregados con carácter xeral ou específico, polas autoridades correspondentes.

4.—Transportar alimentos ou produtos alimentarios dispostos para a venda directa ó consumidor final que non están debidamente envasados, etiquetados ou identificados de acordo coa súa Regulamentación Técnico- Sanitaria ou Norma de calidade.

5.—En ningún caso poden transportarse persoas ou animais nas caixas de vehículos.

6.—Deixar fóra de servizo o equipo de produción de frío durante o transcurso do transporte.

CAPÍTULO IX INSPECCIÓN E CONTROL SANITARIO

ARTIGO 39:

Os mercados municipais están sometidos ó control sanitario dos alimentos que expoñan á venda ou almacenen, e da hixiene dos locais de venda, mediante o correspondente servizo de Inspección Veterinaria.

ARTIGO 40:

1.—Os inspectores formularán as correspondentes denuncias polas infraccións que cometan.

2.—Abrirase un rexistro de tódolos puntos de venda debidamente clasificados, no que se reflexan tódalas incidencias que lles afecten.

ARTIGO 41:

Os Técnicos Veterinarios encargados da inspección e avaliación das condicións hixiénico-sanitarias dos alimentos, realizarán exames periódicos dos establecementos pertencentes ós mercados de abastos.

ARTIGO 42:

1.—No caso de que existira ou sospeitárase da existencia dun resgo para a saúde, a Administración Municipal, dentro das súas competencias, adoptará as medidas que estime pertinentes incluso a incautación, inmovilización ou decomiso dos produtos, suspensión do exercicio da actividade, clausura dos postos de venda, instalacións, intervención de medios materiais e calquera outra consideración sanitaria xustificada.

2.—A duración das medidas referidas no apartado anterior, fixaranse en cada caso, sen prexuízo das prórrogas acordadas por resolución e non excederán das que esixira a situación de resgo que as xustifica.

ARTIGO 43:

Cando se crea oportuno, procederase á toma de mostras e ó seu análise, o que realizárase de conformidade co establecido na Lei Xeral para a defensa dos Consumidores e Usuarios e o seu Regulamento Sancionador.

TÍTULO SEGUNDO DAS CONDICIÓN DE VENDA DOS ALIMENTOS

CAPÍTULO I CONDICIÓN XERAIS

ARTIGO 44:

A venda de alimentos nos Mercados Municipais regularase nesta Ordenanza, e efectuarase de con-

formidade a este título e atendéndose ó Regulamento de Manipuladores de Alimentos, á Regulamentación Técnico-Sanitaria de Minoristas de Alimentación e demais disposicións concordantes e complementarias.

ARTIGO 45:

O material empregado para a manipulación e venda de alimentos envasados, reunirá as seguintes condicións:

a) Ter a composición adecuada ó fin o que se destinen.

b) Non desprender substancias tóxicas, contaminantes e en xeral, alleas á composición normal dos alimentos cos que deban estar en contacto.

c) Non alterará as características de composición nin os caracteres organolépticos dos alimentos.

ARTIGO 46:

A maquinaria, mostradores e vitrinas, así como os elementos de decoración, serán de materiais resistentes, impermeables e de fácil limpeza. Se o mobiliario non está fixo ó chan, disporase dun espazo libre suficiente dende o nivel do chan que permita a súa limpeza. Ademais, os mostradores non prestarán unha superficie irregular que poida constituír un foco de contaminación.

CAPÍTULO II CONDICIÓN DO PERSOAL

ARTIGO 47:

As persoas dedicadas a manipulacións e venda de alimentos reuniran os seguintes requisitos:

a) Estar en posesión do Carnet de Manipulador de Alimentos ou documento acreditativo de telo en tramitación.

b) Manter a hixiene e aseo persoal e ter en estado de limpeza a súa indumentaria e utensilios propios de actividade e de uso exclusivo para o traballo.

c) Lavarse as mans con auga quente e xabón ou deterxente adecuado, tantas veces como o requira as condicións de traballo, e sempre antes de incorporarse a ese lugar, despois dunha ausencia ou realizar unha actividade allea ó seu cometido específico.

ARTIGO 48:

1.—Todo manipulador de alimentos aqueixado de calquera doenza, padecemento ou enfermidade, está obrigado a poñelo en coñecemento do titular, o que tomará as medidas oportunas.

2.—En calquera caso, o manipulador aqueixado dunha enfermidade contaxiosa por vía dixestiva, ou que sexa portador de xemes, excluírase de calquera actividade directamente relacionada cos alimentos, ata a súa total recuperación clínica, bacte-

riolóxica ou a desaparición da súa condición de portador.

3.—Cando exista unha lesión cutánea que poida estar ou pórse en contacto directo ou indirecto cos alimentos, facilitarase ó manipulador afectado o tratamento adecuado e unha protección impermeable.

ARTIGO 49:

1.—Os manipuladores de alimentos teñen prohibido:

- a) Fumar e comer no lugar de traballo.
- b) Empregar roupa non exclusiva para o traballo.
- c) Espirrar, tusir ou soarse sobre os alimentos.

2.—Ademais, o manipulador non poderá simultanear a súa actividade no establecemento con outra que supoña un foco de contaminación dos alimentos sen tomar as oportunas medidas hixiénicas.

ARTIGO 50:

Prohíbese a presenza non xustificada de persoas nos locais onde se desenrola a actividade, se a presenza é xustificada, adaptárase a esta normativa.

ARTIGO 51:

Ademais das manipulacións básicas da actividade, permítense o despacho fraccionado, troceado, limpadado, envasado, así como a preparación de verduras, pescados, carnes e derivados e en xeral, de todos aqueles produtos que polas súas características e formas de consumo requiran estas manipulacións, sempre que non están prohibidas as regulamentacións técnico-sanitarias ou normas específicas correspondentes.

Os postos de venda autorizados para a venda de artigos cociñados ou precociñados, elaborados polo mesmo retalista, disporán de obradoiros debidamente autorizados.

ARTIGO 52:

Ademais das manipulacións que non correspondan a unha boa práctica comercial, queda expresamente prohibidas:

- a) Expende as mercancías fóra dos locais de venda ou en locais distintos dos que correspondan.
- b) Limpar os despoños no mercado durante o horario sinalado para a venda ó público.
- c) Expoñer os produtos que regulamentariamente conserváranse en frío, fóra dos mobles frigoríficos adecuados para cada caso, ou mantelos de calquera forma fóra dos mesmos.
- d) O funcionamento destes aparatos frigoríficos de conservación de alimentos a temperaturas dife-

rentes ás necesarias para cada sistema de conservación mentres conteñan os alimentos.

e) Expoñer e almacenar en conservación frigorífica, sen a separación adecuada entre cada tipo de produtos.

f) Reconxelar os alimentos.

g) Vender alimentos adulterados, falsificados, contaminados, nocivos ou realizar calquera manipulación que supoña unha adulteración dos mesmos ou poida supoñer un perigo para a saúde do consumidor.

h) Vender a granel, cando estas formas de venda están prohibidas polas regulamentacións técnico-sanitarias ou as normas específicas correspondentes.

i) Envolver os produtos alimenticios con papel, bolsas de plástico ou envases non aptos para o uso alimentario.

j) A venda en réxime de autoservicio de produtos non envasados, excepto as froitas previstas de pel dura e incomedible.

k) A entrada de animais aínda que vaian acompañados dos seus donos, excepto os cans lazarillos.

l) O acceso ó público ás partes do establecemento que non sexan a sala de venda ou servicios autorizados.

m) Arrojar residuos sólidos, líquidos ou gaseosos en corredores ou zonas comúns.

n) Empregar recipientes ou medios de transporte que poidan ocasionar deterioro do pavimento do recinto comercial.

o) Así como calquera outra prevista nas disposicións referentes ó Comercio Minorista de Alimentación, e normas específicas correspondentes.

ARTIGO 53:

É obrigatorio o preceptivo marcado de Prezo de Venda ó Público en lugar visible de tódolos artigos expostos.

**TÍTULO TERCEIRO
OS MERCADOS MUNICIPAIS**

**CAPÍTULO I
CLASES, CONCEPTO E RÉXIME XERAL**

ARTIGO 54:

Teñen a consideración de MERCADOS MUNICIPAIS, os centros que estableza o Concello en locais adecuados para cubrir as necesidades da poboación, en base á concorrencia e diversidade de locais de venda.

ARTIGO 55:

1.—Os mercados disporán de básculas ou balanzas oficiais para comprobar o peso cando o soliciten os consumidores. Así mesmo, disporán dun

libro de reclamacións debidamente preparado que estará a disposición do público no Servicio de Consumo.

2.—De tódalas reclamacións que se formulen nos mercados, o Xefe de Servicio cumprimentará a correspondente dilixencia, a efectos de adoptar as medidas disciplinarias que en cada caso fosen procedentes.

ARTIGO 56:

O Concello non asumirá responsabilidade por danos, subtraccións ou deterioro das mercancías e sucesos relacionados ou derivados da actividade ou conducta dos vendedores do mercado.

CAPÍTULO II
MERCADOS MUNICIPAIS

SECCIÓN PRIMEIRA:
DOS LOCAIS DE VENDA

ARTIGO 57:

1.—Os locais de venda dos mercados municipais son bens de dominio público, e a súa utilización suxeitarase ó réxime xurídico previsto nesta ordenanza.

2.—Pola súa condición de dominio público, os locais de venda son inalienables, inembargables e imprescritibles.

ARTIGO 58:

1.—En cada posto de venda, unicamente poderanse vender aqueles artigos para os que se outorgou a concesión.

2.—No interior dos Mercados prohibese a venda ambulante ou calquera outra actividade que non sexa a propia dos postos.

ARTIGO 59:

Os postos do Mercado Municipal adxudicaranse en réxime de concesión administrativa.

ARTIGO 60:

As vacantes dos postos no Mercado adxudicaranse por subhasta, anunciaranse no BOP e nos Taboleiros de anuncios da Casa Consistorial e do Mercado.

ARTIGO 61:

A concesión que se outorgue como resultado da subhasta será por un prazo máximo de dez anos; o termino da cal, se non foi denunciada por ningunha das partes contratantes nos 30 días naturais anteriores a data de expiración prevista da concesión entenderase prorrogada por un período de dous anos.

ARTIGO 62:

Cada concesión referirase a unha única unidade de venda.

ARTIGO 63:

Será necesaria a presentación dunha garantía polo importe do 4% do prezo de adxudicación.

ARTIGO 64:

As obrigas serán as sinaladas neste Regulamento e no Prego de Cláusulas correspondente que sirva de base á subhasta.

ARTIGO 65:

O concesionario, ademais do pago dunha soa vez do importe da concesión, estarán obrigados a satisfacer a taxa que se estableza na correspondente Ordenanza Fiscal polo disfrute do posto.

ARTIGO 66:

Os adxudicatarios ou concesionarios poderán traspasar os postos conservando o

mesmo destino previo outorgado da Corporación e pago dos dereitos tributarios correspondentes, de acordo co seguinte procedemento:

O interesado ou concesionario presentará instancia no Concello solicitando o traspaso. Anunciarase no BOP e no Taboleiro de anuncios do Concello e do Mercado polo prazo de 15 días, debendo os interesados presentar no mesmo prazo instancia sinalando oferta económica e polo prazo que falte para completar a concesión ou prórroga no seu caso.

A Corporación poderá executar o dereito de tanteo no prazo de 2 meses, período no que deberá igualmente estar resolto o expediente.

En tódolos casos de traspaso da concesión. Enténdese que o adquirente se subroga nas mesmas condicións nas que se atopaba o enaxenante da concesión.

ARTIGO 67:

1.—As licencias poderán ser transmisibles nos casos de “mortis causa” ó que resulte herdeiro ou legatario do titular.

2.—Non habendo disposición testamentaria, o posto transmitirase a favor do conxugue, fillos, netos, pais ou irmáns do titular. Dentro do mesmo grado, darase preferencia ó que xustifique a súa colaboración co titular durante os tres anos anteriores ó falecemento deste.

3.—Os herdeiros ou legatarios realizarán a transmisión antes de seis meses, contados a partires da data da morte do titular. De non formularse a solicitude neste termino, declararase extinguida a licenza.

4.—No caso de existir máis dun herdeiro, os que foron designados, manifestarán dentro dos termos anteriormente expostos, o que o vaia suceder na titularidade da licencia. O designado poderá ser persoa física ou xurídica, formada por tódolos herdeiros ou por unha parte deles exclusivamente, en calquera caso, constará no expediente que se tramite ó efecto, a conformidade dos herdeiros excluídos. De non producirse a designación no termino de tres meses dende que se abre o testamento á data de declaración xudicial dos herdeiros “ab intestato” declárase a extinción da licencia.

5.—O cesionario “mortis causa”, subrogarase en tódolos seus dereitos e obrigas da licencia, e nas mesmas condicións que o causante, incluído o proxecto técnico- comercial.

6.—A autorización da transmisión, non será efectiva ata que o cedente non satisfaga os dereitos tributarios correspondentes.

ARTIGO 68:

1.—O termino da concesión e calquera que sexa a causa da súa extinción, anulación ou revocación, os titulares deixarán libres, baleiros e a disposición do Concello, os locais obxecto da utilización.

2.—A Administración Municipal, poderá en todo caso, acordar e executar o desaloxo por vía administrativa dos locais sometidos a réxime de licencia ou autorización.

ARTIGO 69:

En calquera dos supostos a que se refiren os artigos anteriores, os postos deberán continuar abertos, exercéndose neles a mesma actividade comercial autorizada, ata que o Concello resolva a nova titularidade, que no seu caso, motiva a cesión.

Soamente permitírase a inactividade ou peche durante o prazo de dous meses, a contar dende a data de falecemento do titular, salvo que a instancia de parte interesada, se solicite ó Concello a concesión dun prazo superior.

Se a inactividade ou peche excedera do prazo previsto no párrafo anterior, declararase extinguido calquera dereito sobre a titularidade do posto ou espacio e vacante estes.

ARTIGO 70:

Por razóns de interés público, a Administración Municipal, no termino de tres meses contados dende a presentación da solicitude de transmisión, xa sexa “inter vivos” ou por “mortis causa”, poderá desestimar ou declarar extinguida a licencia, excluindo deste suposto as solicitudes de transmisión de pais a fillos e entre conxugues.

As licencias poderán ser obxecto de permuta, sempre que se satisfaga o importe da taxa correspondente o autorice a Administración Municipal.

ARTIGO 71:

En aqueles casos non previstos nesta Ordenanza, as autorizacións ou concesións no que respecta ó seu réxime xurídico, quedan sometidas ó previsto pola normativa xurídica de carácter xeral, especialmente polo que dispoña o regulamento de Servicio das Corporacións.

ARTIGO 72:

Os titulares dos postos estarán provistos dun documento xustificativo do seu dereito.

Así mesmo, os colaboradores e o titular deberán estar en posesión do correspondente carnet de identificación.

Ambos documentos de identificación, xunto co preceptivo carnet de manipulador, estarán en todo momento a disposición da Administración e exhibiranse a requirimento da mesma coa obriga de renovarse en caso de perda, sustracción ou deterioro.

SECCIÓN SEGUNDA:

CARACTERÍSTICAS DOS LOCAIS, OBRAS E INSTALACIÓNS

ARTIGO 73:

As características e modelos dos locais, calquera que sexa a súa clasificación, estableceranse polos servicios técnicos municipais, de conformidade con esta Ordenanza. Os titulares das licencias adaptaranse, tanto inicialmente como en sucesivas modificacións de características e modelos.

ARTIGO 74:

Todas as obras e instalacións que se practiquen nos locais dos mercados, serán debidamente autorizadas pola Administración Municipal.

ARTIGO 75:

As obras de construción, adaptación, así como calquera outra instalación que se realiza dentro dos mercados, adaptaranse ós modelos establecidos pola Administración Municipal. Os gastos de mantemento dos locais e instalacións, serán por conta dos titulares das licencias.

ARTIGO 76:

1.—Tódalas obras e instalacións que se realicen nos locais de venda e que estén unidas de forma permanente ó chan, paredes e demais integrantes do inmovible do mercado, consideraranse de dominio público municipal.

2.—Entenderase que estas obras e instalacións están unidas permanentemente ó mercado cando non poidan separarse da terra, paredes ou elementos sen quebrar ou deteriorar estes.

ARTIGO 77:

1.—Ó outorgarse a licenza será obrigatoria a execución das obras de adaptación e acondicionamento dos locais, de acordo cos modelos aprobados.

2.—Previa á autorización da obra, os titulares presentarán os planos e memoria das obras a realizar nun prazo dun mes anterior ó da execución.

**SECCIÓN TERCEIRA:
SERVICIOS E INSTALACIÓNS XERAIS**

ARTIGO 78:

1.—Os mercados de nova creación estarán equipados segundo as prescricións desta Ordenanza. Os xa existentes, adaptaranse progresivamente á mesma.

2.—Serán por conta dos titulares as instalacións necesarias para suministro ós seus respectivos locais de auga, gas e electricidade, así como os gastos de conservación destas instalacións.

3.—O suministro de enerxía eléctrica é obrigatorio en tódolos locais.

4.—O suministro de auga será obrigatorio nos locais detallados no artigo 81, epígrafes 1, 2, 3, 10 e en aqueles do epígrafe 7 nos que comercialicen alimentos non envasados. Este listado poderá ser ampliado a xuízo da Administración Municipal a outro tipo de actividades.

5.—As cámaras frigoríficas e de conxelación de cada local, reunirán tódolos requisitos técnicos e de seguridade que lle son propios, así como dispoñer das respectivas autorizacións.

ARTIGO 79:

Será obrigatoria o emprego dos peiraos de carga e descarga para a entrada de mercancías, en aqueles mercados que dispoñan destas instalacións. Os horarios de entrada de mercancías fixaranse prezo acordo co Concello, escoitada a Asociación de Comerciantes.

ARTIGO 80:

Nos mercados onde sexa necesario ampliar a potencia eléctrica, será por conta do Concello a liña dende a saída do cadro xeral ata o local que se indique para a instalación da centralización dos contadores correspondentes ó mercado.

Será por conta dos titulares a liña comprendida entre a centralización dos contadores ou caixas de distribución ata o local de venda, así como o seu mantemento. Igualmente, será por conta dos usuarios, os elementos eléctricos que cada posto necesite para o seu funcionamento.

En caso de ter que renovar a instalación eléctrica, o Concello, tendo en conta a parte mencionada,

obrigará ó usuario a poñer ó día a súa instalación e conectar a súa liña de centralización de contadores ó local que os servicios técnicos indiquen.

ARTIGO 81:

Correrán por conta dos titulares das licencias, sen prexuízo de que o Concello poda contratar as pólizas propias que estime convintes, asegurar as mercancías e resgos mencionados ou derivados das actividades do mercado.

**EPÍGRAFE 1:
CARNICERÍAS, CARNICERÍAS- SALCHICHERÍAS,
CARNICERÍAS- CHARCUTERÍAS**

1.1 Carnicerías

Son os establecementos adicados á manipulación, preparación de carnes frescas e conxeladas, con o sen óso, nas súas diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado e outras análogas), e venda das mesmas nos seus propios establecementos, así como despozos frescos e conxelados, e ovos.

1.2 Carnicerías- Salchicherías

Son os establecementos adicados á actividade de carnicería, así como á elaboración de produtos cárnicos frescos, crus adobados, embutidos de sangue (morcillas), e de aqueles outros tradicionais destas características que os órganos competentes da Comunidade Autónoma da Rexión de Galicia poida determinar; así mesmo, salazonar touciño.

1.3 Carnicerías- Charcuterías

Son os establecementos adicados á actividade de carnicería, así como á elaboración de produtos cárnicos frescos, crus adobados, tratados polo calor, salgadasuras pratos preparados cárnicos e outros derivados cárnicos, así como ó troceado e envasado dos produtos cárnicos de referencia.

1.4 Calquera destas actividades contempla a posibilidade de venda de calquera outro produto cárnico, sempre e cando este perfectamente envasado e conservado.

**EPÍGRAFE 2:
PESCADOS E MARISCOS**

A venda de toda clase de pescados e mariscos, frescos e conxelados, e artigos semielaborados, refrixerados e precociñados, nos que os ingredientes principais sexan os propios deste epígrafe.

**EPÍGRAFE 3:
ALIMENTOS CONXELADOS**

Son os establecementos adicados á venda de toda clase de produtos conxelados.

**EPÍGRAFE 4:
ENCURTIDOS E CONSERVAS**

Son os establecementos adicados á venda de todo tipo de curtidos e escabeches, así como calquera tipo de conserva e semiconserva debidamente envasada.

**EPÍGRAFE 5:
FROITAS E VERDURAS**

Son os establecementos adicados á venda de todo tipo de froitas, verduras e hortalizas, patacas e outros tubérculos, fungos, frescos e conxelados. Igualmente, poderanse vender produtos semielaborados, refrixerados, conxelados e precociñados, nos que os produtos mencionados entén entre os seus ingredientes.

**EPÍGRAFE 6:
PAN E PRODUCTOS DE PANADERÍA**

Son os establecementos adicados á venda de todo tipo de pan, pans especiais, produtos derivados de fariña, así como bollería e repostería. Tamén poderanse vender produtos lácteos sempre que reúnan condicións adecuadas de conservación.

**EPÍGRAFE 7:
ALIMENTACIÓN EN XERAL**

Son os establecementos adicados á venda de alimentos e produtos alimenticios que se presten perfectamente envasados, rotulados e etiquetados. Tamén permitirase a venda de fiambres ó corte, produtos e derivados lácteos, salazóns de pescado e carne, así como as súas variedades afumadas, deshidratadas, en salmoira ou liofilizadas.

**EPÍGRAFE 8:
PRODUCTOS DIETÉTICOS E HERBORISTERÍA**

Son os establecementos adicados á venda de toda clase de produtos naturais e elaborados que ademais dos seus valores nutritivos, posen unha función terapéutica ou destinados a alimentación de réxime. Tamén poderanse vender plantas aromáticas e para infusión.

**EPÍGRAFE 9:
FRUTOS SECOS, GRANS E SEMILLAS**

Son os establecementos adicados á venda de toda clase de pastas, cereais secos, en gran ou fariña, purés, sémolas e toda clase de legumes cocidas ou remolladas. En instalacións adecuadas e separadas, permitirase a venda, envasados ou ó detalle, de sementes, froitos secos e produtos de aperitivo tales como patacas e similares.

**EPÍGRAFE 10:
BAR E CAFETERÍA**

Son os establecementos destinados ó servicio de toda de artigos de restauración.

**EPÍGRAFE 11:
OUTROS PRODUCTOS NON ALIMENTICIOS**

**SECCIÓN QUINTA:
OBRIGAS E DEREITOS DOS VENDEDORES
CONDICIÓNS DE VENDA**

ARTIGO 84:

1.—Os titulares teñen a obriga de estar ó fronte dos locais de venda obxecto da respectiva licencia. Tamén a actividade comercial poderá efectuarse por persoal laboral, que en todo caso, estará dado de alta na Seguridade Social.

2.—Cando os titulares sexan persoas físicas, poderán exercer tamén a actividade os conxugues, os descendentes ou ascendentes por consanguinidade, afinidade ou adopción.

3.—De non acreditarse a vinculación laboral ou de parentesco establecidos nos párrafos anteriores, presumirase que o local foi irregularmente cedido ou traspasado, e previa instrucción do correspondente expediente, declararase a caducidade da licencia sen dereito algún a indemnización.

4.—Deberán satisfacer puntualmente as exaccións que lles correspondan aboar, tendo a disposición os recibos acreditativos do pago dos mesmos.

A contía dos dereitos a satisfacer polos titulares, a forma e prazos de ingreso, virán determinados en cada momento pola Ordenanza Fiscal respectiva.

ARTIGO 85:

Todos os vendedores, sexan ou non titulares das licencias, terán que cumprir as condicións e obrigas establecidas na presente Ordenanza, e en xeral, as que impoñen o Regulamento de Manipuladores de Alimentos, a Regulamentación Técnico-Sanitaria de Minoristas de Alimentación e demais disposicións concordantes ou complementarias.

ARTIGO 86:

Os vendedores terán un comportamento respectuoso no cumprimento da súa actividade no mercado e atender en todo momento as observacións do Concello.

ARTIGO 87:

Os titulares e os vendedores terán que:

a) Acreditar a titularidade da licencia mediante a presentación inmediata do título, cando sexa requirido.

b) Empregar os locais de venda e no seu caso, as cámaras e almacéns, unicamente para a venda,

conservación ou depósito das súas mercancías e obxectos propios do seu negocio.

c) Conservar en bo estado os locais, obras e instalacións e demais espazos e elementos de dominio público que empreguen.

d) Exercer ininterrompidamente, durante o horario sinalado e co coidado adecuado, a actividade comercial.

e) Manter os locais limpos, libres de residuos e en perfectas condicións hixiénicas e de presentación.

f) Contribuír á limpeza, conservación e vixilancia do mercado na forma e condicións establecidas de acordo con esta Ordenanza.

g) Concluído o horario da venda, tódolo lixo en bolsas de plástico pechadas, depositaranse nos contenedores destinados a tal fin, baixo ningún concepto arroxaranse ós corredores e outros lugares comúns. O titular que necesitase tirala antes da hora, deberá necesariamente transportala a man e nas condicións anteriormente expostas.

h) Atender ós compradores e o público en xeral, coa debida amabilidade e deferencia.

i) Satisfacer as tarefas que correspondan de prezos públicos e taxas de recollida de lixo.

j) Aboar o importe dos danos e prexuízos que o titular, seus familiares ou dependentes poidan causar nos bens obxecto de autorización ou licenza, e nas instalacións ou edificios do mercado.

ARTIGO 88:

1.—Os locais de venda non se ocuparán con máis mercancías das necesarias para a exposición dos produtos e os previstos para a venda diaria.

2.—Tampouco se ocuparán con mercancías os exteriores dos locais nin os corredores.

ARTIGO 89:

Os vendedores están obrigados a conservar no posto de venda, as facturas de pago e demais documentos que acrediten a adquisición das mercancías que expoñan para a venda, así como a súa procedencia. Nesta documentación farase constar o nome do comprador, artigo, prezo unidade e data.

ARTIGO 90:

Os vendedores terán a obriga de respectar e facilitar calquera outra comprobación dos produtos que se venderon, cando así o requira o consumidor, os vixiantes de prazas ou os axentes da autoridade.

ARTIGO 91:

Os compradores non poderán manipular o xénero por si mesmos, nin co consentimento do vendedor, estando obrigados os vendedores a expenderlle a mercancía que expresamente lle soliciten.

SECCIÓN SEXTA: COMUNIDADE DE VENDEDORES

ARTIGO 92:

Para o cumprimento das obrigas que esta Ordenanza atribúe, colectivamente ós titulares dos locais de venda, estes poderán empregar os mecanismos asociativos que a Lei permita.

ARTIGO 93:

Os estatutos de constitución e funcionamento da Asociación de Comerciantes, unha vez tramitados, serán remitidos ó Concello para o seu coñecemento. Realizarase na mesma operación coas modificacións posteriores que se fagan dos Estatutos.

ARTIGO 94:

Sen prexuízo das facultades de intervención e control municipal, en tanto que a finalidade dos mesmos sexa de natureza xurídico-administrativa, a Administración exercerá en todo caso, as facultades de inspección e control que lle son propias.

SECCIÓN SÉTIMA: RÉXIME SANCIONADOR

ARTIGO 95:

O incumprimento do establecido nesta Ordenanza, sancionarse de acordo coa lexislación vixente, e singularmente co previsto na Lei 26 /1984 de 19 de xullo, Xeral para a Defensa dos Consumidores e Usuarios, e na Lei 14/1986 de 25 de abril, Xeral de Sanidade.

ARTIGO 96:

Os titulares dos postos serán responsables por si mesmos e polos seus colaboradores das faltas que cometan contra o presente Regulamento, e demais normativas en vigor que afecten o comercio minorista de alimentación.

ARTIGO 97:

As faltas clasificaranse en leves, graves o moi graves.

ARTIGO 98:

Constitúen faltas leves:

1.1 A omisión da necesaria limpeza nos postos do mercado.

1.2 Empregar recipientes ou medios de transporte que poidan ocasionar deterioro do pavimento do recinto.

1.3 O descoido do aseo persoal dos titulares ou colaboradores.

1.4 Expender as mercancías fóra dos locais de venda ou en locais distintos dos que lle corresponde.

1.5 Arrojar residuos e lixo nos pasos comúns, dependencias e zonas de confluencia do mercado.

1.6 O depósito de envases e mercancías en zonas comúns, incumprindo normas ou directrices establecidas ó respecto.

1.7 O transporte de mercancías polos corredores mediante o uso de carretillas en horario de venda.

1.8 A colocación do peso de maneira que non resulte claramente visible para os compradores.

1.9 Manter o posto pechados durante máis de trinta días consecutivos, salvo causa xustificada, apreciada polo Concello.

1.10 O incumprimento do horario establecido en canto á venda, entrada e saída do mercado.

1.11 Así mesmo calquera outra que vela tipificada como tal nas disposicións que regulan as infraccións en sancións en materia de Defensa do consumidor.

ARTIGO 99:

Constitúen faltas graves:

2.1 A comisión de tres faltas leves no transcurso dun ano.

2.2 A venda de artigos de especies distintas ás autorizadas polo Concello.

2.3 Causar negligentemente danos ó edificio, postos ou instalacións .

2.4 O emprego indebido ou sen autorización de bens ou servicios xerais.

2.5 As defraudacións na cantidade ou calidade dos xéneros vendidos.

2.6 O peche do posto durante máis de sesenta días, salvo causa xustificada apreciada polo Concello.

2.7 O incumprimento do disposto nos artigos 79 e 80.

2.8 A inobservancia das instrucións dimanantes do servicio de vixilancia.

2.9 Así como calquera outra que veña tipificada como tal nas disposicións que regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor.

ARTIGO 100:

Teñen a consideración de faltas moi graves:

3.1 A comisión de tres faltas graves no transcurso dun ano

3.2 As incorreccións, violencia verbal ou física, coaccións, actos de sobornos ás autoridades municipais, así como ó servicio de inspección municipal.

3.3 Incumprir a normativa en vigor en materia de Sanidade Alimentaria

3.4 A negativa a exhibir os albaráns da mercancía ou calquera outra documentación relacionada

co negocio cando sexan requiridos para eles pola autoridade competente.

3.5 O escándalo, disturbio ou enfrontamento entre os propios vendedores o co público en xeral.

3.6 O impago das taxas de recollida de lixo e prezos públicos correspondentes a tres mensualidades.

3.7 Ocasionar danos importantes nas instalacións por dolo ou negligencia.

3.8 A modificación da estrutura ou instalacións dos postos sen autorización municipal

3.9 A cesión non autorizada do posto ou o seu arrendamento.

3.10 O peche do posto durante máis de noventa días nun mesmo período anual, salvo causa xustificada apreciada polo Concello.

3.11 O incumprimento do disposto no artigo 46, respecto ós colaboradores

3.12 As defraudacións por reincidencia na cantidade e calidade dos xéneros vendidos que deran lugar á sanción por infracción grave á disciplina do mercado.

3.13 O incumprimento grave das obrigas sanitarias ou das ordes recibidas en materia de limpeza e hixiene dos postos.

3.14 Así como calquera outra que veña tipificada como tal, nas disposicións que regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor.

ARTIGO 101:

Os prazos que se establecen na presente Ordenanza respecto das faltas por peche dos postos, non se interromperán pola apertura do posto un ou varios días, con obxecto de simular aparencia de venda. A estos efectos, entenderase que existe simulación cando a cantidade e prazo dos artigos postos á venda non corresponda á que poida considerarse actividade normal do mesmo posto.

ARTIGO 102:

Toda infracción da presente Ordenanza e demais disposicións complementarias, sancionárase na forma específica que determine o precepto incumprido, e no seu defecto, a seguinte, tendo en conta o artigo 141 da Lei 7/ 1985:

a) Por faltas leves, multas dende 1 € ata un máximo de 750 €.

b) Por faltas graves, multas dende 750 € ata un máximo de 1.500 €, e/ou suspensión das actividades de venda no posto de ata un mes para os titulares, e a mesma multa e/ou suspensión por igual prazo da autorización que se refire o artigo 108 para os colaboradores, no caso de que a falta fora cometida por eles.

c) Por faltas moi graves, multas dende 1.500 € ata un máximo de 3.000 €, e/ou suspensión das

actividades de venda no posto, ata 60 días ou extinción da titularidade do posto. As faltas moi graves cometidas polos colaboradores, sancionaranse coa suspensión da autorización municipal prevista no artigo 107 ou a anulación da mesma.

As faltas cometidas poderán ser obxecto da maior contía, seguindo o procedemento previsto no artigo 5, apartado 4 desta Ordenanza.

ARTIGO 103:

1.—Dentro dos máximos autorizados, a contía das multas fixarase discrecionalmente, tendo en conta as circunstancias do caso e os antecedentes do infractor.

2.—Se durante a tramitación dun expediente obsérvase que a conducta do presunto infractor podería dar lugar a unha situación difícil ou imposible de reparar, a corporación adoptará cantas medidas legais estime oportunas, a fin de salvagardar o interés público.

SECCIÓN OITAVA:
PROCEDIMENTO SANCIONADOR

ARTIGO 104:

O procedemento para a imposición de sancións polas infraccións contempladas na presente Ordenanza, rexeráse polo disposto no Regulamento do procedemento para o exercicio da potestade sancionadora, aprobado polo Real Decreto 1.398/1993 de 4 de agosto.

SECCIÓN NOVENA:
PERDA DA CONCESIÓN

ARTIGO 105:

Sen prexuízo do disposto nos outros preceptos do Regulamento, os dereitos de ocupación dos postos e espacios extingúense por.

a) Finalización do prazo de adxudicación en aqueles mercados nos que así estivese estipulado no Prego de Condicións.

b) Renuncia do titular.

c) Falecemento do titular, salvo o establecido para dito suposto no Regulamento.

d) Cesión ou traspaso non autorizado do local, entendéndose que dáse este suposto sempre que apareza ó fronte de aquel, persoa distinta ó titular ou persoa autorizada polo Concello.

e) Perda dalgunha das condicións que no seu día lle foron esixidas para optar á adxudicación.

f) Non ocuparase ou permanecer pechado o posto durante máis de sesenta días nun mesmo período anual, salvo que exista autorización municipal para elo, ou concorra causa xustificada ó criterio do Concello.

g) Ser sancionado con infracción moi grave de disciplina de mercado.

h) Grave incumprimento das obrigacións sanitarias ou das ordes públicas recibidas en materia de limpeza ou hixiene dos postos.

i) Falta de pago durante tres mensualidades consecutivas ou alternas en todas as taxas que se xirasen

ARTIGO 106:

A extinción dos dereitos de ocupación, calquera que fose a causa, os titulares abandonarán e deixarán libres, bacíos e a disposición do concello os locais de venda. O Concello en caso contrario, poderá acordar e executar por si o lanzamento en vía administrativa.

SECCIÓN DÉCIMA:
OBRAS, INSTALACIÓNS E SERVICIOS

ARTIGO 107:

O Concello non asumirá responsabilidade algunha por danos, subtraccións ou deterioro das mercancías. Tampouco asumirá a responsabilidade de custodia, aínda cando provea a vixilancia do mercado.

ARTIGO 108:

Sen a previa autorización do Concello, os titulares dos postos non realizarán obras nin instalacións de ningunha clase nos mesmos.

ARTIGO 109:

Será por conta e cargo dos titulares a realización de ditas obras de conservación e mantemento dos mesmos.

O Concello poderá impoñer a realización de ditas obras ou executalas por si sen prexuízo, neste caso, de reclamar o seu importe ó titular correspondente.

ARTIGO 110:

O Concello controlará os servicios de vixilancia xeral, limpeza, conservación e mantemento das instalacións precisas para asegurar o bo funcionamento do propio mercado e dos postos dos que consta.

ARTIGO 111:

Ademais do previsto na presente Ordenanza, a inspección veterinaria e de consumo cumprimentará as obrigas e asumirá as atribucións que lle confira a lexislación vixente ou que dicte para toda clase de establecementos e dun modo particular no referente a mercados.

DISPOSICIÓN FINAL:

A presente Ordenanza, unha vez aprobada definitivamente e publicada na forma legalmente

establecida, entrará en vigor conforme ó previsto no artigo 70.2 e concordantes, da Lei 7/1985 de 2 de abril, Reguladora das Bases de Réxime Local.

Tui, 26 de xullo de 2004.—O Alcalde, Antonio F. Fernández Rocha. 10157

* * *

TOMIÑO

Anuncio de licitación

SERVICIO DE AXUDA NO FOGAR (SAF) DO CONCELLO DE TOMIÑO

Aprobado o 19 de novembro de 2004 polo Alcalde o prego de condicións económico-administrativas que rexerá no concurso por procedemento aberto (tramitación urxente) para a contratación do servizo que se indica no punto 2, expóñese ó público polo prazo dos oito días naturais seguintes ó da derradeira publicación deste anuncio no DOG e no BOP. Simultaneamente anunciase o concurso para a presentación de propostas, podendo aprazarse a licitación no caso de que se formulen reclamacións.

1. Entidade adxudicadora. Concello de Tomiño . Dependencia: Secretaría.

2. Obxecto e duración do contrato. Obxecto: “Servicio de Axuda no Fogar”.

Duración: 1 ano con posibilidade de prórroga.

3. Tramitación, procedemento e forma de adxudicación. Tramitación: urxente. Procedemento: aberto. Forma: concurso.

4. Prezo. Como máximo, 10,50 €/hora. (IVE incluído).

5. Ofertas: Se realizará de conformidade coas cláusulas recollidas no Prego de Condicións.

6. Requisitos específicos do contratista: Os recollidos no Prego de Condicións.

7. Garantías: Provisional: 1.000 €. Definitiva: 2.000 €.

8. Obtención da documentación e información. Secretaría do Concello, praza do Seixo, 36740 Tomiño; (teléfono 986 622 001 / fax 986 622 530), ata o día anterior ó do remate de presentación de proposicións.

9. Presentación das ofertas. Prazo: 8 días naturais seguintes á derradeira publicación deste anuncio de licitación no BOP de Pontevedra e no Diario Oficial de Galicia (DOG). Documentación: A esixida no prego. Lugar de presentación: Rexistro Xeral do Concello de Tomiño, das 9 ás 14 horas.

10. Apertura das ofertas. O tercer día hábil seguinte ó que finalice o prazo de presentación de

proposicións, na Casa do Concello e de conformidade co establecido no prego.

11. Gastos dos anuncios. Por conta do adxudicatario.

Tomiño, 19 de novembro de 2004.—O Alcalde, José Luis Fernández Lorenzo. 10207

* * *

CANGAS

RESOLUCIÓN

O día 20 de xuño de 2003, nomearonse os membros da Comisión de Goberno, actualmente Xunta de Goberno Local.

Vista a renuncia dunha concelleira que era membro suplente da Xunta de Goberno Local, e producida a toma de posesión dun novo concelleiro, D. Serafín Menduiña Bermúdez, faise necesario proceder a designalo como membro suplente.

A vista do exposto e de conformidade co art. 23.1 da Lei de Bases de Réxime Local e art. 52 do R.D 2568/1986, do 28 de novembro, RESOLVO:

PRIMEIRO.—Cesar como consecuencia da pérdida da súa condición de concelleira a Dona Milagros Vázquez Tenorio, como membro suplente da Xunta de Goberno Local dende a data que cesou, que foi presentada e posta en coñecemento do Pleno o día 1 de outubro de 2004.

SEGUNDO.—Nomear a Serafín Menduiña Bermúdez como terceiro membro suplente da Xunta de Goberno Local.

TERCEIRO.—Como consecuencia do nomeamento a Xunta de Goberno Local, quedaría conformada polos seguintes concelleiros:

D. Carlos Vázquez Marinelli

D. Luis Boulosa Nores

D. Jesús David Fernández Pérez

Dona Alba Cordeiro Magdaleno

D. Miguel A. Gómez Millán

Dona Laura Vidal Ogando.

D. Pío Millán Blanco

Nos casos de ausencia, enfermidade ou impedimento debidamente xustificado, os membros mencionados poderán seren substituídos automaticamente polos seguintes concelleiros na orde que a continuación se cita:

D. José Luis Gestido Porto

Dona María del Carmen Pereiro Casas

D. Serafín Menduiña Bermúdez

CUARTO.—Da presente resolución darase conta ó Pleno na primeira sesión que se realice, debéndose notificar, así mesmo, personalmente os designados e publicarse no BOP.

Cangas, a 3 de novembro de 2004.—O Alcalde, José Enrique Sotelo Villar.—Dou fe, o Secretario Xeral, Carlos Castiñeira Piñeiro. 9932